

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 208: marzo 2022



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



**Alcachofa, Yema,
Vizcaina y Huacatay**
(Aarón Ortiz, Rest. Kabo)

ondojan.com

Nº 208 Marzo 2022
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere
Aritzoy, Jon Méndez, Alberto
Benedicto, Carol Archeli, Carolina
Rin, Txemari Esteban, Carlos
Lahoz, Ainara López y Javier Etayo

Fotografías: Ritzar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritzar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



Aldizkari hau hilibatero banatzen da Gipuzkoako jatekxetean, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatekxetxe 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

“SALTAR DE LA SARTÉN...

para caer en las brasas”. Es lo que ●●● dice el viejo refrán y es con lo que se ha encontrado la sufrida hostelería, que una vez más comprueba en sus propias carnes que esta pesadilla lejos de acabarse no tiene visos de acercarse ni siquiera a un simple despertar, por cortito que éste sea.

Las restricciones van cayendo y todos somos conscientes de que a la mascarilla en interiores le quedan dos telediaros y de que a partir de ahora esto va a haber que gestionarlo como una gripe hasta que nos acostumbremos a vivir con ello y torearlo de la mejor manera posible. Pero, ¿quiere eso decir que las cosas van a volver a la normalidad? Todo parece indicar que no. Los hábitos han cambiado y el ciudadano de a pie se ha acostumbrado a retirarse pronto a casa, principalmente entre semana y a salir menos en general. Las cenas, que ya escaseaban antes de la irrupción del virus son ya tan solo un recuerdo y los restaurantes, sidrerías, bares de pintxos y copas... están adecuando su oferta, su personal y sus horarios a las nuevas costumbres.

Y la gente está trabajando, sí, de acuerdo. ¿Pero cómo? Con menos personal y cada vez menos cualificado y menos implicado, con menos dinero en el banco (eso quienes han podido quedarse con parte de sus ahorros) y con una carga crediticia que ni en tiempos de bonanza habría sido fácil de sostener, metiendo más horas y soportando más preocupaciones además de lidiando con una clientela que en muchos casos no es capaz de realizar un simple ejercicio empático y comprender que muchos bares y restaurantes no pueden ofrecer el servicio que ofrecían antes de la pandemia.



Y cuando poco a poco parece que al menos los bares y los negocios van alcanzando una rutina, llegan las subidas desbocadas y desorbitantes de la energía eléctrica, haciendo que algunos establecimientos dupliquen el ya de por sí caro recibo de la luz, más la escasez de suministros que ha llevado a situaciones que ni Valle-Inclán hubiera imaginado en sus más disparatados esperpentos como el problema de abastecimiento de aceite de girasol, su encarecimiento y todos los problemas que ello está ocasionando...

Es como si algún dios con un sentido del humor excesivamente macabro la hubiera tomado con este sector para usarlo como su “punching-ball” (“saco de las hostias” en lenguaje coloquial)... atentos y atentas porque por algún sitio llegará la próxima, no lo duden...

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 208 FLASH GASTRONOMIKOAK 08 EN PORTADA: KABO 20 MIKEL CORCUERA 2-28 TURISMO GASTRONÓMICO 30 DURA LEX 32 LA RUTA SLOW 34 DI... VINOS 36 ARTE LÍQUIDO 38 DIETÉTICA 40 JAKITEA: RIOJA (HERNANI) 42 ITSASOTIK 46 LA RECETA DE... AINARA LÓPEZ 48 MENUDO MENÚ 50 MENÚ PICANTE 52 EL ABOGADO RESPONDE 56 GRANDES MENSAS: HAMARRATZ (ZUMAI) 58 REPORTAJE: VISIT GASTROH! 68 AL DENTE: KROMATIKO 80 ARTZABAL 84 VILLA LUCÍA 86 ENTREVISTA: JOSEMA AZPEITIA 88 SIDRERÍAS 94 DE PINTXOS: TOMÁS GROS 96 GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA 100 RESTAURANTES DONOSTIA 120 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 138 LISTADO RESTAURANTES 140 PLACERES GASTRONÓMICOS 147 DORMIR EN GIPUZKOA 151 CON LAS MANOS EN LA MASA: PATXI ARANGUREN 154

AGUR, ETA ESKERRIK ASKO, MIKEL !!



Estábamos a punto de cerrar este ejemplar de Ondojan.com este 22 de marzo, cuando recibimos, como un mazazo, la noticia del fallecimiento, hacia las 4 de la mañana, de nuestro gran amigo y colaborador **Mikel Corcuera Ulacia**.

Y es que Mikel era más que un colaborador. El abogado que colgó la toga para dedicarse a la gastronomía porque, en palabras suyas, “era mucho más divertido” llevaba firmando un artículo mensual en nuestra revista desde el nº 51 de ésta, que fue publicado, precisamente, a mediados de marzo de 2008, así que han sido **14 años completos de colaboración** a lo largo de los cuales Corcuera redactó **más de 160 artículos** para esta revista. No podemos dar la cifra exacta porque hubo ocasiones en las que llegó a realizarnos dos colaboraciones mensuales, pues Mikel, que no sólo era, como él admitía, un “tripasai”, sino que era una persona de refinada cultura y muy leída, siempre, siempre tenía algo que contar.

De todas maneras, la amistad y el trato con Mikel venía de antes. Ya en junio de 2004 este crítico nos concedió una completa entrevista que fue publicada en el nº 13 de nuestra revista e ilustrada con fotografías de **Gorka Salmerón** como la que figura en lo alto de esta página. Y en 2009 formó parte junto con **Xabier Zabaleta**, **Pello García Amiano**, **Edorta Agirre** y **Josema Azpeitia** en la fundación de la **Asociación Jakitea**, que tanto ha hecho por dar valor a nuestra gastronomía más tradicional y a nuestros productos y productores.

También ha colaborado desinteresadamente con esta casa en diferentes actividades y presentaciones, como el acto en el que dimos a conocer el nº 150 de esta revista en el restaurante **Aratz**, en marzo de 2017, momento que refleja la tercera fotografía.

Pero donde más disfrutaba Mikel era alrededor de una mesa y, a poder ser, rodeado de amigos, como en la comida de colaboradores que ofrecimos en el **Asador Kattalin** en enero de 2020, dos meses antes del comienzo de la pesadilla, como puede verse en la cuarta fotografía en la que el crítico aparece junto a su inseparable **Anxo Badía**, que le ha aportado alegría y compañía durante sus últimos años de vida.

Mikel fue moderno cuando había que serlo y se volvió clásico cuando la modernidad amenazaba la tradición, porque Mikel, ante todo, era transgresor e independiente, eso sí, sin perder nunca la buena onda y dispuestos siempre a echar una mano allá donde se lo solicitasen. Echaremos mucho de menos tu inigualable carácter y tu maravillosa y generosa personalidad, querido Mikel !!

