



# TXOTX !

Salvando las distancias

MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritzza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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



Bereziartua Sagardotegia (Astigarraga)

# ondojan.com

Nº 207 Febrero 2022  
ZUM EDIZIOAK, S.L.  
Patrizio Etxeberria, 7  
20230 LEGAZPI  
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:  
Unai Agirre, Mikel Corcuera, Dani  
Corman, Alazne Cano, Aitor Buen-  
día, Nere Ariztoy, Jon Méndez,  
Alberto Benedicto, Carol Archeli,  
Carolina Rin, Txemari Esteban,  
Carlos Lahoz, Ainara López y  
Javier Etxayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,  
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa  
Maquetación: Ritxar Tolosa

### PUBLICIDAD:

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



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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

## estúpido conciencizado

### LLENAR LAS SIDRERÍAS

En el largo y tortuoso camino hacia la nueva normalidad, la de verdad, no la que nos vendieron durante el confinamiento, parece que ha llegado el turno de las sidrerías, tras dos años de travesía del desierto, penurias y dificultades. No olvidemos, que al igual que sucede con el mundo de los pintxos, dentro de la hostelería y la gastronomía hay "subsectores" que todavía lo han tenido más difícil por su idiosincrasia propia. Y al igual que el mundo de los pintxos se ha desplomado al no poder contar con una barra donde exhibirlos y cogerlos ni la posibilidad de comerlos de pie, igualmente el concepto "sagardotegi" no tiene sentido si no podemos levantarnos, circular libremente por la misma, ponernos a la cola del txotx, cantar... incluso comer de pie.

Sea como sea, las últimas medidas aplicadas parecen dar a entender que en breve se podrá volver a realizar el ritual del Txotx, lo que permitirá que estos lugares de encuentro que tanto nos diferencian y nos definen vuelvan a adquirir el ritmo que nunca deberían haber perdido.

De todas maneras, no nos engañemos. El sector no es nada optimista a pesar de que hemos tratado de llenar esta revista de mensajes positivos. El inicio de la temporada ha sido mucho más flojo de lo que se esperaba, y al igual que en los cascos urbanos se está notando el cambio de costumbres y una cada vez menor afluencia a los locales de hostelería entre semana y a partir de ciertas horas, lo mismo parece estar notando el sector sidrero, lo que puede ser una tara añadida a dos años que para algunos establecimientos han sido prácticamente nulos.



Ante esta situación somos nosotros quienes debemos responder. Aunque no podamos vivir la experiencia sagardozale como lo hacíamos años, tenemos que volver a juntar a la cuadrilla, a la familia, a los primos, a los compañeros de trabajo... y volver a hacer esas dos, tres, cuatro sidrerías que hacíamos todos los años. Y al agufiestas que salga con que "no va a ser lo mismo" habrá que callarle la boca diciéndole que cuando realmente "no será lo mismo" será el día que empiecen a cerrar las sidrerías por los tikismikis como él. Si se puede ir, hay que ir. Con Txotx o sin él, con mascarilla o sin ella, comiendo de pie u obligados a sentarnos... esta temporada tenemos que volver a llenar las sidrerías, con hambre, sed y, sobre todo, alegría... Gora gure sagardo eta gure egoera berria... Txooootx !!

Josema Azpeitia  
Periodista gastronómico



ONDOJAN 207 INTRODUCCIÓN 04 FIRMAS 04-38 MIKEL CORCUERA 08 TURISMO GASTRONÓMICO 10 DANI CORMAN 12 ALAZNE CANO 14 LA RUTA SLOW 16 D.L. VINOS 18 ARTE LÍQUIDO 20 DIETÉTICA 22 JAKITEA 24 ITSASOTIK 28 LA RECETA DE... AINARA LÓPEZ 30 MENUDO MENÚ 32 MENÚ PICANTE 34 EL ABOGADO RESPONDE 38 DOSSIER: DOS AÑOS DE CORONAVIRUS - CUESTIONARIO 40-45 TXOTX ASTIGARRAGA 46 TXOTX GOIERRI 50 TXOTX BEREZIARTUA 52 SIDRERÍAS 54 DEMETRIO TERRADILLOS 56 CARLOS GUARDADO 66 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 70 RESTAURANTES DONOSTIA 90 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 108 LISTADO RESTAURANTES 110 PLACERES GASTRONÓMICOS 117 DORMIR EN GIPUZKOA 121 CON LAS MANOS EN LA MASA: AITOR BEREZIARTUA 124



## UNAI AGIRRE

**“Euskal Sagardoa”  
Jatorri Deiturako  
Koordinatzailea**

**“Los dos 3ltimos  
años han sido  
muy duros para  
el sector de la  
sidra, pero las  
situaciones di-  
fíciles tambi3n  
tienen su lado  
positivo, que se  
ver3 a m3s largo  
plazo: el sector  
ha hecho un  
gran esfuerzo  
para adaptarse  
a la nueva situa-  
ci3n, adaptar los  
productos y tra-  
bajar el relato.  
La Sidra Vasca  
ha realizado un  
recorrido de cin-  
co años que han  
servido para  
poner la base,  
para empezar  
a trabajar de  
forma diferente  
los manzanales  
locales y nues-  
tras variedades  
de manzana  
y hacer una  
apuesta clara  
por la calidad”.**

# EUSKAL SAGARDOA, IZEN ETA ABIZENEKIN

**S**agardotegi denboraldi betean daude Euskal Herriko sagardotegiak eta aurten 2021eko uzta oparoa dastatzeko aukera izango dute bertaraten direnek. Gainera, botila eta pitxar gardenetan ez ezik, txotxean ere gozatzeko aukera izango da aurten, bi urteren ondoren. Uzta oparoa izan da kopuruan bertako sagastietan eta oparoa sagarraren kalitateari dagokionez ere. Sagar asko eta ona. Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 250 sagargileen sagastietan 5 milioi kilo sagarretik gora bildu da Euskal Sagardoa egiten duten 49 sagardotegietarako. Horrek Euskal Sagardo mota desberdinak egiteko aukera eman die sagardogileei, izen eta abizeneko sagardoak: sagar mota bakarreko sagardoak, bi edo hiru sagar motaz egindako sagardoak, sagasti jakin bateko sagarrez egindako sagardoak, zonalde bateko sagarrez egindakoak, elaborazio desberdina duten Euskal Sagardoak eta abar luze bat.

Bertako sagastien planifikazioak eta sagar hauen lanketa egokiak upategietan lan egiteko modua aldatzen ari dute, eta sagardogileei bere “seilua” edo nortasuna izango duten sagardoak egiteko bidea jartzen. Zenbait sagardotegitan orain kupeletik dastatu ahal izango ditugun sagardo hauek, botilan dastatzeko aukera izango dugu apirila-maiatzetik aurrera, izen abizenak dituzten Euskal Sagardoak, kontsumitzaileak geroz eta informazio gehiago eskatzen duen merkatu batean, eta sektoreak eskaintzeko geroz eta informazio gehiago duen egoera batean.

Azken bi urteak oso gogorrak izan dira sagardo sektorerako, beste hainbat sektoretarako izan diren moduan. Baina egoera zailek badute bere alderi positiboa ere, momentuan ez baina luzeagora ikusiko dena: sagardo sektoreak ahal legin handia egin du egoera berrira egokitzeko, produktuak egokitzeko eta erretailatzea lantzeko. Bost urteko ibilbidea egin du Euskal Sagardoak, oinarria jartzeko balio izan duten bost urte, bertako sagastiak eta gure sagar motak desberdin lantzen hasteko eta kalitatearen aldeko apustu garbia egiteko.

Datozen urteak lan guzti honekin jarraitu eta batez ere balorean jartzeko balio behar dute, kontsumitzaileari Euskal Sagardo botila bakoitzaren atzean zer dagoen azaltzeko. Eta ibilbide guzti honetan ezinbestekoa dugu Euskal Herriko ostalarien laguntza: sagardoa ikusgarri jartzen, beren eskaintzan Euskal Sagardo kartak egiten, Euskal Sagardo desberdinei lekua eskaintzen eta produktuak eskatzen duen posizionamendua ematen. Bide honetan guztiok irabazi behar dugu: Euskal Sagardoak, kilometro zero kontzeptuak, bertako produktuak, bertako baserri eta paisaiak eta nola ez, ostalaritzak. Euskal Sagardoak sagardoa modu desberdinean landu nahi duten taberna, jatetxe eta ostalarie dei egiten die, produktua balorean jartzeko bidean laguntza eskaini eta elkarlana bultzatzeko. Alde aurretik, mila esker.

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



**SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales**



**PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes**



## **URBITARTE SAGARDOTEGIA**

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

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



Ventanas Goierri

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

943 72 53 15

Más de  
**20** años  
**urte**  
baino gehiago

Maite duzun hor  
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a large window. The view outside is a vast expanse of white clouds under a blue sky, with a bright sunset or sunrise glow in the center. The person's right hand is raised, palm facing forward. The window frame is visible on the right side.

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

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



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## EL OLOR DE MI PAÍS ESTÁ EN LA MANZANA



Hubo épocas en las que el nivel de consumo de la sidra fue bastante más destacado que el actual, no tanto por la calidad del producto, sino porque era una bebida que no tenía competencia

Sin duda nunca me he considerado un entendido en cuestión de sidra, pero ya hace muchos años una vez documentado me lié la botella a la cabeza y tuve la osadía de hablar de nuestra mítica y popular sagardoa. Exactamente un 7 de febrero de 1999, en un artículo con esclarecedor titular: “Viaje de la sidra, del pasado al futuro”, del que les brindo algunas reflexiones, estimo que oportunas por ser profecías cumplidas manifestadas en la riqueza actual del mundo sidrero. Y así “decíamos ayer”:

“Un año más por esta época, la apertura de la temporada del txotx sitúa en el primer plano de la actualidad a la sidra, bebida embriagadora como su propio nombre indica en latín, y que como pocas anda a caballo entre elementos tradicionales y decisiones de futuro que afectan a su supervivencia. Es un producto que llegó a cosecharse en toda Euskal Herria y que, por diversos avatares, su producción ha quedado concentrada sólo en la provincia de Guipuzcoa, principalmente en la zona que delimitan Astigarraga, Hernani, Urnieta y San Sebastián. Además por supuesto de Usubil.

No sólo la sidra ha sufrido a lo largo de los años transformaciones manifiestas, sino que su propio escaparate, el que le permite promocionarse y difundirse, el rito de la probaketa o espiche, más conocido como sidra al txotx, ha acometido un cambio sustancial, tal vez uno de los más importantes de cuantos se han producido en torno a esta bebida chispeante. De ser una necesidad técnica y comercial para que los elaboradores y sus posibles clientes conocieran las nuevas sidras, ha pasado a convertirse en un auténtico deporte de masas, una costumbre social arraigada y masiva, que mueve a auténticas peregrinaciones de seguidores del mito, más que del rito. El término txotx hace referencia a la costumbre de degustar la sidra desde la misma cuba mediante un pequeño agujero realizado en la ma-

dera. De hecho, la palabra txotx es un diminutivo del término euskérico zotx, que significa “ramita de árbol”, pero que, por extensión, es alusivo también al trozo estrecho de madera con el que se tapa el orificio de la cuba, si bien en la actualidad, la mayor parte de esos orificios se cierran con pequeños grifos de diversas formas. Un palito que, en definitiva, se muestra como el medio casi mágico de comunicar el misterio de la nueva sidra con los degustadores. Otros términos que se asocian con este rito secreto -cuasi masónico- son txiri y mojóñ. Al parecer, en la zona de Tolosa, Aduna y Zizurkil, usan en vez de txotx el vocablo txiri, que es el diminutivo de ziri, palabra con la que se denomina a las cuñas de madera. Otra de las palabras clave en torno a la sidra y su consumo es el tan cacareado mojóñ, que es la designada para expresar que los comensales pueden dejar de comer, porque se va a abrir alguna cuba. Al parecer no es un término relacionado exclusivamente con las sidrerías. Cuestiones lingüísticas aparte, tanto en el rito de txotx como en la propia elaboración de la sidra lo que se puede declarar sin complejos es que cualquier tiempo pasado no fue mejor, ni el futuro de su calidad está del todo asegurado, por mucho que se empeñen los sidreros más responsables y la propia Administración. Entre sus grandes carencias se encuentra que, todavía en la actualidad, aproximadamente el 75% de la sidra embotellada se vende sólo en Guipuzcoa, lo que quiere decir que tiene un proyección exterior casi anecdótica. El consumidor no acaba de identificar las marcas, de manera que no se produce el efecto de arrastre de la marca fuerte hacia la débil. Entre otras cosas porque sólo un 30% de las botellas se vende etiquetado, con lo que es muy difícil que el público memorice las marcas. En realidad, parte de sus pecados nacen de sus virtudes: su naturalidad, su poca graduación alcohólica, lleva pareja una mayor inestabilidad que otras bebidas que, como el vino, poseen mayor acidez fija, grado y taninos, que actúan de conservantes en

su evolución en botella.

Otra de las tareas pendientes es la eliminación de esas feas lías o posos que, por paradojas de la vida, tienen un nombre francamente tierno y amable, como es el de ama. La cuestión es bastante fangosa, ya que se corre el riesgo de que el filtrado no sólo se cargue a la madre sino también a la esencia misma del producto, desnaturalizándolo por completo.

En todo caso, su presente es prometedor, si miramos los avatares a los que se ha visto sometido en el pasado. Si bien hubo épocas cuyo nivel de consumo fue bastante más destacado que el actual, su aceptación inmemorial y masiva no lo fue tanto por placer y por la excelsa calidad del producto, sino porque era una bebida que no tenía ningún tipo de competencia. El vino era bebida reservada para los más pudientes y para las grandes fiestas. La primera de las referencias de un decaimiento en el consumo de la sidra en Euskal Herria se remonta al lejano año de 1523, cuando los pescadores vascos traen de las Antillas el maíz. La consecuencia más directa fue que los campos de maíz eliminaron gran parte de los manzanalos. Ya en el siglo XIX, la revolución industrial también fue otro factor negativo de cara a la producción de sidra. Muchos baserritarras, sobre todo los más jóvenes, dejaron el campo y pasaron a ser trabajadores fabriles, cuestión que acarreó una despoblación del campo evidente y un envejecimiento del campesinado, de forma que la agricultura se convierte en algo residual. A la par, el pino, base de la industria papelera, irá ocupando el lugar del manzano.

Ni que decir que la guerra civil posterior es uno de los puntos de inflexión más bajos en torno a las sidrerías. Además, coincidió con un fenómeno instaurado desde principios de siglo en Guipuzcoa, la transformación de las sidrerías en otro elemento que sería a la postre decisivo a la hora de configurar una de las singularidades de su cocina: las sociedades gastronómicas.

Tampoco fueron boyantes los años que le siguieron. En los cuarenta, la producción de sidra es escasa. El vino, ya con mejores transportes va desplazando a la bebida autóctona. Además con la hambruna de posguerra toma plena vigencia ese dicho que afirma que "sin comer no apetece beber".

## La crisis de los setenta

Pero cuando la industria de la sidra tocó fondo fue a comienzo de los setenta. La masificación de bebidas de trago largo y fácil, como la cerveza, tuvo gran culpa de ello. Vistas así las cosas, era el momento de darle un empujón, un necesario relanza-



miento que le alejara de su muerte anunciada. Los sidreros jóvenes cuestionaron la propia sidrería y, sobre todo, los métodos artesanales de producción, que tenían poco de arte y menos de sanos. Por eso comenzó la replantación del manzano autóctono y la progresiva renovación tecnológica: manejo de densímetro, utilización del frío e introducción del acero inoxidable. Más tarde se impondrá el etiquetado de las botellas hasta llegar a un modelo único de éstas. Así empezó un camino aún no allanado del todo: las claves de la personalización y reconocimiento de la sidra vasca, que todavía hoy pasan necesariamente porque los manzanos vayan recuperando primacía en el caserío. Que así sea" Y como felizmente esta siendo pese al lunar de la Pandemia.

Y es que, a pesar de los pesares, hoy en día siguen teniendo plena vigencia las encendidas palabras del vate normando que, añorante, afirmaba: "El olor de mi país está en la manzana".



# Zurrumuru

**KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND**

Prensa nacional y extranjera  
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

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



**Nere Ariztoy**  
Consultora de turismo

## RITUALES MARAVILLOSOS

“**S**í, sí. Ya está reservada... claro. Cómo vamos a ir sin reservar, anda que tu... pero oye, quedaremos antes para echar un poteo o que... a eso de la una. Genial. En el bar de siempre. Pues eso. Hasta el sábado. Agur!”

Por fin llega el sábado. Y hay que mantener las buenas costumbres así que el poteo arranca y termina con sidra. Porque no es cuestión de hacer experimentos con gaseosa y además el trago entra de lujo a esas horas ya que el estómago empieza a pedir de beber y por supuesto de comer.

“¿Qué tal todo? Tiempo sin vernos... Qué ganas tenía... ¿Cuándo fue la última?... El año pasado creo... Ay no, espera que hicimos una en

Noviembre ¿No te acuerdas? Estuvo genial, dijimos de juntarnos antes de Navidades por si acaso y menos mal...”

Con una sonrisa en la cara y el retrogusto activado (ese maravilloso conjunto de aromas, sensaciones y señales que la sidra nos ha dejado en boca, garganta y nariz una vez que ya la hemos tragado) cruzamos un año más la puerta de la sagardoteגי.

Otro mundo de sensaciones se dispara. Las voces de la gente que ya está por allí disfrutando del momento, los aromas a manzana y brasa, el sonido de la sidra al escanciarla... Qué gozada. Ya estamos aquí de nuevo. En casa.

A menos de un metro de distancia para que podamos apreciar todo su esplendor, nos adelanta por la derecha un txuletón, calculo yo de más de un kilo largo, luciendo orgulloso sus tres tonos: el tostado exterior, medio centímetro de color gris y el rojo intenso característico en su interior. Señal de que todo va bien. Junto con la sidra es la estrella de la fiesta, para qué lo vamos a negar.

Y comienza el ritual. Maravilloso ritual. Esta vez lo vamos a disfrutar aún más si cabe porque tenemos muchas cosas que celebrar. Algunas de ellas muy importantes, que tal vez hace un par de años debían de haber sido también



motivo de celebración pero las prisas y esa sensación de que todo iba bien y que nada podía alterar nuestro pequeño universo, hacían que pasaran desapercibidas.

Por eso el grito de “Txooootxxxx...” suena a gloria. Y aunque este año todavía deba ser con mascarilla y el consumo en mesa (de momento) lo importante es que estamos aquí. Viviendo la experiencia de nuevo.

Y así nos encaminamos, siguiendo al sagardogile, a nuestro txoko favorito esperando con los nervios a flor de piel turno alrededor de las kupelas para llenar la jarra.

“Hau da Gure Sagardo Berria!”

Que no se diga que no os avisé. No vayáis sin reserva...

[www.sagardoa.eus](http://www.sagardoa.eus)

[www.sagardoarenlurraldea.eus](http://www.sagardoarenlurraldea.eus)

[www.euskalsagardoa.eus](http://www.euskalsagardoa.eus)

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

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

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

## LOS MEJORES PRODUCTOS GASTRONÓMICOS



**COMERCIAL**  
**AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



**Dani Corman**  
Consultora de turismo

## HISTORIA EXPRESS DE NUESTRA SAGARDOA

**L**a *sagardo* o sidra natural vasca es y ha sido parte indisoluble de nuestra cultura a lo largo de los siglos. La pesca, la *txalaparta*, el *bertsolarismo* y varios de nuestros bailes populares, no serían lo que hoy día son sin su existencia.

Desconocemos cuándo y de qué manera llegó o fue importado el manzano, cuyo origen ubican los expertos en Asia Central. Algunas fuentes indican que fue introducido por los árabes, otras que sus semillas llegaron por la acción de las aves migratorias e incluso los

más atrevidos aseguran que surgieron de manera espontánea en las montañas vascas. Tampoco sabemos el momento en el que aparece la sidra en *Euskal Herria*. ¿Serían los romanos quienes nos enseñaron a fermentar el jugo de la manzana? Quién sabe incluso si alguno de nuestros seres mitológicos tuvo algo que ver en esto...

De lo que sí existen indicios es de que, tanto la sidra como la manzana, son conocidas por los vascos desde tiempos remotos. Existen escritos del siglo I d.C. que narran la existencia de grandes manzanos en la Galia y Vasconia. Estos hablan también de una bebida elaborada con trozos de manzana cocida diluidas en agua y miel. De todos es sabido que son muy escasos los testimonios escritos dejados por los vascos anteriores al siglo XI. Las tradiciones, leyes, cuentos y costumbres se han transmitido oralmente de generación en generación, de ahí uno de los más importantes obstáculos para conocer más a fondo nuestra historia más lejana.

La sidra, a lo largo de los siglos, ha tenido fundamentalmente un carácter familiar. Se elaboraba en los caseríos para consumo propio a lo largo del año y fue tan sólo a partir de la creación de los núcleos urbanos cuando comienza realmente su comercio. A partir del siglo XI empiezan a aparecer escritos sobre su producción en *Euskal Herria*. Incluso aparece en el fuero *gipuzkoano*, en este mismo siglo, la prohibición de importar sidra de fuera hasta terminar la producción local. A finales del siglo XII se establecen una serie de leyes y normas que regulan la producción de manzana y el comercio de la sidra, las cuales tuvieron vigencia durante varios siglos.

Al comienzo del XVI se vive una época de gran esplendor. El consumo se multiplica exponencialmente y comienzan a aparecer, principalmente en Gipuzkoa, numerosos caseríos



Fotografía: Basque Wine

lugar o *tolare* para su producción. En aquella época, la sidra suponía también la bebida habitual de los *arrantzales* en sus largos viajes a la caza de la ballena y la pesca del bacalao por las remotas y frías tierras del norte. Los contratos recogían el compromiso de dos o tres litros al día por persona para consumo personal. En algunos casos, un barco podía llegar a salir de puerto con 50.000 litros en barriles, tanto para las necesidades de los trabajadores como para su comercio en los puertos de destino. Sin lugar a dudas, la sidra era uno de los pilares de la economía de la época.

Pero todo comenzó a torcerse con la llegada del maíz procedente de América, planta de la que, al igual que sucedía con el cerdo, se aprovechaba absolutamente todo en los caseríos. Ésta produjo una auténtica revolución agrícola, en la que el manzano salió claramente perjudicado. Ciertamente es que en nada ayudó la entrada de la cultura del vino procedente de Navarra y Álava, así como el sensible descenso en la actividad pesquera a lo largo de los siglos precedentes.

Pero fue en el siglo XX cuando la sidra pasó por sus peores momentos. Antes del comienzo de la Guerra Civil en 1939, era habitual producir unos 30 millones de litros en la provincia de Gipuzkoa. Las siderías se situaban no en el extrarradio como en la actualidad, sino en los mismos pueblos, con *kupelas* incluso a pie de calle y eran tremendamente populares. Pero la Guerra Civil paralizó casi totalmente el cultivo del manzano y la producción de sidra. Tras ella, durante unas décadas de grandes penurias fue reactivándose poco a poco su producción. En aquellos momentos, muchos jóvenes abandonaron las tareas del caserío para trabajar en las ciudades. Otro duro



Fotografía: Gentileza de Astarbe Sagardotegia (Astigarraga)

revés para nuestra sidra. En los años 60 se dieron los peores datos de producción de toda la historia de la sidra, llegando a producirse tan sólo 1.300.000 litros en Gipuzkoa, provincia que siempre ha estado muy por encima en producción frente al resto del territorio.

Pero a partir de 1970 las sidrerías comienzan a resurgir, gracias a la búsqueda por parte de la sociedad de una identidad propia y la recuperación de las viejas tradiciones. En 1979, una serie de personas forman una pequeña asociación denominada I. Con ella nace el germen que hará posible que el futuro de éxito para la sidra. Este grupo se fundó con el fin de recuperar aquello que supuso una parte muy importante de nuestra economía y cultura a lo largo de los siglos. Tras una profunda reflexión acerca de los problemas del momento, contaron con la ayuda y colaboración de las instituciones gipuzkoanas, para llevar a cabo una serie de propuestas relacionadas con la investigación, experimentación y formación.

Junto a ellas se facilitaron una serie de importantes ayudas para el fomento de las plantaciones y la producción.

Tras estos últimos cuarenta o cincuenta años de recuperación, asentamiento y éxito de la actividad sidrera en *Euskal Herria*, con una recientemente creada denominación de origen, creo que ha llegado otro momento clave de nuestra historia, aunque éste tocará escribirlo a nuestros hijos, nietos o bisnietos. Es el momento de las nuevas generaciones, de la adaptación a nuevos mercados, de la creación de nuevos estilos de sidra, de valorar económicamente mucho más la calidad de la manzana, de conseguir sidras más auténticas y menos estandarizadas, de abandonar la deriva química a la que se someten hoy en día la mayor parte de nuestras sidras...

¿Será capaz la nueva Denominación de Origen *Euskal Sagardoa* de liderar esta nueva adaptación a los tiempos que corren? Todos los amantes de la sidra confiamos y estamos seguros de que así será... ¡Salud!





ASTARBE  
SAGARDOTEGIA

1563-tik

Txoritokieta Bidea, 13 - ASTIGARRAGA  
943 551 527 · [www.astarbe.eus](http://www.astarbe.eus)



**Alazne Cano**  
Letrada - Col. 4461 ICAGI

## REFORMA DE LAS CUOTAS DE AUTÓNOMOS

**E**l sistema de los trabajadores adscritos al RETA, más comúnmente conocidos como autónomos, y los cambios en su cuota están en boca de muchos estos días. A veces puede resultar un poco complicado entender por un lado, las dificultades que enfrentan, y por otro, el impacto de esta subida en la economía base de estos trabajadores, así que voy a intentar resumir en unas líneas lo

base máxima, la cuota ascenderá a 1.266,66 euros al mes.

Así, los cambios se establecerían a partir de 2023 de forma progresiva durante 9 años consecutivos con los siguientes criterios:

- El sistema de cotización de los autónomos se fija en 13 tramos, que se calculan en base a los ingresos del trabajador (pero sin determinar el periodo de referencia), la cifra inicial mínima sería para los que tienen ingresos de menos de 600 euros al mes, y la máxima para los que ingresan más de 4.050 euros al mes.

- Para aquellos autónomos cuyos ingresos se sitúen por debajo de los 600 euros, la cuota sería de 184 euros / mes y para aquellos que superan los 4.050 euros, les correspondería una cuota de 1.267 euros.

- Con carácter progresivo, en función de los rendimientos del trabajador, se establecerían las diferentes cuotas (teniendo en cuenta los 13 tramos fijados por el modelo). La nueva normativa introduce la posibilidad de modificar el tramo de base hasta seis veces al año.

En principio parece que las previsiones del Gobierno son de ahorro para los autónomos, sin embargo, la bondad del sistema dependerá en gran medida de cuál sea la fórmula elegida para calcular la base de cotización. Porque en algunos sectores, los ingresos son muy irregulares, como podría ser el caso de algunos negocios turísticos, en otros, como la abogacía hay un mes en el que se paraliza prácticamente la actividad, etc. En este escenario, y con tantas cuestiones sin resolver hay más sombras que luces y parece que la propuesta se centra demasiado en cuadrar las cuentas de la Seguridad Social y no tiene en cuenta el "plus de riesgo" que supone emprender y ser autónomo.

Según el sistema de tramos planteado por Escrivá, todo aquel afiliado al RETA que tenga unos rendimientos netos superiores a 1.125,9 euros al mes pagará más con el nuevo sistema (si no paga actualmente la cuota mínima). En un cálculo aproximado esto se traduce en que el 40% del colectivo pague más. Frente a esta previsión, el Ministerio de Seguridad Social ha calculado que dos de cada tres autónomos pagará menos, pero no queda muy claro.

Otra de las críticas que podría ponerse encima de la mesa, pero de las que el Gobierno no habla, es que cotizar en función de los ingresos también implica recibir presta-

**Parece que la propuesta se centra demasiado en cuadrar las cuentas de la Seguridad Social y no tiene en cuenta el "plus de riesgo" que supone ser autónomo"**

que se nos viene encima, porque sí, lo confieso, yo también soy autónoma.

Un trabajador autónomo comienza a pagar desde que inicia su actividad laboral, es decir, desde el momento en el que se da de alta en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos. No importa que aún no perciba un solo euro por su trabajo, o que tenga que invertir todo lo que gana y parte de sus ahorros en mercancías o materiales para poder seguir trabajando, aquí se paga desde que se empieza.

¿Cuánto paga un autónomo? ¿cuánto se paga de seguridad social? Todo depende de la base de cotización seleccionada por el trabajador. Hay una cantidad mínima y una máxima, y será el trabajador quien seleccione la que mejor se ajusta a su actividad profesional, o a su capacidad económica. En 2021, estas cuotas llegaron al 30,3% de la base de la cotización. Así que, si hablamos de 2021, la base mínima quedó fijada en 944,40 euros y la base máxima en 4.070 euros. Las cuotas aplicables, por tanto, fueron de 286 euros en el primer caso y de 1.232 euros en el segundo. Así, un negocio que abre con un solo trabajador, sin clientela, empieza ya con un negativo mensual de 286 euros.

¿Qué va a pasar ahora con la reforma de las cuotas? La propuesta de reforma es de tipo progresivo, así que lo que realmente nos debería preocupar no es el futuro inmediato, sino el largo plazo. Para 2022 y hasta que se haga efectivo el nuevo sistema presentado por el Ministerio de Seguridad Social, la cuota de autónomos sufrirá un ligero incremento respecto al 2021. De los 286 euros mensuales por la base mínima del pasado año, en 2022 se llegará a los 294 euros; es decir, se ha producido una subida de 8 euros. En caso de que el trabajador autónomo cotice por la



ciones en función de esas cotizaciones. Y que las personas que pasen a pagar menos, también acumularán menos cotizaciones de cara a futuras prestaciones o la jubilación, que si en el caso de los autónomos, ya son de por si bajas, con este sistema bajarían aún más.

