zum edizioak

ONDOJAN.com

LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

OBSEQUIO DE ESTE LOCAL

#107

» MAIATZA / MAYO '2013 | HTTP://WWW.ONDOJAN.COM

DOMUS DEI
Rioja
DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

GIN Show
+
Fiesta Remember
80's - 90's

COMPLEJO
Ametzagaña
RESTAURANTE
11 de mayo, 21:00h.
RESERVAS: 943.45.90.92
info@ametzagana.com
Camino de Uba, 61 - Donostia - www.ametzagana.com

Imanol Zubelzu *(Tolosa, 18 urte) Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak graduko lehen maila ikasten ari da* ***MONDRAGON UNIBERTSITATEko Basque Culinary Center****-ean.*

"Kultur aniztasuna unibertsitate honen altxor handienetako bat da"

Zergatik aukeratu zenuen Gastronomia ikastea, eta zergatik Basque Culinary Center-ean?
Gastronomiaren mundua txikitatik izan dut maite, azken urteetan nire aukeren artean zegoen . Gastronomiak garrantzi nabaria du geure bizitza eta gizartean, nahiz eta askotan merezi duen arreta ez eskaini. Baina ez nuen gustuko ikasketarik aurkitzen alor honetan. Basque Culinary Center-en berri izan nuenean segituan piztu zitzaidan nire barnean grina eta ilusio hori berriz; eta unibertsitatea ezagutzera etorri nintzen. Gastronomiaren mundutik bizi behar banu argi neukan ikasketa orokor bat izan nahi nuela, eta egia esan unibertsitate honen eskaintzak itsuturik ekarri nau honaino

Eta zer moduz moldatzen ari zara orain arte?
Oso gustura, izugarrizko esperientzia da hezkuntza, kultura aldetik ... Sukaldean pixkanaka hobetzen zoaz, lagun giroan ere oso gustura. Gradu honi ere pixkanaka hartzen zaio neurria.

Nolakoa da BCCko hezkuntza metodologia? Alde praktikoari garrantzi handia ematen zaio?
Hitz gutxitan laburtu beharko banu "errealitatean oinarritua" dela esango nuke. Alderdi praktikoak garrantzi handia du. Baina ezin liteke praktikan hobetu teorikoki aurreratzen ez bazoaz. Hau da; gure ikasteko eran sarritan helburu bakarra ez da gauzak ongi egiten ikastea; baizik eta ongi egiteko beharrezkoa den jakintza hori menperatzea. Beraz teoriak ere garrantzia du, eta pixkanaka alor guztietan goaz osatzen. Talde lanak eta hezkuntza kooperatiboa garrantzi handiko zutabeak dira. Beti ere errealitatea ezagutuz kanpoan zer dagoen jakinaz eta horretarako prestatuaz.

Sukaldatzeaz aparte, beste gauza gehiago ere ikasten duzue, ezta?
Bai. Sukaldaritza garrantzitsua da baina gradu honek gastronomiaren mundurako irekitzen dizkizu ateak. Gastronomia bere osotasunean oso anitza da, beraz mota askotako ikasgaiak beharrezkoak zaizkigu. Historia, enpresa, estatistika, biologia... gastronomiak uste baino alor gehiago hartzen ditu bere baitan.

Zer da gehien gustatzen zaizuna?
Kultur aniztasuna, dudarik gabe unibertsitate honek duen altxor handienetariko bat da. Ez dakigu zeinen aberasgarria den kultur desberdinetako jendearekin ikasi eta talde-lanean aritzea. Begiak irekitzen dizkigu sarritan. Bestalde, bizi ditugun une latzetan errealitatea ezagutu, eta errealitaterako prestatu nahi zaituen gradu batean ikastea oso gustuko zait.

Etorkizunean, nola enfokatuko zenuke zure ibilbide profesionala?
Oraindik ez daukat oso argi, egia esan bide berriak, aukera berriak ikusten ditut egunak aurrera joan ahala... eta denborak esango du. Sukaldari, enpresaren batean, ikerketan, gizakion elikagaiak aztertzen, nire negozio bat abian jartzen... Hamaika dira etorkizunera begira ikusitako aukerak.

Gure ikasteko eran sarritan helburu bakarra ez da gauzak ongi egiten ikastea; baizik eta ongi egiteko beharrezkoa den jakintza hori menperatzea

// aurkibideaíndice

> iritziaopinión
Mikel Corcuera 4

> kolaborazioakcolaboraciones
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) 8
Essencia de vid (Dani Corman) 8

> berrigoxoaknoticiassabrosas
Feria Medieval de Ordizia
Feria de la cerveza en Herrera
Feria del Queso en Donostia
Pastos en Abaltzisketa
Gastronomía en Bedaio
Citas con la Sidra
Día del Queso en Idiazabal... 10

> jakiteaelkartea
Roxario (Astigarraga) 12

> productodetemporada
La antxoa 14

> pilpileanaldente
Tomando las rabas en Noja 16
Donostia, capital del vino 18
Tengo una vaca paisanera 20

> kartaraalacarta
Carmen (Lezo) 22

> errezetakrecetas
Muñoz (Ordizia) 24
Casa Vergara (Donostia) 26

> jatetxegida
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 27
Guía de restaurantes 28

> gipuzkoannonjan?
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54

> loegindormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61

> placeresgastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 62

// azalaportada

Caracoles de Tudela
al estilo de Fitero.
(Restaurante Casa Vergara, Donostia)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 26

// Unaferiainoportuna

Mientras ayuntamientos como el de Noja impulsan iniciativas gastronómicas para apoyar a sus restaurantes y promocionar a los cuatro vientos sus productos locales (ver pág. 16), en Donostia se permite sin mayor problema una feria privada de nada menos que 11 días dedicada al marisco de Galicia, y amplificada por los medios de comunicación locales, que espera contar con la afluencia de 90.000 personas. No parece una iniciativa muy inteligente ni oportuna en un momento en que la hostelería y la restauración local están pasando por la situación más dura que se recuerda en las últimas décadas. En vez de facilitar su labor a eventos de este tipo, las instituciones y medios de comunicación locales deberían promover y apoyar iniciativas que valoricen nuestra gastronomía y nuestros productos y les ayuden a ganar adeptos. No parece el caso de esta feria que lo único que va a conseguir, si logra sus objetivos, es restar casi 100.000 clientes a los ya de por sí vacíos y tristes comedores donostiarras y guipuzcoanos. Los hosteleros tienen un motivo más para indignarse.

ONDOJAN.COM

Apartado Correos 1.258. 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // Email: josema@ondojan.com
Coordinación: Josema Azpeitia // **Redacción:** Josema Azpeitia y Txisko Espinosa. //
Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman y Arnau Estrader.
Portada: Ritxar Tolosa // **Fotografías:** Ritxar Tolosa y Archivo // **Publicidad:** Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26).
Diseño: Eneko Maiz // **Maquetación:** Ritxar Tolosa.

#107

ZUM edizioak

EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // **DEPÓSITO LEGAL:** SS-1097/03

> Gida hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
> Esta guía se reparte mensualmente en los 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.

MIKEL CORCUERA // CRÍTICO GASTRONÓMICO

CHIPIRONES EN SU TINTA... ¿FILIPINOS?

Se trata de una de las recetas más emblemáticas de la cocina vasca, los chipirones en su tinta y una de las escasas salsas de un color negro absoluto. Por evocar alguna más, es ineludible hacerlo del mexicano "mole negro" (oaxaqueño). Además, el color negro en los productos culinarios es también escaso pero muy relevante: la trufa, el chile "chilhuacle negro" o la morcilla. En el caso de esta receta, siempre ha estado rodeada de un halo misterioso. La primera interrogante que surge es la de quién tuvo inicialmente la idea de agregar al guiso de unos calamares la tinta que utilizan estos cefalópodos para defenderse en el mar, conociendo seguramente la toxicidad en crudo de esta tinta (Esta ponzoñosa propiedad desaparece simplemente con el calentamiento).

El segundo misterio es el de su origen geográfico. Hay quien sostiene que los chipirones en su tinta son una creación autóctona vasca. Y es cierto que es un elemento distintivo de la culinaria vasca e incluso de la española en general, pero no hay que viajar muy lejos, en el área cultural mediterránea, para encontrarnos con ejemplos de salsas negras similares a la nuestra. Así entre los numerosos arroces cremosos del Véneto, y de su capital Venecia, destacan los de origen marinero y muy en particular el Risotto al Nero de sepia, una salsa negra que suele bañar no sólo a sus cremosos arroces, sino a pastas e incluso a la polenta. En otras zonas del interior de Italia también se pueden encontrar arroces tintados. Así en Florencia suelen elaborar un gustoso risotto al que además de sepia y su tinta le añaden guindilla y verduras, como acelgas y espinacas.

Pero hay también quien ha atribuido a esta receta una procedencia oriental. En este sentido nos ha interesado mucho el planteamiento (pendiente de una mayor profundización) del joven alumno del Basque Culinary Center, el lucense **Julián Otero**, actualmente en 2º curso del grado (un grupo, por cierto, excelente tanto en lo académico como en lo humano) que, en un atrevido trabajo sobre este tema defiende, con sólida base documental, la posibilidad de su origen filipino. En primer lugar, señala que "A principios del siglo XVII el cocinero de **Felipe III**, **Manuel Martínez Montiño**, escribía en su *Arte de Cocina*: 'tienen una bolsa de una tinta muy negra; ésta es menester quitarla con mucho tiento porque no se rompa, porque aunque se laven en muchas aguas nunca se le acabaría de quitar la tinta' refiriéndose a los cefalópodos. Por tanto, podemos deducir que hasta ese momento histórico no existía una gran afición por el negro manjar y se tiraba." Y prosigue en su reflexión: "Pero, también a principios de ese mismo milenio empezó el siglo de oro de las misiones jesuíticas en Asia, donde el italiano **Mateo Ricci** fue el máximo exponente en este intercambio cultural. Curiosamente el otro gran exponente de la cocina occidental mezclando la tinta de otro cefalópodo se da, como hemos visto, en Venecia, ciudad comerciante y con gran influencia Jesuita.

LOS CHIPIRONES EN SU TINTA SON UN ELEMENTO DISTINTIVO DE LA CULINARIA VASCA, PERO NO HAY QUE VIAJAR MUY LEJOS PARA ENCONTRARNOS CON SALSAS NEGRAS SIMILARES A LA NUESTRA

Para reforzar su tesis, Otero cita al paleontólogo e historiador donostiarra **Ignacio Olagüe Videla** quien escribió en 1967 su comunicación titulada :"¿Influencias orientales en la preparación de los chipirones?", publicada en los Diarios de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Aducía este origen a la influencia de los jesuitas vascos que llegaban a través del Mar de China a Filipinas, donde se producía un intercambio cultural entre gastronomías milenarias. Estos viajes también se hicieron en el siglo XVII, los años de evangelización de Asia. ¿Es posible que los Jesuitas a los que siempre se les atribuyen casos de influencia en la gastronomía como la tempura japonesa sean también los precursores de los Chipirones en su tinta?" se interroga Otero, quien prosigue: "uno de los platos típicos de Filipinas, el *adobong pusit*, es una forma de preparar los chipirones primero cociéndolos en vinagre de arroz y salsa de soja, y luego salteándolos con su guarnición para acabar con la tinta. Y concluye Otero diciendo: "con toda humildad, sólo abro una vía de reflexión y no dejo de maravillarme de la cocina de fusión a lo largo de la historia. Y si los chipirones son vascos o filipinos, deja de importar cuando los tiene uno delante de la mesa".

Encuentra más artículos de **Mikel Corcuera** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroweb!

ESSENCIA
ardodenda
Cursos de iniciación a la cata
Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales
www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

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

COMERCIAL AURKI

PRODUCTOS DEL PATO
(Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)
PURÉS Y FRUTAS
REPOSTERÍA
PESCADOS Y MARISCOS
HONGOS Y TRUFAS
ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS
CAZA MAYOR Y MENOR
CARNES
PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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.

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2
20014 SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 33 25 77
Fax: 943 33 53 40
e-mail: donostia@comercialaurki.com
www.comercialaurki.com

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecero

LA CHISPA DE LA BIRRA

Ya es primavera, y con ella nos llega el **LÚPULO**, una planta cannabácea también conocida como **Humulus lupulus**; nombre que traducido del latín viene a ser algo como **"grupo de lobos"**. El origen del nombre proviene de su uso originario ya que antiguamente se usaba el lúpulo para acabar con los árboles. Al ser una planta trepadora, que puede alcanzar los **8 metros de altura**, dejaba sin vida a arboles como robles, pinos y demás.

No se conoce el lúpulo como ingrediente cervecero hasta el año **1079**. Lo emplearon franciscanos de la región Bávara de Hallertau y por eso no me sorprende que sea precisamente esta región una de las que actualmente cosecha más lúpulo en el mundo. Esos hombres lograron que la cerveza se conservara sin tener que alcoholizarla; seguro que esa bajada de alcohol fue un gran alivio para sus hígados y para los de otros lugareños.

Dejando un poco la historia y centrándonos en la actualidad, podemos decir que el lúpulo es el que le da vidilla a la cerveza moderna, ya que es el que aporta **el AMARGOR, el SABOR y los AROMAS.**

El **amargor** lo conseguimos al comienzo, hirviendo parte del lúpulo con el mosto (malta+agua) **de 30 a 60 minutos**. Aquí es donde los **alfa-ácidos isomerizados** se desprenden de la flor y actúan con dicho mosto dando ese toque tan característico. Para lograr el **sabor** nos bastaría con añadir otra parte de lúpulo en los últimos **20 minutos de cocción**. Se puede jugar con cantidad de variedades de lúpulos distintos: más florales, frutales, con toques ahumados, cítricos, etc. Y para conseguir unos **aromas** más frescos y verdes se mantiene el lúpulo antes de ser retirado otros diez minutos más una vez ha terminado la cocción.

Las cantidades que se utilizan normalmente son pequeñas, de 30 a 100 gr por cada 20 litros de mosto; pero los más "atrapados" del lúpulo le pueden poner hasta 300 gr. o más, dejando así cervezas súper amargas con una cantidad de Ibus que las hacen casi intragables.

Hay muchas maneras de "jugar" con el lúpulo, y eso es lo que hace divertido hacer cerveza en casa, para nosotros y nuestros amigos.

Entre las cervezas que podéis encontrar cerca de casa donde predomina el lúpulo tenéis la nueva **"Hop Doom"** de Naparbier, una triple IPA intensa de verdad, o también la **"Mean Manalishi Double IPA"** de la marca de Estados Unidos Hoppin Frog.