Un colaborador de lujo: La mesa compartida con Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia en la presentación del nº 150 de *Ondojan.com* en Aratz Erretegia, el objetivo de Yoana Salvador que sacó la preciosa foto, el micrófono de Aitor Buendía... la foto no podía ser más representativa de la implicación y la colaboración que siempre nos prestaba este gran gastrónomo y la sintonía que guardaba con nosotros y con nuestro equipo... se te va a echar de menos, Mikel, amigo !!





Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Más de
20 años
urte
baino gehiago

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a large window. The view outside is a vast, blue sky filled with white, fluffy clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a path of light through the clouds. The window frame is visible on the right side of the image.

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

ri babesten dugu
que más quieres



Lo más tierno del País del Sol Naciente .

La casa de Xabier Zabaleta, cocinero de Aratz Erretegia, fue el escenario, el pasado 28 de febrero, de una impresionante cata de carne de Wagyu originaria de Japón de la mano del importador nipón **Kenji Oya** . Estuvieron presentes responsables de algunas de las mejores parrillas de Gipuzkoa como **Casa Nicolás (Tolosa)** o **Bodegón Joxe Mari (Orio)**.



La tortilla del Zabaleta se expande.

Además de en el obrador que han inaugurado en la calle Arana de Gros durante la pandemia, la Tortilla del Zabaleta puede ser encargada y recogida en el Korner a tal efecto inaugurado en el despacho de Ogi Berri de Garbera y pronto más despachos de esta casa contarán con el mismo servicio. En el próximo ejemplar de Ondojan os informaremos al respecto.



40 urte... ta segi aurrera !!.

El 5 de marzo el Bar Restaurante Avenida de Lasarte festejó su 40º Aniversario. **Yon Mikel Rodríguez**, actual propietario del mismo y sus padres, que lo fundaron en 1982, celebraron la fecha por todo lo alto junto a cientos de clientes y amigos que no dejaron de desfilar por el local durante una jornada en la que corrió la paella, el vermú (gigante) y el buen ambiente.



El libro más verde de Angelita.

La cocinera más dicharachera de Navarra nos ha vuelto a sorprender con un libro en el que realiza toda una declaración de amor hacia las verduras de su tierra acompañada de docenas de recetas sencillas y accesibles y poemas alegóricos a cada verdura. Una joya prologada por **Juan Mari y Elena Arzak, Rafael Moneo** y el recientemente fallecido **Luis Irizar**



Sabor nepalí en Gasteiz.

Conocimos a Manoj Dhungana cuando trabajó, hace unos años, en el Ostatu de Arama y en el Orient Berri de Beasain. Recientemente, este laborioso cocinero nepalí se ha hecho con el Bar Triskari en la calle Diputación de Gasteiz donde ha dado, según los clientes “nueva vida” al barrio. No se pierdan su pollo al chilli con especias de su tierra... y el resto de su carta tradicional.

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



La buena esencia, en frasco pequeño.

Teníamos muchas ganas de probar la cocina de **Juan Flamarique**, cocinero pamplonica de cuyo restaurante, **Petit Comité**, habíamos oído maravillas. Lo pudimos comprobar recientemente mediante un alarde gastronómico en el que el chef nos mostró su buena mano y su amor incondicional por las verduras y los productos de su tierra. Pronto, más información en Ondojan.com



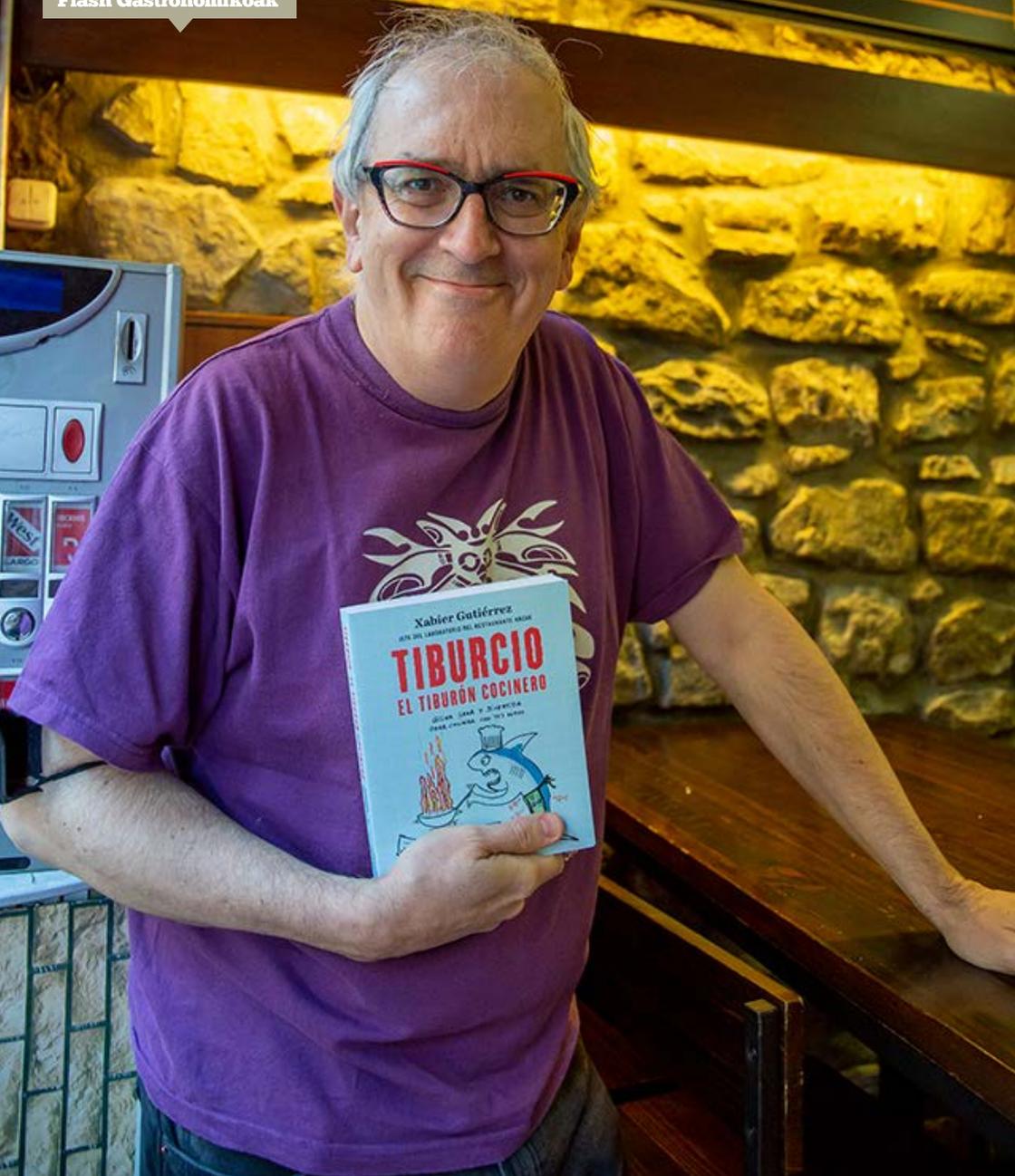
Donde esté la buena cocina...