Tampoco parece que por parte del Gobierno se haya previsto nada sobre una prestación de desempleo similar a la que existe para los asalariados, pero para autónomos. Porque siendo claros, los autónomos no tienen derecho al paro, trabajan y cotizan, pero no ven reconocido ningún

tipo de subsidio al mismo nivel que los trabajadores por cuenta ajena. Así es: ni prestación por desempleo ni subsidio por desempleo ni nada. Tan solo existe una ayuda por cese involuntario de la actividad, que se deniega, para hacernos una idea, en un 40% de los casos. Resulta un dato bastante esclarecedor de su efectividad.

Y éste es el escenario actual para los autónomos, y la previsión del futuro. Aún se puede mejorar, aún hay salvación porque la reforma no está aprobada, veremos en qué acaba.



## **CONSULTING T&U ABOGADOS**

Despacho especialista en: • **Laboral y Seguridad Social**

- **Civil**
- **Penal**

Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. 943 45 63 35 info@consultingtu.net



**Aitor Buendía**

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

## “FRONTÓN TOLOSA”: UN NUEVO ESPACIO GASTRONÓMICO DONDE PASARLO BIEN Y CON “EUSKAL SAGARDOA” COMO GRAN ALIADA

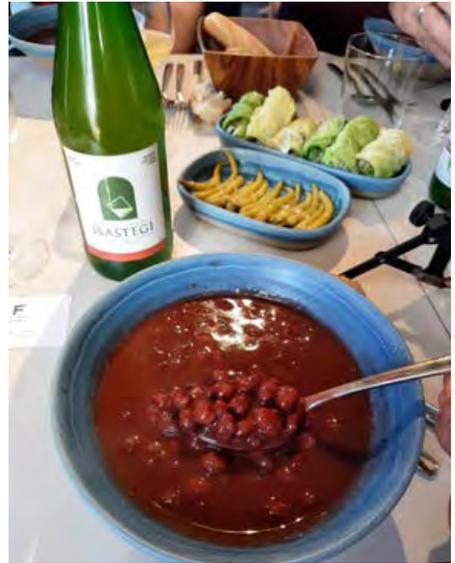
~~~~~  
**Sonia siempre ha sido una gran defensora de la sidra, y es por ello que nos encontramos diferentes opciones en su carta. Es el caso, por ejemplo, de la Euskal Sagardoa de Isastegi.**  
~~~~~