Encuentra más artículos de **Arnau Estrader** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroweb!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
vinateria@gmail.com

2PULSO 2008 (RIBERA DEL QUEILES)

La Ribera del Queiles: Entre Navarra, Rioja y Aragón: Una franja de veintidós kilómetros al Sur del río Ebro. Al Norte, el desierto de Bardenas. Al Sur el Moncayo. En esta indicación están amparados los vinos elaborados con las uvas de los viñedos de los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma de Aragón: Grisel, Lituénigo, Los Fayos, Malón, Novallas, Santa Cruz del Moncayo, Tarazona, Torrellas y Vierlas, y de la Comunidad Foral de Navarra: Ablitas, Barillas, Cascante, Monteagudo, Murchante, Tudela (la parte del término municipal al sur del río Ebro) y Tulebras. Los vinos deben proceder exclusivamente de las siguientes variedades: Graciano, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot y Tempranillo. También se utilizara la Syrah, en el caso de viñedos ubicados en Aragón.

La historia de Bodega del Jardín es la historia de una resurrección. Una de las bodegas más dinámicas y de mayor calidad de Navarra. Salió de la DO y elaboró vinos en Chile y en Aragón bajó el paraguas de marca Guelbenzu. En otoño de 2009, Bodegas Guelbenzu cambia de nombre y renace así la Bodega del Jardín, centrándose en las originales 23 hectáreas de Cascante y en la entrañable bodega familiar. Es la quinta generación de los Guelbenzu la que presenta sus 3 nuevos tintos. 2PULSO 2008 está elaborado con las variedades Tempranillo (40%), Merlot (40%) y Cabernet Sauvignon (20%). Tiene 12 meses de crianza en barrica francesa y americana. A la vista nos muestra un intenso rojo cereza ambrunés, con tonos granate en el menisco. Su aspecto es luminoso. En fase olfativa hay un despliegue de frutas confitadas, especias dulces, toques minerales y ecos tostados que le imprimen las barricas tras un año de crianza. En el paladar es sustancioso, con taninos maduros, con equilibrio y amplitud. Al final se siente un amargor bien integrado. Un tinto que armoniza con guisos tradicionales como unas suculentas patatas con chorizo, unas gachas manchegas o con un ternasco de Aragón asado al horno. No desmerece con una sustanciosa fabada asturiana. Su precio aproximado en tienda especializada es de 12 €

Encuentra más artículos de **Manu Méndez** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroweb!

DISFRUTE DE UN **GRAN VINO**...
... Y RECIBA GRATIS LA **MEJOR GUÍA**

Pida una botella de vino de Bernard Magrez y recibirá, **totalmente gratis, la guía BDB** de restaurantes entre Burdeos y Bilbao, **valorada en 17 €.**

Elija el vino que más se ajuste a su gusto:

PACIENCIA (TORO)

100% tinta de toro. Potente y afrutado.

CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)

Cabernet Sauvignon - Merlot. Denso, tánico y largo.

LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)

100% Sauvignon blanc - Seco y afrutado, con una fina y golosa acidez.

PACIENCIA (TORO)

CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)

LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)

¿DÓNDE?

- Asador ARATZ (Donostia)
- Restaurante CASA TIBURCIO (Donostia)
- Restaurante OLENTZO (Zizurkil)
- Asador BENTA ALDEA (Anoeta - Tolosa)
- Restaurante DOLAREA (Beasain)
- Asador KORTA (Gabiria)
- Restaurante CASA VERGARA (Donostia)
- Asador PATXIKU ENEA (Lezo)
- Carnicería PATXI LARRAÑAGA (Lasarte)
- Vinatería MANU MÉNDEZ (Donostia)
- Restaurante URGAIN (Deba)
- Bar AZKENA (Donostia - Mercado Bretxa)
- ZAPOREJAI Delicatessen (Donostia - Parte Vieja)

... y pronto en más establecimientos

... y además, recibirá una **invitación** para degustar los vinos de **Bernard Magrez** en su castillo-bodega de Burdeos, **Château Pape Clément.**

Bernard Magrez
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE

PROMOCIÓN DISPONIBLE HASTA FIN DE EXISTENCIAS.

NO SÉ POR QUÉ...

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA

Puede ser por su carácter y personalidad única en el mundo. Por su directa, salina y profunda sapidez en boca. Por sus deliciosos e inquietantes aromas que te transportan hasta su origen. Por su gente, por su alegría, por sus cantes, por su sol.

Será por la magia que encierra el "velo de flor" y cómo transforma un vino más bien neutro en una fiesta para los sentidos y aprovecha esa segunda oportunidad que le da la naturaleza.

Por sus criaderas y soleras que hacen al vino eterno.

Por el milagro de sus suelos, de su albariza, formados hace treinta millones de años por conchas de diatomeas con el fin de hacer felices a las personas.

Puede ser porque no son vinos fáciles, ni evidentes. No son de esos vinos que gustan a las primeras de cambio. Son vinos que necesitan de un cierto bagaje anterior.

Porque son vinos que no tienen fin. Porque son eternos. Porque nunca quieres que se termine la copa.

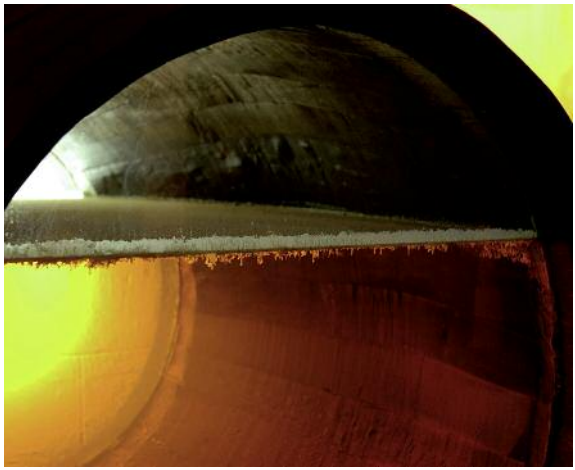
Porque se comportan de forma excepcional en la mesa. Porque maridan con lo inmaridable. Porque ensalzan la comida. Porque me sientan bien.

Será porque siempre es buen momento para beber alguno de sus vinos y siempre que bebo uno de sus vinos es un gran momento.

Puede ser porque ningún otro vino te ofrece tanto por tan poco.

Será acaso por la profunda devoción que hacia ellos han mostrado ilustres personajes como Shakespeare, Gregorio Marañón, Víctor Hugo, Alexander Fleming, Alejandro Dumas, Benito Pérez Galdos, Franklin D. Roosevelt o Pablo Neruda.

La verdad es que no se por qué pero adoro los vinos de Jerez.



Encuentra más artículos de **Dani Cormán** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroweb

GOIERRIKO MARISKERIA

MARISCADA PARA 2 PERSONAS

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas
- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

70€ +IVA

Koeta

mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS A LA PARRILLA

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

Ferias agrícolas y ganaderas

El mes de mayo es uno de los más prolíficos en cuanto a actividad de ferias y mercados se refiere. El día 2, Legazpi acogerá una actividad en la que habrá exposición de ganado vacuno y equino local, además de la venta de productos agrícolas y artesanos locales. Organizado por el ayuntamiento y Legazpiko ganaduzaleak. El día 12 será turno de Aia, Hernialde y Orio; en Hernialde se celebrará una feria agrícola y ganadera con la venta de productos de caserío animales, herramientas, exhibición de oficios y degustación de productos Eusko Label y, el mismo día, de Hernialde, feria con exposición y venta de productos agrícolas y de artesanía, venta de hojas metalizadas, jabones hechos en casa o mermeladas. Por su parte, en Orio se instalará una feria con exposición y venta de productos artesanos y agrícolas. El día 14 Beasain acogerá una feria con exposición de ganado y aves, concurso de productos hortícolas y feria artesana y de degustación de talo, organizada por Asociación Cultural Arrano. El día 15 la cita será en Astigarraga organizada por Goldea Herri Kirol Batzordea y en Hondarribia. El día 18 Antzuola acogerá una feria con un programa que incluye un Concurso de espantapájaros. El día 19 Azkoitia acoge una feria que incluye asado y degustación de ternera y cierra el calendario de feria la que se celebra en Elgoibar los días 25 y 26.

FERIA MEDIEVAL DE ORDIZIA

Los días 4 y 5 de mayo se celebrará la feria medieval de Ordizia, una de las más animadas y activas. El programa se inaugurará el sábado con el desfile de la comitiva del mercado, que incluye la participación de los grupos de baile Urdaneta y Jakintza. Tras la apertura de los puestos, comenzarán los trabajos por parte de los distintos oficios y los talleres de distintas actividades. El campamento medieval se instalará en la Plaza Garagartza donde se realizará una exhibición de cetrería y se procederá al asado al burruntzi de una ternera. La jornada se completará con exhibiciones en distintos escenarios y animación musical a cargo de Beti Argi, Rondalla Laguntasuna y coro Larrun Arri. A partir de las 19:00 habrá degustación de ternera en Plaza Garagartza. Por su parte, el domingo continuará la actividad con los puestos y las exhibiciones y ambos días se producirán diferentes actuaciones por el recinto de la feria: juglares, teatro, desfile de caballeros, grupos de baile, músicos y exhibición de cetrería. (Fotografía: J.A. Barrasa)

Feria de quesos en Donostia

El 4 de mayo se celebrará en el Boulevard de Donostia una nueva edición de la Feria de quesos. En dicho emplazamiento se podrán degustar y conocer los distintos tipos de quesos que podemos encontrar en el País Vasco. Para ello, delante del quiosco del Boulevard, y hacia el mercado de la Brecha, se colocará una carpa en la que se ofrecerán catas comentadas de queso D.O. Idiazabal y sidra, de la mano de los catadores profesionales de la D.O. Idiazabal y la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa. De la misma manera, se podrán degustar distintos tipos de queso en los puestos que los productores pondrán en el Boulevard. Entre los productos destacan los quesos D.O. Idiazabal Orexa y Eguzki Borda, D.O. Idiazabal ecológico Telleri-Zahar, queso de montaña, de vaca y lácteos de Leaburu y Aniz, queso de Ossau-Iraty, miel Euskolabel de Gipuzkoa, queso de cabra de Altzaga, queso del Roncal de Uztarrotz, dulce de manzana, mosto y mermelada, sidra, lácteos ecológicos de vaca o quesos vascos de antaño.

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 62)

Apertura de pastos en Abaltzisketa

El 1 de mayo se celebra en Larraitz (Abaltziskeeta) la jornada de celebración de la apertura de la temporada de pastos, organizada por la Mancomunidad Enirio-Aralar y el ayuntamiento. El programa de esta feria de ganado transhumante comienza a las 10:00 con la apertura de puestos de venta de productos autóctonos, donde la oferta incluirá queso de oveja y de cabra, talos, sidra y pan casero. A las 11:30 dará comienzo el Concurso de Gipuzkoa de caballos y yegüas y a las 12:00 el acto de apertura de la temporada. Por la tarde se celebrará la romería, con el concurso de esquileo y actuación de bertsolaris y trikitilaris. Durante toda la jornada habrá exposición de ganado.

Más información: 943 65 29 00

Talleres gastronómicos en Bedaio

Bedaio acogerá el fin de semana cultural los días 18 y 19 de mayo. En ellos, los asistentes podrán instruirse sobre cómo hacer conservas, también habrá un coloquio sobre la apicultura y diferentes actividades para niñ@s y jóvenes.

Citas con la sidra

El calendario de Sagardo Eguna ofrece tres citas para el mes de mayo. El día 18, Lezo celebra su XV Sagardo Eguna, organizado por Tiñelu y enmarcado dentro del programa de fiestas de Mendekoste. El día 19 se celebra el XXXIII Sagardo Eguna de Usurbil que, organizado por Sagardo Egunaren Lagunak Taldea, se mantiene fiel a su cita desde 1981. La jornada en Usurbil es una de las de mayor solera y reúne en la plaza y en el frontón a más de cuarenta productores. Además, el programa recoge el concurso de escanciado y la demostración de elaboración con una prensa. Por último, en Oiartzun la cita será el 25 de mayo y durante la jornada se celebrará el XXIII Concurso de sidra, además de la degustación a cargo de los productores. Organizado por AEK Intxixu.

FERIA CERVECERA EN HERRERA

El barrio donostiarra de Herrera acogerá, del 16 al 25 de Mayo, la II Feria de la Cerveza de Herrera, que se celebrará en el frontón cubierto. Los asistentes tendrán ocasión de degustar hasta 35 tipos de cervezas nacionales e internacionales, así como las viandas habituales en este tipo de eventos como Codillo asado, Salchichas o Patatas Bravas. Asimismo, habrá un menú para dos personas que, por 25 euros, constará de 2 cervezas, una ración de bravas, un codillo, una ración de salchichas y dos postres.

Los organizadores esperan repetir el éxito de la pasada edición de la Feria, que tuvo una gran acogida por parte del público que dio buena cuenta de 3.400 litros de cerveza, 600 codillos y 400 kilos de salchichas.

La Feria abrirá sus puertas todos los días a las 18:00 h. y se complementará con actuaciones de DJ s las noches de los viernes y los sábados y la presencia el jueves 23 a las 20:00h. del monologuista Zuhaitz Gurrutxaga con su espectáculo "Confidencias de un futbolisto".

Día del queso en Idiazabal

El día 5 de mayo se celebra el XVI Gazta Eguna en Idiazabal. Los productores de Queso Idiazabal llegarán desde distintos puntos de Euskal Herria para presentar sus productos y el público elegirá el mejor queso. La Plaza Mayor se convertirá en centro neurálgico de una jornada con una programación que recoge distintas actividades como la degustación de quesos, el concurso popular, exposición y venta, demostraciones de elaboración del queso y de esquileo.

JA(KI)TEA
GURE BETIKO SUKALDARITZA

ROXARIO: EL SABOR DE LA TRADICIÓN

JOSEMA AZPEITIA

Teníamos ganas de probar este mítico restaurante tradicional, dirigido por **Txaro Zapiain**, cocinera que mantienen en un pedestal cocineros y hosteleros como **Roberto Ruiz** y **Joxean Eizmendi** o críticos como **Rafael García Santos**. Éste último, de hecho, ha afirmado que la tortilla de bacalao que aquí se oficia es la mejor del mundo, utilizando estas palabras al hablar de la misma: "La tortilla de bacalao más primorosa, de un condumio de talla mundial, situado a años luz de las demás. Inmensamente suculenta, con tres sabores perfectamente equilibrados y complementarios que aportan una gran riqueza de matices: el salado del bacalao, el dulce de la cebolla pochada y el leve picante de las guindillas verdes".