...que se quiten los experimentos. Es la filosofía del bueno de **Félix Garrido** que tras varias aventuras en solitario y varios años al frente de la cocina de Route 33 se ha reencontrado a sí mismo en el **Restaurante Amaroz** de Tolosa donde practica una cocina honesta y tradicional donde no faltan sus inigualables callos caseros y una amplia oferta de vinos y embutidos extremeños.



Ampliando horizontes.

Tras haber asentado una excelente oferta gastronómica y enológica en el **Orient Berri** de Beasain, **Haritz Urretabizkaia** y **Ane Echeverría** amplían su área de influencia haciéndose con el mítico **Bar Arantxa** de Ormaiztegui que dirigirán simultáneamente junto a su "base de operaciones" beasaindarra. Alguien tenía que hacerlo. Mucha suerte pareja, lo vais a petar !!



Un tiburón bonachón e inofensivo.

Xabier Gutiérrez, jefe de laboratorio del **Restaurante Arzak** y reputado escritor de novela negra, ha dado el salto del "Noir Gastro" de la tetralogía "**El aroma del crimen**" a un maravilloso libro de cocina para el público infantil, que vendrá de maravilla a los adultos que buscan recetas sanas, fáciles e imaginativas. Una joya de la cocina para todos los públicos.



Lo nuestro es la Higiene®

DALE A TU CLIENTE LA
POSIBILIDAD DE LLEVAR Y

compartir bebidas



**PRODUCTOS
TAKE AWAY**

COMPOSTABLES - BIODEGRADABLES



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



Lo nuestro es la Higiene®

Síguenos en

www.roldannetya.com

Cremita:	
Monteabellón:	1,90€ (Ribera Duero)
Cuatro Rayas:	1,90€ (Verdejo)
Vinos del Vero:	2€ (Somontano)
Blanc de Pas:	2€ (Penedes)
Aitun:	2€ (Rioja)
Muro:	1,30 (Rioja)
Arabarte:	1,20€ (Rioja)
Pérez Basoco:	1,20€ (Rioja)
Vacceos:	1,20€ (Rioja)
Moscato:	2€ (Montelni)
Palacio de Sada:	1,30€ (Rioja)
	- SEMI DULCE -
Seducion:	1,90€
Pampano:	1,90€



¿La mejor tortilla del sur de Gipuzkoa?

Con cebolla o sin cebolla o rellena de jamón y queso todos los días a partir de las 9 de la mañana, con chaka y mayonesa los domingos... la haga como la haga, la tortilla que Javi Quintana elabora todos los días en el **Berit** de Urretxu vuela por muchas que éste prepare. Cada vez más gente está cautivada por esta excelente y jugosa tortilla... ¿Aún no la habéis probado?

<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.



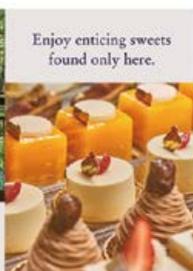
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.

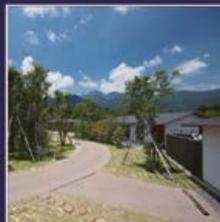


The joy to pick
fresh strawberries.



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

OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

Sektore batek sufritu badu Gipuzkoan Covid-19ren pandemiarekin, Alarma Egoerarekin eta bere ondorioekin, Ostalaritza eta Restaurazioarena izan da. eta hiru hilabete eman dugu ireki gabe horrek ekarri dizkigun zailtasun eta galera guztiekin. Osasun eta garbitasun-protokolo guztiak betetzen ari gara estaltzen dugu, mahaiak separatzen ditugu, kartak erretiratu ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroei betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza

BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILEA: Arauak bete, gainontzeko bezeroak errespetatu itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, ulertu. **UDALETXEA:** Malgutasuna eta gizatasuna erabili itzazu arauak sortzean. Enpatia erabili, jarri zaitze gure sektorearen tokian. Bizilagunekiko elkarlari. **ADMINISTRAZIOA:** Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkataritza. Justizia eta neurria erabili legeak sortzean. Enpatia erabili gu

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

Etan orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atek itxi genituen. Gure ordutegi eta aforoak murrizten dituzten arauak errespetatzen ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta aukiak desinfektatzen ditugu, janaria. Ez da beti guztion gustukoa. Baina ostalariok zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariekin !!

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

ondojan.com
corner bien en Gipuzkoa



Misión cumplida: Jaio y Aarón, en blanco y negro, posan junto a su equipo en el centro de la imagen justo al terminar el servicio de la celebración del 3º aniversario. A la izquierda de la imagen, Luis Salcedo, del Remigio, y su asistente.

El pasado 13 de febrero, coincidiendo con la víspera de San Valentín, el Restaurante Kabo de Iruña, esa pequeña pero brillante joya gastronómica dirigida por Aarón Ortiz García y Jaio Aizpurua Bengoetxea, cumplió tres años: más de 1.000 días de trabajo, ilusión, esfuerzo y creatividad, sumados a parones inesperados y sufrimiento en el que estos jovencísimos profesionales de la restauración, bregados en mil batallas a pesar de su insultante juventud, han demostrado con creces su valía y su capacidad.

KABO: TERCER ANIVER



RSARIO PREVIO AL SOL

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Un maridaje perfecto: El viticultor Gonzalo Celayeta, en el centro de negro, posa junto Aarón y Jaio, el equipo de cocina de Kabo y Luis Salcedo, a su derecha.



Como no creemos en las casualidades, no nos extraña que fuera en su día la víspera de San Valentín la fecha elegida para poner en marcha el primer proyecto en común en el que esta pareja profesional y sentimental marca y decide en todos los ámbitos, desde la decoración hasta el acabado de los platos. Y es que el amor está muy presente en la propuesta de Kabo: Amor por su tierra y sus raíces, amor por la gastronomía, amor por el servicio, amor por su trabajo... el amor está en aire en Kabo, cuyo nombre también lleva su carga afectiva ya que "Kabo" significa "mariposa" en dialecto masai, una de las lenguas de Kenia, país que Aarón y Jaio visitaron juntos llevando todavía pocos años como pareja y que, según cuentan, cambió su concepción de muchos aspectos vitales, entre ellos el gastronómico.

Todas estas experiencias adquiridas en los años previos a su aterrizaje en Pamplona, incluyendo alguna que otra temporada trabajando con **Andoni Luis Aduriz** y una atropellada y larga estancia laboral en Argentina han configurado la oferta de este proyecto que abrieron, como decimos, **hace exactamente tres años, cuando Aarón y Jaio tan sólo contaban, respectivamente, 24 y 26 añitos**. Durante estos tres años, estos jovencísimos restauradores han trabajado una oferta basada en el buen gusto, el más esmerado servicio y, sobre todo, **un total apego a su tierra y sus productos, haciendo especial hincapié en las verduras de Navarra**, ese tesoro que diferencia y enriquece sobremanera la cocina del Viejo Reyno.