**E**l nuevo espacio gastronómico “Frontón Tolosa” nos permitió congregarnos en el cierre del mes de enero a un buen compendio de personas amantes de la buena gastronomía. **Sonia Tapia**, junto con su socio **Egoitz Goikoetxea**, ha puesto en marcha un concepto divertido, cultural, sorprendente... donde la gastronomía es la perfecta excusa para pasarlo bien. Así, sin más. Pasarlo bien. Disfrutar. ¿Qué más podemos pedir en estos tiempos que nos toca vivir? No es un restaurante, no es un bar, tampoco es un teatro ni un espacio para monólogos, para obras de arte... pero ofrece todas esas opciones. Y no se cierra en banda a la hora de mostrar platos tradicionales y muy nuestros como una “Alubia de Tolosa” con sus sacramentos pero, eso sí, dándoles un toque oriental a las verduritas, o arrancando con un divertido “Guakamolea con totopos” que te lo montas la propia persona que se sienta en mesa.

~~~~~

Y junto al concepto gastronómico que nos encontramos, una apuesta rotunda por nuestra sidra, nuestra sagardo. Sonia siempre ha sido una gran defensora y es por ello que nos encontramos diferentes opciones de sidra en su carta. Es el caso, por ejemplo, de la “Euskal Sagardoa” de la propia zona como es “Isastegi”. Joseba Lasa arrancó la temporada el pasado 29 de enero, con todas las medidas de seguridad covid pero, al mismo tiempo, con toda la ilusión. Así lo podemos comprobar en el podcast que adjuntamos al final de este artículo gracias al programa especial que emitimos con estas personas invitadas:

- **Joseba Lasa** (Isastegi Sagardotegia), con el arranque de la temporada “Euskal Sagardoa”
- **Aloña Garmendia** (Tolosaldea Turismo). Seguimos conociendo la atractiva oferta de “Gipuzkoa Tur-





ismoa” gracias a la nueva Oficina de Turismo en Tolosa.

- **Juanma Garmendia**, con la sabiduría de todo un gastrónomo de Slow Food Donostia “Germán Arrien”, Academia Vasca de Gastronomía o Fecoga.

- **Xabier Goikoetxea**, quien nos acerca todos los detalles al respecto de un producto emblemático como es la “Alubia de Tolosa”.

- **Sonia Tapia**, mostrándonos el buen hacer de su equipo de cocina en un espacio diverso en lo gastronómico y cultural.

Podcast del programa “La Ruta Slow” desde el “Frontón Tolosa”:



## DI...VINOS

## SIDRA NATURAL JAUREGI, SAGARDO NATURALA

**D**e las mejores uvas se obtiene el vino de calidad y de las mejores manzanas, la auténtica sidra de Gipuzkoa.

Casa Jauregi, desde 1984 lleva más de 30 años de trabajo elaborando esta sidra natural.

La Sidra Jauregi es obtenida como resultado de la mezcla de diferentes tipos de manzanas silvestres como Txalaka, Urtebia, Judeline, Judor, etc. Es facil de beber y de buen sabor, de color limpio y claro. Es elaborada según la tradición.

Agitar ligeramente el envase antes de descorchar, tiene un punto de aguja cuando rompe con el vaso y un sabor dulce y ácido a la hora de beberla. Color Amarillo pajizo. Aroma afrutado y fresco con una gran homogeneidad de dulce amargo.

Muy facil beber y muy agradable en boca. Debido a su elaboración siguiendo el método tradicional puede contener poso.

Maridaje ideal para quesos de cabra, pastas blandas y pescados cocinados al horno o a la brasa.

**Jon Méndez**

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



**Maitiana**  
Las bomboneras de  
Sara Chantain

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonera



# PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

## #RegalaRiojaAlavesa



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



**ENTRA**

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



**ELIGE**

una experiencia



**REGALA**

Rioja Alavesa



**DISFRUTA**

hasta un año



RUTA  
DEL VINO  
RIOJA • ALAVESA



**Alberto Benedicto**  
www.aquavitaecocktails.com

## EL ARTE DEL SERVICIO (PARTE I)

**E**n varios de mis artículos os he mencionado que la atención al cliente es primordial en un establecimiento de hostelería, pues bien, he decidido ir profundizando en este aspecto poco a poco, pues como ya os he expuesto es imprescindible si queremos tener éxito.

El arte del servicio... ¿se nace con él o se aprende con el tiempo? Esta es una cuestión que muchos nos hemos hecho y que nos seguiremos haciendo cada vez que vemos a un "camarero, barmaid, bartender..." que nos atiende de manera excepcional. Sin duda, lo primero que diremos es que pasión tiene por su trabajo, como disfruta realizando su trabajo y que por eso da ese servicio / atención, y esto es totalmente correcto, pues si no tienes pasión en lo que haces, por muy buen profesional que seas, se nota que no te gusta tu trabajo y eso se refleja en la atención al público.

Hace unos meses, vi un vídeo de Pablo Motos, el cual me gustó el ejemplo que puso para ser un número uno, pues hablaba de "aqueel camarero, que cuando vas por segunda vez a su local, ya sabe lo que le vas a pedir, o cuando vas a pedir otra ronda, ya te la ha comenzado a poner". La actitud con la que afrontas tu trabajo es lo que te va a diferenciar del resto, y eso es el valor añadido por el cual ir a un establecimiento u otro.

Por tanto, creo sin duda, que hay que nacer con "el arte del servicio" pero también hay que cultivarlo, es decir formarlo. Si no aprendemos los protocolos básicos de atención al cliente, nunca podremos evolucionar y mejorar.

Por otro lado, nunca debemos confundir servir con ser un siervo, cosa que algunas veces los clientes confunden. En la película *La Vida es Bella*, hay una frase que refleja esto a la perfección: "tú estás sirviendo, pero no eres un siervo, servir es el Arte Supremo, Dios es el primer servidor. Dios sirve a los hombres, pero no es siervo de los hombres".

Elaborar un coctel es muy sencillo, lo complicado es servirlo a la persona adecuada en el momento adecuado, pues no todos los cocteles valen para todas las personas, ni un coctel vale para todos los momentos del día o épocas del año. Esto es importante aprenderlo bien, pues, por ejemplo, si vamos a un restaurante a comer, y antes de la comida nos ofrecen un mojito, nos están haciendo un flaco favor, pues no vamos a llenar y luego no podremos degustar la comida.

De ahí que haya diferentes tipos de cocteles como son los cocteles aperitivos y los cocteles digestivos. Los primeros suelen ser algo más potentes de alcohol, pero más cortitos y de forma habitual son de tendencia amarga, como por ejemplo un Manhattan o un Negroni. Por el contrario, los cocteles digestivos suelen ser tragos más largos, con menos graduación



alcohólica y de tendencia dulce como por ejemplo un Mojito o Gin & Tonic.

Los cocteles aperitivos son de tendencia amarga porque el amargor nos abre el apetito. Aperitivo viene del latín "aperire" que significa abrir.

### NIX-PRESSO

#### INGREDIENTES:

5 cl. Nixta; 1,5 cl. Sirope de Falernun  
1 café espresso; 3 granos de café  
Canela molida

#### ELABORACIÓN:

Primero debemos hacer un café espresso, el cual lo guardaremos. Cogemos una copa de coctel y le ponemos dos hielos para enfriarla mientras hacemos el coctel. Mientras tanto, en la coctelera añadiremos 4 cubos de hielo y a continuación serviremos el Nixta, que es un licor de elote (una variedad de maíz), el sirope de Falernun y por último el café espresso. Agitaremos de menos intensidad a mayor intensidad, hasta notar como la coctelera está completamente fría y con algo de escarcha por fuera. En ese momento quitaremos los hielos de la copa de coctel y serviremos nuestro coctel. Si hemos hecho bien el coctel nos saldrá una buena capa de crema. Para decorarlo usaremos un poco de canela y tres granos de café.

Sidras  
BEREZIARTUA  
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,  
gure sagardoa.*





**Carolina Rín**  
Dietista Colegiada nº 1887

## ● SIDRA, CÁNCER... Y EUROPA

**B**ajo mi parecer, el mundo se está volviendo loco. Y cuando digo el

mundo me refiero a la sociedad, particularmente a la occidental. Ya que el mundo, nuestro mundo, también está habitado por los osos polares y qué culpa tendrán ellos de que estemos perdiendo el rumbo como sociedad.

Una sociedad llena de miedos.

Somos cómodos y estamos acomodados. No somos, en general, una sociedad valiente y eso nos lleva a ver fantasmas por doquier, alarmarnos y alarmar. Si no, no me llevo a explicar lo que el día de los enamorados quiere ratificar el Parlamento Europeo.

El cáncer causa estragos. Es una tremenda realidad. Todavía no hemos dado con la tecla para que no se apodere de nuestra salud. Por ello, en un paso para frenar esta enfermedad multifactorial, el Parlamento Europeo ha aprobado un informe que se ratificará el 14 de febrero, dónde bebidas como el vino o la sidra se considerarán bebidas potencialmente cancerígenas junto con otras bebidas alcohólicas. Y colocarles las etiquetas de Sanbenito con advertencias sanitarias como vemos en las cajetillas de tabaco (no tan realistas).

¿Pero qué hay de realidad y alarmismo en todo esto?.

Para una alimentación saludable no se recomienda, ni es necesario beber alcohol.

Pero vivimos en un lugar en el que beber vino, cerveza o sidra está tan enraizado culturalmente como comer pan. Forman parte de nuestra cultura milenaria, ¿qué hubiéramos hecho los vascos sin sidra en épocas de escasez de alimento!

Está en nuestro ADN. Europa es muy grande y hay muchas formas de beber. No es una excusa para quitarle peso si realmente fuera el único causante de algunos tipos de cáncer. El cáncer es una enfermedad multifactorial y sus factores de riesgo deben evaluarse en el contexto



de los patrones culturales, de consumo de alcohol, de alimentación y de estilo de vida.

Hay informes científicos que avalan que tomar una copita de vino dentro de una dieta mediterránea es beneficioso para nuestro corazón. Pero la realidad es que la dieta mediterránea cada vez forma menos parte de nuestro estilo de alimentación.

¿Pero qué es aconsejable?.

El "consumo seguro" de alcohol apelando a la moderación y a la responsabilidad ya no existe. Hoy se habla de consumo de riesgo o de bajo riesgo. No existe el riesgo cero. En el 2020 un grupo, con el aval del Ministerio de Sanidad, rebajó a la mitad el nivel de consumo de alcohol considerado de "bajo riesgo", pasando de 40 g/día a 20 en hombres y de 24 g/día a 10 en mujeres. A nivel práctico, concluyen que un hombre puede tomar hasta un máximo de dos cañas o dos copas de vino diarias, y una mujer una.

Estamos en época de sidrerías, vayamos hacer topa antes de que no pongan etiquetas advirtiéndolo de su "peligrosidad"... haz cálculos: ¿cuántos txots puedes hacer...? Para ayudarte, **te dejo en la página siguiente un pequeño cuestionario** para que compruebes si tu consumo es de riesgo o bajo riesgo... TXOTX !!!



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

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

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

# Alcohol

## ¿Cuánto es mucho?



El consumo de bebidas alcohólicas está muy arraigado en nuestra cultura y relacionado con nuestras tradiciones y celebraciones.

Sin embargo, este consumo, no siempre está exento de riesgos; depende de la cantidad y la frecuencia. Por eso es importante estar informado y CONOCER si tu consumo de alcohol pone en riesgo tu salud. Te proponemos a continuación un sencillo test.

Si estás en una de las siguientes situaciones no hace falta que hagas el test



CONDUCCIÓN



LACTANCIA



EMBARAZO



TRABAJO  
ESPECIÓN



18  
MENOR  
DE EDAD



MEDICAMENTOS  
Y ENFERMEDADES

en estos casos, el consumo siempre es de riesgo

Comprueba en tres pasos\* si tu consumo puede ser de riesgo

### 1. ¿Con qué frecuencia consumes alguna bebida alcohólica?

- (0) Nunca  
(1) Una o menos veces al mes  
(2) De dos a cuatro veces al mes  
(3) De dos a cuatro veces a la semana  
(4) Cuatro o más veces a la semana

PUNTOS

### 2. ¿Cuántas consumiciones haces al día?

- (0) Una o dos  
(1) Tres o cuatro  
(2) Cinco o seis  
(3) Siete a nueve  
(4) Diez o más

PUNTOS

### 3. ¿Con qué frecuencia tomas 6 o más consumiciones (más de 6 cañas, 6 vinos o 3 copas) en una sola ocasión (una noche, una tarde, en una comida, de botellón, etc.)?

- (0) Nunca  
(1) Menos de una vez al mes  
(2) Mensualmente  
(3) Semanalmente  
(4) A diario o casi a diario

PUNTOS

NO REALIZAS UN CONSUMO DE RIESGO

Mujeres

3 puntos o menos

Hombres

4 puntos o menos

TOTAL PUNTOS

REALIZAS UN POSIBLE CONSUMO DE RIESGO

4 puntos o más

5 puntos o más

\*En caso de ser positivo este test, puedes confirmarlo con otro test llamado AUDIT. Consulta en tu centro de salud o en la página web (apartado Conoce tu consumo) <http://www.estilosdevidasaludable.msssi.gob.es/consumo/home.htm>

## ¿QUÉ ES UN CONSUMO DE RIESGO?

El consumo de riesgo de alcohol es el que aumenta las probabilidades de tener problemas de salud en un futuro (cáncer, hipertensión arterial, enfermedades hepáticas, etc.)

Por otro lado, consumir bebidas alcohólicas de manera intensiva aumenta la probabilidad de verse implicado o implicar a terceros, en un accidente o en una pelea. Por lo que este tipo de consumo de alcohol, también es de riesgo para la salud.

**R. ZABALA SAGAROTEGIA (ADUNA)**

## RESPECTO Y PASIÓN POR EL PRODUCTO LOCAL

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

**R.** Zabala es una de esas sidrerías que no destaca tal vez por su tamaño, pero sin duda, en muchos sentidos, es una gran sidrería, una sidrería remarkable que destaca sobre el resto por muchos motivos.

Uno de ellos es **su longevidad**, ya que si bien la sidrería como tal, con concepto elaborador-restaurante no tiene tantos años de vida, concretamente unos 30 años, la elaboración de sidra en este caserío familiar es una actividad que se remonta a **más de 200 años** atrás.

Como nos cuenta **Martín Zabala**, quien actuó como nuestro anfitrión cuando el pasado 10 de febrero acudimos a conocer su oferta gastronómica, a pesar de que su padre, **Ramón**, abrió la sidrería a inicios de los años 90, la casa ya contaba con un tolare, y los caseríos de los alrededores tenían ya la costumbre en tiempos de su abuelo, **Modesto**, de acudir a la casa de los Zabala a elaborar la sidra que entonces cada uno hacía con sus propias manzanas.

Esto hizo que esta casa adquiriera con el paso de los años una gran importancia en el ámbito sagardozale, con lo que prácticamente estaba predestinada a convertirse en una sidrería "profesional" cuando se dió, en los años 80, el "boom" de estos establecimientos, que surgieron como champiñones tras 40 años en los que cualquier expresión de cultura vasca (y las sidrerías siempre han sido consideradas como tal) era prohibida y perseguida.

Este conocimiento del mundo de la sidra sumado a la confianza con las casas de los alrededores a las que habían elaborado la sidra durante décadas y décadas marcó desde un principio la filosofía de R. Zabala, consistente principalmente en **elaborar su sidra con producto 100% autóctono**. "Nosotros elaboramos toda nuestra sidra con manzana de Gipuzkoa" nos comenta Martín según abre la primera botella, etiquetada sencillamente con el nombre de la familia precedi-

do por la R. de Ramón, el fundador de la sidrería actual, "así que teóricamente no necesitamos ningún sello que atestigüe la procedencia de nuestra producción. Tenemos nuestros propios manzanos, todos ellos cerca de la casa, y el resto lo compramos a los caseríos de los alrededores y a otros caseríos, pero siempre de Gipuzkoa. Hay años en que hay más o menos manzana pero siempre manzana local".

### Una sidra en homenaje al padre

Esta apreciación viene a cuento de las dos botellas que degustamos a continuación. La primera de ellas, **"R. 80"** es la sidra que elaboran como homenaje a su padre, fallecido hace 10 años cuando contaba 80 de edad. "Esta sidra se diferencia de la anterior en que se hace **exclusivamente con manzanas de nuestros manzanales más viejos**, los que trabajaba el aita. Es una edición muy muy limitada y los años en que hay poca manzana o ésta no cumple las condiciones de calidad que consideran debe cumplir la sidra en homenaje a su padre, sencillamente, no se elabora esta sidra. "Es, a fin de cuentas, como un gran reserva" nos aclara Martín, "y sólo se hace en los años buenos". En boca resulta una sidra especial, con un gusto más sutil que la sidra normal y una leve y agradable astringencia.

Finalmente, probamos la sidra Denominación de Origen **"Euskal Sagardoa"**, un proyecto que ha conseguido unir después de muchos años de desavenencias a la mayoría de productores de Euskal Herria, por lo que los Zabala han tomado también parte en el mismo a pesar de que la filosofía que preconiza el sello rojo (utilización exclusiva de manzana local) ya la estaban practicando teóricamente antes.

### Cuidada oferta gastronómica

Catadas las sidras, pasamos a la parte "sólida" degustando, para empezar, un pintxo de txistorra que siempre se ofrece





**R. ZABALA SAGARDOTEGIA**

**Goiburu auzoa, 5 - ADUNA**

**Tf: 943 69 07 74**

como cortesía de la casa y pasando, directamente, a la **tortilla de bacalao**. Nos llama la atención que, en el caso de Martín, éste prepara la tortilla directamente sin cebolla, únicamente con bacalao. Según nos explica, es la costumbre que han tenido siempre y, además, en casa de los Zabala no se andan con chiquitas y añaden al huevo una generosa cantidad de bacalao, con lo que el resultado es una tortilla de fundamento. Mucho fundamento.

En R. Zabala también cuentan con la opción habitual del bacalao frito, aunque en nuestro caso Martín opta por darnos a probar el **Ajoarriero**, una de las especialidades de la casa que elabora de manera exquisita. “También ofrecemos taco de bacalao a la parrilla y, por encargo, cazuela de bacalao en salsa, que tiene mucho éxito”. Tomamos nota para volver en un futuro próximo y degustar ese plato que, según nos comenta Martín, cuenta con varios adeptos que siempre lo piden.



## Carnes de categoría

Pasamos a la carne para encontrarlos con que es un producto tan cuidado como la poropia sidra. “En casa siempre hemos trabajado con **Cárnicas Alejandro Goya**, que nos parece la mejor de los contornos, y la gente está encantada con la carne” comenta Martín mientras nos corta él mismo la txuleta que, tal como se intuía simplemente a primera vista, estaba tierna y jugosa a más no poder.

En cuanto al postre, en R. Zabala se sirve el postre tradicional de sidrería cuidando, por supuesto, que tanto las nueces como el queso sean locales. En concreto, degustamos un ri-

quisimo Idiazabal de **Ibabe**, quesería de Aramaio que elabora un queso recio y sabroso, de esos que secan la boca y llaman a seguir bebiendo sidra que es, a fin de cuentas a lo que vamos a las sagardotegias.

Nos parece admirable la filosofía de respeto al producto local de R. Zabala. No en vano esta sidrería, enclavada además en un precioso paraje a 15 minutos de Donostia, es colaboradora desde su fundación de la **Asociación Jakitea** con la que comparte los principios de respeto al género y utilización de productos de cercanía. Una apuesta segura !!

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzal Enea ..... 943 16 31 16

Dolarea ..... 943 88 98 88

Guregas ..... 943 80 54 80

Kattalin ..... 943 88 92 52

Kikara ..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 25 73

Salbatore ..... 943 88 83 07

Urkiola ..... 943 08 61 31

Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Otefie ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55

Pilarrenea ..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99

Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58

Zezillonea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Hotel Ordizia ..... 843 73 97 97

Martínez ..... 943 88 06 41

Olano ..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe .... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio ..... 943 80 17 05

Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGAROTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbirtate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulla ..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Txmista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88

Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

Igartza\* ..... 943 08 52 40

Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

Zezillonea\*\* ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Ordizia\* ..... 843 73 97 97

### SEGURA

Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\* ..... 639 23 88 89

Petit Goierri\*\* ..... 657 79 90 68

### ZEGAMA

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

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa ... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundil ... 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerne ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### ATAUN

Atxurrena ..... 608 35 40 54

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Lliernigarakoa ... 669 77 71 60

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta .. 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe ..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### ORDIZIA

Ordizian Elkartea  
..... www.ordizian.com

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 33 30 24

### ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak .... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11

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



## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

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

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



**943 16 18 23**

## ITSASOTIK - De la mar

## LA SIDRA Y LA MAR

**P**arece que la palabra sidra no es nueva. Proviene del latín, según la Real Academia de la Lengua, del término sidra o 'bebida embriagadora', que a su vez procede de otro vocablo griego, y éste de otro egipcio.

Es decir, que el ser humano lleva muchos siglos y siglos consumiendo esa bebida alcohólica, de color ambarino, que se obtiene por la fermentación del zumo de las manzanas exprimidas.

En cada región la denominación sidra adquiere y ha ido adquiriendo con el paso del tiempo muy diferentes matices.

Por poner un ejemplo, aquí mismo, tan cerquita geográficamente, la sidra asturiana no tiene nada que ver con la guipuzcoana. Ni en la propia bebida en sí, ni en los modos y rituales para servirla y degustar. Y eso a tan pocos kilómetros de distancia...

Ya me gustaría a mí poder probar un vaso de sidra de los egipcios o de los romanos, seguro que no la reconocería como tal, aunque todo sea zumo de manzana fermentado.

Los arrantzales vascos de los siglos XVI y XVII en sus viajes a Terranova, a la pesca de las ballenas y el bacalao, portaban sidra en sus bodegas como bebida para sus largas travesías.

Por aquel entonces estaba muy extendida entre las tripulaciones de viajes transoceánicos, una enfermedad grave, muchas veces mortal, el escorbuto, y la causa principal de esta enfermedad es la falta de vitamina C.

Casualmente, en las naves de los vascos no había escorbuto.

Durante muchos años se ha pensado que era precisamente la sidra la que salvaba a sus tripulantes de la enfermedad.

Hoy en día se sabe que la sidra no contiene tanta vitamina C como para prevenir el escorbuto, sólo contiene trazas de ella. Y que el escorbuto no aparecía en las naves vascas porque no pasaba la tripulación el tiempo suficiente en la mar como para que esta enfermedad tuviese ocasión de manifestarse.

Pero lo que sí ha quedado claro es que la sidra ha acompañado a los vascos y las vascas desde antaño y ha marinado a la perfección con el mundo de la mar.

Aunque carezca de la vitamina C que le otorgaban, la sidra contiene otras sustancias químicas que le confieren las propiedades de diurética, digestiva y antioxidante.

E incluso recientemente está saliendo a la luz su posible efecto probiótico, fortaleciendo nuestra flora intestinal y de ese modo nuestro sistema inmune.

Por si aún no se me había notado, sí, lo reconozco, soy una fan de la sidra. En mi casa nos acompaña desde siempre.

La llamada del sidrero de cuántas vais a querer este año, en el preludio de la primavera, y el hecho de acudir a la sidrería a recoger la nueva sidra de la temporada con las botellas vacías de la temporada anterior, son y han sido citas ineludibles en mi familia año tras año y generación tras generación.

Mínimo impacto ambiental, mínimo residuo, producto de cercanía, aunque se cuele alguna manzana de por ahí, no plástico, no



embalaje... solamente no se reutiliza el corcho, y por ahora. El consumo de sidra de este modo es ciertamente muy sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

Creo que la sidra sigue formando parte importante de nuestra gastronomía, no solo en la temporada de sidrerías sino en la cotidianeidad de nuestras casas. Acompañando y marinando delicadamente con todos los platos de nuestra cocina: carnes, legumbres, caza, dulces, quesos o pescados.

Yo diría que cualquier plato de pescado es susceptible de ser acompañado con un buen traxto.

La sidra es tan suave que no roba matices a una cazuela de pescado o marisco, un rodaballo a la parrilla o a una sencilla faneca rebozada. Es más, creo que los acompaña sutilmente, refrescando el gaznate en su sed y dejando una boca limpia y preparada para recibir todos los sabores del siguiente bocado.

Se puede decir que el maridaje pescado – sidra puede ser intra y extra plato. Intra, cuando la sidra forma parte de la receta. Este tipo de preparaciones son más típicas de la cocina asturiana, como su emblemática Merluza a la sidra. Aunque aquí también cocinemos con sidra, lo hacemos más tímidamente.

Y extra plato, cuando lo acompaña desde fuera, como bebida, desde un buen vaso, o una copa, como se lleva hoy en día. Maridaje que defiendo energicamente como ya habéis podido observar.

La receta que os presento hoy es, como siempre, una receta súper saludable con dos productos de temporada como protagonistas: La sidra y las sardinas.

**Carol Archeli**

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa  
DONOSTIA



# SARDINAS A LA SIDRA

– Ración para 2 personas – (por Carol Archeli)

## INGREDIENTES:

600 gr de sardinas limpias de cabezas, esca-  
mas y vísceras.

3 dientes de ajo

1 cebolla grande

½ pimiento verde finamente cortado

½ pimiento rojo también finamente cortado

½ vaso de tomate frito casero

½ vaso de sidra

3 hojas de albahaca fresca

## ELABORACIÓN:

Se pone a pochar toda la verdura en una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego medio durante 10 minutos. Y se sal pimenta.

Pasado este tiempo se agrega el tomate, la sidra y la albahaca cortada en trocitos.

Y se vuelve a dejar rehogar 10 minutos más.

Entonces, se pasa la mezcla por la batidora y se vuelve a incorporar a la sartén rectificando de sal si hiciese falta.

En la salsa resultante colocaremos las sardinas crudas que se cocinan en unos 5 minutos, al calor y los aromas de las verduras, resultando jugosas y sabrosas.

¡A disfrutarlas mucho!

On egin!



## ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



La receta de... **AINARA LÓPEZ****TORTILLA DE BACALAO**

**L**a tortilla de bacalao es uno de los platos clásicos que te puedes encontrar en una sidrería. Siempre acompañando al chuletón, el bacalao con cebolla y pimiento, el queso y las nueces. Comparte mesa con conocidos y no tanto en aras de hacer el ir a una sidrería una experiencia tan enriquecedora como saber que en el tercer txotx esos que eran desconocidos al otro lado de esa extensa mesa de madera cada vez lo son menos. Porque ir a una sidrería es parte de lo que somos, compartir tortilla y chuletón llenando los centros de las mesas con el trasiego de manos y salpicadas de migajas que se caen es nuestra cultura. El oír ese Txootx! y charlar entre risas camino a esa "kupela" y al volver a tu mesa encontrarte otro manjar para seguir disfrutando y disfrutando y disfrutando mas. Afortunados de tener una cultura tan rica y jugosa, afortunados de tenerla y disfrutarla, y si además es sin mantel, sobre madera y con una tortilla así, saca mas sidra que de aquí no nos movemos.

**INGREDIENTES:**

6 huevos; 200 gr de bacalao desalado; 1 cebolla pequeña.  
1 pimiento verde; Perejil fresco; Sal; Aceite de oliva virgen.

**ELABORACIÓN:**

1. Empezaremos cortando en fina juliana la cebolla y el pimiento verde.

2. En una sartén pondremos un par de cucharas soperas de aceite de oliva. Cuando esté caliente añadiremos la cebolla y el pimiento verde con su punto de sal. Dejaremos pochar a fuego medio.

3. Cuando al cebolla y el pimiento verde estén pochados añadiremos el bacalao desmigado con el fuego muy bajo, cocinaremos unos escasos minutos.

4. Retiraremos del fuego y escurriremos el agua que pueda tener.

5. Batiremos los huevos, añadiremos un par de cucharillas de perejil fresco.

6. Con la sartén caliente añadiremos un par de cucharillas de aceite.

7. Incorporaremos la mezcla de huevo, bacalao, cebolla y pimiento, daremos un primer meneo y después iremos formando al tortilla.

8. Cuando la tengamos cuajada la serviremos con un poco de perejil fresco picado por encima.

**Mi web:** <http://unrincondemicocina.com/>

**Youtube:** <https://www.youtube.com/user/ainaralo>

**Instagram:** @ainaralo

**Facebook:** Un rincon de mi cocina

**Ainara López**

Madre y divulgadora gastronómica  
DONOSTIA



# Aimarez

Vinos y bodegas propias  
en Labastida  
(Rioja Alavesa)

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

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

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



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

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

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

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

**BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - [www.aimarez.com](http://www.aimarez.com)**

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA

#### INGREDIENTES:

- 125 grs. De mantequilla fría cortada en dados
- 125 grs. De harina de repostería
- 125 grs. De azúcar
- 1 cucharada de Harina de Maiz ( Maicena)
- 1 manzana hermosa pelada sin pepitas y cortada en dados pequeños
- 1 pizca de Canela en polvo
- Helado de Vainilla

#### ELABORACIÓN::

- 1.- Precalentar el horno a 150 ° C.
- 2.- En un bol, mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar y la cucharada de maicena hasta conseguir una arena fina.
- 3.- Esta arena se consigue frotando con los dedos la mantequilla con el resto de ingredientes.
- 4.- En un molde pequeño tipo plum cake ponemos la manzana junto con la canela en polvo.
- 5.- Mezclamos bien con una cuchara.
- 6.- Verter la arena de mantequilla encima y presionar hasta que quede la manzana bien cubierta.
- 7.- La idea es que la manzana se haga internamente, impidiendo que salga el calor interior del molde.
- 8.- Hornear hasta que veamos que el crumble dorado.
- 9.- Sacar con cuidado del horno y cuando temple, desmoldar sobre un plato, y acompañar el postre con una bola de helado de vainilla.

Esta receta la elaboraron: **Ibai Hernandez** y **Maidar Beltran**.

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oria 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

www.ogiberri.com



# GANA UN LOTE



**bacalaos  
uranzu**

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



## DEL MEJOR BACALAO

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

### CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

**1 Bacalada de 3 Kg.**

**1 Kilo de Bacalao  
desmigado**

**1 tarro de Miel de las  
Hurdes**

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

### SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

- 1> ¿Por qué nombre se conoce también al "Filete selección" de bacalao?
- 2> ¿Cómo se llaman los dos responsables de Bacalao Uranzu?
- 3> ¿Se vende bacalao desalado en los puestos de Bacalaos Uranzu?

Envíanos tus respuestas por E-mail a:  
[josema@zumedioak.com](mailto:josema@zumedioak.com)

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

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

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

## Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

### MEJILLONES A LA SIDRA

Qué Champán ni qué Champán. La bebida del amor para un vasco que se precie es la sidra. Snobs, afrancesados y modernos varios puede que no estén de acuerdo pero una sidra fresquita y bien rota, a poder ser en un único vaso compartido, puede ayudar a acortar el metro y medio de distancia que separa habitualmente al vasco corriente de la txabala que le gusta.

Esta receta es muy sencilla y como tantas otras surgió de la necesidad. Teníamos mejillones en casa pero, cosa rara, cuando me puse a hacerlos, no encontré ni vino blanco ni una socorrida cerveza. Así que pelé y piqué unos ajitos, los puse al fuego con aceite de oliva y apenas empezaban a coger color añadí una cucharadita de harina de maíz. Después de rehogar la harina, media botella de sidra y una puntita de sal. Solo unos minutos para evaporar el alcohol y ya tenemos la salsa lista. Muy aconsejable y divertido es añadir un par de golpes de cayena molida que además va a hacer que el cuerpo nos pida unos buenos tragos de sidra para refrescar.

Les quitamos las barbas a los mejillones y los abrimos en la propia salsa con la tapa puesta. En pocos minutos estarán listos. Si alguno no se abre lo desecharmos. Para rematar espolvoreamos con perejil fresco bien picadito.

### PRINGOSA COMPLICIDAD

Si alguno habéis tenido la santa paciencia de leer alguna de las recetas perpetradas anteriormente, sabréis que tengo debilidad por los platos que promueven la complicidad entre los comensales, esos que exigen confianza para usar las manos, chupetear etc. Este plato es perfecto para ello. Coged el mejillón, dadle una buena xurrustada a la salsita mirándose a los ojos, culín de



sidra compartido del mismo vaso... sin darnos cuenta y con el picante ya estamos abriendo la segunda botella de sidra y pensando que cada vez la ves más guapa (y ella a ti y tal...).

Creo que el plan es infalible pero si no lo vemos claro y sobre todo si el ligue es foráneo, también podemos optar por llevarla directamente a conocer una sagardotegi. Se lo va pasar bomba seguro, ahora, hay que andar con ojo porque la sidra se puede subir a la cabeza y con el ambiente festivo podemos acabar ambos abrazados a la taza del water en lugar del uno al otro como habíamos planeado.

**Carlos Lahoz**  
Miravientos Distributions  
ELGOIBAR





**HOTEL ORDIZIA**  
hotels • jatebrea • kafetegia

Filipineta Kalea 6, ORDIZIA  
Tél. 843 73 97 97  
info@hotelordizia.eus



Un alojamiento  
pensado para ti



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

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

# VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría  
embotellada

Miravientos Distributions  
**618 259 339**



# ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH  
TARIFA

## LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

Evitan el sufrimiento del atún rojo.  
Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.  
Potencian así toda su textura y sabor.



PESCA SIN  
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO  
IKE JIME



DESANGRADO  
COMPLETO



EVISCERADO



ENFRIAMIENTO  
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

[www.jcmackintosh.es](http://www.jcmackintosh.es)



**JAVIER MOSQUERA**  
Abogado

# LA PANDEMIA LEGAL

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

**H**a llegado la hora de echar la vista atrás y recordar la Pandemia LEGAL que nos ha tocado vivir. Con esta expresión quiero mostrar las situaciones que nos han afectado como ciudadanos sometidos al poder legal del Estado, y sus normas jurídicas, muchas veces impuestas con demasiada prisa, intentado que esas leyes regulasen temas sanitarios, legales... en un difícil equilibrio entre la sanidad y los derechos que tanto nos han costado lograr.

En ese Marzo de 2020 nos despertamos con el decreto del Estado de Alarma, con ese confinamiento obligatorio, donde se suspendían derechos que nunca creímos renunciar.