Tortilla y morros insuperables

Comenzamos, pues, por la tortilla de bacalao. De hecho, nos es recomendada nada más sentarnos aunque veníamos ya con la decisión tomada. Hacemos piña con las afirmaciones de García Santos: **la tortilla que elabora Txaro Zapiain no tiene nada que ver con las otras.** Para empezar, su forma es terriblemente original, enrollada sobre si misma, similar a un burrito más que a una típica tortilla. El sabor también es extraordinario, ofreciendo un contraste remarcable entre la cebolla, pochada hasta el infinito, blanda y caramelizada, y el perejil, abundante y prácticamente crudo. Ambos ingredientes casan a la perfección con el bacalao y el huevo dentro de una tortilla que resulta terriblemente jugosa pero, a la vez, está totalmente cuajada, sin dejar en el plato el pocillo de huevo sin hacer que dejan otras tortillas. Un plato que recomendamos fervientemente a aquellos que no hayan tenido ocasión de probarlo.

Seguimos con un plato que nos llama la atención por su enunciado: Morros en salsa verde. No nos arrepentimos. Los morritos han sido elaborados a la manera tradicional, con paciencia, hasta que su gelatina ha quedado prácticamente líquida. La salsa verde al pil-pil con que se sirven casa con ellos a la perfección. Otro plato de quitarse la txapela.

Pasamos a la carne para degustar una chuleta que si bien ya no alcanza el nivel de excelencia y diferenciación de los dos platos anteriores, está asada con maestría y cuenta con un exquisito sabor. Además, tienen el detalle de enseñarnos la pieza antes de llevarla sobre las brasas.

Terminamos con tres ricos postres que reflejan también la impronta de etxekoandre de la cocina de Txaro Zapiain: Fresas al horno, Helado de cuajada y dulce de manzanas caseras. La cuenta no llega a 50 euros por persona, lo que resulta un precio excelente, aunque le resta algo de elegancia el cobrar a 5,50 euros la botella de sidra familiar elaborada a escasos metros del restaurante.

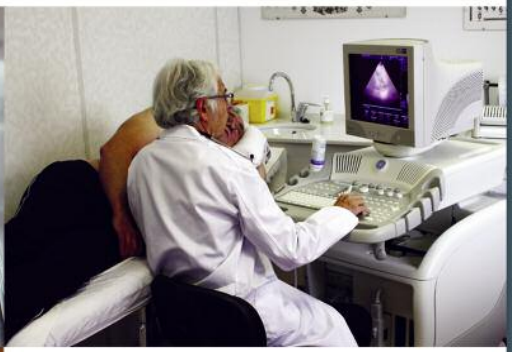
Partimos con el firme propósito de volver para degustar el resto de exquisiteces caseras que anuncia la carta como la Sopa de pescado, las Kokotxas de bacalao, los Callos o el Pollo de caserío con patatas. Además, en breve, empezarán a servirse los guisantes de casa, verdura de cuya cofradía Txaro es miembro distinguido y fundadora.

ROXARIO JATETXEA
Kale Nagusia, 96 (ASTIGARRAGA). Tf: 943 55 11 38
www.roxario.com

Bihotz
CONSULTAS Y EXPLORACIONES CARDIOLÓGICAS

NUEVO CENTRO CARDIOLÓGICO Y DE REHABILITACIÓN EN URRETXU-ZUMARRAGA

Tf: 943725262 / rehabilitacion@bihotz.es



- » CONSULTAS
- » ECG
- » ECOCARDIOGRAMA
- » PRUEBA DE ESFUERZO
- » HOLTER ECG
- » HOLTER DE TENSIÓN ARTERIAL
- » UNIDAD DE REHABILITACIÓN CARDIACA

Concertado con el Gobierno Vasco
y los principales Seguros de Salud

Zuzendu

Errehabilitazio Zentrua
Centro de Rehabilitación

REHABILITACIÓN
DERMATOLOGÍA
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
MEDICINA DEL DEPORTE
PSICOLOGÍA Y PSICOTERAPIA
DEPILACIÓN LÁSER

Labeaga 33-D, URRETXU / Tf: 943 72 52 62
zuzendu@zuzendu.com

LA ANCHOA: IMPULSORA DE NUESTRAS CONSERVERAS

La anchoa es uno de los peces que más abunda en el Golfo de Bizkaia. Se acercan a nuestras costas en cuanto las aguas empiezan a templar. **Es un alimento típicamente primaveral y se pesca especialmente entre los meses de abril y junio**. Es uno de los pescados azules más apreciados y consumidos en Euskal Herria. La anchoa que nuestros pescadores de bajura atrapan en la campaña de primavera es más grande y carnosa que la de otoño. **En la actualidad la podemos encontrar casi todo el año en nuestras pescaderías debido al comercio del boquerón importado de otros países**, aunque, sin duda, la del Cantábrico es especialmente cotizada y sabrosa. **Para distinguir una anchoa bien fresca hay que observar el color de su lomo**,de color verdoso al prinicipio, el cual poco a poco va tomando un tono azulado hasta que se convierte en negro. Las anchoas normalmente se comen con espinas y todo, ya que **son muy recomendables para nuestros huesos**. Constituyen un plato sano y sabroso. Habitualmente se comen fritas, pero su repertorio es amplio según su tamaño: las más pequeñas se comen fritas y en revuelto, sin espinas; las medianas, rebozadas en harina y huevo, fritas o con ajos; las más grandes se comen a la plancha. También se preparann al pil-pil, es decir, cocidas y rehogadas en ajos y hierbabuena, y también a la marinera, preparadas con cebolla cocida en aceite y sidra o txakoli. Sin embargo, **la anchoa más que fresca se consume en conserva**, preparada en aceite y sal gorda. Para consumirlas basta con desalar y añadir un poco de aceite. Existe un gran comercio de anchoas en conserva para exportar a Italia. Hoy por hoy las fábricas de conservas, además de los tradicionales filetes de anchoa, están en cierta manera, obligados a ofrecer otros productos como patés y similares.

Mutriku, Ondarroa y Bermeo

La anchoa más apreciada para conserva es la del Cantábrico por su aroma intenso y carne jugosa. La conservera es una actividad industrial importante en nuestra costa. A raíz de la llegada de los salazoneros italianos a nuestra costa a principios del siglo XX, no sólo se introducen todas las técnicas modernas de la salazón y la conserva, sino que también se da una importancia determinante a una novedosa materia prima, la anchoa, un pescado antes marginal en las capturas de los pescadores vascos. **Las empresas conserveras más importantes están ubidadas en Mutriku, Ondarroa y Bermeo**, y alguna de ellas todavía perdura bajo la dirección de los descendientes de aquellos primeros salazoneros italianos. En Ondarroa a mediados del mes de mayo se celebra el **Antxoa Eguna**, Día de la Anchoa.

RESTAURANTE IKEA
EL LEGADO DE J.R. BERRIOZABAL

Aunque ya retirado de los fogones, el fallecimiento en mayo de 2012 de **José Ramón Berriozabal**, alma mater de este extraordinario restaurante, dejó huérfano al equipo capitaneado actualmente por el chef **Iñaki Moyua**. En cualquier caso, la impronta y la honradez de Berriozabal sigue presente en la fantástica carta de Ikea y se refleja, sobre todo, en el concepto de menú degustación. El precio es de 75 euros, pero incluye TODO. Y "todo" quiere decir los siete platos que lo componen, el pan, el vino, el IVA e incluso la copa de Cava que ofrecen a la entrada. El cliente desembolsará 75 céntimos, ni un céntimo más. Esta forma de tratar al cliente debería ser imitada por más locales. Todos saldríamos ganando.

www.restauranteikea.com

LASAGNA DE ANTXOAS CON ESCALIVADA, ACEITE AHUMADO Y CREMA FRÍA DE ACEITUNA NEGRA

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 61)

José Ramón Berriozabal
RESTAURANTE IKEA
Portal de Castilla, 27 / VITORIA-GASTEIZ / Tf. 945 14 47 47

Ingredientes (6 personas)

Antxoas marinadas: 1k de antxoas frescas; 700 g de sal; 300 g de azúcar; 200 ml. de aceite ahumado

Escalibada: 1 pimiento rojo; 1 cebolla; 1 berenjena; 50 ml de aceite; Sal

Crema fría de aceituna negra: 300 g de aceituna negra deshuesada; 100 ml de almíbar; 5 g de sal

Elaboración

Para las antxoas marinadas: Quitar la cabeza y la espina a las antxoas, dejar los lomos limpios y marinar en sal y azúcar, durante 4 horas. Transcurrido este tiempo, eliminar bien la sal y dejar los lomos de antxoa en agua fría durante 20 minutos para eliminar el exceso de sal y para rehidratar. Secar bien y añadir a las antxoas 200 ml de aceite ahumado. Reservar.

Para la escalibada: Asar todos los ingredientes juntos en el horno a 180º durante 30 minutos. Pelar y picar en juliana muy fina. Mezclar y aliñar con aceite y sal. Reservar.

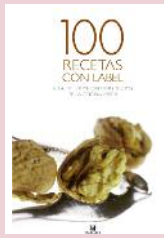
Para la crema de aceituna: Triturar la aceituna negra con el almíbar y la sal. Introducir en un vaso de Paco-Jet y congelar.

Montaje de la lasagna: En un molde cuadrado, poner una capa de antxoas, otra de escalibada y terminar con otra de antxoas. Prensar bien con una tapa y dejar reposar 8 horas en frío.

Presentación: Desmoldar la lasagna de antxoas, y cortar cada ración de 10 x 5cm. Colocar en la base del plato y añadir un hilo de aceite ahumado. En un lateral del plato dejar la crema de aceituna negra y decorar con micro-vegetales.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **"100 recetas con label" y "Cocina con Producto de Temporada"**, editados por la Editorial Ttarttalo en su colección "Cocina".



"100 recetas con label" ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal y Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.

"Cocina con producto de temporada", es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.

"100 recetas con label" y "Cocina con producto de temporada" pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web **www.elkar.com**

JOSEMA AZPEITIA

"TOMANDO LAS RABAS" EN NOJA

Salir el fin de semana a tomar unas rabas es un ritual ineludible para los cántabros. De hecho, la expresión "Tomar las rabas" es para un cántabro lo que para nosotros es "Ir de pintxos" o "Echar unos potes". Si llamamos por teléfono a un amigo de Noja un domingo antes de comer y le preguntamos donde está, seguramente nos dirá, "Aquí, tomando las rabas en el Montecarlo", por poner un ejemplo.

Y es que el calamar, chipirón, jibia, magano... es una de las bases de la desconocida (o cuando menos, poco promocionada) gastronomía de Cantabria, una Comunidad Autónoma que quiere empezar a sacar la cabeza a nivel culinario en medio de la dura competencia de las dos potencias gastronómicas que la marcan a izquierda y derecha: Asturias y Euskal Herria.

Con el loable fin de promocionar la gastronomía y el turismo locales, el Ayuntamiento de Noja organizó, el pasado sábado 6 de abril, una catadebate bajo el nombre **"la jibia y familia"** organizada por el infatigable cronista gastronómico **Pepe Barrena** que, aunque afincado en Gasteiz, veranea habitualmente en la villa cántabra.

La cata tuvo lugar en el restaurante Sambal, uno de los locales gastronómicamente más interesantes de la zona (www.restaurantesambal.es) ubicado en el campo de golf de Noja y dotado de bonitas vistas al green del mismo. Entre los asistentes se dio cita una fauna de lo más variopinta a la que unía su relación más o menos directa con el mundo de la gastronomía, así, entre los presentes se encontraban los cocineros **Darren Williamson** (Bitoque, Bilbao) y **Josean Merino** (Marmitaco, Gasteiz), el observador gastronómico del diario El Comercio de Gijón **Eufrasio Sánchez**, el periodista de Popular TV **Yeyo Rubin de Celis**, el cocinero cántabro y propietario de los restaurantes Cañadío en Santander y Madrid **Paco Quirós** o el profesor de Comunicación Audiovisual y Publicidad de la UPV **Gotzon Toral**, entre otros muchos.

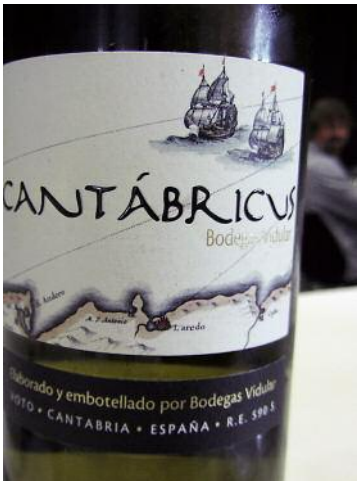
Caña a los giputxis

El acto consistió en una cata de cinco platos elaborados con chipirón acompañada de los comentarios de los presentes. Pepe Barrena tomó la iniciativa atacando de frente (siempre en tono jocoso) a la gastronomía guipuzcoana, a la que criticó la "manía" de limpiar el calamar mientras que en el resto del mundo las rabas o los calamares se sirven con su piel, lo que les aporta gusto y textura. El único guipuzcoano presente no tuvo más remedio que admitir que desconocía el motivo a la vez que reconoció que las rabas con su piel resultan más gustosas que excesivamente limpias, como sucede con casi todos los pescados.

El debate continuó sacando a colación diversos temas relacionados con los calamares y su preparación y servicio: la conveniencia de acompañarlos o no con limón, si es bueno congelarlos o no, cuál es la mejor harina para freírlos, las diferentes tintas con las que se puede acompañar y el efecto que éstas causan en quien no conoce esta manera de prepararlas... Eufrasio Sánchez aportó un interesante dato semántico al concretar que el término jibión, que habitualmente se aplica a una jibia o calamar grande, es incorrecto, pues el jibión es la estructura interna de los calamares, esa pequeña concha dura que se desecha al limpiarlos. La mayoría de los presentes, por no decir todos, desconocían el dato.

La cata siguió su curso dando cuenta del excelente menú elaborado por el equipo de cocina de Sambal, a saber: Rabas de jibia de Noja, Infusión de pieles pigmentadas en roca, Magano de guadañeta a la plancha, Parmentier de patata con alga, molleja y jibión (un excelente mar y montaña que supuso el punto más vanguardista de la degustación), Jibia melosa guisada en su tinta y Manzana en texturas a la vainilla. Faltó, tal vez, un postre basado en el chipirón, como un atrevido plato que, al parecer, se elabora en el restau-

Tu restaurante gratis en nuestra web www.ondojan.com: Mira la página 60!!



rante Diverxo de Madrid y fue mencionado por alguno de los presentes.

Todos estos platos fueron regados con un interesante vino, **Cantábricus**, elaborado en Noja por el joven viticultor **Mikel Durán**, también presente en la cata, bajo el paraguas de la **Indicación Geográfica Costa de Cantabria**. Un vino ligero, frutal y fácil de beber que hizo las delicias de los presentes.

En resumen, una cata original, agradable y provechosa que sirvió para intercambiar y discutir gran cantidad de ideas y sugerencias y que nos dejó con las ganas de una nueva visita a Noja para conocer de una manera más profunda la cocina del restaurante Sambal en particular y la gastronomía cántabra en general.