1



2



6



4



5



3

Buena muestra de esta querencia por la huerta local fue la cena que el pasado 10 de febrero, tres días antes de su aniversario, oficiaron Aarón y Jaio en su restaurante y para la que contaron con un colaborador de lujo: **Luis Salcedo Irala**, cocinero y responsable del **Hotel Remigio de Tudela**, establecimiento centenario que la familia Salcedo dirige desde hace más de 40 años y que acaba de ser reformado, tanto estética como culinariamente, mejorando sus instalaciones, ampliando sus habitaciones, aumentando sus servicios y prestaciones y renovando su oferta gastronómica manteniendo la carta y comedor de toda la vida pero añadiendo al conjunto el **"Choko"**, un espacio gastronómico y experimental en el que Luis Salcedo, fortalecido por su reciente paternidad, tiene la intención de soltarse la melena y dar rienda suelta a su energía y su creatividad.



7



8

Un público muy especial: La cena-aniversario, realizada en petit comité debido a la persistencia de las restricciones, contó con representantes asistentes del mundo de la enología y la gastronomía como el enólogo y comunicador José Antonio Cruz (fotografía superior) o el cocinero Álex Múgica y su mujer Piluka Unzu (foto inferior), entre otros.



Bajo el título de **“Cena a 4 manos y 1 nariz / Las verduras del hielo”**, el del jueves 10 fue un alarde culinario en el que se dieron la mano la experiencia de Luis Salcedo con la frescura y la osadía de Aarón y Jaio, una cena remarcable complementada a las mil maravillas por **Gonzalo Celayeta**, viticultor que eligió una selección de sus vinos para maridarlos con los platos de los cocineros. Gonzalo, en concreto, nos hizo probar sus remarcables rosados “La huella de María”, sus tintos “Piano” y “Duen-de”, vinos de terroir que reflejan de manera portentosa la tierra y la flora de San Martín de Unx, y finalmente y para acompañar los postres, Unsi dulce garnacha que, a pesar de no ser un vino suyo, también coincide con su filosofía y fue defendido por el productor cual si hubiera sido una creación propia.

En cuanto la cena en sí, los afortunados asistentes a este

encuentro fuimos agasajados, para empezar, con 4 aperitivos en formato pintxo, dos de ellos creados por Aarón Ortiz (Puerro, brandada y patata (foto 1); Hummus crujiente de guisante, anguila ahumada, guacamole, vainas y cebolla (foto 2)) y otros dos ofrecidos por Luis Salcedo (Remolacha, hibiscus, frambuesa y yogur (foto 3); Patata de siembra, piel de cerdo y chucrut).

Tras estos cuatro picas en los que primó la presentación, el color y la voluntad de sorprender al personal, fueron ofrecidos dos platos de Luis, siendo el primero una combinación de Coliflor, yema, caviar y amaranto (foto 4) digna de un restaurante estrellado, seguido de un plato más convencional pero no por ello menos sabroso a base de Acelga, trufa y papada (foto 5). Nótese que, siguiendo la tendencia actual de más de un chef navarro, algo que por primera vez nos llamó la atención en La



Alcachofa, yema, vizcaína y huacatay

La receta de...

**Aarón
Ortiz García**
RESTAURANTE KABO



INGREDIENTES :

Alcachofa; Yema de huevo; Azúcar; Sal
Aceite de trufa picual; Pimiento choricero
Pimentón; Cebolla
Huacatay (hierba de los incas)

ELABORACIÓN:

Alcachofa:

Pelamos la alcachofa hasta tornearla perfectamente y la introducimos en una bolsa de vacío.

Cocinamos durante 60 min a 90°. Enfriamos y reservamos.

Yema:

Curamos las yemas de huevo en azúcar y sal a partes iguales durante 10 min y luego las introducimos en aceite de trufa picual.

Vizcaína:

Realizamos una salsa vizcaína concentrada con choricero, pimentón y cebolla. Trituramos, colamos y texturizamos.



Acabado y presentación:

Frémos la alcachofa a 190° hasta conseguir un resultado crujiente en el exterior y cremoso por dentro. La rectificamos de sal y colocamos la alcachofa, encima ponemos la yema curada, glaseamos con la vizcaína y terminamos con unas hojas de huacatay (hierba de los incas).

Biblioteca de Leandro Gil, los chefs se limitan a combinar principalmente tres o cuatro ingredientes en el plato y nombrar la creación con el enunciado de los mismos en vez de irse por las ramas con nombres imposibles.

Así, en la misma onda, Aarón nos hizo seguir disfrutando con otros dos platos de su creación como fueron Alcachofa, yema, vizcaína y huacatay (foto portada y receta) seguido de Porrusalda de espinaca, cigala, pío navarro y manzana (foto 6), otras dos suculencias que nos dejaron plenamente dispuestos para los postres, en los que, lógicamente, también se lucieron ambos chefs, Luis Salcedo con la refrescante Piña, coco y yogur (foto 7) y Aarón Ortiz con el contundente Cremoso de plátano, tierra de cacao, Baileys y maracuyá (foto 8).

Tal como puede comprobarse, la cena fue una lluvia de sensaciones, una amalgama extraordinaria de sabores, colores, texturas, aromas y temperaturas que mostraron a la perfección el

altísimo nivel de los convocantes. Y fue un placer, además, que puede ser vivido por cualquiera, ya que el Restaurante Kabo ofrece todos los días **dos menús degustación** de 9 y 12 platos al imbatible precio de 48 y 55 euros respectivamente (bodega aparte) que recogen lo mejorcito de la gastronomía navarra en general y sus verduras en particular, oficiado con arte, esmero, creatividad y mucho, mucho cariño.

Como hemos comentado al inicio, el Restaurante Kabo cumplió el 13 de febrero tres años, pero la aventura de Jaio y Aarón no ha hecho más que empezar. Buena muestra fue, como recoge la imagen de la página anterior, el Sol Repsol que recibieron en la gala que tuvo lugar en Donostia el día 28 del mismo mes... y es que esta pareja, como la mariposa que da el nombre a su restaurante, no ha hecho sino comenzar su vuelo, y todavía nos va a deparar muchas sorpresas. Zorionak, bikote !!!

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenak

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 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 06 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
Pillarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97
Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurreteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulla 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Igartza* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
Zezillonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOSIAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierrri** 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 05 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerie 943 58 20 31

LANDETXEAK

ATAUN

Atxurrena 608 35 40 54

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurreteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... 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



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzooan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*
- »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 • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzooa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

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



943 16 18 23



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

EL RESURGIR DE LA TORTILLA DE PATATA (I)

“**A**lgo tendrá el agua cuando

la bendicen”, dicen, y algo tendrá la tortilla de patata cuando un plato elaborado sencillamente con tres ingredientes de lo más humilde, patata, huevo y sal, cuenta con un público entusiasta capaz de matar por probar las mejores y crea acaloradas discusiones como la eterna cuestión de si debe o no llevar

cebolla, si resulta un sacrilegio añadirle pimiento verde, si el punto de sal debe ser elevado o moderado... A día de hoy **hay casi tantas tortillas de patata como bares y restaurantes que la elaboran**, que son miles y miles, y como personas que la cocinan, que se cuentan por millones.