El tiempo transcurría y se nos abría el grifo de la libertad a cuentagotas, instaurándose un estado policial de controles a golpe de decreto del Gobierno, que se erigió en poder único. La situación lo requería, pero ¿hasta qué punto?

Nuestro derecho a la libertad estaba sometido al poder gubernamental, y han tenido que ser los Tribunales (gracias a ciudadanos valientes y a hosteleros castigados sin medida) los que han puesto las cosas en su sitio, dictando sentencias decretando la inconstitucionalidad del Estado de Alarma y sus consecuencias (sanciones, cierres de hostelería...).

Derecho vs. Seguridad Sanitaria. Esta ha sido la lucha y la sigue siendo con el

Pasaporte Covid, con el colectivo Anti-Vacunados, con el debate mascarilla sí-mascarilla no, con la vacunación infantil, con el ocio diurno-nocturno, y esto no para.

No debemos olvidar que somos ciudadanos libres, que viven en comunidad, y que la ley es necesaria para la convivencia y para que todos tengamos los mismos derechos y oportunidades, pero esta pandemia LEGAL, nos ha demostrado una vez más que estamos sometidos al imperio de la ley, y peor todavía, a la política y sus intereses económicos (farmacéuticas, Seguridad social y erario público.)

De todo hay que sacar lo positivo, y de esta pandemia LEGAL debemos extraer que nadie sabía cómo actuar, ni los políticos ni la ciudadanía, y que se han tomado medidas restrictivas de libertades, y que vistas desde la distancia, han sido eficaces, no del todo, pero eficaces. Los ciudadanos hemos cumplido con creces lo requerido, hemos cedido nuestro derecho superior a la libertad y a la libre circulación, por el bien común, por nosotros y por los que nos rodean.

Pero eso no puede ser excusa para someternos al poder de la economía, los políticos y sus intereses, las grandes corporaciones... Ni un paso atrás en los derechos que nos asisten. Ahora debemos exigir volver al punto de inicio, que no era el mejor, pero era el nuestro.

**Javier Mosquera**  
**Abogado**

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

# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



# DOS AÑOS DE CORONAVIRUS

## - CUESTIONARIO -

Sin comerlo ni beberlo, ya son dos años los que nos ha tocado convivir con este virus que fue acogido con total incredulidad, si no indiferencia, cuando nos informaron de que se estaba extendiendo en China y se dirigía hacia aquí y que, sin darnos casi tiempo a reaccionar, nos ha cambiado, literalmente, la vida. Dos años en los que nos hemos tenido que replantear la manera de enfrentarnos al mundo, de trabajar, de relacionarnos, de amar... El mes pasado preguntamos a amigos y conocidos hasta qué punto les ha afectado esta situación y que esperan de los tiempos venideros.

Más de 60 se animaron a contestar entre hosteler@s, cociner@s, distribuidor@s, periodist@s, enólogo@s, profesor@s, ganader@s, cocteler@s, periodist@s, maîtres, cofrades, agricultor@s, gastrónom@s, responsables de turismo, sindicalistas, actores, nutricionistas, abogad@s, pescater@s, verduler@s, técnicos municipales, pasteler@s, escritor@s... y entre tantas respuestas tuvimos el gran despiste de dejarnos a tres de las personas que colaboraron en el tintero. Os traemos en este ejemplar sus respuestas y rogamos, tanto a ellos como a nuestros lectores y lectoras, que nos disculpen por el despiste... Eskerrik asko !!

## - LAS PREGUNTAS -

- 1.- ¿Cómo has vivido estos dos años de Coronavirus? ¿Te ha afectado mucho personal y profesionalmente?
- 2.- ¿Ha cambiado tu manera de encarar o vivir con la pandemia del 2020 al 2021? ¿Te ha supuesto muchos cambios en tu manera de vivir y/o trabajar?
- 3.- Se inicia un nuevo año. ¿Crees que será el definitivo? ¿Qué esperas del 2022?
- 4.- El pase Covid es una de las medidas que más polémica ha generado desde que se inició esta situación. ¿Qué opinión te merece?
- 5.- ¿Qué mensaje trasladarías a nuestros responsables políticos e institucionales de cara a este nuevo año que se abre?

**JOSE ANTONIO CRUZ** (ENÓLOGO Y COMUNICADOR)

**1.- ¿Cómo has vivido estos dos años de Coronavirus? ¿Te ha afectado mucho personal y profesionalmente?**

Primero sorpresa, después pesadilla, después resignación. No nos lo esperábamos, nunca habíamos estado confinados, y siempre hemos tenido la sensación de descontrol, de no saber qué pasa, por qué la gente se contagia, unas veces más aprisa, otras veces, las menos, más despacio. Y al final, dejar de pensar y verlas venir.

**2.- ¿Ha cambiado tu manera de encarar o vivir con la pandemia del 2020 al 2021? ¿Te ha supuesto muchos cambios en tu manera de vivir y/o trabajar?**

En este nuevo año ya somos “profesionales” de la pandemia. Mi trabajo es muy discontinuo, por enfermedad y por jubilación, por eso no me veo afectado de una forma especialmente lesiva, pero sí en mi manera de vivir. Mi enfermedad requiere movimiento y no se puede hacer bien, al principio el confinamiento impedía o dificultaba enormemente el movimiento, después la pérdida de masa muscular por la falta de movimiento me condiciona mucho la vida.

**3.- Se inicia un nuevo año. ¿Crees que será el definitivo? ¿Qué esperas del 2022?**

No creo que será el definitivo, estoy seguro de que va a cambiar la cosa, va a cambiar la consideración de la pandemia, los políticos necesitan quitársela de encima. Están lanzando ya globos sonda para considerar esta pandemia algo similar a una fuerte gripe. La gente se hace los test en casa, no necesita dar conocimiento a las autoridades del resultado... antes de tres meses estoy convencido que van a presentar una bajada significativa de contagios y cambiarán la consideración de esta enfermedad. Soy bastante pesimista.

**4.- El pase Covid es una de las medidas que más polémica ha generado desde que se inició esta situación. ¿Qué opinión te merece?**

Me parece imprescindible que se estimule, incluso que se obligue, a la vacunación. No creo que nos vayan a meter un chip para controlarnos, seamos serios. Estamos viendo que, a los



ricos, Borbones, por ejemplo, Djokovic, por ejemplo, gente de pasta, por ejemplo, se les permite todo. O todos o ninguno.

**5.- ¿Qué mensaje trasladarías a nuestros responsables políticos e institucionales de cara a este nuevo año que se abre?**

Que no sigan manipulando las cifras y a las gentes. Si quiero que suban las cifras de contagios, hago más exámenes, si quiero que bajen hago menos. Yo creo que los políticos han abierto una brecha profunda de credibilidad, aunque nos vacunemos que parece que es lo mejor.

¿Y por qué solamente toman medidas extremas con la hostelería? Medidas que no se toman con los espectáculos, o con el transporte. No es fácil de entender.

En Navarra, en el convenio de hostelería de 2018, se censaban 18.000 trabajadores, más o menos ¿cuántos quedan? A pesar de los “ertes”.

**6.- ¿Tienes algo que añadir?**

Si. Salud, buena comida y buen vino para todos. Y que nos quiten lo “baillao”.

Tu solución TicketBAI

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

Solicítanos una sesión de CONSULTORÍA GRATUITA

ticketbai@fidenet.net | 943 40.44.41

www.fidegest.com

fidegest

odoo

Una solución desarrollada por

fidenet

COMUNICACIÓN



**MARTI BUCKLEY** (COCINERA Y ESCRITORA)

**1.- ¿Cómo has vivido estos dos años de Coronavirus? ¿Te ha afectado mucho personal y profesionalmente?**

He tenido la gran suerte de que mi familia esté bien, eso es lo más importante y no me puedo quejar. Para mí estos dos años han supuesto cambios radicales pero cambios necesarios. Se cerró la empresa donde trabajaba, paró el trabajo de mi segundo libro, y me quedé en casa casi un año con mi bebé recién nacido. Han sido cosas que nunca habrían pasado de otra manera, pero estoy agradecida.

**2.- ¿Ha cambiado tu manera de encarar o vivir con la pandemia del 2020 al 2021? ¿Te ha supuesto muchos cambios en tu manera de vivir y/o trabajar?**

Creo que en 2020 lo he vivido con mucho menos miedo e incertidumbre... ¡Ya no había aquella psicosis de los guantes en el supermercado! Ahora la situación ha pasado a ser parte de nuestra vida actual, y se ha incorporado como otra rutina o proceso más. En cuanto al trabajo, me alegro por el cambio a trabajo en remoto y creo que el mundo se ha abierto un poco: aceptamos mucho más fácilmente hacer reuniones, cerrar acuerdos y hacer todo tipo de cosas por videollamada.

**3.- Se inicia un nuevo año. ¿Crees que será el definitivo? ¿Qué esperas del 2022?**

No creo que sea el definitivo, pero creo que quizás será

el año que todo esto pase a ser una cosa más de nuestra vida. O al menos eso espero. El hecho de que nos vamos a tener que vacunar con regularidad contra esto se convertirá en una fecha del calendario y poco a poco los picos dejarán de existir.

**4.- El pase Covid es una de las medidas que más polémica ha generado desde que se inició esta situación. ¿Qué opinión te merece?**

Mi opinión es que no soy experta en nada. Creo que estamos ante una situación totalmente única y creo que los líderes, en la mayoría, están intentado hacer su trabajo lo mejor posible. El pase ha hecho que varios amigos míos a los que les daba pereza vacunarse se hayan vacunado, así que me parece que ha funcionado.

**5.- ¿Qué mensaje trasladarías a nuestros responsables políticos e institucionales de cara a este nuevo año que se abre?**

Los ciudadanos aquí se han portado muy bien, y se merecen que los políticos sean coherentes y consecuentes con sus normas y mandatos.

**6.- ¿Tienes algo que añadir?**

Me duele mucho el hueco que el coronavirus ha dejado, millones de personas muertas antes de tiempo. Me siento muy afortunada de estar viviendo aquí en esta época, afortunada porque es una sociedad donde prima el bienestar de todos, no solo el de uno mismo.



Lo nuestro es la Higiene<sup>®</sup>

**EN CASA O PARA LLEVAR,  
TUS CLIENTES SEGUIRÁN**

*disfrutando de tus platos*



**PRODUCTOS  
TAKE AWAY**

**COMPOSTABLES - BIODEGRADABLES**



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



Lo nuestro es la Higiene<sup>®</sup>

Síguenos en

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



### SILBIA REDONDO

(COMUNICADORA GASTRONÓMICA Y COCINERA)

#### 1.- ¿Cómo has vivido estos dos años de Coronavirus? ¿Te ha afectado mucho personal y profesionalmente?

Al principio imagino que como todos ante algo tan desconocido... primero lo veía muy lejano... era China... luego se fue acercando y seguía pensando que aquí no llegaría hasta que un viernes en el trabajo nos reunieron por la tarde para decirnos que nuestro jefe había decidido cerrar la fábrica donde trabajo 15 días y mandarnos a casa por seguridad... después vino el confinamiento total... fue una mezcla de incertidumbre, miedo a la desconocido... a no saber cuándo ni cómo iba

a acabar... a que mi gente cogiera el bicho... todos pensábamos que si lo cogíamos nos íbamos a morir... Yo vivo sola, y excepto los cuatro primeros días que se hizo un retén en la empresa con unas cuantas personas para cubrir necesidades urgentes de algunos clientes, no he dejado de trabajar en todo este tiempo, y cuando no podíamos salir a la calle, me ponía de mala leche el tener que estar con mis compañeros de trabajo y no poder ver a mi familia o mis amigos...

Pero al final creo que el poder salir al trabajo me salvó de no subirme por las paredes en casa porque soy un poco culo inquieto... tuve temporadas en las que echaba de menos a los míos y estaba más triste... otras en las que estaba indignada, otras en las que estaba incrédula con lo que estaba

pasando, otras en las que me sentía afortunada por tener salud los míos y yo y también por tener trabajo porque las cosas se estaban poniendo muy feas...

Fui de esas muchas personas que el botón de la videollamada lo tenía de adorno y se convirtió en mi favorito para conectar con los míos... para "cenar juntos", echarnos unos vinos, disfrazarnos, decimos lo mucho que nos echábamos de menos...

Otra de las cosas que me hacían un agujero por dentro que acababa en rabia era el ver como se responsabilizaba a la hostelería y como se le castigaba sin piedad semana tras semana... gente sin trabajo... cierres de negocios... incluso gente que se quitaba la vida debido a la situación insostenible que vivían... Rabia e impotencia...

**2.- ¿Ha cambiado tu manera de encarar o vivir con la pandemia del 2020 al 2021 ? ¿Te ha supuesto muchos cambios en tu manera de vivir y/o trabajar?**

Por supuesto que ha cambiado, creo que en 2021 he seguido temiendo al bicho, pero en menor medida que en 2020, (tengo que decir que a día de hoy, que yo sepa, todavía no lo he cogido, cruzaré los dedos) con precaución y cumpliendo con la normativa lo que he podido, pero este año 2021 tomé la decisión de seguir viviendo e intentar disfrutar de las cosas que me hacen feliz!

He sacado más tiempo para estar con mi familia y amigos, ya sea en un restaurante, en una terraza, en un bar, en casa, en el monte o donde sea.

En lo profesional en la manera de trabajar quitando las medidas de seguridad para evitar contagios no me ha afectado y sigo haciéndolo de la misma manera, aunque es cierto que al principio de la pandemia tenía un poco de psicosis cuando se me acercaba demasiado alguien en el trabajo y yo misma me apartaba o desinfectaba todo lo que había a mi alrededor cada 10 minutos... ahora lo pienso y me veo un poco "loca".

**3.- Se inicia un nuevo año. ¿Crees que será el definitivo? ¿Qué esperas del 2022?**

No sé si será el definitivo, dicen que este virus nos va a acompañar y que ha venido para quedarse con nosotros... en menor medida y más leve pero solo hay que ver cómo

cada semana nos hablan de nuevas variantes y fusión entre unas y otras... que menudos nombrecitos... La última que he oído estos días y de la que pululan muchos memes en redes sociales... "Deltacron"... Venga ya!

Que esto parece una película de transformers! Jajaja

Parece que dicen que con "Ómicron" se acaba la pandemia porque nos vamos a contagiar todos... ya no va a quedar nadie para contagiarse... espero que sea verdad y esto ya acabe de una vez!

De 2022 espero que poco a poco recuperemos cierta normalidad... que la gente se quite el miedo de relacionarse, de ir a bares y restaurantes... supongo que como todos, lo espero pero prefiero no pensar en el futuro e ir sobre la marcha.

**4.- El pase Covid es una de las medidas que más polémica ha generado desde que se inició esta situación. ¿Qué opinión te merece?**

No sé muy bien qué decirte... al principio me pareció una exageración y a día de hoy, ya me he acostumbrado a que me lo pidan, así que lo he normalizado... no me he parado a pensar en si me parece bien o mal... simplemente es una norma más que nos han impuesto y si quiero hacer lo que me gusta tengo que tenerlo...

**5.- ¿Qué mensaje trasladarías a nuestros responsables políticos e institucionales de cara a este nuevo año que se abre?**

Que echen la vista atrás... hagan "para adentro" como digo yo y se paren a pensar en todo el daño que han hecho al sector hostelero... (en otros sectores también pero hablo de este que me toca más de cerca) que piensen en todos los errores que han cometido y que les sirva para aprender de ellos... y sé que esto ya es mucho pedir...

**6.- ¿Tienes algo que añadir?**

En todo este tiempo creo que todos en general hemos aprendido mucho sobre los valores de la vida más importantes y seguramente ahora valoramos mucho más todo lo no material porque como dice el dicho... "nunca se sabe lo que se tiene... hasta que se pierde" en este caso... LA LIBERTAD!!





## AMAK TALDEA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX 2022 EN LA SIDRERÍA GURUTZETA

Texto y fotografías: **Sagardoaren Lurraldea**

Al grito de "Gure Sagardo Berria", AMAK taldea abrió la temporada del txotx 2022 el pasado 11 de enero en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga en la celebración del XXIX. Sagardo Berriaren Eguna. Antes, plantaron un manzano en el manzanal de Sagardoetxea..

El evento comenzó a las 12:00 del mediodía en Sagardoetxea con una rueda de prensa, donde participaron **Aintzane Barandiaran** (Tenienta de alcalde de Astigarraga), **Jesús García de Cos** (Viceconsejero de Turismo y Comercio), **Iker Goiria** (Director de Turismo de Diputación), **Xabier Arruti** (Director de Agricultura y Desarrollo Rural de Diputación), **Raul Pérez** (Director de Calidad e Industrias Alimentarias), **Unai Agirre** (Director de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), **Ion Zapiain** (portavoz de los productores de sidra de Sagardoaren Lurraldea), **Joxe Angel Goñi** (Responsable de la

sidrería Gurutzeta) y **AMAK taldea**.

La tenienta de alcalde **Aintzane Barandiaran** agradeció el trabajo que han realizado este año los sagardogiles y destacó el beneficio que la temporada de sidra hace al pueblo, subrayando la aportación que realiza a los bares, restaurantes, alojamientos, comercios y a la propia Sagardoetxea. Y es que "La sidra forma parte de la naturaleza del pueblo, es nuestro patrimonio". Asimismo, invitó a la ciudadanía a participar en la consulta popular que se se iba a celebrar el 6 de febrero sobre Sagardoetxea.





Por su parte, el Viceconsejero **Jesús García de Cos** destacó que la temporada del txotx es fundamental en nuestra gastronomía, que atrae a miles de visitantes al año, y que en las próximas ferias de turismo las experiencias en la cultura de la sidra también tendrán su espacio con el "Sagardomapa". En la misma línea, el director **Iker Goiria** destacó la singularidad que tienen las sidrerías y la experiencia del txotx, "Es una experiencia única en el mundo". Por otro lado, subrayó la capacidad que han tenido las sidrerías para adaptarse a la época de pandemia.

El director **Xabier Arruti** reivindicó la intención de la administración de seguir estando cerca del sector, ya que se han llevado a cabo diferentes proyectos (estudios, el Laboratorio Fraisoro, subvenciones para plantar manzanos, cambio generacional, etc.) y gracias a la proyección que tiene la sidra para avanzar, seguirán siendo compañeros de viaje en los retos de largo plazo. Por su parte, el director

**Raúl Pérez** destacó la labor que se ha realizado desde el Gobierno Vasco a favor de la comercialización de los productos locales, donde la presencia de manzana y la producción de Euskal Sagardoa es cada vez mayor. Por otro lado, animó a la ciudadanía a consumir y a poner en valor la sidra durante todo el año.

**Unai Agirre** presentó la cosecha del 2021 como histórica, y gracias a ello, se han elaborado 3,5 millones de litros de Euskal Sagardoa con 5 millones de kilos de manzanas. Esto ha permitido a las sidrerías "jugar" para conseguir diferentes sidras y en nuestras sidrerías habrá sidras diversas. Aunque en general serán sidras más ligeras, más aromáticas y con un nivel de alcohol inferior al del año pasado, la sidra de cada sidrería tendrá sus propias características.

En palabras del portavoz **Ion Zapiain**, la gran cosecha de manzana ha permitido a cada sidrería elaborar dife-



rentes tipos de sidra este año y además de sidra natural, también se han producido sidras espumosas, de hielo, etc.

Por su parte, **Joxe Angel Goñi** presentó las características de la nueva sidra de la 7ª kupela que se degustó en la sidrería Gurutzeta:

- Es una sidra elaborada con manzana de los caseríos Azkorte y Odoltzu de Aia.
- Tiene signos olfativos a limón y a flor de azahar.
- En boca, por un lado tiene un punto de amargura y por otro tiene el toque amargo.

## Sidra

La cosecha del 2021 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 9,5 millones de litros de sagardoa. Ha sido una cosecha histórica para Euskal Sagardoa y se han elaborado un total de 3,5 millones de litros con Denominación de Origen, con un total de 5 millones de kilos

de manzana recogidos en los 250 manzanales inscritos en la **Denominación de Origen. Euskal Sagardoa** reúne actualmente 49 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y 25 productores de manzana.

Por último, **AMAK** taldea expresó que la invitación fue recibida con sorpresa y mucha ilusión y que “es un honor para nosotras”. Además, las sidrerías siempre han tenido conexión con los trikitalaris y para ellas ser las invitadas del Sagardo Berriaren Eguna equivale lo que vale ganar un balón de oro para un futbolista.

Tras la rueda de prensa, AMAK taldea plantó un nuevo manzano en el manzano de Sagardoetxea, y después llegó el momento más importante del evento: en la sidrería Gurutzeta de Astigarraga al grito de “Gure Sagardo Berria”, AMAK taldea abrió la primera kupela, y con ello, comenzó la temporada del txotx 2022.

<https://aquaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

# AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.



The joy to pick  
fresh strawberries.



**LODGING**

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733

# OLAGI SAGARDOTEGIA DE ALTZAGA ACOGIÓ EL "TXOTX" DE LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI



Este año y por octava vez consecutiva, tuvo lugar la apertura oficial del txotx de las sidrerías del Goierri, con la intención de recordar al público las sidrerías existentes en la comarca y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra. El acto, tuvo lugar en la sidrería **Olagi** de Altzaga y en él tomaron parte el resto de sidrerías de la comarca: **Urbartarte** (Ataun), **Aulia** (Legorreta), **Tximista** (Ordizia) y **Oiharte** (Zerain). Este año hubo que lamentar la ausencia de la sidrería **Otatza** de Zerain cuyo propietario y alma mater, **Joxe Antonio Iparragirre**, "Otatza" falleció en febrero de 2021 finalizando con él la actividad de la emblemática sidrería.

Como recordó **Niko Osinalde**, director de **Goitur**, las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. A día de hoy la comarca cuenta con cinco sagardotegis, todas ellas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Se hizo igualmente hincapié en los productos especiales, cada vez más habituales en las sidrerías que, hasta hace tiempos recientes, se habían limitado a elaborar sidra sin más complicaciones. Así, en la presentación se mencionó a la sidrería Oiharte de Zerain y su sidra espumosa **Ama**, así como su sidra ecológica **Markesa**, junto con la **sidra de hielo**. También fue mencionada la sidrería Urbartarte de Ataun que elabora las sidras de crianza **Saarte** y **Jentilen Lurra**. De la misma manera, todas las sidrerías del Goierri pertenecen a la D.O. "**Euskal Sagardoa**".



Niko Osinalde quiso lanzar un mensaje claro a los medios de comunicación y a la población de Euskal Herria en general y del Goierri en particular: “Las sidrerías son un lugar seguro” subrayó el ormaiztegiarra, y añadió “son espacios amplios en los que se cumplen todas las medidas de seguridad y en los que no hay problema para guardar las distancias y mantener los protocolos. Que venga la gente tranquila a las sagardotegis” subrayó concluyendo. Por su parte, **Jose Antonio Olano**, responsable de Olagi, la sidrería que acogió el acto, se mostró satisfecho y comentó que “este año ha sido año de manzana. En Goierri hemos recogido mucha y ha sido muy buena, con buen cuerpo y bonito calibre”. En su caso, como subrayó, han recogido 46.000 kilos de manzana con los que han elaborado cerca de 32.000 litros de sidra.

### **Nerea Garmendia, madrina del acto.**

El acto de presentación de las sidrerías estuvo “amadrinado” por Nerea Garmendia, actriz beasaindarra popularmente conocida por sus apariciones, años ha, en series como “Vaya semanita” o “Los hombres de Paco” que le hicieron granjearse una gran fama entre el gran público. Nerea dijo sentirse honrada por ser la encargada de presentar la sidra de este año y se definió como una enamorada de los productos de su querido Goierri, asegurando que cada vez que acude de Madrid aprovecha para adquirir y degustar, aun-

que su figura no lo haga sospechar, morcillas de Olano y txistorras, entre otros productos. La “madrina” de esta temporada aprovechó la presencia de los medios para promocionar, además de la sidra local, su propio proyecto Turístico y Cultural, “**Culturismo**”, que une los conceptos de cultura y turismo y desveló que dentro de dicho proyecto iba a realizar igualmente una serie de acciones como “embajadora” del Goierri de la mano de Goitur.

El acto finalizó con un excelente lunch ofrecido por **Jose Antonio Olano y Mari Jose Arregi**, responsables de Olagi, que pudo ser ofrecido y disfrutado en la terraza de la sidrería debido al buen tiempo reinante.





## BEREZIARTUA CELEBRÓ SU APERTURA DEL TXOTX

texto: **Josema Azpeitia** fotografías: **Ritzar Tolosa**

**E**l pasado viernes día 14 de enero, fue sin duda un día en el que la sidra actuó como hilo conductor de nuestra actividad. Lo empezamos en Altzaga en la inauguración de la temporada del Txotx de Goierri (ver pág. 50), y lo rematamos en la sidrería Bereziartua de Astigarraga donde los hermanos **Oskar y Aitor Bereziartua Aranburu** (ver entrevista en pág. 124) junto a sus padres **Joxe Miguel y Eva**, la cocinera **Maite Partido** y su compañera **Erika Beitia**, ambas responsables de **ONA Catering** y “reclutadas” como refuerzo en los fogones de Bereziartua, nos hicieron pasar un rato genial durante la ceremonia de apertura del Txotx que se celebró en la centenaria sidrería de Astigarraga.

A lo largo de dicha presentación, en la que tomó parte un nutrido grupo de comunicadores gastronómicos uniendo a

periodistas, bloggers y guías turísticas, los Bereziartua y sus asistentes nos dieron a probar sus diferentes variedades de sidra (Normal, Euskal Sagardoa, Ecológica y Gourmet), así como las estrellas de su menú: la rica txistorra a la sidra, la fundente tortilla de bacalao con un acertado toque picante, la sabrosa txuleta y el siempre agradecido queso con membrillo y nueces.

En mesa, compartimos risas y confidencias con **June Yamaguchi** y **Nere Ariztoy**, conocimos a **Raul de Emulsión Gourmet**, nos presentaron fugazmente a las chicas de **El Mundo Foodie** y estuvimos rodeados de un montón de gente del mundo blogger e instagramer con la que no hubiera sido mala idea entablar algún tipo de contacto, pero a nadie se le ocurrió hacer las consabidas presentaciones en un acto en el que podrían haber surgido sinergias y afinidades que nunca vienen mal...





**BEREZIARTUA SAGAROTEGIA**

**Bere-Aran etxea. Iparralde Bidea, 16**

**ASTIGARRAGA Tf: 943 55 57 98**

En cualquier caso, fue momentazo el vivido en Bereziartua. La fantástica sidrería arrancó la temporada con las consabidas limitaciones, pero a partir de ahora ya puede acoger en sus instalaciones al 100% de su aforo así que ya pueden pasar por esta espectacular factoría de nuestro "vino de manzana" todos los que quieran disfrutar de una de las más veteranas sidras de nuestro entorno en un espacio seguro, que cumple todos los protocolos sanitarios y que ha sabido conjugar como ninguno una gran producción y una profesionalidad intachable con un ambiente familiar envidiable.

Bereziartua abre **de lunes a sábado por la noche**, concretamente de 20:00 a 00:00 h, **y los viernes y sábados abre también al mediodía**, de 13:30 a 17:00. Los domingos, cierra por descanso semanal, entre otras cosas, porque Bereziartua es, como decimos, una sidrería familiar en la que todos los miembros de la unidad aportan su granito de arena y es de ley que cuenten con un día el fin de semana para disfrutar ellos después de haber hecho disfrutar a tanta gente los días previos.

## EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON  
MANZANAS DE TOLOSALDEA

## TOLOSA

EGUZKITZA BASERRIA  
TEL. 943 67 26 13  
sidriaieguzkitza.com

Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M<sup>a</sup> Luisa y que en 2020 cumplirá 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería mantendrá la temporada hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su cuidada producción. Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. Menú de sidrería: a partir de 35-38€ (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

## ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA  
TEL. 943 69 07 74  
www.rzabala.com

## R. ZABALA

SIDRA 100% LOCAL...  
Y BUEN BACALAO

La sidrería R. Zabala de Aduna está dirigida por los **hermanos Matín y Luis Zabala Bengoetxe, 5ª generación familiar al frente del negocio**, y funciona como restaurante únicamente en temporada, hasta finales de mayo. La sidra que se elabora en R. Zabala, proviene **exclusivamente de manzanos propios y de los caseríos de los alrededores**. Colaboradora activa de la Asociación **Jakitea**, esta sidrería abre las noches de miércoles a sábado a partir de las 19:30 y los mediodías de viernes y sábado a partir de las 13:30. Aparte del menú típico de sidrería, en R. Zabala puede solicitarse por encargo tanto Bacalao en salsa como Bacalao a la parrilla o Ajoarriero. El precio del Menú de sidrería ronda los 35€ (Siempre en función de la carne consumida).

## URBITARTE

TXOTX Y CARTA  
DURANTE TODO EL AÑO

## ATAUN

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

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

## ASTIGARRAGA

BERE ARAN ETXEA  
IPARRALDE BIDEA, 16  
TEL. 943 55 57 98  
bereziartuasagardoa.com

## BEREZIARTUA

UNA DE LAS MAS ANTIGUAS E  
IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

Situada en las afueras de Astigarraga, Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. Su historia, que **este año ha cumplido nada menos que 150 años**, comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continúa en ella. En temporada ofrece el típico menú de sidrería contando con una capacidad para unas 180 personas y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidable**. Bereziartua abre de lunes a viernes, de 13:30 - 17:00 y de 20:00 a 00:00 (también abre los mediodías de lunes a viernes para grupos y con reserva previa). Sábados: De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00. Domingos y festivos cerrado. Menú entre 32 y 35 euros.

# SIDRERÍAS DE GIPUZKOA SAGARDETEGIAK

## BIDASOA

### IRUN

**OLA** Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

## DEBABARRENA

### ITZIAR-DEBA

**TXINDURRI-ITURRI** Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

## DONOSTIA

### DONOSTIA

**ARAETA** Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49

**BARKAIZTEGI** Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

**CALONGE** Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

**GARTZIATEGI** Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

## DONOSTIALDEA

### ANDOAIN

**GAZTAÑAGA** Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

### ASTIGARRAGA

**BEREZIARTUA** Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

**GURUTZETA** Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

**PETRITEGI** Petrítegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

**ZAPIÁIN** Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

**ALORRENEA** Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

**ETXEBERRIA** baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

**LARRARTE** baserria.Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

**REZOLA** Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

**IRETZA** Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

### HERNANI

**ALTZUETA** Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

**IPARRAGIRRE** Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

**ITXAS-BURU** Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

**ZELAIA** Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

**OTSUA-ENEA** Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

**AKARREGI** Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

### URNIETA

**OIANUME** Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

**ELUTXETA** Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

### USURBIL

**AGINAGA** Aginaga Auzoa. Tf. 943 36 67 10

**URDAIRA** Aginaga auzoa, 63. Tf. 943 37 26 91

**SAIZAR** Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

**ARRATZAIN** Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

## GOIERRI

### ALTZAGA

**OLAGI** Altzaga Bidea, 1. Tf. 943 88 88 26

### ATAUN

**URBITARTE** Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

### LEGORRETA

**AULIA** Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

### ORDIZIA

**TXIMISTA** Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

### ZERAIN

**OIHARTE** Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

## GORBEIA-SUR

### ARAMAIO

**ITURRIETA** Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

## OARSOALDEA

### ERRETERIA

**EGI-LUZE** Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

### OIARTZUN

**ETXE-ZAHAR** Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

**ARISTIZABAL** Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

## TOLOSALDEA

### ADUNA

**ABURUZA** Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

**ZABALA** baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

### LIZARTZA

**GOIKOETXEA** Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

### TOLOSA

**EGUZKITZA** Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

**ISASTEGI** Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

## UROLA ERDIA

### AZPEITIA

**ANOTA** Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

## UROLA KOSTA

### AIA

**IZETA** Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

**SATXOTA** Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

### ZARAUTZ

**ARIZIA** Aitze Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

### ZESTOA

**EKAIN** Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

## DEMETRIO TERRADILLOS GONZÁLEZ, ELABORADOR DE SIDRA

# “TRABAJAR ESTANDO DONDE ESTAMOS HA SIDO UN MILAGRO”

Este año se cumplen 30 años de la puesta en marcha de la sidrería Urbitarte por parte de Demetrio Terradillos y su mujer, Itziar Irastorza. Durante ese tiempo Deme ha vivido muchísimas historias y ha tenido que afrontar mil y un problemas. Sin embargo, nunca ha perdido el espíritu y la pasión por el trabajo y ha conseguido convertir su sidra en toda una referencia a base de ilusión y una inequívoca apuesta por la sostenibilidad. Hace unos días le hicimos una visita en el almacén de su sidrería, conocida como “la sacristía”, y pudimos charlar relajadamente con él sobre lo divino y lo humano. El resultado es este reportaje que os invitamos a disfrutar mientras os bebéis una buena botella de sidra.

(El reportaje fue publicado originariamente en euskara en el nº 208 de nuestra revista GIDA, por lo que hay que tener en cuenta que fue escrito a finales de noviembre de 2021).

**texto: Josema Azpeitia fotografías: Ritzar Tolosa**

**“En menguante es un buen momento para movilizar la sidra, para hacer cambios, para hacer mezclas... porque la sidra está lenta, más tranquila. Sin embargo en creciente es el mejor momento para beber, sobre todo en temporada de txotx. La sidra está más viva”**

**“Antes se comía más carne, pero ahora el pescado tiene más éxito, al menos aquí. La gente se cuida más y se nota.”**

**D**emetrio Terradillos nació en Amezketa, un día de San Fermín de 1957, y sólo tenía 34 años cuando un buen amigo decidió meterse en la aventura de la sidra. “Tenía un buen amigo sidrero, hernaniarra, de la sidrería Eizmendi (ahora Olaizola). Él me animó a entrar en el mundo de la sidra y en Goierri fuimos casi los pioneros. Los primeros no, eso sí, porque antes estaban los de Legorreta e Ikaztegieta. Siguiendo el consejo de este amigo, compramos este caserío en 1989 y pusimos en marcha la sidrería en el 91”.

“Al principio empezamos a funcionar sin tolare”, recuerda Demetrio, “la sidra la hacíamos en Eizmendi y la traíamos en furgoneta, en bidones de 2.000 litros. Al comienzo de la temporada de aquel año teníamos 16.000 litros de sidra en el caserío, pero a finales de febrero tuvimos que ir a por 10.000 más. La apuesta fue un éxito. Lástima que nuestro amigo falleció...”, afirma sin poder disimular la tristeza.