Arriba (Izquierda): Cantábricus fue el vino elegido para acompañar los diferentes platos de calamar degustados en el menú. Su elaborador, Mikel Durán, al fondo de la imagen, también estuvo presente. Arriba (Derecha): El organizador de las jornadas, Pepe Barrena, posa junto a los integrantes del equipo de cocina del restaurante Sambal. Abajo (Izquierda): Pepe Barrena junto algunos de los asistentes al evento, entre ellos el cocinero inglés afincado en Bilbao Darren Williamson. Abajo (Derecha): Dos de los platos degustados en la catadebate: Parmentier de patata con alga, molleja y jibión (foto superior) y Jibia melosa guisada en su tinta (foto inferior).

IMANOL A. SALVADOR

DONOSTIA, "CAPITAL DEL VINO" POR UN DÍA

En esta bendita ciudad, o no pasa nada o nos pasamos. El pasado 18 de marzo, lunes, fue un buen ejemplo de la segunda opción. A lo largo de la misma jornada tuvieron lugar tres importantes eventos relacionados directamente con el mundo del vino: La entrega de premios de la XV Edición de los **premios Baccus**, promovidos por la Asociación donostiarra de Amigos del Vino Baccus; la I Edición del **Salón Only Wine** impulsado por el Diario Vasco; y un segundo Salón de vinos, éste organizado por **Lukas Gourmet** en el Palacio Miramar, para dar a conocer a sus clientes y amigos la oferta de sus proveedores.

Premio Baccus 2013

La maratoniana jornada vinícola comenzó en la Vinatería de Gros con la entrega a Manu **Garrido**, el somelier del restaurante **Mirador de Ulia, del** premio Baccus, concedido anualmente por la Asociación de Amigos del Vino Baccus de Donostia, con la colaboración de las Bodegas Lar de Paula. El Jurado del premio, formado por **Ramón Eder** (Escritor), **Mikel Corcuera** (Crítico y escritor Gastronómico y profesor del Basque Culinary Center) y **Manu Méndez**, responsable de la Vinatería de Gros, quiso reconocer, con este premio, "la labor realizada por Garrido en la divulgación de la cultura del vino en el último año".

Manú Garrido, que no se encontraba en su mejor momento debido a la recientísima pérdida de su madre, tuvo la entereza de acudir a la entrega y recordar cómo fue precisamente ella, **Felisa Sánchez**, quien empezó a trabajar en El Mirador de Ulia como camarera antes de que él se incorporara, hace ya 25 años, al restaurante. Manu empezó también como camarero aunque poco a poco se fue introduciendo cada vez más en el mundo del vino, en el que se confiesa totalmente autodidacta, si bien se ha preocupado de asistir a diversos cursos para ampliar sus conocimientos. Hoy en día la carta del Mirador cuenta con más de 200 referencias y, según comentó Manu, "un público cada vez más atrevido que quiere probar vinos diferentes".

Además del premio otorgado a Garrido, se reconoció con una mención honorífica al **bar Bergara de Gros**, por toda la labor realizada en el mundo del vino. El bar Bergara está dirigido hoy en día por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pey,** sobrinos de su fundador, **Patxi Bergara**.

Fue ésta la decimoquinta edición de la entrega del Premio Baccus, que en años anteriores ha recaído en caras tan conocidas en el mundo del vino como las de **Tatus Fombellida, Txomin Rekondo** (Rest. Rekondo), **Aitor Olano** (Rest. Izkiña), **Mariano Rodríguez** (Rest. Arzak), **Juan Carlos Muro** (Rest. Akelarre), **Eusebio Arbelaitz** (Rest. Zuberoa), **Aitor Manterola** (Rest. Patxiku Enea), **Xabier Zabaleta** (Rest. Aratz), **David Garrancho** (Andra Mari & Co.), **José Fernández Fonseca** (Rest. Aratz), o **Igor Arregi** (Rest. Kaia).

La entrega culminó con una excelente comida en el restaurante Aratz de Igara oficiada por los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta**.

Only Wine y Lukas Gourmet

El Salón **Only Wine**, celebrado en el Basque Culinary Center, también entregó sus premios que recayeron sobre 7 bodegas y sumi-

>> todos los restaurantes de Gipuzkoa en la nueva web www.ondojan.com

lleres. Así, **Vega Sicilia** recibió el premio a "la trayectoria más relevante", **Txomin Rekondo** recibió el galardón a "la personalidad vinícola", **Carlos Muro**, de Akelarre, fue reconocido como el "mejor sumiller", **Nerea Goñi** como la "mejor tienda especializada", **Kevin Patricio**, de La Madame, fue el "mejor sumiller joven" y **Jose Mari Lete**, del restaurante Tolosaldea (grupo Xaiope) fue reconocido como el "mejor sumiller sorpresa". El **Asador Kaia** de Getaria también se hizo con su premio en reconocimiento del "mejor tratamiento del vino en restaurante".

Lukas Gourmet, finalmente, logró, a pesar de la competencia, llenar el palacio Miramar para dar a conocer la oferta de sus excelentes proveedores, acto que muestran las imágenes incluidas en esta página.

Página anterior (Arriba): Foto de familia de los asistentes a la entrega de los premios Baccus 2013. Abajo, los premiados: Esteban y Monty del Bergara junto a Manu Garrido, rodeados de Mikel Corcuera, miembro del jurado y Fernando Meruelo, de Bodegas Lar de Paula. En esta página, arriba, José Manuel Agües, de Lukas Gourmet, brinda junto a su equipo ante la buena marcha de su Salón en el Palacio Miramar. Abajo, diversas imágenes de dicho salón.

JOSEMA AZPEITIA

"TENGO UNA VACA PAISANERA..."

"... y no es una vaca cualquiera". En este caso, no da leche merengada pero no se puede negar que la **Vaca Paisanera** es un animal muy especial. **Patxi Larrañaga** la considera "su último descubrimiento". Se trata de **una vaca gallega que ha sido cuidada en una granja de manera totalmente artesanal**, como una más de la familia y "con mucho cariño". Estas vacas, generalmente, son elegidas por los granjeros gallegos para aprovisionarse diariamente de leche, por lo que reciben un trato infinitamente mejor que el resto de vacas destinadas exclusivamente a la matanza. Su vida es más plácida, pasean, no están estresadas y reciben una mejor alimentación, pues de todos es sabido que **el sabor de la leche mejora en función de la alimentación del animal**. De hecho, las vacas paisaneras suelen estar tan integradas en sus familias "de acogida" que incluso tras dejar de dar leche siguen recibiendo el mismo trato. Patxi Larrañaga confiesa que a veces cuesta convencer a algunas familias para que se desprendan de su "mascota".

Sabor impresionante

El fruto de tanta atención y cariño es un animal cuya carne no tiene nada que ver con la vaca convencional a la que estamos acostumbrados. Según afirma Larrañaga, "la carne de vaca paisanera es tierna, sabrosa, y ofrece unos matices sencillamente impresionantes: lácteos, mantequilla, maíz... su sabor es exquisito, muy superior a lo que estamos habituados. Es más grasa, pero con una grasa muy bien integrada. Cuando cortamos sus filetes parece que estamos cortando aceitunas, por el aceite que suelta".

La clientela de Patxi Larrañaga y familia, poco a poco, se va dando cuenta de que merece la pena apostar por esta carne. "La consigo por mediación de cárnicas Lyo, una empresa dirigida por dos hermanos de León que traen las vacas directamente de Galicia y sólo trabajan con carnes de primera calidad".

Producto de confianza

La ventaja de trabajar con proveedores como cárnicas Lyo es **la posibilidad de saber al 100% lo que se está comprando**. De hecho, Patxi Larrañaga, Ana Iparragirre y Naroa Larrañaga muestran orgullosos en su establecimiento la foto de la próxima vaca que van a poder servir a sus clientes. Se trata del precioso animal que luce en la fotografía de la página adyacente a ésta. Fue sacrificada el 20 de marzo y dio un peso de 463 kilos, y a partir de mediados de marzo sus filetes y cuartos estarán a la venta en la carnicería de Lasarte-Oria.

"Es una carne con un costo mucho más ajustado que el wagyu" nos cuenta Patxi Larrañaga "y con un sabor que no le envidia. Y el precio es

Tu restaurante gratis en nuestra web www.ondojan.com: Mira la página 60!!

extraordinario. Los filetes rondan entre los 13,80 euros / kilo y los 15,50 en el caso de los de babilla, y las chuletas tienen un precio fantástico, a 38 euros el kilo aproximadamente".

No cabe duda de que la vaca paisanera lleva camino de convertirse en toda una referencia para los amantes de la carne.

Arriba, la hermosa vaca paisanera cuya carne será ofrecida en el establecimiento de Patxi Larrañaga a partir de mediados de mayo. A la derecha, primer plano de un filete recién cortado de vaca paisanera, que muestra unas excelentes vetas de grasa perfectamente integradas en la carne.

JOSEMA AZPEITIA

CARMEN: PARAÍSO DE LA VERDURA DE TEMPORADA

Con la llegada de la primavera llega la eclosión de las verduras. Si bien todo el año hay gran cantidad de ellas disponibles, lo cierto es que **los meses preveraniegos son aquellos en los que la huerta nos regala sus mejores frutos**. Abril, mayo, junio... son tiempo de espinacas, habas, alcachofas, espárragos, guisantes, vainas... A la espera del veraniego tomate, durante estos meses podemos gozar de estos tesoros de la tierra que se encuentran en todo su esplendor.

No es por azar que Tudela celebre, precisamente del 26 de abril al 5 de mayo, sus mundialmente conocidas **Jornadas de Exaltación y Fiestas de la Verdura**. De todas formas, no estamos obligados a trasladarnos hasta la capital de la Ribera Navarra para disfrutar de sus verduras en todo su apogeo. Escondido en lo alto del lezotarra barrio de Altamira, a caballo entre los valles de Lezo y Errenteria, el restaurante **Carmen** nos ofrece la posibilidad de acercarnos a la huerta ribereña con un desplazamiento mínimo.

Hace más de 5 años que este veterano restaurante, antiguamente sidrería, está dirigido por **Kike Lacarra**, joven chef hijo de Cintruénigo, que como buen navarro ama las verduras de su tierra y las trata con el cariño y el cuidado que éstas se merecen. Kike ha pasado por varios restaurantes antes de establecerse por su cuenta, pero según confiesa, **su "verdadera escuela" fue el Treintaitrés de Tudela**, donde **Ricardo Gil** le enseñó todos los secretos sobre las verduras. A esto hay que sumarle que Kike está rodeado de proveedores de confianza que le traen las verduras directamente de la Ribera Navarra, por lo que la calidad de éstas queda fuera de toda duda.

Las verduras, por lo tanto, van a estar muy presentes en el Carmen a lo largo de las próximas semanas. Además, **casi todas ellas están incluidas dentro de los platos de su extenso menú del día, que cuenta con una variedad sin igual en los alrededores** con una elección entre 22 primeros, 22 segundos y más de 10 postres al excelente precio de 12 euros. De hecho, todos los platos de nuestra degustación (ver página siguiente) están incluidos en el precio de dicho menú, salvo la corona de espinacas con foie y el bacalao relleno, que llevan un suplemento de 3 euros, lo que no deja de ser irrisorio a la vista de la exquisitez y la calidad de ambos platos.

Todo esto sin olvidar **el pescado, la otra gran especialidad de este local**. Kike trabajó una larga temporada en el prestigioso **Izkiña** de Pasaia, lo que le ha aportado unos envidiables conocimientos acerca de los tesoros de la marea. El pescado del Carmen, gracias a su trabajada red de proveedores, está en el restaurante a la media hora de haber entrado en el puerto de Pasaia o en el de Hondarribia, con lo que la frescura del género es modélica. Ya están trabajando las antxoas de temporada y a lo largo del verano podremos encontrar en el menú joyas como el Rodaballo salvaje de la costa de Francia o la Muxarra de Jaizkibel.

Tanto en verduras como en pescados, Kike augura que éste será un buen año. Esperemos que también lo sea para este restaurante que bien merece ser conocido.

CARMEN

Herriondo bailara, 1 (Bº Altamira)
Tf.: 943 52 66 90 - LEZO
www.carmenjatetxea.com

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 61)

1

2

3

4

5

6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: EXALTACIÓN DE LAS VERDURAS EN PLENO CORAZÓN DE OARSOALDEA

Ya sea porque las verduras están en su mejor momento, ya sea porque somos vegetarianos, ya sea porque toca aligerarse de ropa y hay que empezar a comer limpio y reducir la barriguita... cualquier excusa es buena para acercarse por el Carmen de Lezo y disfrutar de sus exquisitas verduras.

1.- Espárragos naturales, templados y fritos: No habíamos probado en ningún otro sitio los espárragos de esta manera. Los normales son cocidos y servidos con una vinagreta como en otros restaurantes, pero los pequeños se fríen enteros, con piel y todo, resultando un bocado extraordinario que guarda todo el sabor del espárrago en su estado más puro, incluido un ligero amargor que tal vez no agrade a todo el mundo pero que resulta exquisito si nos habituamos a él.

2.- Guisantito fresco con huevo del día, espárrago y tallos de alcachofa: Esto es lo que en Ondojan.com llamamos un "plato con trampa": si el género es bueno y se elabora como es debido, es imposible que no esté rico. En este caso, el género es excelente, el huevo es de gallinas caseras y la elaboración es de primera. El resultado nos hace, sencillamente, derretirnos de gusto.

3.- Ensalada de cebolla asada con pimientos del cristal y ventresca de bonito: Un entrante en el que la verdura no cobra tanto protagonismo, pero que resulta igual de fresco, fino y suculento que el resto de platos.

4.- Penca rellena de boulé de hongos y jamón ibérico: La penca, frita al dente en un punto perfecto, así como su finísimo relleno acompañado de una salsita de tomate casero y una tapenade de aceitunas negras que la complementa a la perfección, convierten a este plato en una exquisitez que nos ha sabido a poco. Intentaremos volver a probarlo a la mayor brevedad posible.

5.- Corona de alcachofas fritas con foie fresco: Una de las estrellas indiscutibles de la carta y del menú del día del Carmen. La textura de las alcachofas fritas, crujientes y a la vez sedosas, así como el punto del foie son perfectos. Todos sus ingredientes, incluyendo el puerro frito y las escamas de sal que lo acompañan, nos hacen vibrar el paladar, ya sea degustándolos cada uno por su cuenta o combinados. Un auténtico plato de 10.

6.- Bacalao relleno de brandada y txipirón con kokotxas al pil-pil: Terminamos la degustación con un buen pescado, otro de los géneros que Kike Lacarra domina con auténtica maestría. Un plato impecable, suculento, que nos llena la boca de sensaciones, incluido el fino y acertado toque picante que le aporta la guindilla.