La tortilla de patata ha generado libros, guías, programas de televisión, páginas web, cuentas en Facebook e Instagram, chistes, anécdotas, polémicas... e incluso una sesuda discusión acerca de su invención, que muchos estudiosos sitúan en **Navarra** donde, en 1817 un documento titulado el “acta de ratonera” ya sostenía que las amas de casa elaboraban habitualmente dicha tortilla, aunque hay quien sitúa igualmente su origen la localidad extremeña de **Villanueva de la Serena** ya que en 1798 dos hacendados elaboraron en una localidad sin determinar pero que por los datos aportados en el documento podría ser la mencionada, un pan que mezclaba harina y patata y que, según dichos estudiosos, supondría el “origen conceptual de la tortilla de patata”.

El caso es que sea navarra o extremeña (que, seguramente, no será ni lo uno ni lo otro), la tortilla de patata ha cautivado los paladares de gourmets, glotonos y tripazais a lo largo de dos siglos y se ha convertido no solo en uno de los platos más baratos y más saciantes en las casas más humildes (un rico y económico “matambre” a fin de cuentas), sino que a día de hoy es un producto imprescindible en las barras de los bares de pintxos y tapas, además de motivo de peregrinación de masas enfervorizadas que buscan, localizan y comparten sus descubrimientos “tortilleros” como si estuvieran participando en la búsqueda del Santo Grial.

Con todo, y a pesar de la importancia que cobró la cocina en miniatura, la cultura de los pintxos y la cultura de las “kaxuelitas” o raciones en la gastronomía popular gipuzkoana a partir de los años 60, no era Donostia ni Gipuzkoa una



Entre tortillas anda el juego: Joseba Balda se dispone a hacer los honores a la tortilla del bar Ezkurra de Gros. En la página contigua, la excelente tortilla de El Vaskito de Errotaburu, elaborada diariamente por Iñaki Azkue

tierra pródiga en grandes tortillas de patata. Existían, sí, tortillas míticas en nuestro entorno como la que elaboraba **Josefina Sagardia** y hoy siguen cocinando sus hijos en el **Kasino de Lesaka** (cocinera que, dicho sea de paso, defendió hasta la muerte que su fabulosa tortilla, que se elaboraba envuelta en sí misma cual si fuera un “calzone” por hacer una comparación comprensible era una tortilla “navarra” como así se lo habían enseñado sus mentoras), o la archiconocida tortilla de patata del **asador Bedua** de Zumaia, un plato que brilla con luz propia por su simpleza y humildad en la carta de un asador al que su selecto público acude habitualmente a degustar las mejores piezas de pescado y marisco a la parrilla así como manjares que no tienen nada que ver, económicamente hablando, con la tortilla de patata como son las angulas, una de las puntas de lanza de este establecimiento. También ha sido una de las reinas indiscutibles durante décadas la tortilla de patatas del

Juantxo, bar que ha elaborado toneladas y toneladas de una tortilla similar a una masa de patata y huevo que se destinaba principalmente a bocadillos devorados por miles durante los fines de semana o los días de citas festivas y deportivas.

Pero en cualquier caso, la tortilla de patata se ha considerado en nuestro entorno, durante décadas como decimos, un producto más, algo casi obligatorio pues siempre ha sido solicitado pero no un producto gourmet o diferenciador. El clásico “pintxo” de tortilla triangular dispuesto sobre una rodaja de pan y sujeto con un palillo que se cogía con la mano y se degustaba con un vaso en la otra y que, inevitablemente, terminaba “decorando” nuestra pechera, seguía siendo un “matambre”, el pintxo que elegíamos para saciar nuestro apetito y que nos servía para hacer masa y seguir bebiendo de bar en bar.

Podemos decir que en Donostia, con toda su tradición “banderillera” fue el bar **Néstor** el primero en darle un rango de “honor” a la humilde tortilla de patata. El ingenioso Néstor Moráis, palentino que se hizo con este minúsculo tasko de la calle Pescadería en 1980 tenía una mano especialmente buena para preparar una tortilla de patata jugosa y succulenta a la que añade, impecablemente, cebolla y pimiento verde. La tortilla alcanzó tal éxito que, a partir de un momento dado, Néstor decidió elaborar dos grandes tortillas a lo largo del día y limitarse a ello. Así pues, la tortilla del Néstor es trasladada, con toda la ceremonia, de la cocina a la barra, todos los días **a las 13:00 del mediodía y a las 20:00** del atardecer. Quien quiera hacerse con una de las aparentemente minúsculas pero más que satisfactorias porciones en que la dividen el propio Néstor y su apañado hermano Tito, debe reservarla con antelación a lo largo de la hora previa y estar puntualmente a la “hora de la tortilla” en el bar, pues de lo contrario se arriesga a quedarse sin su codiciado “pintxo”. Y en verano son legión los turistas que intentan, día tras día, conseguir hacerse con uno de los deseados trozos de tortilla para fotografiar y compartir la hazaña. Es realmente remarcable la expectación que ha logrado crear Néstor con su tortilla que, dicho sea de paso, está buenisísima.

En los próximos dos artículos, vamos a tratar de ofrecer desde esta sección una guía de las mejores tortillas de nuestro entorno, tanto las más interesantes de las barras donostiarras como las que podemos encontrar en los bares del resto de Gipuzkoa e, incluso, en algunos locales de fuera de nuestra provincia, pues en los últimos años la tortilla de patata se ha convertido en una delicatessen con templos repartidos a lo largo de toda la geografía de Euskal Herria.



En cualquier caso, vayan hoy dos recomendaciones para ir abriendo apetito. Se trata de otras dos tortillas que podemos encontrar en la capital gipuzkoana y que maravillarán a quienes se animen a trasladarse a los bares que las elaboran.

La primera de ellas es **la tortilla del Ezkurra**, bar situado en el nº 17 de la calle Miracruz, en el barrio de Gros. En este bar, que siempre había destacado por su ensaladilla rusa, elaborada desde 1960 siguiendo la misma receta, su joven propietario, **Joseba Balda Ezkurdia**, ha dado con la fórmula de la tortilla perfecta. Lo hizo durante el confinamiento, a base de practicar la técnica “prueba/error” hasta dar con las proporciones y la técnica ideal. La tortilla del Ezkurra es melosa, fundente, succulenta, y el punto de textura de la patata es sencillamente insuperable. Lo ideal es degustarla cuando sale a barra templadita a eso de las 11 u 11:15 de la mañana, aunque a lo largo del día se elaboran varias tortillas y siempre está en su punto.