“Al año siguiente”, continúa Deme, “trajimos la prensa, pero tuvimos que ponerla al otro lado del río y traíamos la sidra con mangueras. Así fue nuestro inicio... y hoy hacemos unos 100.000 litros”.

### Apuesta por la manzana local

Desde el principio tenía claro que había que apostar por la manzana local. “Yo tengo manzanas, aquí y en Lazkao, de donde recojo unos 30.000 kilos y el resto lo traigo de los caseríos cercanos y de otros pueblos de Gipuzkoa: Mutilloa, Gabiria, Olaberria...”

En cuanto a las variedades, Demetrio utiliza una gran cantidad de manzanas para producir la sidra Urbitarte: Goikoetxe, Goikoetxe handi, Errezila, Txalaka, Moko Mokotea... en la medida de lo posible, variedades locales. Y por supuesto, Narbarte Gorria. Con este tipo de manzana Deme fabrica una de sus sidras favoritas: “Gentilen lurra”. “La Narbarte Gorria es muy especial. Este año, por ejemplo, hemos tenido muy





### El guardián del templo

*La "sacristía" es uno de los rincones más importantes de Urbitarte. Demetrio realiza aquí sus experimentos y aquí están sus sidras, meses y meses en un ambiente de calma hasta que llegue el momento adecuado para salir y abrirse al mundo.*

se realizan con mucha frecuencia, cada 15 días, hasta que se asienten los mostos. Tenemos que estar atentos vigilando hacia dónde va la sidra para hacer las correcciones necesarias. Una vez finalizado este proceso, la semana que viene comenzaremos a realizar el trasiego".

poca manzana. Cuando el año de la manzana es malo, suele haber mucha Narbarte Gorri y cuando es bueno, hay poca. Es una manzana que funciona a su aire".

Escuchando esto, entendemos a Deme que este año ha sido un buen año de manzana. "Sí, así ha sido. Siempre decimos lo mismo pero este año, sobre todo, la sidra va a ser muy buena. Tiene mucho tanino. Este año habrá sidra alegre con mucha txinparta. Hemos terminado la cosecha y ahora estamos realizando los análisis del mosto. Al principio

### Mirando a la luna

Demetrio mira a la luna para llevar a cabo correcciones y diferentes labores. "La luna es muy importante para nuestro trabajo. Al principio no lo tenía en cuenta, pero en 2000-2001 empecé a fijarme y a darle importancia. Ahora todo el mundo lo hace. En menguante, por ejemplo, es un buen momento para movilizar la sidra, para hacer cambios, para hacer mezclas... porque la sidra está lenta, más tranquila. Sin embargo en creciente es el mejor momento para beber, sobre todo en temporada de txotx. La sidra está más viva".



## GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

**BASERRIKOAK** Caseros  
**ZEREALDUNAK** Cereales  
**OPIILAK** Bollos  
**BIOLOGIKOAK** Biológicos  
**BAGETAK** Baguettes  
**TXAPATAK** Chapatas

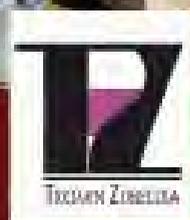
Aukera ezazu gustokoen duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.  
50 ogi motatik gora duzu aukeran.  
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.  
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain



- Ardoak, Garagardoak, Cavak, Champagneak, mota guztietako likoreak (Gin, Whisky, Ron, Brandy, Vodka, etab...).
- Gabonetako opariak, estutxe espezialak...



**TXOMIN ZUBELDIA**  
VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK  
Plazaola kalea 4 / LEGAZTI / 943 73 00 85

Nafarroa etorbidea 25 / BEASAIN / 948 06 17 14

TAMBIÉN ESTAMOS EN:  
Euzko kalea 77, FERROA  
943 78 00 12  
Zaramitza kalea, AIZASATE  
943 73 00 83

### ¿La sidra? En copa, por supuesto !!

*Demetrio ha impulsado desde el inicio la costumbre de tomar la sidra en copa. Los aromas se perciben mejor para lo bueno y para lo malo, y es más agradable para la boca. ¡Arriba esas copas!*

Demetrio habla con pasión sobre la sidra y su trabajo. Está claro que la pasión es lo que le hace moverse y eso le ha llevado a experimentar. “Aquí, en la sacristía, hacemos ‘embriones’” comenta delante de una pequeña kupela: “con la sidra que hay aquí, por ejemplo, no sé qué voy a hacer... igual la filtraré, o igual la dejo un poco más de tiempo en la madera... A veces no sé qué voy a hacer, pero mi mente siempre está dando vueltas, generando ideas y haciendo pruebas”.

### Sidras especiales

Como resultado de estas pruebas, Demetrio, además de la sidra normal, ha creado sidras muy especiales. La más conocida es Saarte. “Fundamos Saarte en 2006 y lo hicimos entre Mikel Zeberio, Juan Zeberio y yo. Dejamos criar esta sidra como el vino de crianza, en barricas de roble francés, durante un año y medio. Luego la pasamos a recipientes de acero inoxidable hasta que esté lista para embotellar. Lo que está ahora en los depósitos, por ejemplo, es una sidra elaborada con manzanas recogidas en 2020 que no se comercializará hasta julio de 2022”.

Otra sidra especial es “Gentilen lurra”. “En este caso, es una sidra monovarietal, hecha con una sola especie de manzana, concretamente Nاربة Gorria. Le damos un tratamiento normal pero también la dejamos en las barricas de roble durante tres meses y medio. Esta sidra la hago con la ayuda del enólogo Juan Zuriarrain”.

Además, Demetrio elabora otras sidras especiales. Una de ellas es “Txit”. “Es una sidra de estilo inglés. Fermentamos esta sidra dos veces con azúcar y otras levaduras y cuando absorbe el azúcar la embotellamos en botella pequeña. Así, creamos una sidra de gran chispa o txinparta”.



### Más allá del menú de sidrería

Además de elaborar sidra, en Urbitarte dan de comer, como en la mayoría de las sidrerías, y si en algo se diferencia esta sagardotegi, es en dos cosas: por un lado, porque permanece abierta fuera de la temporada de sidra y, por otro, porque ofrece además del menú tradicional de sidrería pescados a la parrilla y otros platos. “Desde el principio nos dimos cuenta de que si queríamos traer gente a este ‘zulo’ teníamos que hacer algo especial, así que empezamos a trabajar los pescados. Durante los primeros 2-3 años no lo hicimos, pero cuando empezamos fue un gran éxito. La verdad es que en esta casa la gente pide mucho pescado y tratamos de hacerlo bien. Eso sí, lo que mejor trabajo y lo que más me gusta es la txuleta, pero el txitxarro y el besugo me quedan muy bien”

**LOTTEL ORDIZIA**  
hotela - jatetxea - kafetegia

Filipineta Kalea 6, ORDIZIA  
Tel. 843 73 97 97  
info@hotelordizia.eus

Un alojamiento pensado para ti

HAND MADE

# ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD

www.astobiza.es

Distribución para Gipuzkoa:

**KAPELA**  
Gourmet Selección  
620 39 67 87  
comercial@kapela.es



Txakoli de Larga Guarda.



Innovación Km.0



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

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

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

#### KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

#### KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

#### KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

#### KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

#### VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



# PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



### Jo ta su !!

*Hacer buena sidra no es la única habilidad de Demetrio: con el fuego también es muy bueno y como los ferrones de antaño domina las llamas para preparar besugos, txitxarros y, sobre todo, maravillosas txuletas*

Los pescados no son los únicos platos especiales que encontraremos en Urbitarte: además de esto, se ofrecen setas de temporada: zizas de primavera, hongos y gibelurdines en otoño, kuletos o goringos en época de hongos... además de las kokotxas, jamón ibérico, costilla de ternera y, por supuesto, los postres caseros. Itziar tiene muy buena mano para la cocina y entre los postres encontramos la tarta de queso, "Ataungoxo", la tarta de manzana, la tarta de mamia, el flan de naranja...

"Los hábitos alimenticios de la gente también han cambiado", comenta Demetrio, "antes se comía más carne, pero ahora el pescado tiene más éxito, al menos aquí. La gente se cuida más y se nota".

Sin embargo, aunque se cuidan más, los amantes de la sidra y los "mocoñinos" (gourmets) siguen acercándose a Urbitarte. "No podemos quejarnos. Hasta la llegada de la pandemia, la verdad es que hemos trabajado muy bien, incluso entre semana, y no hemos bajado. Pero ahora con la nueva situación se ha dado un gran cambio. Entre semana apenas hay gente y está lleno los fines de semana, sobre todo los sábados y domingos al mediodía. Han cambiado las costumbres".

En cualquier caso, Demetrio no se queja. "Estamos en un agujero, en el culo del mundo, y estando donde estamos,

La Gata con Botas

Boutique  
Erótica



Ven a visitarnos y descubre  
las últimas novedades

---

www.lagataconbotas.es

---

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



*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



**30 años de sidra y gastronomía**

*Una foto de hace 10 años en la zona de kupelas, disfrutando de los placeres de la mesa con Itziar, amanitas cesáreas frescas y as dos sidras más especiales de Urbitarte*

trabajar tan bien ha sido un milagro. No sé cuál ha sido la razón... porque no somos muy agradables que se diga, pero eso sí, cuando damos nuestra palabra siempre sostenemos lo prometido, eso no lo puede negar nadie”.

**Las consecuencias de la pandemia**

Ya que mencionamos la “pandemia”, preguntamos a Demetrio cómo le ha tratado la nueva situación. “Ahora estamos levantando la cabeza, pero hasta mediados del 2021 hemos estado muy mal, en todos los sentidos. Menos mal

que la gente del pueblo, la gente de Ataun, nos ha ayudado mucho. Se han portado muy bien y estoy muy agradecido. Sin embargo, esta situación ha tenido consecuencias muy negativas en el mundo de la sidra. Cuando me encuentro con otros productores o cuando celebramos reuniones, predomina el pesimismo. Nunca he visto a la gente tan desanimada. Nos han quitado las ganas de luchar para salir adelante y siento una desidia enorme en el sector”

Esperemos que las palabras de Demetrio no sean proféticas y que el sector se recupere adecuadamente. En nuestro caso, esperamos seguir visitando Urbitarte con asiduidad. En este txoko perdido nos sentimos alejados del mundo, y a veces parece que el tiempo se ha estancado en este lugar donde la sidra y la gastronomía son un arte... y un lujo.

KALE NAGUSIA, 14  
20003 DONOSTIA  
943 424 797

enbatacenda@gmail.com  
www.enbata.eus





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



  
**URDANOZ.**  
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO  
[www.harinasurdanoz.com](http://www.harinasurdanoz.com)

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



**Lukas**  
gourmet



**LUKAS BENTA BERRI**

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

## CARLOS GUARDADO, GASTRÓNOMO ASTURIANO

# “LA SIDRA AYUDA A POTENCIAR LOS SABORES DE LOS PLATOS DE CUCHARA Y EL MARISCO”

No sólo hay vida sidrera en Euskal Herria. También la hay en Asturias. De hecho, el Pincipado produce unas 8 veces más sidra que la provincia de Gipuzkoa y el consumo de “vino de manzana” de los asturianos casi multiplica por 10 al nuestro. La presente entrevista fue publicada en el nº 213 de la prestigiosa revista “La Sidra”, una publicación de gran formato que todos los meses ofrece cerca de 100 páginas dedicado al mundo de la sidra asturiana incluyendo regularmente artículos y reportajes sobre la sidra vasca. Una interesante revista que nos ha concedido el permiso para publicar este artículo, dada la relación personal que guardamos con el entrevistado. Nuestro agradecimiento a los responsables de la publicación por la deferencia.

texto y fotografías: **Revista LA SIDRA**



**E**l avilesino Carlos Martínez guardado es uno de los gastronomos más importantes de Asturias. Fundador, en 1996, de la Cofradía del Colesterol y, posteriormente, de la del Yumay, es también vocal de la Federación Internacional de Cofradías Gastronómicas de Francia, España y Portugal.

### ¿Qué relación existe entre la gastronomía y la salud?

La relación es total, porque la salud entra por la boca y también puede entrar la enfermedad. No estoy de acuerdo en que ahora se come mal. Es cierto que hay más libertad de elección, pero hay una excelente gastronomía. Y ahí, Asturias puede presumir que cada 50 kilómetros se come bien y distinto, tenemos el ejemplo del pote, que no se parece casi en ningún sitio. Y eso se puede extrapolar a España. En el norte, se cocina cada vez con menos grasa y sin perder calidad.

### ¿Cómo ha visto la evolución de la sidra en la hostelería en estos últimos 25 años?

La sidra está y estará presente siempre en Asturias. Lo que he visto es una gran evolución del consumo de sidra





### **En el Yumay**

*Carlos junto a su gran amigo, Justo García, propietario de la sidrería Yumay de Villalegre (Avilés), donde ambos organizan multitud de citas gastronómicas.*

fuera de la región, pero me preocupa que algo tan nuestro como el escanciado, que requiere de una persona formada como echador, se vaya perdiendo, porque las máquinas han venido para quedarse y es cierto que facilita el tomarla en mesa, aunque creo que debería de volver a tratar de impulsarse las sidras de mesa, algo que ya se intentó hace unos diez años y que no cuajó, porque el restaurante por una botella de sidra tendría que cobrar bastante menos que por una de vino y no interesa, ya que lo que existe es un problema de beneficio en botella. A mí, me encanta comer con sidra porque potencia los sabores de nuestra cocina como puede ser la fabada o nuestros guisos y también los del marisco. Por eso, hay que hacer un esfuerzo para que la sidra esté en todos los restaurantes, incluso en los de alto nivel. Será fundamental para ello que se consiga su nombramiento de como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

### **¿Qué opina de los nuevos productos que están lanzando los llagares?**

Lo que no se ve o no se ofrece, no llega al consumidor. Por

eso, aunque existan nuevos productos como el vermú, si no se les da promoción, es como si no existiesen. Eso se está haciendo bien, con presentaciones bien hechas y botellas llamativas que resultan atractivas y un reclamo para el consumidor. Es muy importante, insisto, en el nombramiento como Patrimonio de la Humanidad porque va a permitir llegar a más foros culturales y educativos. Un ejemplo de lo que puede suponer, lo tenemos en Asturias con el nombramiento por parte de la Unesco de los dos caminos de Santiago que cruzan la región y eso se ha notado y mucho, porque es una etiqueta extraordinaria.

### **Como gastrónomo, ¿qué aporta la sidra a la cocina?**

Excepto con carnes, a mí me gusta comer con sidra, teniendo en cuenta que el gusto es algo muy personal. Tampoco la tomo con postres muy dulces, aunque entre los nuevos productos, hay sidras especiales que maridan muy bien con ellos. Por eso, es importante que exista una gran variedad en la elaboración de sidras para que encajen con todo tipo de platos. La sidra casa excelente con los platos de cuchara, desde los diferentes tipos de fabada hasta el pote. Yo soy un apasionado de la sidra brut y siempre que salgo de Asturias, la llevo, porque es la gran desconocida. Ahora que llega la época, no hay mayor maravilla que sentarse a una mesa con un buen centollo y una docena de oricios, acompañados por una botella de sidra.



**Hablamos de la sidra como acompañante, pero ¿cómo ve su introducción en la elaboración de platos?**

Creo que se usaba más antes en la cocina que ahora. Un plato muy característico era la merluza a la sidra y ahora no se ve tanto en carta. Incluso hasta el chorizo a la sidra ha sido sustituido por el criollo. Los pescados a la sidra han ido perdiendo protagonismo, porque se han ido introduciendo nuevos sabores y salsas debido a la influencia de otras culturas como la asiática o la mexicana. Es una pena. Por eso, apostaría porque en las cartas, a modo de recomendaciones, metiesen un par de platos elaborados con sidra, porque eso es apostar por lo nuestro.

**Revista La Sidra**

Referente de la información sobre el mundo de la sidra, esta interesante publicación editada en formato DIN A4 ofrece todos los meses alrededor de 100 páginas sobre el sector acompañadas de excelentes fotografías. Además de incontables colaboradores en Asturias, la publicación cuenta con entidades colaboradoras en todo el estado, incluyendo Euskal Herria desde donde la apoyan Sagardoaren Lurraldea, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, Oiharte Sagardotegia, El Chigre (Gasteiz) y Kuartango Sagardotegia. La suscripción anual tiene un coste de 48 euros y puede consultarse on-line en la web [www.lasidra.es](http://www.lasidra.es)

Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

**ALEGIA**

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

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



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

# OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



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

# ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA  
943 65 22 62



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

# TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



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

# URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

## SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN  
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

## ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37  
TEL. 620 733 179



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

## IRIARTE

COCHINIÑO, PRODUCTO DE  
CERCANÍA Y TERRAZA

## BERROBI

JOSE M<sup>o</sup> GOIKOETXEA, 34  
943 68 30 78  
www.iriartejatetxea.com



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

## BELAUNTZAKO OSTATUA

CHULETAS SELECCIONADAS Y POTAJES EN OLLA FERROVIARIA

## BELAUNTZA

HIRIBURU, 23  
943 90 45 90



**Ana Muñoz**, quien fuera varios años jefa de cocina en el restaurante Allerru, dirige desde septiembre en solitario el Ostatu de Belauntza tras haberlo dirigido en sociedad durante un año. La especialidad indiscutible del local son las **Chuletas del país a la parrilla**, para lo que cuenta con **Ricardo Salceda**, carnicero deshuesador que acude personalmente al matadero a elegir las piezas de carne, siempre vacas del país, y las asa con gran maestría. También preparan **potajes y alubias en putxera ferroviaria**, y otros platos como Costilla, Churrasco... Abre todos los días a las 11 con pintxos variados, destacando su excelente Tortilla de patata. Cuentan además con **Txikipark cubierto**, lo que lo hace un lugar ideal para familias. **Menú del día: 12€ Menú fin de semana: 25€ Carta: 30-40€ Cierra: Martes Cenas: De viernes a domingo**

## KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€

## ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02



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


**ZARTAGI (Baliarrain)**

## UN GRAN RESTAURANTE CAMUFLADO DE OSTATU

Nos lo hemos pensado antes de decantarnos por este titular, porque el mundo de las publicaciones y las redes están llenas de vinagres que enseguida saltan con expresiones del tipo "¿Qué queréis decir? ¿Que un ostatu no puede ser un gran restaurante?" y lindezas por el estilo. Pero finalmente, siguiendo el principio de la prensa diaria sería "que la realidad no te estropee un buen titular", hemos optado por publicarlo, claro que sí.

**Y**es que si de algo estamos seguros es de que **las hermanas Urtausun Etxeberria**, naturales de Andoain y bregadas en mil batallas gastronómicas por tierras andaluzas no se van a tomar a mal este titular porque tienen más mundo que Willy Fog y están de vuelta de todo.

El pasado 27 de noviembre estas dos guisanderas cumplieron 3 años desde la feliz fecha en la que decidieron asentar sus posaderas en este perdido pueblecito de Tolosaldea y a partir de entonces se dedican a alimentar tanto a sibaritas como a quien día a día pasa por su casa con la única e igualmente noble y respetable intención de llenar la andorga, porque como no olvidan las veteranas hermanas, "estamos donde estamos y lo que más se sigue vendiendo en este restaurante son los **platos combinados**... de hecho, el escalope es el rey de nuestra casa".

Estamos convencidos, además, de que los platos combinados de Amaia e Itziar Urtausun deben de ser fantásticos, tanto en cantidad como en gusto y presentación, pero como hacemos habitualmente cuando acudimos a esta casa de comidas, en nuestra última visita optamos por **su cara más gourmet**, faceta que dominan, como sugerimos en el titular, con las maneras de un gran restaurante.

Así, las Urtausun se dividen, Itziar en sala y Amaia en cocina, y bombardean al comensal con maravillas como unas Antxoxas en salazón de una delicadeza y un sabor como no encontraremos en ningún restaurante de la costa; unos Judiones estilo La Granja con sus tropiezos de una cremosidad apabullante (plato de menú del día pero que nos fue servido para que comprobáramos que esa faceta también se cuida al milímetro); unas Vieiras sobre cama de hongos, rucula frita y patata paja de una sutileza espectacular que son terminadas en mesa con una crema de guisantes; un Lomo de atún Ballfegó con pimientos y tomate casero servido en un punto cercano al sushi japonés salvaguardando todo su sabor y textura; un Solomillo de ciervo con salsa de frambuesa que nos traslada gustativamente a Centroeuropa por su apariencia, sabor y consistencia (de nuevo un punto de cocción y un sabor sublimes) y unos Canutillos con nata y crema que aportan el toque de gracia final al menú.

Zartagi es, como pueden comprobar, toda una sorpresa gastronómica escondida entre Tolosaldea y Goierri, **un señor restaurante que no dejará indiferente a los amigos de la cocina auténtica** que va más allá del simple producto, un diamante en bruto al que debería peregrinar quien busca algo distinto.


**ZARTAGI**  
**Herriko Plaza**
**BALIARRAIN Tf: 943 32 58 12**

# AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86



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

# TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9J  
943 72 95 37



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

## DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

## BEASAIN

NAFARROA ETORRIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)



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

## BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

## ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)



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

## TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

## HERNANI

ANDRA MARI, 11  
943 55 57 24



**Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua** dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarra elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuletón de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 12,50 € **Menú degustación**: 35€ (Bebida aparte).

# ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.araunlariberri.com](http://www.araunlariberri.com)



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

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5  
TEL. 943 64 49 39  
[www.araunetxea.com](http://www.araunetxea.com)



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

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL  
BIDASOA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://www.laiaerretegia.com)



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

## AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09



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

**Carta:** 15 - 25€ **Menú día:** 11,90€ (**Sábados:** 15 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

## TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

COCINA TRADICIONAL CON EL TOQUE DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12  
TEL. 943 04 62 97  
[www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Vía Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txitxardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... En 2022, además, la planta superior acogerá el **restaurante gastronómico Shuma**, donde Sergio practicará su cocina más avanzada traspasando los convencionalismos. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú “a jugar”:** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

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

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

**ORMAIZTEGI**BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93**KUKO****INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO**

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

**AZPIKOETXEA****PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA****LEGAZPI**AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87

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


**MARTÍNEZ (Ordizia)**

## EL PLACER DE LA CUCHARA

Visitamos, un frío jueves de noviembre, a Xabier Martínez en su restaurante, situado a un paso del mercado de la villa. Hacía tiempo, Covid mediante, que no habíamos tenido la oportunidad de disfrutar de la buena mano de este chef que ha ido evolucionando desde que le conocimos a una cocina en la que cada vez toma más importancia lo clásico y lo local, eso sí, sin perder de vista ni la creatividad ni la técnica aprendidas a su paso por Ategorrieta donde fue alumno y profesor.

**X**abier se encuentra pletórico. A pesar de la que está cayendo el ordiziarra está atravesando un buen momento profesional y el día de nuestra visita, precisamente, se encuentra de estreno probando unos preciosos delantales diseñados en exclusiva por **Alberto Letamendia**, artista local que ha expuesto en Nueva York y que, al parecer, está vendiendo muy bien en el mercado norteamericano. Los nuevos delantales del Martínez reflejan muy bien la mezcla entre tradición y personalidad propia que Xabier trata de transmitir con su propuesta culinaria.

### Oscilando entre la carta y el menú

De cara a nuestra degustación y en la misma onda que hemos comentado de encuentro entre clasicismo y modernidad, Xabier nos propone alternar platos de carta con el menú, juego al que accedemos gustosamente, arrancando con una fina **Ensalada templada de alcachofa de Tudela con langostinos fritos y vinagreta de Jerez** presente en la carta de temporada, para continuar con una succulenta **caldereta de pescado** elaborada con begihaundi, patata de Álava, gambas, merluza y un toque de eneldo que aporta unas leves reminiscencias orientales a un plato de menú del día pero digno de carta en el que hundimos la cuchara sin piedad y disfrutamos del placer de llenarnos los carrillos con un plato caliente y contundente en un día en el que el frío congela hasta los pasos.

Pasando de nuevo a la carta, nos son servidas unas melosas **kokotxas de bacalao** sobre una trabajadísima **farsa de txangurro**, obligándonos ésta a empuñar de nuevo la cuchara para disfrutarla en toda su intensidad, al igual que hacemos con el **salmón a la plancha**, plato de menú pero, al igual que la caldereta, cuidado con un mimo extraordinario, sirviéndolo sobre una deliciosa salsa de txakoli elaborada con cebollita, gambas, eneldo... que realza el gusto del pescado, bien hecho pero jugoso, presentado con una piel crujiente que hace que cada bocado sea un escándalo de sabor y textura.

Siguiendo con la parte más marinera de la cocina de Xabier, degustamos un **txipirón begihaundi encebollado sobre cama de hongos** que nos hace, literalmente, llorar de placer al igual que lo hacen los maravillosos **callos**, especialidad indiscutible de la casa con la que volvemos a usar la cuchara ya que, de empezar a untar con pan la potente salsa corremos el riesgo de perder el reloj en la misma. Y tras tanta cuchara, pasamos a la cucharilla para disfrutar de un pecaminoso **"Goxua a nuestro estilo"** que aporta el broche de oro a un auténtico festín de buen gusto y tradición. Si quieren emularlo, acérquense a Ordizia donde por los 13 euros del menú o las 45 de la carta, Xabier les trasladará a un mundo de esencias y texturas en grave peligro de extinción.


**MARTÍNEZ JATETKEA**
**Santa María, 10 - ORDIZIA**
**Tf: 943 88 06 41**

# MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

## MUTILOA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 80 11 66  
@mutiloakoosta



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

# MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 11€ (Café incluido)º **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas. **No cierra.**

# OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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

## ORDIZIA HOTELA

CUIDADA COCINA TRADICIONAL  
Y ARROCES AL MOMENTO

## ORDIZIA

FILIPINETA KALEA, 6  
TEL. 843 73 97 97  
www.hotelordizia.eus



**Juanan Jiménez**, chef catalán muy vinculado hace décadas al Goierri dirige la cocina del recién abierto hotel Ordizia ofreciendo en él, entre otras cosas, sus **excelentes arroces elaborados al momento** como su mítico Arroz de bogavante, la Paella de frutos de mar o la Caldereta de fideos con langostinos, así como **platos de carta** como Micuit casero al Pedro Ximénez, Pimientos asados con antxoas, Idiazabal y yema, Pulpo a la manera tradicional... Todos los días, entre semana se ofrecen dos **Menús diarios**, a 15 y 25€ respectivamente, así como un **Menú degustación de fin de semana** a 37,50€, bebida aparte. Juanan y su equipo planean, además, introducir un **Menú de fin de semana** a 18,50€, bebida aparte. El **precio a la carta** oscila entre los 45 y los 50€

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

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



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

# LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

## PASAI

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



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es **la 1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día** que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día:** 12€ (Sábados, domingos y festivos: 14€) **La cerve cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**

# TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA

## TOLOSA

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



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

# AMA

## ÚLTIMOS COLETAZOS ANTES DEL CAMBIO DE UBICACIÓN

# TOLOSA

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



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

# BRANNIGANS

PINTXOS, PLATOS COMBINADOS,  
POLLOS, CODILLOS... Y CERVEZA

# URRETXU

LABEAGA, 37  
TEL. 943 96 64 29



**Amancio Santos**, responsable del Asador Muga (Ver página 66) dirige también hace un año este veterano local al que ha cambiado de cara convirtiéndolo en un lugar más amplio y luminoso y creando **una oferta gastronómica popular y accesible con Pollos asados de máquina, Codillos Asados, Pintxos y todo tipo de Platos combinados**, así como su excelente **Tortilla de patatas**, que pueden consumirse con diferentes **cervezas de barril o con sidra al Txotx**, también disponible en Muga. Toda la oferta de Brannigans puede comerse en el local o solicitarse **para llevar**. Y a cuatro pasos tanto del Brannigans como del Muga, Amancio se ha hecho también con las riendas del popular **Pub Eguzkia**, donde podemos tomar una buena copa en un estupendo ambiente.

# ASADOR MUGA

CARNES Y PESCADOS A LA  
PARRILLA Y BUENOS MENÚS

# ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA, 36  
TF. 843 98 98 49  
[www.asadormuga.com](http://www.asadormuga.com)



**Amancio Santos** lleva 5 años dirigiendo este amplio bar-restaurante cuya especialidad indiscutible son las **carnes y pescados a la parrilla** con especialidades como el Pulpo a la parrilla o a la gallega (plato muy solicitado), piezas a la parrilla como **secreto, picaña, entrécua, entrecot, txuletón de viejo**... en pescados siempre dispone de **rodaballo, rape y lubina** así como el resto de pescados por encargo, al igual que los exitosos Langostinos a la parrilla o **Mariscadas a la parrilla por encargo**. Imprescindible también probar el **Cochinillo y el Cordero asado** que se preparan también para llevar. En Muga también se sirven **pintxos variados en barra y menús**, y su completo menú de fin de semana siempre incluye un segundo plato a la parrilla. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€. **Menú fin de semana:** 23€. **No cierra.**

# ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

## USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8  
TEL. 943 36 91 39

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



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 10,90€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €.

# ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y Lunes.

# BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

## ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
@zumaia\_baibidea



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

# ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL  
TF. 943 14 80 92  
626 869 231



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

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

# ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

B° ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



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


**ALTZOKO OSTATUA (Altzo)**

## ZATOSZ ALTZORA

*"Barricada cantaba "Aún queda un sitio... ", y hoy, a 10 minutos de Tolosa, hemos comprobado que, efectivamente, aún queda un sitio rústico, rural, apartado del mundanal ruido, con un paisaje espectacular y un microclima muy particular, donde un cocinero honrado, sincero y despreocupado (en el buen sentido de la palabra) dirige, junto a su mujer, el ostatu local practicando una cocina sencilla pero cuidada, casera pero actualizada, impecablemente ejecutada y presentada, a precio popular y valiéndose de elaboraciones 100% propias".*

**E**ste texto es el que publicamos en Facebook inmediatamente después de visitar Altzoko Ostataua y ponernos por primera vez en manos de **Jokin Zavala**, y denota la satisfacción que sentimos tras esa primera comida. Habíamos probado anteriormente la cocina de este chef, cuando dirigía las parrillas del Route 33 de Lasarte. Pero el concepto que trabaja ahora este veterano cocinero es diferente, más casero, más tradicional. Jokin Zavala está muy a gusto con su nueva ubicación y, de hecho, piensa que puede ser el destino final de un largo periplo en el que ha pasado por multitud de restaurantes y asadores. Además, Jokin cuenta en este nuevo destino con la ayuda y la complicidad de su pareja, la alegitarra **Arantxa Rodríguez**, al igual que él forjada en mil batallas como la temporada que pasó en el mítico bar Juanxto de Donostia, el Juanxto de los años noventa en el que, nos cuenta, llegó a haber días en los que se llegaron a elaborar 6.000 bocadillos.

### Menú del día y menú de fin de semana

Con estas tablas y con esta capacidad de trabajo, Jokin y Arantxa están encantados de trabajar en un lugar que pueden controlar de una forma más sencilla y en el que han basado su oferta, principalmente en los menús como el **menú del día**, que se factura a 12,50 euros y que atrae a un montón de gente a la preciosa localidad de Altzo.