> ENSALADA DE FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA

Ingredientes (4 personas)

1 tomate maduro; 4 hojas de lechuga; 4 lonchas de jamón ibérico; 4 lonchas redondas de mousse de foie; 1 manzana; Mantequilla; Azúcar; Vinagre de Módena; Fresas o frambuesas

Elaboración

Cortamos en dados el tomate y la lechuga en Juliana. Picamos muy finamente el jamón ibérico, y cortamos en 8 porciones radiales cada loncha de mousse de foie.

Caramelizamos la manzana. Para ello, la cortamos en daditos y la pochamos en una sartén con un poco de mantequilla. Antes de que se ablande del todo bajamos el fuego al mínimo y le echamos por encima unas cucharadas de azúcar. Lo movemos durante unos 4 minutos más y cuando esté caramelizada, sin que llegue a quemarse el azúcar, sacamos la manzana.

Para la salsa de frambuesa o fresa, pochamos a fuego lento la fruta picada, añadimos un poco de azúcar y trituramos, haciendo una especie de mermelada. Añadimos un poco de agua para soltar y dejamos hervir un poco.

Montamos las ensaladas con la ayuda de unos aros de cocina. Como base colocamos la lechuga, sobre ella el tomate, a continuación la mitad del foie y un poco de jamón, encima de esto los daditos de manzana y, finalmente, otro poco de jamón y una nuez pelada y partida en trozos.

Aliñamos con el vinagre de Módena y la salsa de fresa o frambuesa.

Egilea / Autora:
Elisabeth Martín Gimeno
MUÑOZ JATETXEA
Pelota Vasca, 3
ORDIZIA
Tf. 943 08 58 24

> El local

>Muñoz: pintxos y menús

El Muñoz de Ordizia es uno de esos bares-restaurantes de barrio que una vez atravesada su puerta ofrece mucho más de lo que podría parecer a simple vista. En julio se cumplirán 4 años desde que **Elisabeth Martín Gimeno** se hizo con las riendas de este local, contando con la colaboración en cocina de su hermana **Ruth**. **Llama la atención la gran variedad de pintxos entre los que podemos elegir:** Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa, Crujiente de patata y langostino, Chorizo cocido... la mayoría de los pintxos se sirven en cazuelitas individuales y se acompañan, normalmente, de patatas fritas. Los martes, además, Muñoz ofrece, como otros bares de la zona, la fórmula de **Pintxo-pote**.

Los menús son otro de los fuertes del Muñoz. Todos los días se sirve un rico **menú del día** por 8,90 euros, y los fines de semana, el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Mousse de foie con salsa de frambuesa, Ensalada templada de gulas, Entrecot, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... El menú incluye el postre, el café, y vino de crianza. En cualquier caso, en Muñoz también se preparan **Menús concertados para cuadrillas** a partir de cualquier precio. Completan la oferta los **bokatas y las raciones**. Lo más original son las Ancas de rana, así como las Bravas, Pintxos morunos o Croquetas de jamón o de hongos.

Encuentra más recetas en...
www.ondojan.com
RENOVADA
¡tu gastroweb!

internet

11 años desarrollando ideas

Páginas web profesionales, comercio electrónico, redes sociales, aplicaciones para móviles y tablets, posicionamiento y analítica web.

> CARACOLES DE TUDELA AL ESTILO DE FITERO

Ingredientes (4 personas)

- 700 g. de caracoles de las dársenas de Navarra
- 4 puerros muy picados
- 1 rama de mejorana
- Aceite de oliva virgen extra
- un dado de Starlux
- Caldo de carne
- Cayena

Egilea / Autora:
Vera María Cruz da Silva
RESTAURANTE
CASA VERGARA
Mayor 21 (Parte Vieja)
DONOSTIA
Tf. 943 43 10 73

Elaboración

Lavamos bien los caracoles y los cocemos durante media hora. Picamos los puerros en una brunoise muy fina y los pochamos en una cazuela. Añadimos los caracoles y removemos todo junto.

Extraemos las hojas de la rama de mejorana y las espolvoreamos por encima de los caracoles. Añadimos la guindilla y la rehogamos un poco, mojamos con el caldo de carne y añadimos el Starlux picado para aportarle el punto de sal.

Dejamos hervir todo junto durante media hora más aproximadamente. En cualquier caso, vamos probando y terminamos la cocción en el momento en que la salsa adquiera la consistencia y el sabor que nos parezca adecuado.

Este plato queda mucho más rico de un día para otro.

> El local

>Casa Vergara: Pura tradición

En este local dirigido por el experimentado y emblemático hostelero donostiarra **Álvaro Manso,** nos encontramos con una excelente cocina tradicional personificada en la cocinera brasileña Vera María Cruz da Silva, esposa de Álvaro, formada en la escuela de Luis Irizar. Vera domina a la perfección las bases de la cocina tradicional vasca y trabaja con cariño los productos de temporada, como es el caso de estos excelentes caracoles que, aunque están disponibles casi todo el año, ahora se encuentran en su mejor momento. La cocina de Vera destaca por su sabor y su suculencia, ofreciéndonos otros tentadores platos como las Alcachofas de Tudela o las Habitas salteadas, platos ambos que se encuentran también en plena temporada. Son también dignos de aplauso el Bloc de Foie Gras de pato, el Bacalao en salsa verde, el Lenguado a la plancha, las Kokotxas en salsa verde, las Carrilleras al vino tinto, los Callos Vergara o la excelente Txuleta de buey.

Este veterano local también destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y cerca de 300 referencias nacionales e internacionales, llamando la atención su variedad en blancos. En cuanto a sus pintxos, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio Label Vasco en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "Manolo", "Mauri" y "Habanito", además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa.

Encuentra más recetas en...
www.ondojan.com
RENOVADA
¡tu gastroweb!

Fusión vasco-catalana

Ojo, con este titular no nos referimos a la cocina de este restaurante, sino a la pareja formada por **César Barrera**, natural de Tarragona, y **Arantxa Mendioroz**, donostiarra, que tras atesorar 27 años de experiencia en el All i Oli de Viella, en el Valle de Arán, se decidieron hace dos años a trasladarse a Donostia, concretamente al barrio de Martutene, al local conocido hasta entonces como bar Casino. En su restaurante actual, César y Arantxa elaboran una **cocina catalana de montaña**, que se diferencia de la catalana de costa en la ausencia de pescados y mariscos y la mayor importancia en carta de productos de la montaña como los caracoles o el conejo. La base de la cocina de All i Oli es la enorme parrilla, alimentada por **Beñat Etxezarreta**, en la que continuamente se asan verduras y carnes, incluyendo las exquisitas **Butifarras de Balaguer** o los impresionantes **Caracoles de Lleida, servidos "a la llauna"**, es decir, ardiendo en fuego delante del comensal y acompañados del mejor alioli casero que pueda imaginarse. Durante mayo, además, todavía podrán ser degustados los **Calçots de Valls**, otra exquisitez ineludible. **ALL I OLI.** Okendotegi, 2 -Martutene- DONOSTIA. Tf: 943 46 02 96. www.alliolidonosti.com

ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)
TEL. 943 69 86 04 www.hogeitahamahiru.com

Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **txikipark** hace las delicias de los txikis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14
943 65 43 51

La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubiada**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas *Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros*... **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino*... Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas.** Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

CASTILLO

BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN, KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparragirre, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las guarniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el *Arroz caldoso de almejas*, la *Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos*, el *Rape con refrito de ajos y almejas*, la *Merluza en salsa verde*, la *Ventresca de bonito confitado con piperrada*, la *Brocheta de rape y langostinos* o el *Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata*. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE CON EXCELENTES MENÚS

Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho e Iban Mate,** y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones,** con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata*.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€**Menú del día:** 21€(lun-vier). **Menú especial:** 31€(lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas.** Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos *Espárragos de Navarra*, nuestra *Ensalada templada de almejas y gambas*, o nuestros 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€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21 (FRENTE A LA ESTACIÓN DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS EN EL CENTRO DE BEASAIN

Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta.** Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: *Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Tarta de chocolate blanco con grosella negra*... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como *Taquito de bacalao con manitas de ministro, Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos.* **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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

Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína, Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...* Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

BIDEGOIAN

Bº GOIATZ (CARRETERA BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com

Este moderno hotel-restaurante cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé, Terrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque, Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde, Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon, Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla...* A partir de octubre, además, se sirven **alubiadas por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía).**Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 / 943 19 20 48
www.urgain.net

Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€(Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES... Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabriajatetxea.com

Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre** y **Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora** del día. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 24€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

KRABELIN

EIBAR

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES EN EL ALTO DE ARRATE

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com

Jon Odriozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tartar de verdel, Terrina de foie, Ensalada de bacalao con pimientos asados, Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo, Mero, Lenguado, Taco de bacalao sobre crema de puerros, Caza en temporada, Repostería variada*... **Carta:** 40€ **Menú día y noche:** 18€ (Toda la semana) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes

ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

ERRENTERIA

EL RESTAURANTE DEL FUERTE DE SAN MARCOS

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertedesanmarcos.com

Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas con capacidad entre 250 y 300 personas.** Este restaurante ofrece una cocina tradicional y de mercado con menús a precio fijo con ejemplos como *Ensalada templada de setas escabechadas con jamón, Menestra de cordero, Merluza en salsa verde, Carrilleras estofadas, Torrija caramelizada, Tarta de manzana casera*... Asimismo, se elaboran menús para celebraciones sobre presupuesto. **Menú:** 12,50€ (Fin de semana**:** 19€). **Cierra:** Lunes.
Horario: Cafetería y terraza: 10:00-17:00 (En verano hasta las 21:00). Comidas: 13:00-16:00. Amplio parking y zona de juegos infantil junto al mismo.

GAMBRINUS ERRENTERIA

ERRENTERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

CENTRO COMERCIAL NIESSEN
TEL. 943 52 16 61

Gambrinus Errenteria es **un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza**: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como *Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos, Platos combinados*... así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado **"Un menú de 10"**, que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el *"Bocata perfecto"* (Entrecotte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la opípara *"Bandeja Obélix"* (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio **"Pollo Rico"**: pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú:** 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). **Menú infantil:** 7,50€ (3 diferentes). **Bandejas:** 9 - 13,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

¿QUIERES QUE TU RESTAURANTE APAREZCA **GRATIS** EN NUESTRA WEB **WWW.ONDOJAN.COM**?

Si tu restaurante o bar de pintxos no está recogido en nuestra web **www.ondojan.com**, envíamos el formulario que encontrarás en ella y te haremos una **ficha básica** completamente **gratis.**

Para ello, **escanea** con tu móvil el **código QR** de este anuncio, o entra en nuestra página **www.ondojan.com > Contacto > Formulario Restaurantes**. Rellena el formulario con tus datos y contarás con una ficha gratis.

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

zum edizioak

Jueves, 11 Abril 2013

ONDOJAN.com
LA GUÍA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

COMERCIAL AURKI
LO MEJOR DEL PATO...
Y LA BUENA GASTRONOMÍA
Muntogorri bidea, 2 • 20014 SAN SEBASTIÁN
Tf: 943 33 25 77 • Fax: 943 33 53 40
e-mail: donostia@comercialaurki.com

Los campos marcados con (!) son obligatorios.

Establecimiento (!)

Dirección (!)

Teléfono (!)

Persona de contacto (!)

Tf. móvil

e-Mail (!)

Especialidad (!)

Platos recomendados

Horario

Descanso semanal

Vacaciones

Precio menú del día

Precio medio carta

Precio menú fin de semana

Precio menú especial

Precio menú degustación

Otros menús

Capacidad

Parking
☐ Si
☐ No

Terraza
☐ Si
☐ No

FORMULARIO RESTAURANTES

Si tu establecimiento no esta incluido en nuestra web
o tus datos no son correctos
rellena este formulario y háznoslo llegar.

En breve, contarás con una ficha básica gratis en nuestra web con tus datos principales (Nombre, dirección, teléfono, especialidad y mapa de ubicación).

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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

Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonte con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **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.

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras, Bogavantes o Langostas*. Por otra, las ***Chuletas a la parrilla***, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ *(2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava).* **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES

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

En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansola y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación**: 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con gulas, Salpicón de marisco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), Rape a la plancha, Chipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas...* **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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

Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada*. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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

Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país*... **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA

C/ SANTIAGO, 75 (Bº DE LA MARINA)
TEL. 688 614 990

Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las *Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico*...terminando bien con un buen pescado a la parrilla *(Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...)*, bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o unos jugosos *Costillones de cochinillo*.Todo ello acompañado de una tentadora selección de *Postres caseros* y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega**. **Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

ATALAIA

IRUN

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 62 94 33
www.hotelatalaia.com

El bidasotarra **Ignacio Muguruza,** inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales**. La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada; Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico; Pichón en Ensalada sobre Berza; Hongos al horno; Zarzuela de pescados; Rodaballo salvaje; Rabo de toro al vino tinto; Solomillo de ciervo con puré de castañas*... Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011 y un Sol en la Guía Repsol 2013.** Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de brioche empapada en tres leches*... Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com

DE LA HUERTA AL PLATO

Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez Aranburu**, galardonado con el Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque y el Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante**. En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado, Alcachofas salteadas, Pimientos verdes fritos, Cogote de merluza, Rodaballo a la parrilla, Chuleta de viejo*... Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso, Melocotones al horno, Leche frita, Torrija, Arroz con leche*... Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón*... y por encargo, *Cordero y Cochinillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

SALEGI

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

Este **restaurante centenario, dirigido por la quinta generación familiar**, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como *Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bres confitada*... Llama la atención su variedad de **arroces servidos en cazuela** *(Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...)*, los **pescados y carnes a la parrilla** *(Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...)* y originales propuestas como *Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa* o el *Homenaje al cerdo ibérico*. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y parcamiento. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

HOTEL LAZKAO

LAZKAO

ZUBIERREKA AUZOA, 17
TEL. 943 88 15 88 - 635 73 32 28

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA, PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA

Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco; Ensalada verde con antxoas y toque de Idiazabal; Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape... Carnes a la parrilla; Cordero lechal asado en horno de piedra; Flan de queso con caramelo de membrillo local...* Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking propio.