Otro joven, **Iñaki Azkue**, del bar-restaurante **El Vaskito** de Errotaburu es nuestro tercer consejo de hoy. La tortilla de El Vaskito lleva patata ligeramente tostada jugando con diferentes texturas del tubérculo, así como abundante cebolla pochada hasta la eternidad lo que le aporta una sutileza fuera de serie, además de cuidar igualmente el punto del sal que es remarcable. La tortilla está disponible todos los días a partir del mediodía, y si encuentran cerrado el Vaskito por descanso semanal o cualquier circunstancia, no se desesperen, pues justo detrás, en **Oilo Toki**, asador de pollos perteneciente al mismo propietario, elaboran durante todo el día otras tortilla que no le va a la zaga y que, según algunos clientes de ambos locales, iguala e incluso supera a la original.

La tortilla de patata se encuentra, como podemos ver, en un claro “aggiornamento” o resurgimiento. En próximas crónicas, como hemos dicho, nos haremos partícipes del mismo.



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

JAEN: UNA ESCAPADA GASTRONÓMICA AL BOSQUE DE 70 MILLONES DE OLIVOS

No ha sido casualidad que esta provincia andaluza haya llenado, a lo largo de los últimos años, páginas de prestigiosas revistas de viaje y reportajes de suplementos dominicales, así como escaldado posiciones en las más reputadas guías gastronómicas.

El deleite visual comienza durante el viaje, cuando atravesamos ese gran **bosque de olivos** que salpica sus carreteras, pueblos, castillos y aldeas. Perfectamente alineados en preciosas hileras, parecen aguardar sin prisa a la siguiente cosecha. **Jaén produce el 20% del aceite de oliva del mundo**, siendo el 90% variedad **picual, muy gastronómico**, con notas a tomate, higuera y hierba, exquisitamente picante con un toque de amargor.

Pero **Jaén es mucho más que aceite**. Los jienenses más osados nos dicen que "*San Sebastián es la Jaén del Norte*". Por eso esta donostiarra ha decidido que arrancamos la escapada con una ruta de tapas por la capital. Para ver qué se cuece. Y la sensación no puede ser mejor. **Bienvenidos a las tabernas de toda la vida**. La ruta empieza en **La Manchega**, fundada en 1886 (es la más antigua de Jaén) donde Pepe, dueño del local ya jubilado pero que todavía anda por allí, nos propone una hermosa tapa (¡y gratuita!) de **Pipirrana**, un clásico.

Como la cosa pinta bien, continuamos en la **Taberna Alcocer**, entre flamenguines, tapas contundentes y verduritas. **La Barra**, otro de los que no puede faltar en la ruta porque hay que probar el **Rossini, el cóctel de vino de la casa**, y las migas con avíos, tampoco falla. Nos

recomiendan que no nos perdamos *la última* en **El Gorrión**, donde presumen de una historia de amor que nació en el bar gracias a un jamón y... qué queréis que os diga, a eso una no puede resistirse. Vamos allá en busca de leyendas de pasión y también de su famosa **tapa de queso manchego**.

Pero si hay un nombre escrito en el **firmamento gastronómico de Jaén** ese es el de **Pedro Sánchez Jaén** (Pedrito Bagá), cocinero humilde, admirado y querido por todos sus compañeros de profesión, un loco romántico que enamora con su cocina desde un **espacio tan personal e irreplicable** como maravilloso. Con un aforo máximo de 15 comensales, contacto directo con la cocina, un **menú degustación de 3 aperitivos, 12 platos y 2 postres que varía cada semana** y una cocina sencilla pero intensa en sabores y texturas, se ha convertido (sin buscarlo) en un gran embajador de su tierra. ¡Enhorabuena Pedro!

Para tener un final de fiesta como la escapada lo merece, elegimos como lugar de descanso un rincón de esos en los que apetecería perderse eternamente. Porque vamos a **dormir frente a un mar de olivos**, en un hotel con **cocina casera km0** y con unas impresionantes puestas de sol. Porque Jaén hay que sentirlo.

www.calerillahotel.com
www.bagagastronomico.com



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



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

● ALTAS DE TRABAJADORES

Parece que poco a poco asoma la primavera, la sangre altera, se acerca la Semana Santa y con ella un importante pico de trabajo para el comercio, la hostelería... Eso se traduce en **más puestos de trabajo**, aunque sean temporales, y eso, es siempre una buena noticia. Sin embargo, hay que tener cuidado, pues cuando se contrata a un trabajador a veces hay prisa, a veces se hace

porque otro ha caído enfermo, o el trabajo se ha desbordado... las causas pueden ser variadas, pero lo que no varía es el efecto jurídico del alta de un trabajador. El plazo para dar de alta a un trabajador es siempre antes del inicio de la actividad, cualquier otra situación es irregular y puede tener consecuencias muy poco deseables.

En esta era digital ya podemos presentar las altas (o la gestoría puede hacerlo) en cualquier momento, y queda registrada la hora, por lo que existe una prueba cierta del momento exacto en el que el trabajador comienza su actividad oficialmente y eso hace que cualquier cosa que pase antes de ese momento de alta se puede convertir en un posible problema.

Ante esa tesitura, **lo mejor es comunicar las altas de nuevos trabajadores con tiempo a nuestro gestor** y si necesitamos hacer una prueba para saber si queremos contratar o no a esa persona, dar de alta al trabajador aunque sea por unas horas, buscando la opción menos gravosa, no vaya a ser que la jugada de prueba nos acabe costando un disgusto, pues la situación puede volverse muy complicada si sufre un accidente durante esa prueba por ejemplo.

No haber dado de alta a un trabajador en el momento en el que inició su actividad y pretender hacerlo después para regularizar la situación con efecto retroactivo nos va a llevar no sólo al abono de las cotizaciones debidas sino que nos expone a una posible sanción por parte de las autoridades laborales, y las sanciones puede ir desde 626 euros a un máximo de 6.250 euros.

Si hablamos del plazo para dar de alta en la seguridad social y también debemos hablar del plazo para dar de alta el contrato en el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE): Una vez se ha dado de alta al nuevo trabajador la Seguridad Social mediante el modelo TA.2, se debe registrar el contrato laboral en el SEPE en el plazo máximo de 10 días desde la fecha de alta del trabajador en la Seguridad Social.

El plazo para dar de alta a un trabajador en la seguridad social es antes del inicio de la actividad en la empresa, y como máximo 60 días antes de la incorporación. Pero como decimos, siempre antes del inicio de la actividad. Una vez dado de alta, sólo queda esperar que la relación sea provechosa para todas las partes.



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@consultingtutu.net

XXII SEMANA DEL PINCHO de Navarra

Nafarroako pintxoaren XXII. astea



Del 18 al 27 de marzo de 2022

2022ko martxoaren 18tik 27ra.