En cualquier caso, la opción más interesante de esta casa es el excelente **Menú de fin de semana** en el que por 27,50 euros se sirven **cuatro platos y postre**. Jokin y Arantxa van jugando y tratan de que la gente encuentre diferentes platos cada vez que acuden a comer este menú y, a ser posible, que contenga platos de temporada.

Y, por supuesto, si alguien opta por salir del menú, en Altzoko Ostataua nunca faltan **opciones** como el exquisito cochinitillo o el cordero asado a baja temperatura, **pikoteo de barra** como Croquetas, Ensaladilla rusa, Callos, Oreja rebozada, Manitas de ministro, Morcilla, Mondeju, Txipirones... una excelente variedad de comida casera para picotear en la zona de bar o complementar con ella una comida.

Sin duda, Altzoko Ostataua se perfila como una de las direcciones más interesantes de Tolosa y uno de los lugares más acogedores, como reza su original slogan "**Zatosz Altzora**", que puede ser traducido como "Ven a Altzo" o, mucho más sugerente, "Ven a nuestro regazo".

## ZATOSZ ALTZORA


**ALTZOKO OSTATUA**
**Herriko Plaza - ALTZO**
**Tf: 943 65 22 62**


**RITA by Ismael Iglesias (Donostia)**

# INCANSABLE CREADOR DE SENSACIONES

**Ismael Iglesias** lo está clavando. Lo está petando. Este joven toledano al que conocimos al otro lado del Urumea conjuga una creatividad sin límites con un apego a sus orígenes sumado a una búsqueda de la modernidad sujeta siempre con el freno de la tradición. Sumen a ello una pizca de travesura y un ligero toque canalla y obtendrán su retrato robot.

**A** acudir a Rita dejando que pase el tiempo entre las visitas es encontrarnos siempre con una sorpresa, porque Ismael Iglesias, además de no saber estar quieto, es terriblemente curioso, con lo que mientras está experimentando con texturas, maduraciones o maceraciones, su raballo del ojo va buscando el próximo proceso o tendencia al que va a prestar atención para aplicarlo a su cocina.

Es lo que tiene ser un apasionado de su trabajo, porque Ismael lo es y no lo puede disimular. Mientras muchos chefs hablan cada vez más de simplificar procesos, ganar tiempo, externalizar algunas preparaciones... Ismael, como hacían las cocineras de la vieja escuela, es capaz de pasarse horas **guisando, confitando, picando género, controlando cociones...** para que el resultado del plato que va a mesa sea el que está buscando. Es de los que sigue pensando que la cocina es una cuestión de tiempo y que el que pretende cobrar justamente todo ese tiempo está loco, como han pensado siempre los cocineros que consideran que sí, que lo suyo es un trabajo, pero son felices porque su trabajo en otras circunstancias lo harían por amor al arte. Y además, de tonto no tiene un pelo y a pesar de lo relatado, nos consta que cumple con su parte de conciliación familiar... qué tío !!

No se puede explicar de otra manera la **lluvia de sensaciones** con la que, como siempre y sin avisar, nos agredió este loco de los fogones que con la ayuda de **Ettore**, su muy eficaz responsable de sala y también loco pero en este caso **del mundo del vino**, agotó nuestra capacidad de sorpresa en una maratoniada sesión que incluyó succulento Paté con interiores de conejo, Buñuelo con velo de papada y ali-oli de curry, Guiso de perdiz y foiecon cebolla pochada flambeado al Armagnac, Carpaccio de rubia gallega con aceite de oliva virgen extra, Ventresca de atún con velo de papada, Tartar de gamba blanca con oxalis y habitas, Malvz guisada, Salmonete a la parrilla, Jarrete de cordero, Carrito de quesos y Postre de chocolates en diferentes tamaños, texturas y sabores. Ni Obélix en el banquetazo de "las 12 pruebas" se pegó un alarde gastronómico como el que nos ofreció este chef demostrándonos que se atreve, y puede, con todo.

Ismael Iglesias no cocina, crea **bombas de sabor y buen gusto** que cada vez atraen a más gente a este céntrico pero discreto txoko de Atotxa. Buscan sensaciones fuertes y diferentes? Atrévanse a provocarle...



**RITA by Ismael Iglesias**  
**Duque de Mandas, 5 (Atotxa)**  
**DONOSTIA Tf: 943 50 72 88**





Comer en  
**DONOSTIA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

**ALDANONDO**

PARRILLA DE CARBÓN  
EN PLENA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**

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

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



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

**AMBIGÜ ESTACIÓN**

EL PLACER DE COMPARTIR EN  
UN LOCAL CALIDO Y ACOGEDOR

**DONOSTIA**

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



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

# ARATZ ERRETEGIA

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

**DONOSTIA**

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 32 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 11€

## AKARI

EL NUEVO HOGAR DE  
HITOSHI Y AKARI KARUBE

**DONOSTIA**

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



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

## ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN  
UN SORPRENDENTE ESPACIO

**DONOSTIA**

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

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



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

# BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

## DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos por 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

## BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

## DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13  
(GROS)

TEL. 943 01 13 80

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



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

## CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA EN DONOSTIA

## DONOSTIA

Pº VIZCAYA, 14 (AMARA)  
TEL. 943 46 10 62



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

# CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

**DONOSTIA**

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



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

# CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

**DONOSTIA**

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

[www.casaurolojaletxea.es](http://www.casaurolojaletxea.es)



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

# DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

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



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

## ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA  
EN UN LOCAL INIMITABLE

## DONOSTIA

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



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

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

## DONOSTIA

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



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

## EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

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



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

## EZKURRA

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

**DONOSTIA**

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. También es destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

# HAIZPE

## PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

### DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12  
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde  
Amara, Easo y Antiguo-



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

### HAIZEA

#### PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

### DONOSTIA

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



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

### HIDALGO 56

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

### DONOSTIA

PASEO COLÓN 15(GROS)  
TEL. 943 27 96 54  
[www.www.hidalgo56.com](http://www.www.hidalgo56.com)



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

# IKAITZ

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

**DONOSTIA**

PASEO COLÓN 21

(GROS)

TEL. 943 29 01 24

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



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

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

**DONOSTIA**

SAN MARTIN, 30

(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

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



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

## KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,  
VERMOUTHS Y COCINA VASCA

**DONOSTIA**

SANTA CATALINA, 4

(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

[www.kata4.com](http://www.kata4.com)



En septiembre de 2021 se cumplieron 10 años de la apertura de este precioso local creado por **Eulalia Córdoba** y **Goiko** como el primer Oyster bar de Donostia y en el que podemos degustar hasta **8 tipos de ostras** (7 francesas y una asturiana) en el local o llevándolas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. La carta, dirigida a los fogones por el chef **Carlos Silva** ofrece una amplia variedad de platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Ceviche de mero o Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el jamón cortado a cuchillo y los vinos seleccionados por **Goiko** y **Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta: 40€ Menú del día: 27,50€ Cierra: Domingo.**

# IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**

PESCADERÍA, 12  
(PARTE VIEJA)  
@irrintz\_taberna



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

# ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

**DONOSTIA**

ENBELTRAN, 16  
(PARTE VIEJA)  
T. 943 43 62 10



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

# KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

**DONOSTIA**

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

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



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

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

**DONOSTIA**

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



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

## LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL  
CON COCINA ININTERRUMPIDA

**DONOSTIA**

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



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

# KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y COCINA MEDITERRÁNEA

**DONOSTIA**

AVDA. ZURRIOLA, 28

TEL. 943 27 77 91

www.kostalde.com



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

# PIÑUDI

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

**DONOSTIA**

NARRIKA, 27  
(PARTE VIEJA)



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

# LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

**DONOSTIA**

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



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

# M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

**DONOSTIA**

VITORIA-GASTEIZ, 6  
(ONDARRETA)  
TEL. 943 38 12 55  
[www.restaurantemartin.es](http://www.restaurantemartin.es)



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

# ORIENTAL I y II

## COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

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



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... Oriental II, además, ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 11,70€ Menú especial: 25€ No cocina.**

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

## DONOSTIA

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

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



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

## ROBERTO

GRAN VARIEDAD DE VERMÚS Y PINTXOS DE TODA LA VIDA

## DONOSTIA

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

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



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

# RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE

**DONOSTIA**

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



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

## SENRA

ESCAPARATE DEL PINTXO Y LA TXULETA A LA PARRILLA

**DONOSTIA**

31 DE AGOSTO, 28

(PARTE VIEJA)

TEL. 625 50 55 05



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

**DONOSTIA**

IKATZ KALEA, 17

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 90 27 95

## SUHAZI

NUEVA DIRECCIÓN EN UN LOCAL CON SOLERA



**Anita Hernández y Mikel García**, que llevan acumulados más de 15 años de experiencia en diferentes locales de la Parte Vieja, se han hecho en diciembre de 2021 con el Suhazi, bar restaurante al que van a dotar de nueva vida con la **cocina tradicional con toques de autor** de Mikel: Ensalada de ventresca, Carrilleras de ternera al vino tinto, Merluza y otros pescados frescos, Bacalao al pil-pil, Nuestra tarta tradicional de queso homeada, Brownie de chocolate, Arroz con leche... Además, todos los días habrá **pintxos fríos y calientes** a partir de las 11:00: Tortilla de patatas jugosa, Tortillas variadas, Tartaleta de hongos y foie, Pintxos clásicos de barra... **Menú del día: 16,50 € Carta: 25-30 €. Cierre:** Lunes. **Cenas:** Jueves, viernes y sábados.

# TERESATXO

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

**DONOSTIA**

AV. ZARAUTZ, 85  
(LOREA)  
TEL. 943 21 33 08  
www.teresatxo.com



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

## TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

**DONOSTIA**

C/ USANDIZAGA, 3  
(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

## TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

**DONOSTIA**

TÓMAS GROS, 2  
(GROS).

TEL. 943 28 72 33



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

# TXAKOLINA

TXAKOLI DIRECTO DE LA BODEGA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL

**DONOSTIA**

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

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



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

# TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

**DONOSTIA**

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

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



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

# TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

**DONOSTIA**

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

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



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

# XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

**DONOSTIA**

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

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



La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

Comer en  
**EUSKAL HERRIA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## AMAREN

APUESTA POR LA EXCELENCIA  
EN CARNES A LA PARRILLA

### BILBAO - BIZKAIA

C/ DIPUTACIÓN, 6  
(CENTRO)

TEL. 944 97 89 06

[restauranteamaren.es](http://restauranteamaren.es)



**Félix Parte**, propietario del grupo gastronómico bilbaíno **La Olla** abrió hace cinco años Amaren, restaurante especializado en carnes, obteniendo un éxito arrollador. A finales de 2021, Amaren ha ampliado su capacidad en un nuevo local adyacente para convertirse en un **palacio gastronómico dedicado al culto a la carne de vacuno**, para lo que el empresario ha contado con su hijo, **Aitor Parte**, en las labores de dirección y coordinación y con el parrillero **Aitor del Olmo**, campeón de parrilla en San Sebastián Gastronomika 2019, al frente de las llamas. 2 nuevas e impecables parrillas, extracción individual en cada mesa y carnes del país de cuidada procedencia sometidas a una maduración perfecta, convierten a Amaren en un **paraíso para los amantes de la carne de calidad**.

## TXUQUIN

FUSIÓN NAVARRO-EXTREMEÑA  
EN BILBAO LA VIEJA

### BILBAO - BIZKAIA

HERNANI, 20  
(BILBAO LA VIEJA)

TEL. 946 42 93 336

[www.txuquin.es](http://www.txuquin.es)



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

## HOTEL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4

TEL. 948 82 08 50

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



Dirigido desde los años 70 por la familia Salcedo, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Tras una profunda reforma, Luis Salcedo, segunda generación del negocio, acompañado en sala por su hermano Juan, ha dado una vuelta de tuerca a la carta aportando sutiles toques de vanguardia a los platos de siempre: Achicoria, vinagreta de mostaza y miel y macadamia ahumada, Ensalada de cardo rojo, Pimientos asados del cristal con papada de Maskarada, Borraja, patata y berberechos, Alcachofas a la parrilla con papada glaseada en teriyaki, Caracoles guisados a la Tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Sesos rebozados... En Remigio, además, podemos disfrutar de un Menú degustación de verduras que cambia según la estación. **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-50€.

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2

(CASCO VIEJO)

TEL. 678 32 07 26

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

## LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA



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

## KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS

DE ZUMARRAGA, 2

TEL. 639 476 066

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



Aitor, Zuri, Javi y Tata conforman Kromatiko, un restaurante abierto a mediados de 2020 que conjuga el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales. Osadía, fresca y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el respeto a la tierra y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuetano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazari al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N

TEL. 945 600032

[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)

## VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA



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

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## DONOSTIA

**Abakando** Avda. Tolosa, 37, 943 245490  
**Agorregi** Portuete, 14, 943 224328  
**Agustín** Sancho el Sabio, 16, 943 471752  
**Aho-mihí** Virgen del Carmen, 5, 943 389164  
**Aita Mari** Puerto, 23, 943 431359

**AKARI**  
 Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa  
 Amara 14 (Junta a Plaza Easo), 943 21 11 38

**Akalarre** Pº Padre Orkologia, 56, 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi** Urbiate, 1, 943 362849  
**Alberio** Alto Zorroaga, 67, 943 468880  
**Albitor** Matia, 52, 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119, 943 210329

**ALDANONDO**  
 Parrilla de carbón en plena Parte Vieja  
 Euskal Herria, 6 (Parte Vieja), 943 45 82 11

**Alderdi-Zahar** F. Calbetón, 9, 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

**ALL I OLI**  
 Cocina catalana de montaña  
 Cº Okendatagi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

**Allerru** Ctra. N-1 (8º Zubietza), 943 366572  
**Ama-Lur** Carquizano, 7, 943 274584

**AMBIGÜ ESTACIÓN**  
 Restaurante centenario con amplios salones  
 Aldamar 12, 943 090701

**Ambrosio** Pza. Constitución, 943 428104  
**Ametzagaña** Cº de Uta, 61, 943 456339  
**Anastasio Berri** Easo, 19, 943 426320  
**Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6, 943 536763  
**Antonio** Bergana, 3, 943 429815  
**Añorga Txiki** Añorga Sargodetgia, 22, 943 362760

**ARAETA SARGODTEGIA**  
 Restaurante y Sidrería en plena naturaleza  
 Berniadi Bidea, 22 (Zubieta), 943 36 20 49

**Aralar** Puerto, 10, 943 426378

**ARATZ ERRETEGIA**  
 Asador con culto al producto de temporada  
 Igara Bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

**Ardandegi** R. Católicos, 7, 943 467477  
**Argintz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Aroka** Sierra de Aloña, 5, 943 452192  
**Artola** Salud, Amara Viejo-, 943 460815  
**Arrai Txiki** Campanario, 3, 943 431302  
**Arrikatun** Igara Bidea, 9, 943 983141  
**Ariola Asador** R. Católicos, 9, 943 457137  
**Azka** Alcalde Eldegiu, 273, 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Iztuza, 15, 943 270908  
**Astelena 1987** Euskal I, esp. Constitución, 943426275  
**Astelena 1987** Euskal I, esp. Constitución, 943 425867  
**Astiazaran** Irigoien Baserría -Zubieta-, 943 361229  
**Astoria 7** Sancho el Sabio, 28, 943 445000

**Atotxa** Teresa de Calcuta, 4, 943 276372  
**Aziki Asador** Sierra de Aralar, 15, 943 461065  
**Barkaitzegi** Pº Barkaitzegi, 42, 943 451304  
**Barun** Pescadores de Terranova, 1, 943 465604  
**Basajaun** Añorga Herribidea, 44, 943 367149  
**Batzan** Puerto, 8, 943 424272  
**Batzarre** Virgen del Carmen, 25, 943 116350  
**BCN** Avda. Barcelona, 38, 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5, 943 474995  
**Beharri** Narrika 22, 943 431631  
**Bera-Bera** Goiko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

**BERGARA**  
 Leyenda viva de la cocina en miniatura  
 Gar Artze, 8 (Gros), 943 27 50 26

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3, 943 462384  
**Bideluz** Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880  
**Bideluze** Garibai, 24, 943 430314  
**Bjögren** Isabel II, 6, 943 469259  
**Bitotz** Plaza Ignazio Mercader, 943 464568  
**Bitacora** J. Zarageta, 6, 943 446111  
**Botega Donostiarra** Peña y Goni, 3, 943 011380  
**Bodegón Alejandro** F. Calbetón, 4, 943 427158  
**Bokado-Alejarri** Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842  
**Borda Berri** F. Calbetón, 12, 943 430342

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

**Bouquet** C/ Logroño, 5, 943 227943  
**Buenavista** K. Balañiega, 42 -Igeldo-, 943 210600  
**Bully Café-Bar** Pº Aves, 5, 943 214287  
**Bugati** Errepari pasalekua, 74, 943 377662  
**Cabo Norte** Logroño, 4, 943 321372  
**Café** 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 Laroca, 14, 943 290239  
**Café Saigón** Hotel M. Cristina, 943 426689  
**Café Santana** Reina Regente, 6, 943 432162  
**Café Kursal** Ramón María Lili, 2, 943 321713  
**Café S7ete** Javier Barkaitzegi, 13, 943 46 94 00

**CAFÉ VIENA**  
 Pintxos, combinados y cafés en local acogedor  
 Reyes Católicos, 5, 943 46 39 74

**Café Viena** R. Católicos, 5, 943 463974  
**Cafetería Expres** R. Católicos, 12, 943 463990  
**Caps** R. Católicos, 12, 943 463990  
**Capricho** Zabaleta, 55, 943 326734  
**Caravansaler** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava** Pescadería, 943 423494  
**Casa Alcalde** Mayor, 19, 943 426216  
**Casa Bartolo** Fermín Calbetón, 38, 943 421743  
**Casa Durán** Secundino Etxaola, 20, 943 287419  
**Casa Galicia** Zabaleta, 28, 943 274391

**CASA MARXUA**  
 Un rincón de Galicia en Donosti  
 Pº Bizkaia, 14 (Amara) 943 46 10 62

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

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

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

**Ciaboga** Easo, 9, 943 422926  
**Cívico 14** Duque de Mandas, 35, 943 048801  
**Cubi** Aldamar, 18, 943 425908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiarán, 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
**Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15, Zubieta, 943 366347  
**Danena** Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320  
**Danena** Enbeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197  
**Darlalata** Avenida Madrid, 3, 943 083865  
**Derby** Sancho el Sabio, 4, 943 457557  
**Desy** Ronda, 4, 943 29 37 63  
**Divinum** Isabel II, 4, 943 457940

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

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

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

**Drinka** Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4, 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11, 943 288180  
**Eguzki Bistro Bar** Secundino Etxaola esp. S. Iztuza  
**Eibararra** Fermín Calbetón, 24, 943 420442  
**Ekaiz Asador** Pº Padre Orkologia, 24, 943 212024  
**Ekeko** Avda. Zuriolla, 18, 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19, 943 286619  
**El Café** M.º Dolores Aguirre, 12, 943 326656  
**El Ande 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 pescado de la bahía de Cadiz** Pza. Jose M. Sert, 2, 943 54 36 50  
**El Puente** Río Deba, 2, 943 278629  
**El Txoko de Ramiro** Txofre, 4, 943 279799

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32, 943 452943  
**Elosta** Pº Colón, 11, 943 630325  
**Eme Be Garrote Grill** Igara Bidea, 3, 943 227971  
**Erdiko** Autonomia, 1, 943 459699  
**Erribera** Camino Portuete, 14, 943 210300  
**Erota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16, 943 456394  
**Etxabe** Aldakenea, 75, 943 291516  
**Etxabe** Duque de Mandas, 35, 943 298254  
**Etxaide 4** Etxaide, 4, 943 692537  
**Etxalde** Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742  
**Etxaniz** Fermín Calbetón, 29, 943 426259

**ETXEBERRIA CERVECERÍA**  
 22 cañeros de cervezas locales e internacionales  
 Iligo, 8 (Parte Vieja), 943 42 34 91

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

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

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

**Farfalle** Avda. Libertad, 21, 943 426054  
**Feng Jing** (chino) Billerotes, 2/g, 943 470043  
**Foster's Hollywood** Zabaleta, 1, 943 320988  
**Galerna Pº** Colón, 46, 943 278839  
**Ganbara** S. Jerónimo, 21, 943 422575  
**Gandarias** 31 de Agosto, 23, 943 426362

**Garbera Sidrería** C. Com. Garbera, 943 394358  
**Garibi 21** Garibi, 21, 11, 943 433134  
**Garrua** Narrika, 20, 943 435652  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9, 943 275269

**GASTEIZ**  
 Especialista en Alubias de Tolosa  
 Vitona-Gasteiz, 12 (Urdareta), 943 21 07 13

**Gatzelu Txiki** Carquizano, 4, 943 327997  
**Giroki** Enbeltran, 4, 943 421365  
**Grossti** Plaza del Txofre, 12, 943 576072  
**Gran Via** Gran Via, 9, 943 271601  
**Guardapata** Serapio Mujika, 21, 943 390566

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

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

**HAIZEPE**  
 Amplia oferta de pintxos y cazuelitas  
 Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurreondo)

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

**Hipica de Loiola** Cº de la Hipica, 44, 639 758567  
**Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7, 943 464600  
**H Monte Igeldo** Paseo del Faro, 134, 943 210211  
**Huang Chen** (chino) Larramendi, 11, 943 451988  
**Ibi** Getaria, 15, 943 428764  
**Ibai Lur** Nabarra Oñate, 1, 943 335255  
**Igela** Pza. Iribar, 2, 943 000473  
**Igela** Pza. Gurutzea Basar - Igeldo-, 943 213251

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

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

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

**Iñauti 1** Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu-, 943 311109  
**Iñauti** Pol. Gipuzkoa, 4 -Errotaburu-, 943 313933  
**Iñauti** Pza. Zuzatu, 15, 943 428423  
**Iraeta** Padre Laroca, 4, 943 272973  
**Izako Hamburguesería** S. Juan, 9, 943 422667  
**Izokin Erret** Cam. Petritz, 10, Zubieta, 943 372875

**IRRINTZ**  
 Un bar de barrio en mitad de la Parte Vieja  
 Pescadería, 12 (Parte Vieja).

**Iruña** Easo, 73, 943 456917  
**Iruña** Sierra Aralar, 27, 943 466665  
**Isa del So** (chino) Pedro Egoña, 5, 943 458419  
**Isturrieta-Berri** Camping Ilego, 943 226563

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

**ITXAROPENA 1910**  
 Pintxos, cocina de mercado y de temporada  
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 43 62 10

**Itxasalde Asador** Atxabarreka, 83, 943 371585  
**Itxasalde** Ibañeta, Martutene, 943 470757  
**Izagine** Bideite Berri Baserría, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Américas, 12  
**Izarratiz** Prim, 4, 943 428747  
**Izazpi** Pº Baratzategi, 3, 943 321019  
**Izlet** Pº Baratzategi, 24, 943 279391  
**Izkina** Fermín Calbetón, 4, 943 422562  
**Javier** Pza. Easo, 4, 943 457152

**José-etxea** Avda. Añorga, 44, 943 369026  
**José Mari** Fermín Calbetón, 5, 943 424645  
**Juanito Kojua** Puerto, 14, 943 420180  
**Junxtoa** Enbeltran, 6, 943 427405  
**K-bi** Vitona-Gasteiz, 2, 943 008181  
**Kaño Taberna** Plaza Blasos de Otero (Atxabar)  
**Kalonje** Padre Orkologia, 8, 943 213251

**KAPADOKIA**

Aperitivos, pintxos, platos combinados y pescadería. Pza. Sta. Catalina, 9 943 51 186

**Kaskari.** Pº Salamanca 14, 943 420894

**KATA 4 OYSTER BAR**

10 años de ostión, champagne y cocina vasca Pza. Sta. Catalina, 4 943 42 32 43

**Kayak.** Pº de los Olmos, 24, 943 387871

**Kelly's.** Plaza Narfara Behera, 3, 943 290019

**KENJI SUSHI BAR**

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

**Kixki.** Secundino Eснаola, 45, 943 274936

**Kiwa.** Avda. Tolosa, 79, 943 317320

**Kn 0.** Duque de Mandas, 49, 943 561751

**Kokab.** Simona de Lajust, 8, 943 904449

**Kobak.** Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

**Kokotxa.** Campanario, 11 - P. Vieja-, 943 421904

**KOSTALDE**

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

**Kukurri.** Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077

**Kursaal bar.** Avda. Zurriola, 22, 943 291150

**La Albarca.** Balleneros, 19, 943 446210

**La Antigua.** Plaza José María Sert, 6, 943 218558

**La Brasserie Marie Galant.** Zubietta, 2, 943 440770

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

**LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO**

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida. Pza. Gorgoxtu, 1 (E. Antiguo), 943 47 73 63

**La Colchonera.** San Vicente, 9, 943 561816

**La Cuchara de San Telmo.** 31 de Agosto, 28

**La Cueva del Pollo.** Euskal Herria, 2, 943 431722

**La Espiga.** 5, Marcial, 48, 943 421423

**La Kubatza.** Igentesa, 9 (Club Nauca), 943 473682

**La Madama.** San Bartolomé, 35, 943 444269

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

**La Mina.** Pizzería, Urbieta, 1, 943 427240

**La Perla.** Paseo de La Concha, z/g, 943 462484

**LA PLATA**

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

**La Rampa.** Muelle, 26-27, 943 421852

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

**La Tagliatella.** Peña y Goñi, 5, 943 289184

**La Tagliatella.** San Martín, 29, 943 427326

**La Torre de Piza.** S. Vicente, 9, 943 431469

**La Txuletaria del Inaeta.** Padre Larroca, 4, 943 321636

**La Vaca.** Andretegui, 4, 943 317744

**La Vaca.** Avda. Libertad, 40, 943 429796

**La Venta de Curro.** Avda. Madrid, 32, 943 456087

**La Viña.** 31 de Agosto, 3, 943 427495

**La Zurri.** Zabaleta, 9, 943 293886

**Lagunak.** Pza. Gorgoxtu, 1, 943 228133

**Las Vegas.** Pº Colón, 10, 943 270871

**Lau Hazitza.** Lau Hazitza, 94, 943 352445

**Lete.** 31 de Agosto, 27, 943 436693

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

**Lobo.** Peña y Goñi, 6, 943 558256

**Lobo.** Easo, 13, 943 142933

**Los Riojanos.** Duque de Mandas, 47, 943 270549

**Lukainetegi.** Cam. Aingeru Zaindara, 85, 943 371444

**LUKAS BENTA BERRI**

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

**M MARTÍN**

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta), 943 38 12 55

**M2 Cafetería.** Hondarribia, 20, 943 424169

**Maizeta.** Enbeltrán, 1, 943 430600

**Makrobiotika Elkarte.** Intxaurrendio, 52, 943 288246

**Malandrino.** Miguel Imaz, 4, 943 326932z

**Malandrino.** Zarautz, 2, 943 358669

**Mandarin.** Zabaleta, 32, 943 320217

**Mandragora.** José María Sert, 9, 943 312699

**Marinela.** Muelle, 15, 943 421388

**Marisquería Ondarreta.** Vitoria-Gasteiz, 3, 943 31873

**Mariguera.** Pza. Marigame, 1, 943 212988

**Martinez.** 31 de Agosto, 13, 943 424965

**Matalauva.** Zabaleta, 17, 608 158412

**Mei Yun (chino).** Matia, 35, 943 218275

**Mendi.** S. Francisco, 13, 943 287288

**Mendezizortz.** Plaza Lizardia, 4 Igeldo, 943 212023

**Merendero de Ulla.** Pº de Ullia, 311, 943 217258

**MESÓN LUGARITZ**

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

**Mesón Martín.** Elkano, 7, 943 422866

**Mirador de Ulla.** Pº de Ullia, 193, 943 272707

**Monsa Percevería.** Sagüés, 943 272206

**Morgan.** Narrika, 7, 943 424661

**Moto-Chub.** Usandizaga, 3, 943 289904

**MUNTO**

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

**Munto Berri.** Munto, Bº Aiete

**Muxarra.** Igara Bidea, 16, 943 310797

**Muxumartin.** Puerto, 17, 943 063178

**Nagusia Lau.** Mayor, 4, 943 433991

**Narrika.** Narrika, 16, 943 427327

**Narru.** San Martín, 22, 943 931405

**Néstor.** Pescadería, 11, 943 424873

**Nikkei.** Urdaneta, 14, 943 443511

**Nikolas Asador.** Buttrintoki, 1, 943 217151

**Nino.** Zurriola, 1, 943 03182

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

**Nuevo Otxalo.** Camino Golatzoki, 100, 943 330853

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

**OCHO**

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

**Olivos**

Eregezaína, 4, 943 214989

**ORIENTAL**

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

**ORIENTAL II**

Precioso local con alta cocina oriental Manterola, 6 (Centro), 943 47 08 55

**Oquendo.** Oquendo, 8 943 420736

**Ordizia.** San Lorenzo, 6, 943 422424

**Orhiz.** San Lorenzo, 22, 943 427508

**Oribe.** Portuete bidea, 23, 943 312601

**Ormazabal Etxea.** 31 de Agosto, 22, 943 429907

**Osinaga.** Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

**Ostader.** Pº Berrio, 13, 943 219940

**Paco Bayo.** Mayor, 6, 943 424959

**Pagadi.** General Artzebe, 1, 943 284299

**Pagotxa Cafetería.** Pº Arbustos, z/g, 943 218330

**Palacio de Aiete.** Gorka Galtzara Berri, 27, 943 210071

**Pantxika.** Muelle, z/g, 943 421179

**Paperezari.** Virgen del Carmen, 4, 943 031100

**Pasaleku.** C/ Ilumbite, 14, 943 969533

**Pata Negra.** Isabel II, 15, 943 450147

**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64, 943 325820

**Pepe (chino).** General Jauregui, 5, 943 289830

**Pepe.** Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

**Perus.** Bº Igeldo, 943 211591

**PIÑUDI**

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

**Pitxi Txulo.** Eskalatetegi, 118, 943 520770

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

**Plaza Café Buen Pastor.** B. Pastor, 14, 943 445712

**Politena.** S. Jerónimo, 3, 943 425779

**Portobello.** Gran Vía, 12, 943 537828

**PORTUETXE**

Sobrio asador templo del buen producto Portuete, 43 (Igorral), 943 21 50 18

**GOJAN**

Lo mejor de la comida vasca y japonesa Secundino Eснаola, 7 (Gros), 943 55 99 46

**QING WOK**

El primer wok de Donostia, con bixiki-parque Gran Vía, euz, 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.** Fuenterribia, 20, 943 424169

**Rekondo.** Pº de Igeldo, 57, 943 212607

**Rialto.** Pza. Artikutza, 9, 943 282881

**Ricky Pollo.** C. Com. Arcoo, Pza. Irún, 943 466570

**Rincón.** Reyes Católicos, 20, 943 405568

**Rojo y negro.** San Marcial, 52, 943 431862

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

**Salaberria Sidería.** J.Mª Salaberria, 15, 943 456311

**Saltxipi.** Calzada Vieja de Atorgueta, 3, 943 323310

**San Bartolomé 5.** Bartolomé, 32, 943 437638

**San Marcial.** S. Marcial, 50, 943 431720

**Sansse.** S. Marcial, 37, 943 404922

**Zazpi.** Pza. Zurriola

**Sebastián.** Muelle, 14, 943 425862

**Sidería Ametzti.** Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323

**Sidería Intxaurrendio.** Pº Zubairu, 72, 943 282074

**Slabon Café.** Urbieta, 44, 943 464208

**SM Café.** Urbieta, C.C.C. San Martín, 943 427610

**Sport.** Fermín Calbetón, 10, 943 426888

**Sport K.** Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

**Suhazi.** Juan de Bilbao, 17, 943 421780

**Sukalde Kultura.** Pº de Heitz, 3, 943 227482

**Syráh.** Pza. Irún, 943 466643

**Tamboril.** Pescadería, 2, 943 423507

**TATAMI**

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

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