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

ETXE-ZAHAR

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN DE XABIER ZAPIRAIN

Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

OIARTZUN

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

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

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

MATTEO

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2 (UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldre de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de ternera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras de ternera al vino tinto y cremoso de patatas... La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL

Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri, a escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikrutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil, Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso, Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país, Presa de cerdo ibérico asada sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia, Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente*... La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales... Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

ETXE AUNDI

OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos, Kokotxas de bacalao al pil-pil con txangurro, Merluza rellena con salsa de ajos, Cordero asado al horno, Biscuit de higos con chocolate caliente*... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

ITXUNE

ORMAIZTEGI

GABIRIALDE, 14
TEL. 943 16 48 44
www.itxune.net

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS

Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira y Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones,** y **platos** como *Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao,* etc... Todos los menús se pueden complementar con **sidra al Txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llaman la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el *Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente, Tarta de queso de Idiazabal, Profiteroles, Copa de la casa, etc...* **Menú del día (se sirve al mediodía y noche):** 11€ (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil:** 9€. **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as.**

KUKO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

Literalmente 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 verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu,** Orendaingo Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo *(Rape, Besugo, Txitxarro...)*. Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostatua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

JARRI - TOKI

MUTRIKU

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39

MÁS DE 25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO

Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como *Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco, Mi cuit de foie de oca con helado de Módena y frambuesas, Revuelto de hongos con foie fresco, Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimiento del Cristal, Paletilla de cochinillo en su jugo, Chuletón a la parrilla, Biscuit de chocolate, Leche frita con salsa de ciruelas....* **Carta:** 50 € **Menú degustación:** 35 € **Menú del día:** 14€ (martes a viernes) **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

DONIBANE, 80
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com

Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terraza sobre el puerto de Pasaia**: *Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostaditas, Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas, Verduritas asadas con su aliño de aceite de trufa, Mero asado en su jugo, Pescados y carnes a la parrilla, Rodaballo salvaje, Bacalao Mirones, Cochinillo confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...* **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€(Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€(individual) 50€(2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES

DONIBANE, 91
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com

Este **encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia** ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como *Ensalada templada de marisco, Bonito con antxoas del Cantábrico, Raviolis de txangurro, Cigalas a la plancha, Kokotxas de merluza, Zortziko de pescado y marisco, Tronco de merluza con refrito* o el impresionante *Txipirón de anzuelo*. También se elaboran **arroces por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú del día:** 20€ **Menú especial:** 35€(IVA y bebida aparte) **Parrillada individual:** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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

Txemari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar, Embutidos de Encinar de Cabezón, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo...* También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido)- **Menú Tolosa:** 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil:** 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusvalidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)

Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Telleria** y **Miren Intxaurrondo**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pintxos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pintxo (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...)* así como la *Tosta de crema de hongos con txipirón plancha*. En **ensaladas** destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En **raciones**, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxebito* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimiento verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tumaca"**. En Triangulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

JAI ALAI

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA Y NUEVAS IDEAS

Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una minicarta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...* Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día:** 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana:** 25€ **Cierra:** Miércoles

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA. LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 / 615 74 59 24

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA

Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Souflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES EN UN ENTORNO SINGULAR

En la plaza del Ayuntamiento, al borde de la carretera general que atraviesa el pueblo, Zeraingo Ostatua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que se ha hecho con las riendas de este establecimiento en junio de 2012 tras haber trabajado en el mismo como cocinero durante más de 3 años. Asentado en su pueblo natal, Urki ofrece en Zeraingo Ostatua una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su formación y la calidad de los lugares en los que se ha formado**: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez, Txipirones rellenos de hongos y langostinos, Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal, Muslo confitado de pato con puré ligero de patata...* complementa la carta un tentador surtido de **postres caseros elaborados sin excepción con leche y huevos de caserío**. Los días de buen tiempo, Zeraingo Ostatua ofrece la posibilidad de comer en la **terraza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. Si acudimos a este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**, la única celda de estas características que se conserva en Gipuzkoa. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO Mª OTAÑO, 1 (ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37

Izaskun Aizpurua y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terraza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es de corte tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta podemos encontrar platos como *Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Paloma en salsa (disponible todo el año), Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros...* Destaca el **Cordero asado**, disponible todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintxos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen tanto comidas como cenas. Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 21,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato, Parrillada de marisco, Cordero o cochinillo asado, Soufflé de chocolate, Banda de manzana...* Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día:** 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberri.com

Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatín de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 17,50€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31 (PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI

Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoen kulturaren aurpegi berri bat**, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

Dastatze menuak: 35-50€.
Atseden eguna: Astelehena.

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. ***Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra*** *que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!*

Menús degustación**:** 35-50€
Descanso semanal: Lunes.

ALDABA

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119 (LOREA)
TF. 943 21 03 29

TENTADORES MENÚS DE TEMPORADA EN LOREA

Juan Pereda y **Sonia Santos** dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos**. En su excelente menú encontramos *Huevos riojanos, Cogote de merluza, Lomos de salmonete asados...* y en su Menú de fin de semana, *Ensalada de pimientos asados con bonito y antxoa, Risotto de rape y langostinos, Txipirones a la plancha...* Todos los postres son caseros, destacando la *Torrija tradicional con crema inglesa*. Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como *Antxoas fritas con sus ajitos, Merluza ondarresa con patata confitada*, o los exitosos *Callos y morros Aldaba*. **Menú:** 15€ (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€.**Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

AMETZAGAÑA

DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61 (MARTUTENE)
TEL. 943 45 90 92 - 943 45 63 99
www.ametzagana.com

ESPECIALISTAS EN EVENTOS, MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA

Situado en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaina, entre Garbera y Martutene, y a 4 Km. de la Concha, Ametzagaña es un **restaurante ideal para la celebración de eventos, con una capacidad hasta 330 personas.** Su restaurante, además, ofrece menús durante toda la semana y unos excelentes **Menús para familias** los fines de semana. La cocina de Ametzagaña es eminentemente tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús, siempre en función de la temporada, podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de bogavante, Milhojas de foie y queso de cabra, Ensaladas templadas, Cogote o cola de merluza a la parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuletón de viejo a la parrilla, Sorbetes caseros...* Ametzagaña cuenta además con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** con precios que oscilan entre los 40 y los 60 euros por habitación doble. **Menú del día:** 11,50€ **Menú Ametzagaña:** 23€ **Menús infantiles:** 10 y 16€ **Menú degustación:** 35€ **Menús para eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Sábados y domingos mediodía: Animación infantil. Cuenta con zona de columpios y parking propio.**

ARATZ

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agridulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Carnes y pescados a la parrilla, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron*... **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GROS).
TEL. 943 29 11 50

MENÚS DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO

Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como *Tarta de almendras, Arroz con leche, Flan Natillas*... Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BERGARA

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei,** sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre *(Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...)* y las nuevas incorporaciones *(Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, 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 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42

AKÍ SE GUISA!!

Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua e Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta, Callos de bacalao, Arroz steward con txipiron-Maiden, Vieira asada con kalabaza vainilla, Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos, Pikillo relleno de carri-cabra, Canelón de morcilla de Beasain, Croketa cremosa de asado, Oreja de cerdo crujiente, Calçots de Valls con Romescu, Kebab de costilla de cerdo ibérico*... Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado, Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto, Tortilla de ropa vieja, Pa amb tomàquet con butifarra*... **Cierra:** Lunes

CASA ALCALDE

DONOSTIA

MAYOR, 19 (PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16

CENTENARIO BAR DE PINTXOS DE LA PARTE VIEJA

Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela (Ver fotografía)*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Antxoa rebozada*, *Alcachofa albardada con bacon y vinagreta*... En raciones destacan sus excelentes *Ibéricos de bellota de Guijuelo*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albóndigas* o el *Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 40 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduritas*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazuelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas,** actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es **la calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinillo asado*, las *Kokotxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos *"Manolo"*, *"Mauri" y "Habanito"*, además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el *Arroz con Bogavante*, *las Mariscadas*, los buenos *Pescados del puerto de Donostia*, *las Ostras y las Chuletas*. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€(IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€(Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€(Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

EL MEXICANO DE DONOSTIA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 45 (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
www.elsitiodelmagueyal.es

ATRACTIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

Restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana a precios auténticamente revolucionarios**: *Jalapeños*, *Patatas charras*, *Nachos al estilo sonora*, *Enchilada de queso carne y setas*, *Burrito Santa Fe*, *Tartas caseras*... todo ello acompañado de **la mejor música ambiental**. En El "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS: Menú del día:** 9,95€ (Lunes a viernes al mediodía) **Menús de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Plato del día:** 4,95€ (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. Se admiten **Ticket restaurant, Sodexho, Cheque gourmet.** No cierra. **Zona wi-fi. "TAKE AWAY" en 5 minutos.** (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es) **Centro de reunión ERASMUS.** Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

ETXAIDE 4

DONOSTIA

ETXAIDE, 4 (CENTRO)
TF. 943 01 38 53

COCINA CASERA Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE DONOSTIA

El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Rusu**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como *Pimientos a la parrilla con antxoas del Cantábrico*, *Verduras de temporada*, *Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón*, *Rodaballo a la parrilla*, *Chuletón de viejo*, *Tarta de manzana*... Este local **abre todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes opciones de desayuno entre las que destaca el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) una opción "salada" y original para iniciar el día con fuerzas renovadas. En su barra, asimismo, se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como *Callos y morros caseros*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Txangurro a la donostiarra*... **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino):** 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS, ENSALADAS Y RACIONES

C. C. GARBERA.
T. 943 39 64 47

Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado.** Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería, su barra de pintxos y su carta de ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terraza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como *Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba, Berenjena rellena de bacon y queso, Croqueta casera de jamón ibérico, Brotxeta de gambas con vinagreta, Txanpi especial con jamón y gamba...* Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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

Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío* y, sobre todo, las ***Alubias*, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldre, 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€

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.com

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado, Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar, Tostón de cochinillo asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 17€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles (Salvo reservas de grupos).

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA EN UN ESPACIO NATURAL

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restauranteillarra.com

Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros.**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º, Ensalada de txangurro y verduritas...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla *(Rodaballo, Chuleta...)* y platos creativos *(Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...)* **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones.** Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS CON MUCHA "CHISPA"

Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en 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 por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de antxoa, Pastel de txangurro, Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER), Antxoa rellena de piquillo (Premio Sociedad Gastronómica), Taco de pulpo, Bacalao confitado...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Lumagorri relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucio...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium". Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

ITURRIOZ – 2

DONOSTIA

ALDAMAR, 12 (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 58 84
www.bariturrioz.com

EL ITURRIOZ DE LA PARTE VIEJA

Eduardo Bretón, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa con yema de corral, Solomillo de mar, Chupa chups de pollo con ali-oli, Magret macerado a la plancha, Timbal de pimiento asado de Tricio con bonito, Erizo al horno, Espárrago relleno en tempura...* Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite, los morros y callos, el bacalao confitado y las Antxoas del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus ricas **Tostas con pan de cristal** *(de pa amb tumaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antxoa y bonito...)* En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

ZUBIETA 2 (HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de txuleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

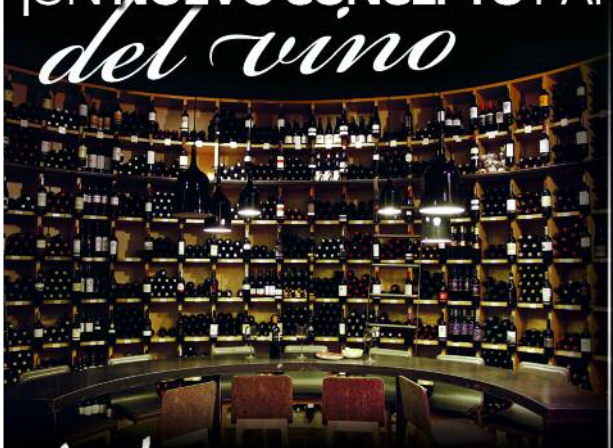
DONOSTIA

31 DE AGOSTO 28, TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



Lukas gourmet

C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

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

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS URBIETA** 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 URBIETA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

LA CUEVA

DONOSTIA

DISFRUTA DE TU COPA
EN NUESTRA PECERA

PLAZA DE LA TRINIDAD (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 54 37

Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos*, *Champiñones*, *Riñones*, *pintxos y raciones*. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada) Chipirones plancha*, *Entrecot* o *Chuletillas de cordero* y **cocina típica vasca** *(Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)
TEL. 943 28 91 84

Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta*, el *Risotto con magret de pato y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, la Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de 20 **pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

VITORIA-GASTEIZ, 8 (ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06

Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurante Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados, Bocadillos y Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

31 DE AGOSTO, 13 (PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65

La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara, Morro de bacalao relleno de crema de marisco, Charlota de centollo, Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico, Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Champiñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com

Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelín** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán, Pato de caserío lacado, ósmosis de manzana y salteado de frutos secos, Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

FERMIN CALBETON 17 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas, Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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

Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos localesl de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Thailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son *el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales, Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27

Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha, destacando sus insuperables setas a la plancha,** que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** *Tigres, Patatas bravas, Pulpo, Champis, Setas a la plancha, Gildas, Tortillas, Calamares, Riñones...* Extensa variedad en **bocadillos**: *Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas variadas...* El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

PANPOTA BOKATEGIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!

DONOSTIA

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com

En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño horneados al momento y a cualquier hora (horario ininterrumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de **los mejores bocadillos de PANPOTA** *(Bergara, Bilbo, Goizueta, Euskal Herria, Zizurkil, Getaria...)* **en formato Mini** al precio de 2 euros. Atrévete con todos!!

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

SAN VICENTE, 7 (PARTE VIEJA). TEL. 943 42 18 08

GASTRONOMÍA ALEMANA EN LA PARTE VIEJA

La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea, Ensalada templada de arroz con setas...)* **Sartenes** (*De txistorra, patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón, Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaghettis carbonara, Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

QING WOK

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA ZURRIOLA, GROS) TF. 943 28 62 56 www.qingwok.com

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes:** 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) **Sábados, domingos y festivos:** 14,95€ (mediodía y noche) **Niños de 4 a 8 años:** 6,95€ **Niños de 0 a 3 años:** Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8 TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos *(pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...)* al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el *Tataki (de solomillo o de atún)*, la *Tempura (de verduras, de langostino o mixta)*, o los *Pinchos (de pollo, de ternera o de gambas)*. Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la *Sopa de miso*, la *Ensalada japonesa* o los *Tallarines udon*. **Menú del día** (lunes a viernes)**:** 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TSI TAO

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1 TEL. 943 42 42 05 www.tsitao.com

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: *Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udon salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...* **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero. Carta:** 25-30€. **Menú del día:** 13€ **Menú degustación:** 30€. **Menú japonés:** 33€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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

En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. 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)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta o* las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82

En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**: *Conferencia (Pan de frutas, pato y foie), Crujiente de txipirón relleno, Milhojas de bacalao...* En el restaurante podemos degustar *Carnes y pescados a la plancha, Risottos, Alubias, Hongos frescos, Hortalizas de temporada...* Y atención a propuestas como la *Txuleta de buey a la piedra* (háztela a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos**. **Carta:** 30-50€ **Menú día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menús concertados para grupos:** 19-30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

TXULETA

DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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

Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto....* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51

Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce **"Bob limón"**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marili**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN?
¿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.