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA

Foto: Iñaki Canales (2021)
San Pedro, Iñaki Sakonburu (2019)
"Realidad, realidad, real. Cine"



www.semanadelpincho.es #SemanaDelPincho2022

Organiza



ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA



Proveedor Oficial



Colaboradores Oficiales



MARCO REAL
BODEGAS

Colaboran

INOX
AMEDIDA

SANDUA
ACEITES

RATIONAL

Asociación de
Celiacos de Navarra
Nafarroako Zeliakoen Elkartea

upna



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

“Latxa Energy tiene como objetivo mejorar el comportamiento ambiental de las explotaciones de ovino latxo, a través de la eficiencia energética”.

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN LOS TEJADOS DE NUESTROS BASERRIS

Félix Ajuria Otxandiano es pastor en Oleta (Araba), en su quesería “Kerixara”. Es, además, presidente de la **DO Queso Idiazabal**. Pero hoy le traigo a este espacio de “Ondojan” por otra cuestión bien distinta y que, seguro, va a interesar a nuestros baserritarras. ¡Ojo! Y también urbanitas. Gracias a un proyecto piloto en el que está inmerso **-Latxa Energy-**, ha conseguido

hacer realidad algo que, hoy en día, es poco menos que vital para toda economía doméstica: reducir el consumo de energía eléctrica convencional gracias, entre otros aspectos, a la implementación de placas solares en el tejado de su quesería.

“Latxa Energy” tiene como objetivo mejorar el comportamiento ambiental de las explotaciones de ovino latxo, a través de la eficiencia energética, la generación de energía y la reducción de la huella ambiental. Se trata de alcanzar un sistema energético cada vez más sostenible en términos de competitividad, seguridad de suministro y bajo en carbono. Hace unos días, la Granja Modelo de Arkaute en Alava, acogió la presentación en sociedad de los resultados finales de este magnífico proyecto. Y, tal como pudimos comprobarlo “in situ”, todas las personas que acudieron reconocieron su sorpresa por la eficiencia energética que se obtiene y, sobre todo, por la capacidad de autogenerarla frente a la actual dependencia que tenemos del sector eléctrico vigente.

El Grupo Operativo de “Latxa Energy” está formado por ocho entidades sectoriales.

- **Quesería Kerixara**, de ovino latxo
- **Noemi Salazar Gómez**, coordinadora del grupo operativo
- **Etkezuri EZ**, otra quesería familiar de ovino latxo
- **Artzai Gazta**, Asociación de Pastores/as que elaboran queso de pastor
- **Latxa Esnea koop**, cooperativa de pastoras/es de oveja latxa
- **Grupo Goiener**, proyecto cooperativo de generación y consumo de energía renovable
- **Neiker**, apoya y contribuye a la mejora competitiva del sector agroalimentario vasco
- **Azti**, Centro científico y tecnológico

Siempre que tenemos ocasión de encontrarnos, le pido a Félix que me muestre su móvil. Ahí mismo, en su teléfono, comprueba al instante cómo está autogenerando energía. Bueno, también hablamos de otras cosas como es nuestra querida SD Eibar. ¿Recordáis el “Ochandiano” en la calle Calbetón? El segundo apellido de Félix le detala sobre su ligazón familiar... Haundixia, Félix!

(Podéis escuchar un resumen del proyecto en este podcast de “La Ruta Slow”: [Escuchar programa](#))



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



Arnatxi



Giroa



Jubiletxe



Kixka



Mendiola



O Encontro



Sagarra



Txalaparta



Urkaregi



Zutabe

ERMUA



Martxoak 17-27 Marzo



Babeslea / Patrocina:



ermua

Bodegas
Valdemar

LABORAL
KUTXA

Antolatzailea / Organiza:



Asociación Gastronómica Libraria
Urbión Ermua

DI...VINOS

LARAO DE TERRITORIO LUTHIER, CRIANZA 2017 (D.O. RIBERA DEL DUERO)

Bodegas Fusión fue creada en 2007. La empresa surge de la colaboración entre dos importantes empresas del mundo del vino y el turismo. Por un lado **Fernando, sumiller y enólogo**. Su familia, como casi todas las de la zona, siempre ha estado relacionada con el mundo del vino. Y por otro **Cristina**, con una agencia especializada en turismo del vino, y un abuelo que traía vino de la Ribera en un camión para venderlo en los pueblos. Los viñedos están situados en los términos de **La Horra y Gumiel de Mercado** (Burgos) y **Peñafiel** (Valladolid) y tienen desde 40 a 100 años. El clima es continental muy extremo con escasa pluviometría. El método de elaboración trata de dejar expresar a la uva las características del terruño y sobre todo una continua búsqueda de la elegancia.

La variedad de uva utilizada es tempranillo 100%. Lara O ha tenido una crianza de 12 meses en bodega de roble francés, húngaro y americano de primer y segundo año. Color rojo cereza picote con ribetes violáceos. En nariz frutas del bosque y tostados muy limpios de madera, balsámico, mineral, muy elegante. En boca tiene un tacto suave y delicado, buen equilibrio y acidez con notas de frutas y mineralidad. Capacidad de guarda de ahora a 15 años. Maridajes idóneos: Carnes, caza, pescados grasos y guisos variados. Un vino destinado a gustar.



Jon Méndez

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



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

PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



visitriojaalavesa.com



ENTRA

visitriojaalavesa.com



ELIGE

una experiencia



REGALA

Rioja Alavesa



DISFRUTA

hasta un año



RUTA
DEL VINO
RIOJA · ALAVESA



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

EL ARTE DEL SERVICIO (II): MARIDAJES

En 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.

Siguiendo con el Arte del Servicio, en mi artículo anterior hablaba de la atención al cliente, en esta segunda parte vamos a abordar otro tema como es el tema del maridaje.

Maridaje, viene de maridar, cuya definición literal es hacer que dos cosas diferentes se correspondan o se adapten entre sí. Dos sinónimos de maridar son enlazar y unir. En gastronomía, maridaje es el momento en que unimos una comida junto con una bebida, en la que buscamos realzar las cualidades de ambas.

En muchas ocasiones, solemos elegir o nos recomiendan un vino para maridar con una comida determinada, y en un porcentaje muy alto de los casos la recomendación será: un vino tinto para acompañar las carnes, un vino blanco para acompañar los pescados y un vino espumoso para acompañar los entrantes y un vino dulce para acompañar los postres. Como habréis leído repetidamente, he escrito acompañar y no maridar, porque para maridar nos debemos fijar en los sabores, texturas, temperaturas de los platos... y no únicamente si es un entrante, una carne o un postre.

Un maridaje va mucho más allá que el acompañamiento de una bebida a un plato, es la simbiosis entre bebida y comida, de hecho, hay dos tipos de maridajes, el maridaje por afinidad y el maridaje por contraste.

El maridaje por afinidad es el que la mayoría conocemos de manera subconsciente o cultural, en el que buscamos aromas similares entre la comida y la bebida. En cambio, el maridaje por contraste lo que busca es justo lo contrario, y que con sabores y aromas opuestos encontremos un equilibrio global. Un ejemplo claro sería el caramelo con sal.