**Tejería.** Tejería, 9, 943 282304

**Telepizza.** Avda. Tolosa, 13, 943 313255

**Telepizza.** Bermingham, 25, 943 286033

**Telepizza.** Easo, 27, 943 431377

**Tendido 5.** Secundino Eснаola, 38, 943 276040

**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

**TERESATXO**

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas... Avda. Zarautz, 65 (Loreal), 943 21 33 08

**Toki-eder.** Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

**Tomás Gros.** Tomas Gros, 2, 943 287233

**Topa Sukaldieria.** Agirre Miramón, 7, 943 569143

**Tracamundana.** Etxaide, 4, 943 124675

**Tribuna Norte.** Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263

**Tun Tun.** S. Jerónimo, 25, 943 426882

**TXAKOLINA**

Txakoli directo de bodega y gastronomía tradicional 31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 58 51 74

**Txalupa.** Fermín Calbetón, 3, 943 429875

**Txepetxa.** Pescadería, 5, 943 422227

**Tximista.** Pza. Constitución, 10, 943 422370

**TSI TAO**

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

**Txindoki.** Gran Vía, 28, 943 325820

**Txinparta.** Avda. Navarra, 8, 943 291506

**Txinparta Sagardotegia.** Illarraberrí, 2 - Barrio Igora

**Txirritza.** Isabel II, 4, 943 456960

**Txiskuene.** Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987

**Txistu.** Pza. Constitución, 14, 943 428619

## dónde comer

### ELANE

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

**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzea. 943 580976  
**Ugarte.** Albiztur. 32. 943 65 1728

### ALEGIA

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

### TXINTXARRI

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

### ALKIZA

**Alkizako Ostatu.** San Martín Plaza. 943 691836  
**Inazio Urruzola.** Arana Baialara. 18. 658 734471

### ALTZAGA

**Altzagarate.** Altzaga disem. 18. 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

Cocina tradicional, menús de diario y fin de semana  
Herriko plaza. 943 88 76 26

### ALTZO

#### ALTZOKO OSTATUA

Sidería y asador abierto todo el año  
Herriko plaza. 943 652262

**Arandía.** Segorebte etxea. z/g. 943 652262

### AMEZKETA

**Arkaizpe.** Plaza Beltzaren. 1-B. 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Deunaren. 18. 943 650895  
**Xindoki.** Erreka Aalde. 8. 943 653197

### INDOAIN

**Ainaxa.** Martín Ugaldin. 4. 943 50 83 52  
**Árteta.** 5. 943 593094  
**Bámbola** (pizarra). Plaza Goiko. 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki. 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Ertz. 2-4. 943 536600  
**Irunberri.** Nagusia. 39-41. 943 590532  
**Izuri.** Pza. Bazkardo. 8. 943 594044  
**Gastañaga Sidería.** Bº Buruntza. z/g. 943 591968  
**Goburu Golf Club.** San Esteban auzea 943 300845  
**Leizaran.** Kale Berria. 38. 943 593205  
**Mizpirdai Sidería.** Bº Leizotz. z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Goburu Auzea. z/g. 943 590663  
**Traierum.** Kale Nagusia. 6. 943 593692  
**Txalaka.** Alta Laramendi. 943 591604  
**Txertota.** Goburu. z/g. 943 590721

### ANOETA

#### BENTA ALDEA

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

**Cheneyne.** Pol. Benta Aldea. 4. 943 651956  
**Goikotxea.** San Juan. 9. 943 651907

### ANTZUOLA

**Añin.** Kalebarrin. 7. 943 537325  
**Haitz-Garbi.** Kalebarrin. 15. 943 787051  
**Larra.** Kalebarrin. 17. 943 787068  
**Leke Berri.** Irmino Auzea. 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buztinzi. 6. 943 786349

### ARAMA

### TOKI ALAI

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

### ARETXABALETIA

**Aretz Taberna.** Markole. 5. 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilbidea. 31. 943 791047  
**Basabe.** Polig. Industrial. 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana. 26. 943 792067  
**Bodegola.** Narafra. 6. 943 792045  
**Goyaran.** Solohandui. 8. 943 504223  
**Gurea.** Durana. 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Ilangi. z/g. 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba. 29. 943 791803  
**Matikua.** Bº Azcatz. 943 791668  
**Zaraitz.** Pº Araba. 20. 943 790995  
**Zaraitz.** Pº Araba. 20. 943 790995

### ARRASATE

**Aldape.** Iturriotz. 41. 943 796369  
**Artega.** Bº Garagartza. 37. 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorria. 6. 943 795582  
**Bitori Asador.** Zarugalde. 24. 943 793391  
**Buenueva.** Jokin Zaitegi. 6. 943 797360  
**Cassolo** (pizarra). Arimazuri. 2. 943 794564  
**Cafetería Express.** Maialako. 8. 943 795614  
**Dragón Oriental.** Araba Etorria. 3. 943 712500  
**Elizondo.** Garagartza Auzea. 943 791599  
**Eroski.** Musakola auzea. s/n. 943 795569  
**Erastikua.** Bediaña. 18. 943 791013

### EZKIÑA

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

**Gaindegi.** Lapurdi. 4. 943 797060  
**Goiz Añe Degustación.** Iturriotz. 33. 943 791115  
**Goran Murralla.** Otalora. 36. 943 791195  
**Hilarion.** Plaza Larrea. 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina. 943 582912  
**Kataide.** Poligono Kataide. z/g. 943 771080  
**Larrintxe.** Bº Udala. 943 792215  
**Lorategi.** Iturriotz. 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaostea.** Iturriotz. 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorria. 943 796531  
**Mesón Manolo.** Báñez. 3. 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaia Etorria. 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza. 943 791165  
**Rumba.** Iturriotz. 20. 943 792000

### SANTA ANA HOTEIA

Cocina tradicional con toques de autor  
Bº Urribari. 37. 943 79 49 39

**Sara Merenderue.** Meatzerreka. 943 771586  
**Taxita.** Otalora Lizenziaduna. 18. 943 080415  
**Txirrita Taberna.** Gessalbar auzea. 943 791035  
**Txoko II.** Otalora Lizenzi. 12. 943 795850  
**Txondorra.** Bizkaia Etorria. 9. 943 794276  
**Uarkape.** Otalora. z/g. 943 772004  
**Ugarran.** Garagartza. 2. 943 797658  
**Urrin.** Urribari Etorria. 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala. 943 791250

### ASTEASU

**Iturri Ondo.** Herriko Plaza. 5. 943 691331  
**Izurzu Asador.** Alto de Andazarate. 943 500866  
**Peluso.** Eirementari. 1. 943 691025  
**Saratsine Sidería.** Bebelara auzea. 943 690283

### ASTIGARRAGA

**Akeleña Sidería.** Camino Oialume. 57. 943 333333  
**Alorrena Sidería.** Camino Petiregi. 4. 943 336999  
**Ametz.** Poligono 26. 943 551838  
**Arta Sidería.** Iolta Bidea. 19. 943 557296  
**Astarbe Sidería.** Txontokietza. 13. 943 551527  
**Bazeta Hostal Pza.** Ergoren. 12. 943 550042  
**Beizama Sidería.** Berberan Arna etxea. 943 555798  
**Buenaventura Sidería.** Cam. Alta. z/g. 659 100332  
**Buko Taberna.** Tomás Alta. 2. 943 551204  
**Ekaitz.** Tomás Alta. 9. 943 553943  
**Ergobia Sidería.** Ergobia plazaetxea. 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidería.** Santiago-Enea Baserría. 943 555697

**Gartziategi Sidería.** Pº Martutene. 139. 943 469674  
**Goiko Iturri.** Fonu Enparantza. 1. 943 557867  
**Gurutzeta Sidería.** Camino Oialume. 63. 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñaz. 1. 943 332525  
**Ikatz Taberna.** Mayor. 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Iroia Ibilbidea. 25. 943 330030  
**Irigoien Sidería.** Iparalde Bidea. 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor. 19. 943 557141  
**Kizki Bokategia.** Nagusia. 29. 943 330647  
**Larrazte Sidería.** Caserío Mufiarzoi. z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Errekato plaza. 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidería.** Caserío Gartziategi. z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia. 40. 943 550038  
**Menditxo.** Alta Bidea. z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sidr.** Sagardotegi Zahara Aldea. 2. 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia. 18. 943 551007  
**Mina Sidería.** Txontokietza. z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Sidería.** M. Arzuamendi. 16. 943 552938  
**Oiarbide Sidería.** Bº Astigaraga. 943 553139  
**Petiregi Sidería.** Petiregi Bidea. z/g. 943 457188  
**Rezola Sidería.** Caserío Iñaitza. 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia. 36. 943 551138  
**Sarasa Sidería.** Camino Oiarbide. 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza. 3. 943 332842  
**Txinguri Berri.** Donostiako Ibilbidea. 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume. 34. 943 330530  
**Zapian Sidería.** Errekalde Etxea. 943 330033

### ATAUN

**Lizarrusti Parketxea.** Parque Aralar. 943 582069  
**Troskaeta.** Elbarrena. 59. 943 180037  
**Ubieta.** Elbarrena. 72. 943 180014

### URBITARTE SAGARDOTEGIA

¡Tolare Sidería y Asador abierto todo el año  
Ergoiena. 6. 943 18 01 19

**Victor.** Herriberana. 71. 943 180033

### AZKOITIA

**Abaraxxa.** Altamira. 5. 943 814315  
**Atola Zahar.** Madariaga auzea. 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo. 11. 943 026851  
**Basterretxe.** Basterretxe Industrialdea. 943 851061  
**Errexil.** Kale Nagusia. 95. 943 852888  
**Geltoki.** Trembediarren Zumarria. 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea. 80. 943 852077 (Pintxoak)  
**Isidro.** Ainguru kalea. 16. 943 852003  
**Izuri.** Kale Nagusia. 120. 943 850017  
**Izuir.** Aizpurrutxo auzea. 943 852630  
**Joseba.** Azkibel. 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale Nagusia. 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzea. 20. 943 851472  
**Larramendi Torreá.** Donibane. 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia. 55. 943 851319  
**Maite.** Ugarte 75 Industrialdea. 943851103  
**Maritite.** Maritite auzea. 943 857332  
**Otarre.** Madariaga auzea. 943 857356  
**San Agustín.** Aizpurrutxo auzea. Tel.943 853492  
**Suharri.** Altzibar Etorria. 9. 943 025714  
**Takun.** Kale Nagusia. 61 (Pintxoak)  
**Txikigolf.** Xerlota auzea. z/g. Tel.943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia. 68 (Pintxoak)

### AZPEITIA

**Ametza.** Jose Artetxe. 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añota.** Elisiaga auzea. z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrera kalea. 14. Uresistela. 943 815754  
**Baigera I.** Enparan kalea. 8. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzea. 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea. 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantza nagusia. 1. 943 810097  
**Eskuza Ostatu.** Bº Izarrazpe. 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Pérez Arregi. 19. 943 026856  
**Iraurgi.** Ildedon Gurrutxaga. 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea. Uresistilla bidea.943812271  
**Juanto Txiki.** Jose de Artetxe. 17. 943150311  
**Kalderi.** Loiolako plaza. 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzea. 12. 943810959  
**Larranañu.** Uresistilla bidea. z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta. 2. 943816878  
**Loiola Hotel.** Loiolako Hiribidea. 47. 943151616  
**Ondarubi.** Harzubidea. 49. 943 812071

**Ongi-Etorri.** Salbe. 21. 943 150069 (Pintxoak)  
**Orbegoso.** Nuarbe auzea. 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea. 16. 943 81 20 01  
**Osinaspi.** Jose Antonio Aguirre Plaza. 6. 943 026860  
**Urangia.** Jose Artetxe. 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Patxo.** Pablo VI. 16. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Iñaki Aguirre. 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Elisoiaga auzea. 353. 943 813442  
**Sanagustin Kulturunea.** Plaza Nagusia. 5. 943 105220  
**Urago.** Loiola auzea. 7. Telef. 943 812543  
**Xoxoteko Etorria.** Xoxote. 943 581007  
**Zuhaitz.** Erdi kale. 943 151634

### BALIARRAIN

#### ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

Nueva dirección y cocina tradicional  
Hirigunea. 6. 943 16 30 76

### BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari. 15. 943 163116  
**Atxan Hamburguesak.** Zaldizurte. 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miguel Iturriotz. 11. 943 882023  
**Batzokia.** Kale Nagusia. 26. 943 088855  
**Bidulze.** Pza. Bidulze. 2. 943 885975  
**Black Label.** Joan Iruaralde Kalea. 1. 943 088889  
**Erronka.** Sempere Merkataldea. 943 122026  
**Goierrialdea.** Carretera GI-634. Km. 1.5. 943 881940

#### DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cocción  
Nafarroa Etorria. 57. 943 88 98 88

**Iparra Taberna.** Zaldizurte. 3.  
**Iritzar etxea.** Navarro Larraetegi. 13. 943 161673

#### KATALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolorea. 1. 943 886234  
**Niza.** Nafarroa Etorria. 51. 943 881076

**Ongi Etorri.** Oriamendi. 40. 943 889907

#### ORIENT BERRI

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

**Pizapeze.** Pza. San Martín. 943 882997  
**Ti Tia.** Nagusia. 18. 943 880000

**Txantxangorri.** J. Miguel Iturriotz. 7. 943 886949  
**Urkiola.** Urea. 943 086131  
**Xerbera.** Nafarroa Etorria. 21. 943 888829

### BEIZAMA

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

### BELAUNTZA

#### BELAUNTZAKO OSTATUA

Chuletas seleccionadas y potajes en olla ferroviaria  
Hiriburu. 23. 943 90 45 30

**Herriko Taberna.** Hiriburu. z/g. 943 670928  
**Venta de Belauntza.** Leizotz Errepidea. 21. 943 672828

### BERASTEGI

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

### BERGARA

**Agirreñea.** Ibarra. 2. 943 762145  
**Azpeixi.** Arane Erreka. 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro. 4. 943 253704  
**Beko Taberna.** Angiozar. 8. 943 765574  
**Dragón Oriental.** Fraskozuri. 7. 943 250677  
**Etxagi.** Mahasterreka. 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martín. s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga. 9. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga. 23. 943 761559  
**Jam.** Santalaitz. 5. 943 760969  
**Pol-Pol.** Domingo Irala. 16. 943 763001

**SIRIMIRI**

Cocina personal con toque internacional  
Barrenkale, 3. 943 04 44 42

**Tortu** San Juan, z/g. 943 763551  
**Toki-Ona** Matxategi, 1. 943 763953  
**Torrekua** Ibargarai Hiribidea, 37. 943 538997  
**Txarantxa** Zubiaure, 33. 943 761584  
**Zabala Hostel** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri** S. Antonio, 9. 943 764106  
**Zumelaga** S. Antonio, 5. 943 762021

**BERROBI**

**IRIARTE**

Cochinillo, producto de cercañaiy terraza  
J. M. Gokioetxea, 34. 943 68 30 78

**BIDANIA-GOITZ**

**Bailara** Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

**BIDEGOIAN**

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

**DEBA**

**Alvarez** Sokagin, 14. 943 191297  
**Aztoz Kafetegia** Lersundi, 10. 943 192662  
**Aiztain** Aiztain bidea, 6. 943 121854  
**Bordatxo** Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
**Calbetón** Hondarzarra, 7. 943 191970  
**Errota Berri** Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423  
**Igarza** J. M. Ostolaza, 5. 943 191197  
**Izembé** Iur Kalea, 12. 943 192473  
**Lastur** Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

**MAZZANTINI**

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

**Ondar Gain** P. Cárdenas, z/g. 943 192377  
**Santurru** Martari, z/g. 943 199397  
**Uburu** Elorriaga auzoa, 2. 943 199237  
**Zalburdi** Pza. Arakistain 1. 943 192003  
(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

**EIBAR**

**Aginiaspi Mesón** P. Urquizu, 22. 943 200608  
**Artalo** Pza. Urzagua, 7. 943 206348  
**Astelena Gastroteka** Estazio, 7. 943 20 70 32  
**Aiztain Asador** B. Aiztain, 6. 943 121854  
**Bossa** Egogain, 7. 17. 943 206753  
**Birjiñape** Ionibio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalka** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskaer** Aragueta, 4. 943 121650  
**Fotxtter** Plaza Barria, 6. 943 121255  
**Iruki Sagardotegia** Avda. Otaola, 3. 943 206844  
**Ixua** Ctra. Arrate, 8. 943 701292  
**Jaiki** Txantxa-Zelai, 16. 943 207081  
**Josean Cafetería** Paseo Urkizu, 22. 943 200608  
**Kantabria B** Arrate, 4. 943 121262  
**La Jara** Sarasueta, 5. 943 254360  
**Maitena** Campo de tiro B. Arrate, 5. 943 208959  
**Maixa** Calbetón, 8. 943 207730  
**Mirari** Urkizu Paselekalea, 17. 943 127222  
**Nuevo** Jose Antonio Iturriza, 1. 943 567036  
**Oria Txiki** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Ongi Etorri** Ionibio Etxebarria, 11. 943 207007  
**Orbela Hamburgueseria** P. Urkizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino)** F. Calbetón, 14. 943 208899  
**Paulaner** P. San Andrés 3. bajo. 943 201329  
**Slow** Ego Gain, 10. 943 254133  
**Su Berroa** Bista Eder, 11. 943 477779  
**Txoko** Urzagua plaza, 10. 943 207010  
**Urkizu** P. Urkizu, 12. 943 252725  
**Zubi-Gain** P. Urkizu, 11. 15. 943 254060

**ELDUAIN**

**Kontzeju Taberna** Hirigunea - 943 68 33 27

**ELGETA**

**Bola-Toki** Artekale, 4. 943 768284  
**Espalioa** Maala, 4. 943 789005  
**Iñaki** San Roke, 2. 943 768283  
**Oliakorta** Aiolola Auzoa. 943 176122  
**Ostatu** Gudarian Bidea, 4. 943 768023

**ELGOIBAR**

**Ametsa** San Inazio, 2. 943 530465  
**Asgi** Uranzadi, 17. 943 742838  
**Aterpe** San Roke, 5. 943 742955

**BELAUSTEGI BASERIA**

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

**El Bichito** Bernardo Ezenarro, 15. 943 056335  
**El Gaucho** Errosario, 31. 943 531771  
**Gai** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gorbea** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Gran Siglo** Uparizaga, 3. 943 031185  
**Ibái-Ondo** Parque Dohos Humanos, 1. 943 266208  
**Londro** Pedro Muguruza, z/g. 943 740015  
**Iturri** Kalegoin Plaza, 5. 943 257448  
**Kaia** San Frantzisko, 50. 943 531606  
**Karakate** Oslaspe, 2. 943 741244  
**Kebab** Bernardo Ezenarro, 15.  
**King-Kong** San Frantzisko, 21. 943 740031  
**La Bodega Asador** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**La Perla** P. Muguruza, 3. 943 257421  
**Landra** Pedro Muguruza, 9. 943 145714  
**Lerun** Poligono Lerun, 3. 943 743196  
**Maala** P. Muguruza, 5. 943 257421  
**Maipia** San Frantzisko, 60. 943 254537  
**Mendibe** Santa Clara, 14. 943 252511  
**Mintxeta** Zona deportiva Mintxeta. 943 748744  
**Oliso** Olaso, 15. 943 743185  
**Piñon Bokategia** P. Muguruza, 5. 943 744435  
**Salento** P.M. Urzuzo, 10. 943 740196  
**San Pedro** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**San Roke** San Roke, 18. 947 66 53 25  
**Sanka** Xixilon, 1. 943 748531  
**Tantaka** Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736  
**Txariduna** Emuarbide, 1. 943 740793  
**Urkiola** San Frantzisko, 8. 943 046209  
**Ustarote** San Antolin, 6. 943 741799  
**Usua** Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028  
**Viento Sur** Kibolden Ezenarro, 17. 943 033453  
**Vinoteca Mahats** Kalegoin Plaza, 3. 943 743089

**ERMUA**

**Mendiola** Erdiko kale, 19. 846 080086

**ERRENTERIA**

**Alameda Marisquería** Al. Gamón, z/g. 943 521704  
**Alreda** Fuerte San Marcos. 943 522271  
**Arata** Barrio de Lezo, 7. 943 519654  
**Aker** Maria Lezo, 1. 943 516104  
**Benito** Sanxoneeta, 22. 943 511085  
**Borda Berri** Campas de Listorreta, z/g. 943 529274  
**Deportivo** Aita Donostia, 4. 943 511047  
**Desira** Alfonso XI, (C.O. Nissen). 943 513451  
**Dosñori** Siderria Zabalbide, 8. 943 580641  
**Egiburu** Zabalbide-Zentillon. 943 341821  
**Eguzi-Luz** B. Zabalbide. 943 523905  
**Eguzki** Oñetxea, 2. 943 341225  
**El Treke** Maria de Lezo, 20. 943 527701  
**Errixa** Zabalbide, z/g. 943 515913  
**Errenteriko Batzokia** K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frantxilia** Astigarragako bentak. 943 511445  
**Frantxilia-Berri Asador** Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Gan** 14. Ganon, 14. 943 577035  
**Gaztelu Hostel** (chino) Maria Mari, 6. 943 511084  
**Goran Murralla** (chino) Avda. Navarra, 75. 943 521363  
**Gurkale** Txirrita, 1. 943 003195  
**Irrintzi** Kapitain Enea. 943 511086  
**Izadi** Alfonso XI, 2. 943 340469  
**KB** Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404  
**Juli** Viteri, 27. 943 510002  
**La Ceba** Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko** Cors. Ikuza, 5. 665 755540

**Lapurdikio Pizzak** Ikurta Korsarioa, 18. 943 020637  
**Las Cazuelas** Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra** Magdalena, 3. 943 516441  
**Listorreta Merendero** Ctra. Cuevas. 943 529273  
**Maita** Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Merino** Sorgintulu, 23. 943 523614  
**Mesón Extremo** P. Iztizia, 3. 943 511033  
**Mikel** Arduri, 11. 943 522536  
**Mugaritz** Aldura Aldea, 20. 943 522455  
**Orso Siderria** Zubiaurre, 8. 943 515666  
**Oñena** Zabalbide, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador** Astigarraga, 6. 943 514105  
**Paraiso** San Antonio, 4. 943 527193  
**Peruena** Astigarragako Bentak. 943 515252  
**Pizza Sprint** Murrugaltzea, 5. 943 522000  
**Rong Hua (chino)** Olibet, 5. 943 340124  
**Sindikato** Madalena kalea, 38. 943 346183  
**Susperregi** Zona Aldura, z/g. 943 580055  
**Sutondo** Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290  
**Taj Mahal** Sorgintulu, 23. 943 529614  
**Telepizza** Alfonso XI, 6. 943 513651  
**Tey** S. Marcos, 4. 943 511052  
**Venezia Pizzeria** Santa Clara, 1. 943 511992  
**Versalles** Alto de Capuchinos. 943 512045  
**Viteri** Viteri, 39. 943 510086  
**Xera Gastroteka** C.C. Nissen. 943 344875  
**Zabalbide** B. Zabalbide, z/g. 943 519001  
**Zubia** Gabierrota, 3. 943 115275  
**Zuketx** Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

**ERREZIL**

**Antioneren borda** Zelatun. 943 814081  
**Borondegi** Errezilgo gunea, 2. 943 151728  
**Letea** Letea. 943 812867  
**Izarre** Letea auzoa, z/g. 943 813524  
**Granada** Granadita Baseria. 943 812065  
**Trinxera** Letea, 14. 943 681206

**ESKORIATZA**

**Benta-Motz** Gaztadiatu, 21. 943 714822  
**Maulanda** Maulanda, 9. 943 714720  
**Mendiola Asador** Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
**Ozeta** Aranzubuala, 9. 943 715190  
**San Miguel** Apotzaga elizatea. 943 714871  
**Txalaparta** Aranzubualaba, 26. 943 715046

**EZKIO**

**AGIRRE ETXEA**  
Nueva etapa de un clasico del Alto Urola  
B. Sta Lucia, 50. 943 72 28 86

**Argindegi Ostata** Argindegi etxia. Ekio. 943 720267  
**Auduga** Industrialeda, pab. 1. 943 041007  
**Labeoka Berri** B. Sta Lucia, 943 722552

**TOPA**

Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro  
B. Sta Lucia, 9. 943 72 95 37

**GABERIA**

**Aztria Erregeta** B. Aztria, z/g. 943 733622  
**Korta** San Lorenzo, 943 887186  
**Gabiriko Ostata** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

**GAINTZA**

**Kale Txiki** S. Miguel z/g. 943 886243  
**Oñete** Larratiz Bidea, z/g. 943 889848

**GETARIA**

**Agote-Handu** Askizu. 943 140455  
**Aida-Bier** Aldamar, 20. 605 701679  
**Amona Maria** Katrapona, 2. 687 965313  
**Astillero Asador** Portua, 1. 943 140412  
**Azuke** Ato Meagas, z/g. 943 130500  
**Balearrri** Portua, z/g. 943 580911  
**Elkano** Herrieta, 2. 943 140024  
**Elkano Txiki** Elkano, 13. 943 140017  
**Getaka** Nagusia, 35. 943 021613

**Giroa taberna** Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar** Nagusia, 34. 943 140406  
**Ixas Etxe** Kala, 1. 943 140021  
**Ixaspe** Nagusia, 8. 943 504420  
**Kaia-Kaipe** General Arno, 4. 943 140500  
**Katrapona Kantina** Katrapona Plaza  
**Kasu** Nagusia, 8. 943 252471  
**Ketari** Txostetxe, 27. 943 140194  
**Mahon** Elkano, 9. 943 140906  
**Mayflower** Katrapona plaza, 4. 943 140658

**POLITENA**

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

**San Anton** Muelle. 943 140324  
**Taxco** Herrieta, 5. 943 140176  
**Txoko** Katrapona Erparantzua, 5. 943 140539  
**Xagu** Elkano, 4. 943 140274

**HERNANI**

**Akarregi Siderria** Akarregi Baseria. 943 553495  
**Albeto Siderria** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Altueta Siderria** Osingaga Auzoa, 7. 943 551502  
**Aralar** Zapa, 8. 943 331506  
**Arrigain** Zeta Bárbara, 67. 943 550097  
**Artzai** Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455  
**Belazarte Etxea** Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331569  
**Cereales de Oro** Txirrita, 8. 943 332196  
**Deportivo** Kardabazera, 36. 943 552629  
**Elorri Siderria** Osingaga Bailara, 13. 943 336990  
**Ergorriague-Enea** Iurrigoin, 10. 943 330291  
**Etxeberri** Etxeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizarra** Laramendi, 3. 943 330331  
**Fogollaga** B. Erreñozu, 68. 943 550367  
**Galizia Etxea** B. Zukuñaga, 33. 943 556124  
**Garin** Nafar, 10. 943 550022  
**Goiko-Lastola Siderria** Erreñozu, 89. 943 553272  
**Gunea** Argarain, 2. 943 332529  
**Gure Ametsa** Pol. Ezago, 5. 943 330986  
**Iparregi Siderria** B. Osingaga, 10. 943 550328  
**Irbule** Epele, 7. 943 552480  
**Ixasburu Siderria** Osingaga. 943 556879  
**Iurralde** B. Erreñozu, 50. 943 330461  
**Izarre** Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
**Jauregi Asador** Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karreo** Juan de Urbeltze, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Siderria** B. Erreñozu, z/g. 943 555846  
**Lokuzarra Bodega** Zukuñaga, 84. 943 556555  
**Oñdi** Nagusia, 25. 943 557509  
**Oñaitza Siderria** B. Osingaga, 38. 690 698484  
**Kixikal** Nagusia, 15. 943 336999  
**Oñsua-Enea Siderria** B. Osingaga, 35. 943 556894  
**Pedro Mari** Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009  
**Rioja** Nagusia. 943 550026  
**Rufino Siderria** Akeregi, 7. 943 552739  
**Sansontegi** Martindegi, 13. 943 33 15 72  
**Santa Bárbara** B. Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Saretxo** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Suhari** Galaretza. 943 336595

**TRIPONTZI**

Cocina tradicional vasca con sello personal  
Andra Mari, 11. 943 55 57 24

**Triponziti** Kardabazera, 11. 943 555274  
**Txinbuxa** B. Zukuñaga, 76. 943 552199  
**Ugaldebox** Pagoaga, 19. Erreñozu. 943 550240  
**Zelain Siderria** B. Martindegi, 29. 943 555851  
**Zumardi** Okilaga, 2A. 943 336956  
**Zumitza** Nagusia, 50. 943 551633

**HERNIALDE**

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

**HONDARRIBIA**

**Abarka** P. Baserritar, 36. 943 641991  
**Aeroporerto** Gabarrán, 22. 943 688508  
**Ainere Asador** Nagusia, 31. 943 643050  
**Alameda** Minasroeta, 1. 943 642789  
**Aleandre** San Pedro, 26. 943 642772  
**Ana Lur** Itasargari kalea. 943 643462

## dónde comer

**Antontxu Merendero.** Santiago, 47. 943 640059  
**Antuña.** San Nicolás. 943 641880  
**Arta Asador de pollos.** P<sup>o</sup> Butrón, 12. 943 644989  
**Ardoa Vinoteka.** San Pedro, 32. 943 643169  
**Arka.** Foru Kalea, z/g. 943 644155  
**Arrantzale Txoko.** S. Pedro, 21. 943 643034

### ARRAUN TEIXA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P<sup>o</sup> del Muelle, 5. 943 64 49 39

### ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar P<sup>o</sup> de Butrón, 3. 943 57 85 19

**Arroka Berri.** Higuer Bidea, 6. 943 642712  
**Baltestean.** Arkollu/Santiago, 38. 943 641420  
**Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645384  
**Beko-Erota.** Jaizubia, 943 643194  
**Camping Jaizkibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Casa Manolo.** Amate, 39. 943 642732  
**Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497  
**Garrotxe Danonatz.** Denda Kalea, 6. 943 646597  
**Jai Zur Verde.** Minaterra, 3-4. 943 537779  
**Enbata.** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Erandoneta.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matadon de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxo.** Goxo de Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Güell.** P<sup>o</sup> Amate, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hernand Mendak.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642733  
**Horke.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizkibel.** Baserriar Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643657  
**El Cap.** Minaterra, 62. 943 643532  
**Itxaso.** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Itxaropena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justi Merendero.** B<sup>o</sup> Montaña, z/g. 943 645557  
**Kaiz-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642734  
**Kaielea.** Itxasargi, 4. 943 113965  
**Kalifornia Hamburguereria.** Santiago, 65. 943 642652  
**Kuluxka.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 644025

### LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía B<sup>o</sup> Arkolla, 33. 943 64 63 09

**Larra.** Damarri, 4. 943 642704  
**Lekona.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokide Siderria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Mahasti.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maito.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Oilurta Aiz Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642739  
**Ortzadar Cerveceria.** Itxasargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuko.** P<sup>o</sup> Butrón, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastian.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugar.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Sutari.** B<sup>o</sup> Jaizubia, 266. 943 116000  
**Txanxangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** P<sup>o</sup> del faro 56, bis. 943 644170  
**Uralde.** Santiago, 75. 943 644614  
**Yola Marisqueria.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Yrda 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 Etegarreta, z/g. 943 187655  
**Guardi.** Guardi poligona, 943 801818

**Pilarrena.** Nagusia, 52. 943 187866

## IKAZTEGIETA

**Beguiristain Siderria.** Caserío Iturnotz, 943 652837  
**Ostata.** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiaurre.** Diseminado, 13. 943 654876

## IRUN

**Afaldegi Bistrotka.** B<sup>o</sup> Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialde.** Aia, Jaizubia, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Aia, Iparalde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Landabanditx, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Aia, Iparalde, 42-44. 943 63076C  
**Alapa.** Pinar, 1. 943 610333  
**Alto de Arretxe.** Aia, Elizabe, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urdanibia, 943 508281  
**Aia, Pinar.** Aia, San Juan, 3. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Mugica, 18. 943 615048  
**Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Antoño de Regoyos, 13. 943 624173  
**Artea.** Darizondo, 69. 943 635518  
**Bakar.** Antzarin, 13. 943 242148  
**Baserri.** Ertoraz, 1. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotzan, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagroa, 3. 943 619193  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagroa, 3. 943 632943  
**Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 4. 943 622040  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Bi-Miran.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Palmera.** Bertsolari Uztardipe, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Iberia.** B<sup>o</sup> Meaka, 6. 943 630914  
**Cerveceria Bulerria.** Pza. Antzarin, 11. 943 536918  
**Burger King.** C.C. Mendilibi, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiarán.** Polig. Soroxarta, 3b. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparalde, 57. 943 625703  
**Chicken.** S. Santiago, 16. 943 621429  
**Ciaboga.** P<sup>o</sup> Colón, 46. 943 619507  
**Café Irun.** Letunburro, 91. 943 633737  
**Colón.** Colón Bidea, 62. 943 639146  
**Corner.** C/ Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzkatiz, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931  
**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. Tallahas Landabanditx, 8. 943 630185  
**Elcano.** Jose Ego, 9. 943 660014  
**Erota Berri.** Bertsolari Uztardipe, 7. 943 630481  
**Estebana.** B<sup>o</sup> Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Iberia.** B<sup>o</sup> Meaka, 9. 943 94 19 64  
**Ferton.** S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterria F66.** Fuenterria, 3. 943 616028  
**Gamburris.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Aia, Puñana, 4. 943 616064  
**Gaztelumendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Muralda.** Esteban, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** A. Aduana Indart, 8. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teodoro Murua, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Barrio, 9. 943 628790  
**12 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibaiondo.** J. J. Tadeo Murua, 1. 943 632888  
**Iberako Olagorri.** B<sup>o</sup> Meaka, 21. 943 621048  
**13 Cops.** Aia, Letunburro, 77. 943 636232  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gabria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Ficoba, 943 628934  
**Irunto Asteigina.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta.** Pza. Urdanibia, 4. 943 621059  
**Izarxot.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubia.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Aia, Iparalde, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendilibi, 943 639831  
**Karakatua.** Polig. Letunburro, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2. 943 623040

**Kostorbe.** Aia, Iparalde, 30.

**Kulunka.** Uztardipe Bertsolariak, 7. 943 630481  
**La Bellotta.** C.C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Aia, Iparalde, 37. 943 627845  
**La Cepa Riojana.** Belaskoena, 92. 943 628447  
**La Vinoteka.** Aia, Iparalde, 12. 943 627332  
**La Rotonda.** Junkal Landabanditx, 13. 943 629566  
**Lagun Artea.** Serapio Mujica, 24. 943 614347  
**Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasia.** Moulaine Mitxelena, 2. 943 619786  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mujica, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberrí.** B<sup>o</sup> Bidasoa, 16. 943 629977  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Martino.** Zubelzu, 6-B<sup>o</sup> Anaka. 943 615001  
**Marken.** Santiago 27-A. 943 116286  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 636296  
**Matxinbenta.** P<sup>o</sup> Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Aia, Iparalde, 59. 943 623896  
**Morondo.** Papiñeta, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Landabanditx, 36. 943 620071  
**Nagore Siderria.** Gabria, 13-Ventas, 943 634048  
**Naroa.** Aia, Iparalde, 5. 943 627062  
**Nerea.** Kolorkito, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Soroxarta, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugica, 28. 943 613979  
**Oki-Doky.** Aia, Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** P<sup>o</sup> Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreanaga, 1. 943 628290  
**Ortzargi Cerveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Eñera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Aia, Navarra, 2. 943 630986  
**Patxoa.** Edificio Pantea-Anaka. 943 613924  
**Patxiñi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Landabanditx, 30. 943 630039  
**Pizza Queen.** Centro Comercial Txingudi, 943 629894  
**Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400  
**Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233  
**Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 639063  
**Puñana.** Aia, Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Rosendo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** B<sup>o</sup> Olaberria, 26-29. 943 633557  
**Sargia.** León Iruetagoiena, 1. 636 953951  
**Sirimiri.** P<sup>o</sup> Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterria, 7. 943 616023  
**Swing.** Serapio Mujica, 943 612894  
**Swing.** Santiago, 46. 943 578665  
**Telepizza.** Lope de Inigoñen, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo.** P<sup>o</sup> Ibarrola, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** C. Com. Txingudi, 943 629923  
**Trinquete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquette.** M<sup>o</sup> Junkal Landabanditx, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Eñera, 3. 943 618382  
**Txalaka.** Larretxipi, 11. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 623330  
**Txistu.** Fuenterria, 8. 943 618317  
**Txuntxuro.** Pio XII, 5. 943 615084  
**Veg de Cola.** Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120  
**Vitoria.** Arbesko Etorri, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Etorri, 5. 943 117932  
**Wauanna.** S. Behobia, 4. 943 629890  
**Yong Fong (Japanés).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

## IRURA

**Aizpurna.** Nagusia, 22. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Ameztoi, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laskibar, 1. 943 690497

## ITSASO

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