A FUEGO NEGRO
La quintaesencia de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja). 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuetxe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801

ALDABA
Cocina casera de mercado y cuidados menús.
Avda. de Tolosa, 119. 943 21 03 29

Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254

ALEX
Pintxos de alto nivel y gran variedad de vinos.
Larramendi, 10 (Centro). 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zuatzu -Errotaburu-. 943 218479

ALL I OLI
Cocina catalana de montaña en Martutene
Camino de Okendotegi, 2. 943 46 02 96

Allerru. Ctra. N-1 (Pº Zubieta). 943 366572
Aloña Mendi. Fuenterrabía, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584
Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104

AMETZAGAÑA.
Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.
Camino de Uba, 61 (Martutene) 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI & CO.
Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.
Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO
Pintxos de alto nivel y menús exquisitos.
Pº Mons, 28 (Intxaurrondo). 943 28 14 24

Araeta. Berridi bidea, 22. 943 362049

ARALAR
La tradición culinaria vasca más auténtica
Puerto, 10 (Parte Vieja). 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA
Asador que rinde culto al producto de temporada.
Igara Bidea, 15. (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Paraje Miramón. 943 308220
Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatetxea. Plaza Amezketas. 943 474246
Arnedo II. Paseo de Hériz, 3. 943 218196
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikitaun. Camino de Igara, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución. 943426275

ASTELENA 1997
Cocina vasca basada en el producto de mercado.
Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astiazaran. Irigoyen Baserria -Zubieta-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atari Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA
Pintxos de precioso diseño y mejor sabor.
Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN
Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús
C/ Puerto, 21. (Parte Vieja). 943 42 18 86

Barbakana. S. Jeronimo, 20. 943 421127

BARKAIZTEGI
Culto a las verduras de temporada y gran parrilla
Pº de Barkaiztegi, 42 (Martutene). 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN
Cocina tradicional navarra y variedad en pintxos.
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA
Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.
General Artetxe, esq. Bermingham (Gros). 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA
Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja
Puerto, 7 (Parte Vieja). 943 42 20 55

Bidebide. San Jeronimo, 22. 943427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zaraqueta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA
El sabor de las bodegas de antaño
Peña y Goñi, 13 (Gros). 943 01 13 80

BODEGÓN ALEJANDRO
Puesta al día de la cocina tradicional vasca.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA-BERRI
Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9
Gran variedad de pintxos e interesantes menús
Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Branka. Pº Eduardo Chillida, 13. 943 317096
Buenavista. K. Balenciaga, 42 -Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 292076
Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713
Café Saigón. Hotel Mª Cristina. 943 426689

CAFÉ SANTANA
Cocina ininterrumpida y buenos desayunos.
Reina Regente, 6 (Parte Vieja). 943 43 21 62

CAFÉ S7ETE
Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!.
Javier de Barkaiztegi, 13 (Amara). 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caravanserai. Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava. Pescadería. 943 423494

CASA ALCALDE
Pintxos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Esnaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO
Tradición culinaria y gran variedad de pintxos.
Fermín Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLÉS
Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.
Reyes Católicos, 11. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA
Impresionante variedad de pintxos y vinos.
Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347
Danena. Matía, 6 -Antiguo-. 943 217320

DANENA
Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.
Enbeltran, 8 (Parte Vieja). 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE
Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintxos.
Avda.Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Bretxa. 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Orkolaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriegi, 4. 943 426153

EL SITIO DEL MAGÜEYAL
Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.
Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja). 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
El Txoko del montadito. Avda. Zarautz, 2. 943 317591
Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuetxe, 14 . 943 210300
Errota Taberna. Usurbil. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia). 943 298254

ETXAIDE 4
Cocina tradicional y gran variedad de pintxos
Etxaide 4 (Centro). 943 69 25 37

Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZKURRA
La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea
Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GAMBRINUS GARBERA
Pintxos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera. (Intxaurrondo) 943 39 64 47

Gambrinus Bretxa. C.C. La Bretxa . 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria. C. Com. Garbera. 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ
Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.
Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltrán, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477
Gorosti. Pza. Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

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

HAIZEA
Pintxos de autor
Aldamar, 8 (Parte Vieja). 943 42 57 10

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

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burguer. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol s. Pº Gudamendi 21 -Igeldo- 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iribar, 2 -Igara-. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251

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

ILLARRA ASADOR
Producto de temporada de calidad y huerta propia.
Illarra, 97 (Ibaeta-Igara) 943 21 48 94

Intxaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA
Exquisito bacalao y la mejor "Ropa vieja"
Esterlines, 12. (Parte Vieja) 943 42 48 33

Iñausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñausti. Pol. Zuatzu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iratxo Hamburgueseria. S. Juan, 9 . 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubieta. 943 372875
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565

IRRINTZ
Enormes bocadillos y gran variedad en pintxos.
Pescadería, 12 (Parte Vieja). 943 42 42 34

Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iturrieta Berri. Camping de Igeldo. 943 218864

ITURRIOZ
Pintxos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.
S. Martín, 30. (Centro) 943 42 83 16

ITURRIOZ 2
Pintxos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.
Aldamar, 12. (Parte Vieja) 943 42 58 84

Itxaropena. Embeltrán, 16 . 943 424576
Itxasalde Asador. Atotxarreka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izel. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA
Medio siglo de cocina tradicional y pintxos.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA
El alma de la cocina tradicional vasca
Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80
Juantxo. Enbeltrán, 6. 943 427405
Kalaberri. Matía, 50 -Antiguo-. 943 212101
Kalonje. Padre Orkolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6 -Amara Viejo-. 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894

GIPUZKOAN NON JAN?

Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019
Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aránzazu). 943 219077

KURSAAL BAR
Menú del día y horario continuo de cocina.
Avda. Zurriola, 22 (Gros). 943 29 11 50

La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210
La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BOULE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT
Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70

La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CUCHARA DE SAN TELMO
Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra.
31 de Agosto, 28 -trasera- (Parte Vieja). 647 78 74 44

LA CUEVA
Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA
Cocina tradicional actualizada y buenos menús.
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA
Acogedor local con una cocina muy personal.
Enbeltran, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08

La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484
La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA
La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29.(Centro) 943 42 73 26
Peña y Goñi, 5.(Gros) 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lugaritz. Avda. Tolosa, 77. 943 218503
Lukainkategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

LUKAS URBIETA
Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Urbieta, 34. 943 47 12 14

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkartea. Inbaurrondo, 52. 943 288246
Mamma Mia. Pº Colón, 4. 943 275700
Mamistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARÍN
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zabaleta, 32 (Gros). 943 32 02 17

MANEX
Pintxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 31 38 67

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillum. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MARTÍNEZ
La más impresionante selección de pintxos en barra.
31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa. 943 431148
Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino). Matía, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023

MESÓN MARTÍN
Buena cocina tradicional y gran barra de pintxos.
Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

MIL CATAS
Pintxos, menús y cordero y cochinillo asado.
Zabaleta, 55 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA
Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.
Pº de Ulia, 193 (Monte Ulia) 943 27 27 07

Miramón Arbelaitz. Pº Mikeletegi, 53. 943 308220
Monpas Cervecería. Sagüés. 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO
Gran barra de pintxos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia lau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA
Los mejores bokatas de setas del mundo mundial.
Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikolas Asador. Buztintxuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golaztxiki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Erregezaina, 4. 943 214989
Oquendo. Oquendo, 8 943 420736
Ordizia. San Lorenzo, 6. 629 520602

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

ORIENTAL II
Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Manterola, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi. Portuetxe bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL ETXEA
Bar de pintxos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

OSTADAR
Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Beriyo, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Bueno. Mayor, 6 . 943 431073
Pagadi. General Arteche, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330

PALACIO DE CHINA
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Larramendi, 11 (Centro). 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA
Gran selección de bocatas horneados al momento.
C. Comercial Garbera.(Intxaurrondo) 943 39 47 76

Pantxika. Muelle, z/g . 943 421179

PASALEKU MARISQUERÍA ASADOR
Excelentes mariscadas a precios sin competencia.
C/ Illumbe, 11 (Amara-Anoeta) 943 46 16 65

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS
Codillos, salchichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue s. San Marcial,5 943 429532
Pekín (chino). General Jáuregui, 5 . 943 428930
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI
Buen foie, pintxos y bocadillos descomunales.
Narrika, 27 (Parte Vieja).

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portuetxe. Portuetxe, 43. 943 215018

QING WOK
El primer wok de Donostia, con txiki-parque infantil.
Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROBIN BANANA
Club de sushi y cocina de autor
Secundino Esnaola, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO
Gran variedad en pintxos y cocina ininterrumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Salaberria Sidrería. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saltxipi. Calzada Vieja de Alegorrieta 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuloaga. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)
Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 42 10

Sidrería Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarra. Enbeltrán, 5. 943 420421
Sidrería Intxaurrondo. Pº Zubiaurre, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Staaf. Mª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRÁH
La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
Pza. Irun (Amara). 943 46 66 43

Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507
Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejería. Tejería, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118
Teresatxo. Avda. Zarautz, 85. 943 213308

TRAPOS ASADOR-ERRETEGIA
Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO
Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin. Aita Orcolaga, 63 -Igeldo-. 943 214969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuene. Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA
Menús pintxos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuetxe, 53 (Ibaeta-Igara) 943 31 67 84

Txomin Asador Sidrería. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA
Cocina de temporada y gran variedad en pintxos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 42 07 82

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO
Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa.
Matía, 5 (El Antiguo). 943 21 11 38

TXULETA
Producto de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16 . 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulia. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola. Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891

URKIOLA SAGARDOTEGIA
Sidrería con restaurante y platos sorprendentes
Igara bidea, 37. 943 21 01 68 (Solo de enero a abril)

Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratxo, 49. 943 392463
Vía Fora!. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Garteiz,6. 943 314899
Vilalua Pulpeira. Miracruz, 13. 943 326605
Viura. Gran Vía, 28. 943 298952
Vongole. Resurrección Mª de Azkue, 6. 669 528565
Warung. Sagües 14. 943 322676

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki. Travesía Rodil 79. 943 274622

ZERUKO
Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja.
Pescadería, 10 (Parte Vieja) 943 423451

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465

// ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572

ÑAÑARRI
Cocina y ambiente familiare en un entorno natural
Larraitz auzoa. 943 65 58 151

Ostatua Centro. 943 651876
Estanko taberna. Centro. 943 653283

// ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Políg. Uparan. 943 691253
Urritza Pol. Urtaki. 943 693396
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubegun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Núcleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubegun. 943 890125
Errota Casa Rural. Olaskoegia. 943 835465
Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano 4. 943 131693
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738
Sega Asador. Bº Santio Erreka 29. 943 830716

// AIZARNAZABAL

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

// ALBIZTUR

ELANE
Las mejores alubias en un entorno de gran belleza.
Albiztur. 943 65 23 14 - 943 65 43 51

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento. 943 652508
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

ROUTE 33
Restaurante, Cafetería, Panadería, Museo...
Polígono. Bazurka, 1 (Junto a la N-1). 943 69 86 04

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

// ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza. 943 690788

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZAGA
Altzagarate. Altzaga disem.18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al txotx de casa, restaurante y casa rural.
Altzaga Bidea. 943 88 77 26

// ALTZO
Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA
Arkaitzpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN
Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traiñerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604

TXERTOTA
Cocina de mercado con producto de alto nivel
Goiburu, z/g. 943 59 07 21
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA
BENTA ALDEA
Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79
Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikoetxea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Buztinzuri, 6. 943 766349

// ARAMA
Toki Alai. Herriko plaza,s/n. 943 888953

// ARETXABALETA
Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Baster-Alde. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohaundi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azatza. 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE
Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Bolíñete Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Animazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maalako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina. 943 582912
Kataide. Polígono Kataide, z/g. 943 771080
Larrinetxe. Bº Udala. 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostetxa. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165

SANTA ANA HOTELA
Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Bº Uribarri, 37. 943 79 49 39
Sara Merenderue. Meatzerreka. 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa. 943 791035
Txoko II. Otalora Lizentz, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

// ASTEASU
Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
Matxetaundi Sidrería. Zeballeta, 11. 943 692222
Olarrea Goikoa. Goiballarza z/g. 943 690251
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebailara auzoa. 943 690283

// ASTIGARRAGA
Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrenea Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Polígono 26. 943 551838
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartua Sidrería. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tómas Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301
Etxeberría Sidrería. Santiago-Enea Baserria. 943 555697
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendiltxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olarbide Txiki Baserria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea. 943 330033

// ATAUN
Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037

URBITARTE
Sidrería y asador, abierto en verano.
Ergoiena, 6. 943 18 01 19
Victor. Heribarrena , 71. 943 180033

// AZKOITIA
Attola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurutxo auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Maite. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Martitte. Martitte auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustin. Aizpurutxo auzoa. Tel.943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerloia auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA
Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatua. Bº Izarraizpe, 24. 943811128
Iraurgi. Idefonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juantxo Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943150311
Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959

LARRAÑAGA HOTEL-JATETXEA
Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío
Urrestilla bidea, z/g. 943 81 11 80
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTEL
Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
Loiolako Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001
Mikel Uria. Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarzubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiazu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

// BALIARRAIN
Zartagi Jatetxe Aterpetxea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iturrioz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iturrioz, 11. 943 882023
Batzokia. Nagusia, 26. 943 086855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975

CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATETXEA
Menús variados de calidad y cuidada cafetería.
Nafarroa etorbidea, 57. 943 88 98 88
Egoki. S. Inazio 19. 943 880037
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR
Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.
Katea, 4. 943 88 92 52
Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape. Pza. San Martin. 943 882997
Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885760
Tti Tta. Nagusia, 18. 943 880000
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA
Menús variados y gran oferta en pintxos y vinos.
Nafarroa etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA
HERRIKO TABERNA
Cocina de raíz catalana en el corazón de Tolosaldea.
Hiriburu, z/g. 943 67 09 28
Venta de Belauntza. Leitzako Errepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA
Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Antxoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
Artekale (pizzería). Artekale, 1. 943 762537
Azpeitxi. Arane Errreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Errreka, 30. 943 767045
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Gaspar. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
Infernokua. Masterreka, 33. 943 761849
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA
Gran restaurante con locales para bodas.
Zubiaurre, 35. 943 76 10 55
Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018
Ortzi Asador. Angiozar, z/g. 943 762268
Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxiategi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargarai, 37. 943 765099
Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txuringo. Osinbxu Auzoa, 14. 943 764863
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI
Iriarte. J. M. Goikoetxea, 34. 943 683078

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

OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE
Cuidada cocina con menús en un paraje natural.
Goiatz Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA
Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atozte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Etxe Nagusi. Elorriaga Auzoa, 122. 943 199230
Galarreta Asador. 943 199386
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mardari , z/g. 943 199397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN
Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.
Hondartza, 5. 943 19 11 01
Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR
Agiñaspi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348
Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854
Birjiñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arragueta, 4. 943 121650
Gurbil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arrageta , 18. 943 120865
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA
Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.
Bº Arrate, 4. 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE
Cuidada cocina y menús y salones para bodas.
Bº Arrate, 6. 943 20 27 27
La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

// ELGETA
Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espaloia. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olakorta. Aixola Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

GIPUZKOAN NON JAN?

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Caserío con cocina de autor y toques exóticos.
Alto S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasope, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Ondo Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki sagardotegia. Otaola, 3. 943 206844
Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezenarro, 2. 943 531557
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Txarriduna. Ermuaranbide, 1. 943 740793
Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

// ERRENTERIA

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

ALDURA

Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuerte San Marcos. 943 52 22 71

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zamalbide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalbide-Zentolen. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. Bº Zamalbide. 943 523905
Eguzki. Orereta, 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalbide, z/g. 943 515913
Errenteriako Batzokia. Pza. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla. Astigarragako bentak. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

FUERTE DE SAN MARCOS

Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuerte San Marcos. 943 52 22 71

GAMBRINUS ERRENTERIA

Menú del día, Platos combinados, Codillos....
C.C. Niessen. 943 52 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitan Enea. 943 511086

IZADI

Pintxos especiales y gran carta de picoteo
Alfonso XI, 9. 943 34 04 69

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikuza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorginbxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Iztieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalbide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Perurena. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprint. Morrongileta, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.
C.C. Niessen (Gambrinus). 943 52 16 61

Pollo Rico. Piscinas. Alto Beraun. 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginbxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fandería. 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalbide. Bº Zamalbide, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

// ERREZIL

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

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadui, 21. 943 714822
Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta. Aranburuzala, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatua. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267
Itsasoko Ostatua. Itsaso, z/g. 943 880315

LABEKOA BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.
Bº Sta. Lucía. 943 72 25 52

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Benta Lehor. Bº Aztiria. 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERÍA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lorenzo. 943 88 71 86

Gabiriko Ostatua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteñe. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkue. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearri. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrerieta, 2. 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipe. General Arnao, 4. 943 140500
Ketarri. Txoritonpe, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio , 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria. 943 553495
Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidrería. Osinaga Auzoa,7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artzai. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. Bº Urumea. Arano. 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Eizmendi Sidrería. Osinaga Bailara, 38. 943 556405
Elorrabi Sidrería. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Errioguarda-Enea. Iturriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Ereñozu, 68. 943 550031
Gaia Aretoa. Galarreta. 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidrería. Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziago, 5. 943 330986
Iparragirre Sidrería. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Iruntxi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Sidrería. Osinaga . 943 556879
Iturralde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastaola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Sidrería. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidrería. Bº Osinaga, 38. 690 698484
Otsua-Enea Sidrería. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidrería. Akerregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
Martindegi, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Tripontzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19 -Ereñozu-. 943 550240
Zelaia Sidrería. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Órkolaga, 2ºA. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA

Variedad de menús, raciones y platos combinados.
San Miguel Bailara, 2. 943 65 21 16

Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrari, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoroeta,1. 943 642789
Ama Lur. Itsasargi kalea. 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás. 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoka Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Arraunlari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestanea. Arkoll-Santiago , 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364

BEKO-ERROTA

Precioso restaurante de cocina tradicional vasca
Jaizubia. 943 64 31 94

Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe. 943 641211
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danontzat. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandonea. Camino Guadalupe. 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güell. Bº Amute. 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. Bº Jaizubia, 266. 943 646689
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, B2. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Alde. Itsasargi, 8. 943 644622
Kaiela. Itsasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ASADOR-ERRETEGIA

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sidrería. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Mamutzar. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Azpi Sidrería. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarraitz. 7 de Septiembre. 943 642799
Ortzadar Cervecería. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzería Portutxo. Pº Butrón. 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tiralineas. Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.
Santiago, 75. 688 61 49 90

Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi. Goardi industrialdea. 943 801918
Mugica. Nagusia, 46. 943 187319

// IKAZTEGIETA

Begiristain Sidrería. Caserío Iturriotz. 943 652837
Ostatua. Lorentzo Deuna, 7. 639 439582
Toki Alai. S. Lorentzo, 18. 943 653343
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia. 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbandibar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizatxo, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Múgica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro de Irun.
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173

ATALAIA

Exquisita cocina de la mano de Inaxio Muguruza.
Aritzondo, 69. 943 63 55 18

Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarla. Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C.Mendibil. 943 639614
Café Irun. Letxunborro, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi. 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Soroxarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187
Danako. Antzaran, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhamas Labandíbar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 622629
Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton s. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Harria. Anzaran, 9. 943 537631
Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunborro, 77. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil. 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabiria, 3. Polig. Ventas. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba. 943 639639
Irungo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil. 943 639831
Karrakuka. Polig. Letxumborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Utzapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzukaitz, 1. 943 626561
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil. 943 639831
Labeko Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Lagun Artean. Serapio Múgica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Múgica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6 -Bº Anaka-. 943 615001
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Sidrería. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Avda. Puiana, 4. 943 616064
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andrearriaga, 1. 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Uranzu, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa -Anaka-. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche. 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabía, 7. 943 616023
Stop. Serapio Múgica. 943 612684
Telepizza. Lope de Irigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923

TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
Bº Olaberria, 39. 943 62 32 35

Trinquete. Mª Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eihera, 3. 943 618382
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbezko Errota, 5. 943 117992
Waumna s. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loatzo. Polígono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Mutxiarte 39, Itziar. 943 199370
Burugorri. Mutxiarte 8, Itziar. 943 199242
Itxaspe. Bº Itziar. 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar. 943 199035

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capeas.
Arriola auzoa, Itziar. 943 60 80 52

SALEGI
Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galtzada, 13, Itziar. 943 19 90 04

Santuaran. Mardari , z/g. 943 199397
Txinburri-Iturri Sidreria. Mardari. 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 199056
Urberu Sidreria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo z/g. 943 371412
Buggy Hamburguesería. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 575859
Errekatxo. Òria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 370379
Otegi Sidreria. Camino Illarratxueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Uistin, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldua. Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sidreria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoien, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943

HOTEL LAZKAO
Cocina tradicional, parrilla y cordero en horno de leña
Zubierreka auzoa, 17. 943 88 15 88

MAITTE DELIKATESSEN
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaomendi , z/g. 943 880805

// LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

// LEGAZPI

AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpiko industrialdea. 943 73 06 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea. 943 730445

AZPIKOETXEA
La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa.
Azpikoetxea, 1. 943 73 13 87

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa. 943 733622
Benta Lehor. Aztiria Auzoa. 943 730094
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafetería. Latxartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Latxartegi. Latxartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751
Mauleón Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola. 943 731256

OILARRA
Pintxos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza.

Txepetxa. Aizkorri, 24. 943 730051
Xarpot Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Esnaola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insausti. Nagusia, 2. 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA

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

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN
El paraiso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizkibel.
Camino Elortegi, z/g. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gainburizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529989
Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Orquídea. Urdaburu, 4. 943 527833
Patxiku-Enea Asador. Bº Gainburizketa. 943 527545
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 Lazón. 943 527945
Tiñelu. Zubitxo, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo, 17. 943 516443

// 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
Luzaide. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagartza-. 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Liernia , z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Liernia , z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE
Precioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa. 943 60 47 49

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

JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 60 32 39

Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Polígono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Aduriz Sidreria. Aranader, 26. Iturriotz. 943 494353
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783
Anixeta. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 492112
Bidebitarte Sidreria. Arragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar,9. Ugaldetxo. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.
Putxutxoerreka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizardia, 7. 943 49 06 25

Intxitxu Asador. Bº Ugaldetxo. 943 491100
Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tornola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales.
Iturrita bidea, 2 (Bº Ugaldetxo). 943 49 11 94

Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tornola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Pagoa. Bº Ergoien-Pagoaldea. 943 492613
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tornola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierdi Sagardotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iturriotz). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra Madrid-Irun, km. 417. 943 88 19 58

Etxe-Zuri Sidrería. Bº Errekalde, z/g. 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza. 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuhaiztia, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460

ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Bº de San Pedro. 943 78 19 56

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305
Hospederia. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu, km 1. 943 71 61 79

Txopekua. Ctra. Aranzazu-Bº Uribarri. 943 782698
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiako Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrintxo. Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479

GIPUZKOAN NON JAN?

Urtiagain. Uribarri, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL
Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06

Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

Aldasoro. Urdaneta, 27. 943 880023

ALTAMIRA
Gastronomía catalana en el corazón de Goierri.
Altamirako kirolgunea. 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ
El restaurante del mercado de Ordizia
Santa María, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ
Menú del día, Platos combinados, pintxo-pote...
Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unanue, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibi. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATETXEA
Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza. 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardora. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olaskoegia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafetería. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. Bº S. Martin. 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orio-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE
Menús, raciones y platos combinados.
Gabirialde, 14. 943 16 48 44

KUKO
Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berjaldegi, z/g. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº 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 523699

CASA MIRONES
Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane-San Juan). 943 51 92 71

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1 -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserío. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arraularien, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164

IZKIÑA
Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidea 19. Trintxerpe. 943 39 90 43

Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857

PAULANER BIERHAUS
Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Donibane, 93. Donibane.

ZIABOGA
Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91. 943 51 03 95

Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiña. Zurbano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armendia Asador. Ezozia , 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Edurtza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka , z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19-90
Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA
Ensaladas, Pintxos... y más de 30 bokatas!
Martin Jose Iraola, 1. 943 671937

Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 650105
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI
Ensaladas y platos combinados junto a la estación
Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

Amaroz. Bº Amaroz, 10. 943 671296
Amets. Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuarra. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797
Benta Aldea. Pol. Ind. Benta Aldea. 943 654079
Benta Haundi. S. Esteban , 63. 943 651131
Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kiroldegia. 943 577573

BOTARRI
Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Oria, 2. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR
Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sidreria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotxategi Goxotegia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hernialde. Martin Iraola, 10. 943 675654
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

ILARGI
Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

IRATXO
Tostas, bocatas y platos combinados
Pablo Gorosabel, 29. 943 67 52 37

Iruña. Amaroz, 10. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

K-2
Espectacular barra de pintxos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva. 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendialde. Bº S. Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Errementari ,10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola. 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

PLAN B
Pintxos, Platos combinados... y más de 50 vinos
Larramendi, 8. 943 59 84 86

Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkete, 1. 943 108800

TOLOSALDEA
Buenos vinos y mejores menús
N-Irún-Madrid, km 432. 943 65 06 56

TRIÁNGULO
Pintxos, ensaladas y raciones de calidad.
Triangulo plaza, s/n

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Txiki. Pablo Gorosabel, 14. 943 650067
Usabal Sidreria. Usabal , 22. 943 674316
Uzturre Sidreria. Sta. Lucia, 25. 943 655772

UZTURRE TABERNA
Gastronomía italiana y raciones
Pº Alliri, 1. 943 69 85 13

Zarauztarra. Beotibar, 5. 943 650995
Zuloaga-txiki. Monteskue, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. Bº Lategi. 943 554917
Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036
Benta. Goiburu , z/g. 943 554415
Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Elutxeta Sidreria. Bº Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien , 26. 943 551089
Eula Sidreria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidreria. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidreria. Bº Oztaran. 943 551014
Kostegi Sidreria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setién 'Moko' Sidreria. Bº Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elutxeta Baserria. 943 556981
Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN
El menú más variado y la barra más vistosa
Ipiñarrieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan s Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merenderoa. Ctra. Sta. Bárbara. 943 722277
Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos.
Iparragirre, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara. 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrenea, 6. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663
Atxega Jauregia. Aitzezarra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Illunbe Sidreria. Bº Txoko Alde. 943 371649
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Maykar Asador. Poligono Ugaldea, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidreria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Saltxipi. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Sekaña Asador. Aginaga , 20. 943 362773
Tragoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Sidreria. Bº Aginaga. 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo. 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

KIXKURGUNE
Euskal Herriko Zaporeak - Sabores de Euskal Herria.
Olaeta Agroaldea, 6. 943 50 10 86

LAZKAO-ETXE
Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Erreka , z/g. 943 88 00 44

Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Seitximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Azpi-Enea. Seitximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiku, 10. 943 133457
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santuiturri plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA
Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59

Karlos Arguiñano. Mendilauta, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollarri (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pío. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telesforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Txiki-Polit. Musika plaza. 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostatua. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Sidrería. Caserío Otatza. 943 801757
Oiharte Sidrería. Bº Irukarate-gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA
Cocina tradicional con toques de autor.
Udaletxeko Plaza. 943 80 17 99

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza.- Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Beibategi Baserria. 943 696480
Elizondo Pantxikane. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE
Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
Pza. Pedro Mari Otaño, 1. 943 69 25 37

OLENTZO
Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Sidrería. Puerto deportivo. 943 865617
Basusta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Iriondo. Txikierdi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrutxaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821

ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurante centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurrut. Argixao taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoa. Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com

¿Buscas **restaurantes**?
¿Buscas **recetas**?
¿Buscas la **información gastronómica** más actual?

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!

zum edizioak

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN

HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOA Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

www.hotelarbe.com

HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar 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, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos,** especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com

PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIARTE AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati y el Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain

HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 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). **www.hotelanoeta.com**

PLACERES GASTRONÓMICOS

ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA) - DONOSTIA - 943 422 882 - WWW.ZAPOREJAI.COM

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio 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 Pais 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, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri! **BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN**

GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

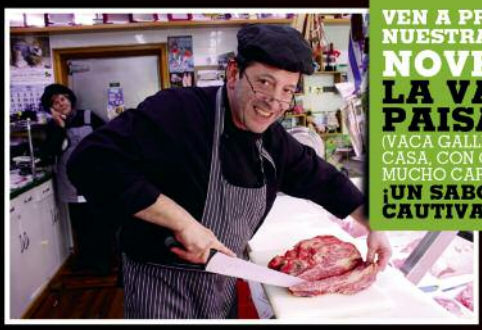
Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa:** Pont l Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarela de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados.** Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.

BACALAOS URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08
MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos**... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



VEN A PROBAR NUESTRA ÚLTIMA **NOVEDAD: LA VACA PAISANERA**
(VACA GALLEGA CRIADA EN CASA, CON GUSTO Y MUCHO CARIÑO)
¡UN SABOR QUE TE CAUTIVARÁ!!

Distribución en **exclusiva** para todo el estado de la auténtica **carne de buey WAGYU**

Kalitatezko haragien salmenta: **Baztango Txekorra, Galiziar Behia, Segoviako Txerrikumea eta Gaztela-Leongo Arkumea**

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1er premio en Ormaiztegi 2006 y 2º premio en Beasain 2008)

PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. **943 372 668**
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado 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, además, le asesorará sin compromiso sobre la botella idonea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com

GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado.

gourmet12.blogspot.com

Pensiones con Encanto

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

AIDA

» Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
» 4 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