## ITSASONDO

**Kaxintena.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Nautico.** Nagusia, 13. 943 880012

## ITZIAR

**Bikain.** Muxiarze 39. Itziar, 943 199370  
**Itxaspe.** B<sup>o</sup> Itziar, 943 199401  
**Itziar.** B<sup>o</sup> Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** B<sup>o</sup> Itziar, 943 199035

### PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
Arriola ardea, 943 60 80 52

**Salagi.** Galtzaida, 13. 943 19 90 04  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 199397  
**Txiñurdi-Urri Siderria.** Mardari, 943 199389  
**Xomun.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199066  
**Urbeu Siderria.** B<sup>o</sup> Elorruga, 2. 943 199237  
**Zubikarary Buru Gorri.** Muxiarze, 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria.** Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089  
**Arkupo.** Largaenea, 1. 943 371742

### AVENIDA

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

**Bugati.** Arrapide Pasealekua, 74. 943 362709  
**Buggy Hamburgueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Eli.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Errekoatz.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Goegi.** Hirubide Baileira, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 362 714  
**Iñaki.** Inigo de Loiola, 4. 943 365 501  
**Jalai.** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre.** Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012  
**Lavie Gastrobar.** Geltoki, 14. 943 324861  
**Luria XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loidi, 4. 943 366471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530584  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 376510  
**Otegi Siderria.** Camillo Iruetagoiena, 2. 943 365509  
**Paraiso Shangai.** (nino). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanos Asador.** Usturin, 13. 943 362720  
**Route 33.** Aia, Oria, 8. 943 373753  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Tati.** S. Juan de Garai, 1. 943 371605  
**Txarlet Txoko.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

### TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

**Zaldúa.** P<sup>o</sup> Hipódromo, 8. 943 366620

## LAZKAO

**Amebi Siderria.** Zubu Ertzea, Auzo, 9. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoinen, 4-6. 943 889306  
**Gerritxo Taberna.** 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrena kalea, 17. 943 881588

### MAITE DELIKATESSEN

Escalantes platos preparados y menús  
Eroski, 22. 943 08 76 74

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Orbioñe.** Elosqui, 34. 943 540817  
**Pipas.** Lazkao, 16. 943 889805  
**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

## LEABURU

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

## LEGAZPI

**Aitzuri.** Legazpiko Industriaidea, 943 730600

**Aztria** Santa Marina Aucoza, 943 733622  
**Bidea Batzokia** Labatargi 8, 943 731584

**AZPIKOTXE**

Pintxos muy especiales y gran cocina  
 AzpiKotxe, t/z, 943 713 15 50

**Eliz-Ondo** Nagusia, 1. 943 713150

**Goruko-Izarra** Laubide, 17, 943 03 47 21

**Gurutzak** Nagusia, 10. 943 733 73 93

**Katilu** Euskal Herria Enparantza, 943 081198

**Lau Bide** Lau Bide, 2. 943 713249

**Hogei** Plazaola, 10. 943 22 93 92

**Oilarra** Euskal Herria Enparantza

**Xarpat Cafeteria** Plazaola, 10. 943 733375

**LEGORRETA**

**Aulia Sidreria** Bº Gudaletzu, z/g, 943 806066

**Bartzelua** Esmalza auzoa, 7. 943 806206

**Insauti** Nagusia, 2. 943 806121

**Legorreta Café N-1**, km. 525. 943 806260

**LEINTZ-GATZAGA**

**Arrate** San Inazio, 2. 943 714371

**Gatza-Gain** Alto de Arlaban, 943 715522

**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

**Alto Borda** Antonio Pildain kalea, 943 476476

**Azkena** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

**Carman** Tormen Garbitzu, z/g, 943 52 66 90

**Elorategi** Elorategi bidea, z/g, 943 525441

**Erreka** Gaintzuriketa, z/g, Polig. 108. 943 490087

**Errekalde Sidreria** Bº Gaintzuriketa, 943 490285

**Etxeberri** Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889

**Etxola Taberna** Lopene Plaza, 4. 943 525253

**El Puerto** Guillermo de Laxin, 4. 943 527895

**Gure Txoko** Nagusia, 13. 943 522709

**Igintza** Irurzun, 35. 943 528590

**Iruzte-Enea** Bº Gaintzuriketa, z/g, 943 529899

**Irurzun** Irurzun, 60. 943 526890

**Izai** Lopene Plaza, 943 519167

**Jaizkibel** Zubirio, 9. 943 521966

**Kaialde** Polentzaren, 6. 943 512003

**Kike Taberna** Pza. Lope de Isasti, 943 527599

**Lezotarra** Elías Salaberria, 1. 943 512848

**Lur Jatexena** Urune, z/g, 943 511888

**Maritxu Taberna** Donibane, 24. 943 524845

**Ongi Etorri** Elías Salaberria, 12. 943 527897

**Oriorarra** Donibane bidea, 6. 943 346078

**Orquidea** Urduburu, 4. 943 527833

**PATXIUKO-ENEA**

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
 Bº Gaintzuriketa, 943 5275 45

**Rekalde** Camino de Gaintzuriketa, z/g, 943 490285

**Sagarzulo Sidreria** Alto de Altamira, z/g, 943523541

**Sahtsa** Nagusia, 2. 943 529244

**Sorgin Taberna** Guillermo de Laxin, 943 527945

**Zaldiak** Avda. Jaizkibel, 1. 943 342482

**LIZARTZA**

**Jose Mari Hostal** Nagusia, 37. 943 682091

**Leku-Alai** Zubiaure, z/g, 943 672616

**Ostatu** Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

**MENDARO**

**Intxusai** Pza. Industrial, 5. 943 756091

**Landa** Garagarza, 32. 943 756028

**Luzalde** Mendarozabal, z/g, 943 755144

**Toxi-Alai** Mendarozabal, 2., Garagarza, 943 756072

**MUTILOA**

**Mujika** Lierna, z/g, 943 801507

**Orue** Ergoena (Mimas de Troya), 943 801900

**OSTATU**

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

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal** Alto de Calvario, 1. 943 604562

**Bardotxi** Conde de Mutriku 1. 943 604191

**Camping Galdona** Galdonamendi, z/g 943 603509

**Canari Toldo** Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239

**Kai** Bº Magdalenaa, z/g, 943 603344

**Kalbarzo** Laranga Auza, z/g, 943 603256

**Kralfadi Zaharra** Muelle, z/g, 943 603354

**Mijoa** Poligono Mijoa, 943 603180

**Pikua** Bº Laranga, 629 105733

**San Juan** Bº Laranga, 13. 943 603167

**Txirlatxo** Muelle, z/g, 943 195070

**OIARTZUN**

**Alhambra** Bº Arragua, 943 491230

**Amazkar** Casa Zametara, 943 492783

**Albistur** Bº Altilzar, 943 490711

**Aristi Asador** Bº Ugaldeho, z/g, 943 492558

**Aristizabal** Txalaka Bidea, 4. 943 492714

**Aripze** Bº Ugaldeho, z/g, 943 493088

**Autogirill** Autopista A8, km 10. 943 490068

**Baleio** Aran Eder bidea, 16. 943 491340

**Beti Auro** C. Com. Mamut, 943 490628

**Bide Aida** Bº Ergoien, 943 521661

**Bidebarte Sidreria** Aragua-Núcleo, z/g, 943 492101

**Bizkaiten** Zuaznabar, 7. Ugaldeho, 943 492749

**Entrepain** C. Com. Carrefour, 943 109800

**Erreka** Casa Errekalde, 943 490087

**Erreize** Zuaznabar, 72. Ugaldeho, 943 493062

**Fornazio** Camino Ergoien, 15. 943 491029

**Ganbara** Euskal Herria, 2. 943 494256

**Goiko-Etxe** Bº Altilzar, 943 492831

**GURUTZE-BERRI**

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

**Iriburu Asador** Bº Ugaldeho, 943 491100

**Irriberrri** Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490401

**Iru Bidea** Errandone, 20. 943 490021

**Ilardorron** Bº Altilzar, 1. 943 490535

**Isasti Sidreria** Rafael Picabea, 52. 943 260656

**Kapea** Tormela, 21. 943 491254

**Laia** Landetxe, 3. 943 493839

**Lushe** Ugaldeho, 943 492101

**Marcos** Zelaimusu-Polig. Ugaldeho, 943 493490

**Masutus** Olegari, 9. 943 490412

**Mattox** Iruñita Bidea, 15. 943 491194

**Merken Otartzun** Merka Otartzun, 943 493020

**Mirra Taberna** San Juan 1. 943 491227

**Nuevo Atamix Asador** Rafael Picabea, 54. 943 491196

**Olaiuzola** Tormela, 2. Bº Ergoien, 943 492050

**Oliiden** Camping Oliiden, 644 090637

**Ordo Zelai Sidreria** Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686

**Paki** Bº Ergoien, 35. 943 490915

**Pikoketa** Bº Gurutze, 33. 943 491333

**Toki Alai** Biztardia plaza, 2. 943 492120

**Toki Ona** Zuaznabar, 24. 943 490074

**Tolare** Tormela, 21. 943 490071

**Torre** Arpide Bidea, 13. 943 260402

**Txikiardi Alai** Astigarraga Bidea, 943 473784

**Txikiardi Sagardotegia** Astigarraga Bidea, 943 490678

**Usategieta Hotel** Mالدuburu bidea, 15. 943 260531

**Zuberoa** Bekosono, 1 (Bº Iturriotz), 943 491228

**OLABERRIA**

**Arrieta** Olaberia kasko, 2. 943 880002

**Etxe Zur Sagardotegia** Errekalde auzoa 943 882049

**Gartxo** Pol. Ind. Olaberia, 943 881309

**Taberna** Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

**ZEZILIONEA**

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

**Zaldiak** Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

**ONATI**

**Arkupe taberna** Foruen plaza, 9. 943 781699

**Bikoitz** Garbait, 17. 943 782483

**Debatarra** Odiñu zuhaztiza, 54. 943 780410

**Etxe-Aundi** Bº San Pedro, 943 781956

**Galicia** Atzezo, 22. 943 782208

**Garoa** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094

**Goiko Benta Hotel** Arantzazu, 943 781305

**Helmuga** Ugarikalde, 1. 943 90 25 81

**Hotel Santarantz** Arantzazu, z/g, 943 781313

**Iturrizto** Atzezo Kale, 32. 943 716078

**Lapiko Gorri** Ultegiin, 11. 943 502070

**Lizar-Etxe** Bº Arantzazu, 83. 943 781896

**Mauxka** Kale Zaharra, 55. 943 252669

**Milikuia** Bº Arantzazu, 943 781304

**Oiakua** Oiakua, 8. 943 782292

**Oriko Barra** Antilla, 1. 943 106474

**Sindikia Hotel** Arantzazu, 11. 943 781303

**Torre Zumeltzei** Torre Zumeltzei, 943 540000

**Urdiñola Fonda** Campa de Urdiñola, 943 781316

**Urritxotz** Lezesari Auzo, 19. 943 783479

**Urtiagañ** Urtiagañ, 33. 943 780814

**Zelai Zabal** Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306

**Zubi** Bº Zubilaga, 12. 943 783545

**Zurrust** Bidebarrieta, 6. 943 716296

**ORMAIZTEGI**

**Arantz** San Andres, 13. 943 882822

**Itxune** Gabrielrila, 14. 943 164844

**KUKO**

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

**ORDIZIA**

**19-90** Garagarza, 5

**Altamira** Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55

**Haizpe** Gudarian Etorbidea, z/g, 943 883960

**Kantoi** Anpuero, z/g, 943 160471

**Majori** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

**MARTÍNEZ**

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

**MUÑOZ**

Menú del día, platos combinados, pintxos...  
 Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

**Nerea** Euskal Pilota, 2. 943 880013

**ORDIZIA HOTELA**

Cuidada cocina tradicional y arroces al momento  
 Filipinetak, 6. 943 73 97 97

**Populus (pizzería)** Pza. Domingo Uhanue, 4. 943 160421

**Pottoka Cafeteria** Legazpi, 3. 943 160304

**SANTA ANA**

Pintxos, raciones, hamburguesas, bolquetas...  
 San Bartolomeo, 7 (EROSKI), 943 88 95 15

**Txepetxa** Urdaneta, 27. 671 728669

**Tximista Sidreria** Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128

**Txindoki** Etxezarreta, 3. 943 884049

**Zubiri** Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

**ORENDAIN**

**ORENDAINGO OSTATUA**

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
 Eroskano, 943 65 30 48

**OREXA**

**Orexako Ostatu** Erebetxe Plaza, 1. 943 682230

**ORIO**

**Aitzondo** Ctra. Nuc, 634, km 13. 943 832700

**Aizperro Casa Rural** S. Martin, z/g, 943 635419

**Anarri** Ondartza, 16. 943 019438

**Uflua Irish Pub** Santa Ana, 16, 943 750030

## TOLOSA

**19-90** Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017  
**66 Taberna** Martin Jose Iraola, 1, 943 671937  
**Agustin-Enea** Euskal Herria Plaza, 4, 943 650067  
**Aldaki** Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649  
**Alfiri** Paseo Alfiri, 13, 943 655694

### AMA

Etxean, etxean bealdea (En casa, como en casa)  
 Arostegieta, 13, 608 9132 94 - 600 72 78 02

**Amairi** Beotibar, 5, 943 245469  
**Arets** Laramendi, 1, 943 849389  
**Asteazarna** Herreros, 18-20, 943 673186  
**Asuelena** Euskal Herria Plaza, 4, 943 650996  
**Bar Ordizia** Martin Jose Iraola, 4, 943 016797

### BENTA ALDEA

Chuletás de primera y almacén de vinos  
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 85 40 79

**Berazubi** Plaza Tolosa, 1, 943 672619  
**Beti Alai** Arostegieta, 16, 943 673381  
**Bidebide** Usabal Kirolegia, 943 577573

### BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa  
 Urti, 2, bajo, 943 65 49 21

**Burrutzi Asador** San Francisco, 3, 943 650559  
**Café Irúña** Gorriti plaza, z/g, 943 016565  
**Casa Julián** Santa Clara, 6, 943 671417  
**Casa Julián Bar** Santa Clara, 6, 943 017562  
**Casa Nicolas** Zumalakarregi, 7, 943 654759  
**Eguztikenea** Mendiola, 6<sup>B</sup> Usabal, 35, 660 654317  
**Euskal Pizza** Gudari, 16, 943 655635  
**Hong Kong (chino)** San Juan, 2, 943 655370  
**Ikatz** Plaza Berna, 6, 943 674913  
**Ilarri** Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229  
**Iratxo** Plaza Gorrabal, 29, 943 675237  
**Iruña** Amaro, 10, 943 119828  
**Irizarri** Oria, 3, 943 654334  
**Iastegi Siderria** B<sup>A</sup> Aldaba Txiki, 15, 943 652964  
**Izarra** Bachiller Zaldibia, 1, 943 941427  
**Jokel** Martin José Iraola, 10, 943 116017  
**K-2** Plaza Nueva, 943 570068  
**Kupela** Pza. Berna, z/g, 943 672070  
**Larrosa** Nafarroa etorri, 943 651062  
**Larrea** Lurramendi Auzo, 15, 943 675998  
**Lurlan Bistrot** Plaza Berna, 2, 943 243339  
**Mendi Alde** B<sup>A</sup> San Esteban, 39, 943 651799  
**Mugica Asador de pollos** Agintari, 3, 943 673943  
**Orbela Taberna** Ementin, 10, 943 016780  
**Ordizia Taberna** P<sup>A</sup> Martin J. Iraola, 847 007275  
**Plan B** Laramendi, 6, 943 598486  
**Sausta** P<sup>A</sup> Belata, 7-8, 943 655453  
**Solana A** Solana, 4, 943 017636  
**Telepizza** Plaza Trinkete, 1, 943 108800

### TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas  
 Carretera N-1, km. 432, 943 65 06 56

**Triángulo** Triángulo plaza, s/n  
**Tripoli (pizzería)** Correo, 14, 943 670659  
**Usabal Siderria** Usabal, 22, 943 674316  
**Urturre Taberna** P<sup>A</sup> Alfiri, 1, 943 686513  
**Zuloaga-txiki** Monteskuo, 29, 943 650036

## URNIETA

**Aballarri** Irizabal, 21, 943 330525  
**Aluna** B<sup>A</sup> Lategi, 943 554917  
**Adarra** B<sup>A</sup> Gouburu, 37, 943 552036  
**Besabi** B<sup>A</sup> Gouburu, 37, 943 330131  
**Bosteko** Eratzu, 943 337357  
**Eluteka Siderria** B<sup>A</sup> Otzarán, 34, 943 556981  
**Eula Siderria** B<sup>A</sup> Lategi, 19, 943 552744  
**Gurion** Estación, z/g, 943 009077  
**Fontia** Idiazabal, 46, 943 005650  
**Olanoparagotia** B<sup>A</sup> Ergoien, 18, 943 556683  
**Piñoneko Siderria** Pintore Kalea, 3, 943 009408  
**Serón 'Moko' Siderria** B<sup>A</sup> Otzarán, 11, 943 551014  
**Urtizola** Eubizka Baserria, 943 556981  
**Zaldunde** Irizabal, 34, 943 551008

## URRETZU

**Aldapa Taberna** Areizaga, 3, 943 720230  
**Ategin** Barrenkale, 1, 943 532667

### BRANNIGANS

Pintxos, platos combinados, pollos... y cerveza  
 Labeaga, 37, 943 96 64 29

**Collins** Areizaga, 3  
**Eire** Gernikako Arbola, 3, 943 726466  
**Etxe-Azpi** Poligono Mugitegi, 8-37, 943 725165  
**Hokaba** Areizaga, 18, 943 96 33 76  
**Navarro** Iparaguairu, 18, 943 721867  
**Palacio Oriental** (chino) Labeaga, 33, 943 725243  
**Pizzeria Madaya** Labeaga, 33, 943 229133  
**Santa Barbara** Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87  
**Telepizza** Iparaguairu, 4, 943 101033  
**Zabaleta** Iparaguairu, 2, 943 724320  
**Zona Zer** Areizaga, 1, 943 533907

## USURBIL

**Aginaga Sagardotegia** B<sup>A</sup> Aginaga 31, 943 366710  
**Antxeta** Zubiaurena, 6, 943 370344  
**Arratzain Taberna** Arratzain Baserria, 943 366663

### ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional  
 Puntakalea, 8, 943 36 91 39

**Bordeja Jauregia** Aitzerraza, 1, 943 371 150  
**Aratzko** Zubiaurena, 5, 943 371042  
**Cantina Mariachi** C. Com. Urbil, 943 363582  
**Hurbil** Centro Comercial Uribil, 943 367281  
**Iruñea** Agroturismo, Kaleazar, 62, 943 363007  
**Iguarte** Iguarte, 11, 943 370113  
**Iruxa Siderria** B<sup>A</sup> Iruxa Alde, 943 371649  
**Iratxo** Borda Berna, 5, 943 36 91 35  
**Kentuenes** Txoko-Alde, 23, 943 361127  
**Maykar Asador** Poligono Ugaldea, 36, 943 366968  
**Puri** Nagusia, 14, 943 362725  
**Saizua Siderria** B<sup>A</sup> Kale-Zahar, 39, 943 364597  
**Señorita Asador** Aginaga, 20, 943 362773  
**Traqoxa** Santu Enea Auzo, z/g, 943 362734  
**Txapeldun** Muna-Luzra, 2, 943 370457  
**Txerriki** C. Com. Urbil, 943 360772  
**Txiki Irti** Errotalede, 1, 943 362735  
**Txinparta Sagard** C. Com. Urbil, 943 376698  
**Txiñburo** Iratzu, 6, 943 361398  
**Txiñri** Estrata, 6, Aginaga, 943 372808  
**Urtizain** Kontseju Zarra, 13, 943 360466  
**Urtizua Siderria** B<sup>A</sup> Aginaga, 943 372691  
**Zumeta** B<sup>A</sup> Txoko Alde, 34, 943 362713

## VILLABONA

**Alustiza** Larrea Auzo, 12, 943 690361  
**Hika-Roberto Ruiz** Otealare, 35, 943 142709  
**Itzalpe** B<sup>A</sup> Eratzu, 943 690623  
**Sagasti-Berri** Otobako, z/g, 943 692365  
**Txapeldun** Berna, 23 bajo, 943 696449  
**Urtizpe** Berna, 45, 943 690146

## ZALDIBIA

**Arrese** Sta. Fe, 21, 943 882496  
**Kixkurgene** Olaeta Agrodalea, 6, 943 501086  
**Urtzu** Sta. Fe, 8, 943 887146

### LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural  
 Aiestaran Ereka, s/n, 943 88 00 44

## ZARAUTZ

**Alai** Ipar Kalea, 8, 943 010546  
**Alamedeta Hotel** Seibiminenta, 4, 943 830143  
**Amiaia** Nafarroa, 9, 943 130549  
**Aniak** Altzola, 2, 943 835975  
**Argi** Torre Luzeko Parke, 2, 943 834959  
**Argoin Txiki Asador** Argoin, z/g, 943 890184  
**Arrealde** Araba, 41, 943 834433  
**Artea** Zigorria, 32, 943 016693  
**Aurrera** Egaña Kalea, 13, 943 021638

**Azpi-Enea** Seibiminenta, 4, 943 130586  
**Batzokia** Balea, 1, 943 020249  
**Basarri** Patxiku, 10, 943 021275  
**Beach Cafeteria** P<sup>A</sup> del Malecón, z/g, 943 831262  
**Berazadi-Berri** Talai Mendi, 723, 943 130003  
**Bordatxo** Elizaurrain, 5, 943 132889  
**Café Irúña** Ipar Kalea, 13, 943 040023  
**Dragón de Oro** (chino) Bizkaia, 6, 943 890239  
**Egoki Asador** Bizkaia, 1, 943 132766  
**Casa Izaro** Azara, 4, 943 132844  
**Eguzki** Nafarroa, 8, 943 834116  
**Eraitz** Araba, 32, 943 890096  
**Etxaiz** Gipuzkoa, 57, 943 963271  
**Euroam** Nafarroa, 37, 943 131020  
**Euskalduna** Nagusia, 37, 943 130373

### GURE TXOKOA ERRETEGIA / ASADOR

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

**Gure-Txokoa Asador** Gipuzkoa, 22, 943 835959  
**Haritza** Gurmendi, 10  
**Iluntze** Zela-Ondo, 23, 943 417199  
**Isabel** Bizkaia, 24, 943 832264  
**Itxas-Berri** Kanping Zarautz, 943 131619  
**Itxas-Lur** Santurium plaza, 3, 943 890138  
**Jacoba** Patxiku Kalea, 10, 671 03 65 18  
**Jo** Ipar Kalea, 13, 943 134236  
**Kandela** Torre Luzea parkea, 2, 943 834959  
**Karlos Arguiñano** Mendiola, 13, 943 130000  
**Kebab Zarautz** Bixkonde, 4, 943 013899  
**Kirkilla Enea** Sta. Marina, 12, 943 131982  
**Kulixka** Bixkonde, 1, 943 134604  
**La Perla** P<sup>A</sup> Maritimo, 943 013873  
**Lagunak** San Francisco, 10, 943 833701  
**Manuela** San Francisco, 33, 943 131593  
**Mele Mele** Nafarroa, 4, 943 504556  
**Moliarr (pizzeria)** Patxiku, 2, 943 890168  
**Mondra Cafeteria** Mixelena, 27, 943 834561  
**Naparrak** Barren Plaza, 1, 943 135119  
**Okamika** Ipar Kalea, 1, 943 156128  
**Orbegozo Taberna** Indamendi, 6, 943 834074  
**Otzarreta** Sta. Clara, 5, 943 131243  
**Patxiku** Kiriki, 1, 943 131558  
**Pedro Enea** Gipuzkoa, 64, 943 130081  
**Pio** Ipar, 10, 943 831414

**Pizza Sprint** Bizkaia, 27, 943 894314  
**Salegi** Barren Plaza, 3, 943 133272  
**Shelter** Itassertza, s/n, 943 580285  
**Sa. Bárbara** Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993  
**Sunset Bar** Mandabide 3A (Malecón), 943 000355  
**Talai-Berri Txakolinetegia** Talai Mendi, 728, 943 132750  
**Telepizza** San Inazio, 1, 943 831551  
**Teleforo Asador** Plaza Donibane, 6, 943 830901  
**Tivoli** Kiriki, 1, 943 131538  
**Txiki-Polit** Musika plaza, 943 835357  
**Yubio** Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424  
**Zaharra** Bizkaia, 9, 943 132700  
**Zaldaki** Euroam, 37, 943 131486  
**Zazpi** Kale Nagusia, 21, 943 847084  
**Zelai-Ondo** Zelai-Ondo, 23, 943 021980  
**Zelaizto** Mixelena, 11, 943 011399  
**Zubi-Ondo** Avda. Navarra, 47, 943 830267

## ZEGAMA

**Zegamako Ostata** San Martin 3, 943 801051  
**Otzaurteko Benta** Otzaurte, z/g, 943 80 12 93

## ZERAIN

**Mandioa** Herriko Plaza, z/g, 943 801705  
**Otata Siderria** Caserío Otata, 943 801757  
**Oiharte Sagardotegia** Irukarte-Gain, 943 501013

### ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con el firma de Aiert Izagirre  
 Udaleteke plaza, 943 80 17 99

## ZESTOA

**Agustin** Okerra, 5-8, 943 147194  
**Ararunbu** Urtukoteko, 943 148005  
**Balneario de Costena** S. Juan Bidea, 30, 943 147140  
**Bekoetxe Merendero** Iraeta, 943 147344

### ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada  
 Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 92

**Iraeta** Errota etxea z/g, 943 147067  
**Txindurri** Kamengo Ama, 20, 943 148016

## ZIZURKIL

**Abuloño** Emilio Bidea, 13, 943 694864  
**Iriarte** Pza. P. Maria Otaño, 1, 943 692537  
**Pasus** Elbarrena, z/g, 943 693655  
**Plaza Etxeberri** Pza. Pedro Maria Otaño, 1, 943 691936

## ZUMAJA

**Algorri Siderria** Puerto Deportivo, 943 865617  
**Atari** Aizantxabidea, 16, 943 509169

### BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro  
 Eusebio Gurrutxaga Plaza, 6, 943 86 02 75

**Basusta Asador** Padua Etxezarreta, 25, 943862073  
**Bidea Asador** B<sup>A</sup> Belata, 943 860551  
**Bodegón Goko** Eribera, 9, 943 861391  
**Hamarratz** Artadi auzoa, 633 646086  
**Idioa Ardotegia** Julio Beabide, 2, 943 547986  
**Irdion** Txikiendi, 38, 943 861390  
**Juaristi** Basadi, 3, 943 143118  
**Kalari** Pza. Upela, 8, 943 862517  
**Lagun Artea** Estazioi, 23, 943 861394  
**Marina Berri** Puerto Deportivo, 943 865617  
**Muniosoro** Ctra. GI-2633, km 7 - Oitina-943 147683  
**Taleia** Santiago Auzoa, 943 143070  
**Tzakum** Izustari, 3, 943 865289  
**Zalia** Upela plaza, 3, 943 862387  
**Zelai Hotel** Playa de Itzurun, z/g, 943 865186  
**Zumaia Hotel** Iraeta, 943 860764

## ZUMARRAGA

### ASADOR MUGA

Carnes y pescados a la parrilla y buenos menús  
 Sekundino Eneaola, 36, 943 98 98 49

**Alexander** Piedad, 16, 943 721821  
**Alkatrex** Sekundino Eneaola, 6, 943 742626  
**Aranzazu** Argixo, 2, 943 720683  
**Beri** Sorluzte, 3, 943 652906  
**BideBide** Santuario de la Antigua, 943 720930  
**Bidezar** Bidezar, 17, 943 25 38 56  
**Cantina** Plaza de las Estaciones

### ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones  
 Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

**Ezkitorra** Pza. Euskadi, 2, 943 722964  
**Hiruka Kafetegia** Piedad, 16, 943 721757  
**Kalea** Legazpi, 5, 943 726274  
**Korta** San Gregorio, 20 (Eltza), 943 72 77 86  
**Saxpi** Piedad, 4, 943 721397  
**Tanoron** Piedad, 6  
**Txindoki** Sekundino Eneaola, 1, 943 724771  
**Txurrut** Argixo Taldea, z/g, 943 721043  
**Ziagogia** Pza. Navarra, 3, 943 253896

## AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuest@s lector@s que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reserva, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos **943 731583 ó 609 417126**, o escribiendo un email a **josema@zumedizioak.com**  
 Eskerrik asko !!

# HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

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

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

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

## Apuesta decidida por la cerveza local

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

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



**HOPA BEER DENDA**  
Padre Larroka, 8 - Gros - DONOSTIA

## ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

### DONOSTIA

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



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

excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras muchas exquisiteces.

**Sylvain y Aurkene también dirigen Kukaña, en el nº 10 de la Plaza Sarriegi**, cerca del Boulevard, donde encontrarán una gama todavía mayor de productos, más versátil y variada, incluyendo productos de fuera de Euskal Herria pero manteniendo los parámetros de calidad de esta casa.

## ANTOJITOS

DESDE 2015, ENDULZANDO DONOSTI

### DONOSTIA

RAMÓN Y CAJAL, 5  
TEL. 943 50 68 03



La repostería artesanal para llevar es la especialidad de Antoñitos, pastelería artesana de Gros (Donostia) que abre todos los días desde primera hora. Cheesecakes, Tartas de zanahoria, Dulce de leche, Alfajores, Torrijas caseras, Zumos naturales, Bizcochos artesanales, Repostería casera, Dulces veganos... También se elaboran **tartas temáticas personalizadas** para cumpleaños y celebraciones.



## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

### ORDIZIA

NAGUSIA, 12  
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla son las grandes especialidades** cárnicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerris de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espínacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ameztoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... todo un mundo de sabor y calidad.

## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO... Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 35)**

**Andoni Pablo y Raket Corchero** regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos curados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

**leras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en [www.bacalaosuranzu.com](http://www.bacalaosuranzu.com)

## MONTES NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL

**DONOSTIA**  
 TXOMIN AGIRRE, 6  
 -ERROTABURU-  
 TEL. 629 441 053  
[donosti@grupomontesnorte.com](mailto:donosti@grupomontesnorte.com)



El donostiarra/legazpiarra **Alfredo Medina** acaba de inaugurar en la zona de Errotaburu, junto a las Torres de Hacienda, una tienda en la que despacha **aceites de la cooperativa de su pueblo natal**, Malagón (Ciudad Real). Los de Montes Norte son aceites de oliva virgen extra de gran calidad ofrecidos a un precio de cooperativa, además de una serie de **productos también de Ciudad Real** que no le van a la zaga **como vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

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

## CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...  
Y GASTRONOMÍA

## DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)  
TEL. 943 32 16 72  
MERC. GROS (PUESTO 2)  
TEL. 943 50 80 53



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

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

## VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

## DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)  
TEL. 943 28 99 99  
vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

## PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,  
COCINA PESCADO

## DONOSTIA

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



**Carol Archeli** dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amaia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

# LA CASA DE EPI: CERCA DE TODAS PARTES

La comarca de Sakana, en el punto en el que Navarra se junta con Gipuzkoa y Álava, es un "punto de partida" perfecto para visitar cualquier rincón de Euskal Herria. Y La Casa de Epi, en Ziordia, es el "Cuartel General" ideal: A media hora de Pamplona y Vitoria Gasteiz y a una hora escasa de Donostia y Bilbao, pero con la ventaja de estar situada en un enclave tranquilo y alejado del ruido, y rodeada de impresionantes montañas.

**L**a Casa de Epi, inaugurada en julio de este mismo año, es una Casa Rural ideal para familias, grupos de amigos, viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri**, al norte de la localidad, **y la Sierra de Urbasa** al sur, ambas repletas de rutas de senderismo, recorridos para BTT, zonas de escalada... La **cordillera de Aralar**, por su parte, es accesible desde La Casa de Epi en media hora de automóvil, al igual que otras zonas naturales y rurales como la Montaña Alavesa.

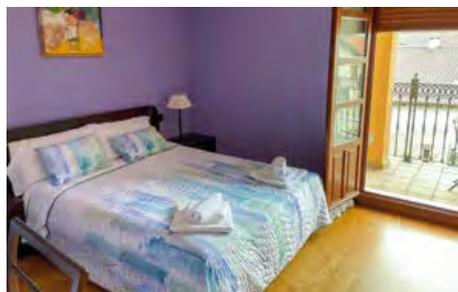
La pequeña localidad de Ziordia, por su parte, es un remanso de paz que cuenta con un bar en funcionamiento, aunque a menos de 15 minutos en coche se puede acceder a los municipios de **Altsasu, Araia o Salvatierra-Agurain**, que cuentan con todo tipo de servicios.

Asimismo, alrededor de Ziordia existen multitud de restaurantes de montaña, queserías, pueblos, monumentos prehistóricos... que pueden ser igualmente visitados.

## Una casa recién estrenada con todas las comodidades

La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra Epi Baztarrika se abrió al público en Julio de 2021, por lo que está recién estrenada. Cuenta con **4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas**. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean.

La casa de Epi se alquila en su totalidad al precio de **300 euros al día** en temporada baja y **400 euros al día en temporada alta** (de Semana Santa hasta finales de agosto).



LA CASA DE EPI

Calle Santa Lucía Kalea, 36-B

ZIORDIA (Nafarroa)

lacasadeepi@gmail.com

669 791 997 - 687 525 906

## HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

### MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G  
TEL. 943 604 749  
[www.hotelarbe.com](http://www.hotelarbe.com)



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



## HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

### DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)  
TEL. 943 21 40 00  
[www.hotelgudamendi.com](http://www.hotelgudamendi.com)



En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

## PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

### DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)  
TEL. 943 29 26 66  
[pensionesconencanto.com](http://pensionesconencanto.com)



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo "**Pensiones con Encanto**" junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



## HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30  
(AMARA)  
TEL. 943 45 14 99  
[www.hotelanoeta.com](http://www.hotelanoeta.com)



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comederos privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

# HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



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

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



KURSAAL



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

Peña y Gohi 2 (Gros)  
**943 29 26 66**  
kursaal@pensionesencanto.com



ITXASOA



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

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

**AITOR BEREZIARTUA ARANBURU, RESPONSABLE DE SIDRAS BEREZIARTUA**

# “ME SORPRENDE LA HABILIDAD DE ALGUNOS A LA HORA DE COMER CON PALILLOS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Miembro, junto con su hermano **Oskar**, de la cuarta generación de una sidrería fundada hace 152 años por sus bisabuelos, **Aitor Bereziartua** (Astigarraga, 1983) es de esos profesionales enamorados de su trabajo, un elaborador de sidra que contagia la pasión por un producto que miman en su casa con veneración. A pesar de realizar en su día estudios superiores, sostiene que las mayores enseñanzas “te las da la calle” y considera que lo más bonito de su trabajo es “que siempre estás aprendiendo, además del relacionarse con la gente, conocer sus intereses y sus necesidades para elaborar nuevos productos...”. Aitor es, además, un aficionado a la buena gastronomía, siempre dispuesto a compartir mesa y mantel con su familia y sus amigos.

**¿Además de la sidra y la gastronomía, qué aficiones cultivas?**

Disfrutar de la familia y amigos.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Astigarraga?**

**¿Y en Gipuzkoa? (Entendiéndolo como lugar no gastronómico sino sencillamente que te guste para visitar, perder-te, descansar...)**

En Astigarraga El monte Santiago Mendi. En Gipuzkoa tanto la costa como el interior todos tienen su encanto.

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?**

A Galicia cuando me casé.

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

Soy joven y creo que muchos. El caso es conocer sitios nuevos, su cultura y gastronomía.

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

Que sea honesto, sincero y que aporte cosas a la vida.

**¿Y qué detestas en una persona?**

La mentira y el querer hacerte el mal.

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

Llegar a casa del trabajo y beber una buena sidra.



**¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?** La habilidad de algunos a la hora de comer con los palillos.

**¿Cuál es tu plato favorito para comer? ¿Y para preparar?** Para comer, huevos fritos con txistorra, patatas fritas y botella de sidra, y para preparar, carne o pescado a la parrilla.

**Sugiérenos dos restaurantes de Gipuzkoa.**

Me encanta el Aratz de Ibaeta, en Donostia, además de que son buenos amigos, y se come muy bien en el Matteo de Oiartzun.

**¿Y otros dos restaurantes fuera de Gipuzkoa?**

En Gasteiz un buen sitio es el asador Orio, dirigido por los primos de la gente del Xixario de Orio, y en Madrid me gusta mucho el Filandón de Madrid, un restaurante gestionado por Pescaderías Coruñesas situado en el Pardo donde se come el mejor pescado de Madrid.

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

Siempre me sorprende Maite Partido, cocinera que colabora a menudo con nosotros. Además de cocinar de manera muy sencilla y con gran profesionalidad, utiliza mucho en sus platos nuestra sidra, lo que es para nosotros un detalle que nos llena de ilusión.

**¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo de la sidra?** Ir a USA y que nos sirvieran sidra vasca como si fuera una caña hasta arriba.

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

Pues no muy bien ya que la gente quiere sidra al txotx y no podemos hacerlo y ya es el tercer año.

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

Yo creo que algunas costumbres se irán perdiendo y espero que venir a la sidrería y probar del TXOTX no sea una de ellas.

**¿Qué harías si te tocara la lotería?**

Disfrutar de la vida y la sidra con los amigos.

## EN INVIERNO, DISFRUTA TAMBIÉN DE LA BUENA VERDURA DE TUDELA A TU CASA !!



**ESTAMOS EN EL MERCADO DE ABASTOS DE TUDELA**



**Asier Martínez**  
Frutas y verduras de la Ribera

- ALCACHOFA DE TUDELA
- CARDO BLANCO DE TUDELA (para cocer)
- CARDO ROJO DE ÁGREDA (para cocer y ensalada)
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- APIO
- BERZA
- COLIFLOR
- BRÓCOLI
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA
- AJOS TIERNOS
- ESCAROLA
- CEBOLLA DE MANOJO
- OLIVA NEGRAL Y EMPELTRE

**DEJATE SEDUCIR POR LAS INVERDURAS !!**

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO. **636 411 345**  
ENVIÓS A TODO EL PAÍS

# Bai Reformas



**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

[info@baireformas.com](mailto:info@baireformas.com)

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



Jarraitu gure  
facebooka