Como veréis, no estoy mencionando la palabra vino, sino bebida, pues para mi un maridaje se puede hacer con



cualquier bebida, no únicamente con vino. Actualmente, uno de los maridajes que más se precia es el maridaje con cervezas, ya que la cantidad de variantes, sabores y aromas nos dan un juego infinito a la hora de hacer maridajes, ya sean dulces como salados o picantes.

El coctel que os traigo hoy, es un coctel que he creado especialmente para maridar con un pintxo en concreto el Salbut Criollo de Alejandro San Jose (Habano Taquería, Valladolid). Alejandro es el actual Campeón del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas 2021.

A principios de este mes de marzo, se celebró en Sanlúcar de Barrameda (Capital Gastronómica 2022) el **Congreso de Cocina en Miniatura Tapas y Pintxos, organizado por la Academia de la Tapa y el Pintxo.** Fue allí donde presentamos El Sabor de la Victoria, un coctel diseñado especialmente para crear una armonía (de esto os hablare en el próximo artículo), que no un maridaje.

Como veis es un coctel muy complejo, pues lo que hemos buscado ha sido realzar los diferentes sabores, aromas y texturas del pintxo de Alejandro. Llevamos licores y destilados mexicanos pues el local donde se ha diseñado Salbut Criollo es una taquería mexicana. **Hemos usado una técnica llamada Fat Washed** que consiste en aportar la grasa de la carne a un licor, para así crear una textura diferente y a la vez un juego de sabores sorprendentes, los cuales ensalzan los sabores del guiso del pintxo. Y, por último, hemos hecho un zumo de diferentes plantas para dar frescura y limpiar la boca al acabar la armonía.

EL SABOR DE LA VICTORIA

INGREDIENTES:

- 3 cl. Abasolo Whisky de México
- 1 cl. Mezcal Encantado
- 2 cl. Fat-washed Nixta
- 5 cl. zumo de hinojo, cilantro y albahaca
- 1 cl. zumo de lima
- 1 cl. sirope de Falernun Monin
- 2 dash Fee Foam
- Sal de cítricos, chiles y eneldo

ELABORACIÓN:

Elaboraciones previas:

Primero debemos hacer el Fat Washed de Nixta, para ello en una sartén bien caliente doraremos 100 gr de panceta troceada en dados, una vez este bien doradita, bajaremos el fuego y añadido el licor Nixta, moveremos bien y una vez hayan pasado dos minutos apagamos el fuego y dejamos enfriar. Una vez frío lo envasamos al vacío y lo mantenemos en nevera durante 8 horas. Una vez pasado este tiempo, llevaremos la bolsa al congelador durante 2 horas, en ese tiempo la grasa se habrá congelado y el alcohol no. Filtramos bien con un filtro de tela hasta conseguir un color totalmente limpio.

Por otro lado, deberemos hacer el zumo de hinojo, cilantro y albahaca, para ello en la batidora de baso echaremos 650ml de agua, 15 gr de hojas de albahaca, 15 gr de cilantro fresco y 100 gr de hinojo en trozos, batimos bien y colamos.

Por último, para hacer la sal de cítricos, chiles y eneldo deshidratamos 1 naranja en rodajas, 1 limón verde en rodajas y 1 chile habanero. Una vez todo seco añadiremos 10 gr de sal gorda, 2 gr de eneldo seco y lo trituraremos



todo hasta hacer un polvo.

Elaboración del cóctel:

Con un pincel untado en zumo de lima, pintaremos verticalmente nuestro vaso. Posteriormente espolvorearemos por donde hemos pintado con la sal de cítricos, chiles y eneldo para que se pegue al vaso.

Por otro lado, añadiremos todos los ingredientes a la coctelera, agitaremos bien y serviremos en nuestro vaso.





Carolina Rín
Dietista Colegiada n° 1887

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS: PASTILLA ROJA, VERDE O AMARILLA

Los suplementos alimentarios son una de las áreas de la nutrición sobre las

que más publicidad solemos encontrar, ¿Pero qué hay de verdad en ellos?

El mundo de los suplementos alimenticios es ingente. Y hay de todo. Por un lado tenemos los que son una buena herramienta dietética como sería el caso del hierro para la anemia, el ácido fólico en las primeras etapas del embarazo, la vitamina B12 en pacientes de digestivo y dieta vegana... y por otro lado nos encontramos con una gran familia de suplementos que no sirven para nada, que tienen mucho de marketing y poco de realidad.

Ahora que llega la primavera, con los primeros rayos de sol llega la **operación bikini**, y con ella una gran cantidad de suplementos enfocados para adelgazar que no hacen nada o casi nada. Son productos que prometen bajar de peso con cualquier método ya sea quemagrasas, reductor, drenante, depurador, fórmulas detox... que son vendehumos. Dentro de esta familia, los de adelgazar, tenemos una serie de suplementos que sí hacen algo pero que no son recomendables desde el punto de vista de obtener buenos hábitos de salud como los bloqueadores de grasas, los diuréticos o esas fibras solubles de suplemento que buscan hinchar, saciar. Este tipo de suplementos no son adecuados no solo porque tengan una efectividad limitada, sino porque desde el punto de vista psicológico son productos que prácticamente son la antesala de una mala relación con los alimentos.

Dentro del mundo de la suplementos dietéticos están también las modas: hace 20 años nos encontrábamos los multivitamínicos en los que el mensaje era evitar déficit y era muy atractivo dar un cóctel con un montón de cosas el que no faltase de ningún tipo de vitaminas. Hoy sabemos que no tiene ningún sentido, y que es mejor tomar vitaminas específicas.



Posteriormente llegó la moda de los Omega-3 con beneficios exagerados y que su conveniencia muchas veces estaba más que limitada. Hoy el mensaje es comer más frutos secos y no pastillas de Omega-3.

Ahora tenemos la moda del suplemento del colágeno (sobre el que ya escribí en otro artículo del mes de enero).

Es importante que dentro del supuesto de que si son reales, sepamos cómo hay que tomarlo dependiendo de su función y su efecto. Por ejemplo: El hierro se absorbe mejor en ayunas y hay que separarlo de otros alimentos como la leche, café, soja... para que no haya interferencias en la absorción del mineral. En cambio, con un zumo de naranja por la vitamina C ayuda a absorberlo.

Otro ejemplo sería que buscamos que coincida la vitamina D con la cena o la comida para que vaya unido a la grasa que puede haber en nuestros platos. También hay que tener en cuenta la cantidad y el número de tomas.

Ya ves que no es tan sencillo tomar suplemento, así que consulta siempre con tu personal sanitario para hacerlo correctamente.

En cuanto a los suplementos alimenticios para el deporte, estos merecen un artículo solo para esta gran familia.



Carolina Rín
Dietista Colegiada n°1887
0/Pris n°4 M. Donostia
+34 681-544-675

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**

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



RIOJA TABERNA (HERNANI)

ADAPTÁNDOSE A LOS TIEMPOS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Lo que nos ha sucedido con el Bar Rioja de Hernani es una muestra palpable de lo efímero y cambiante del mundo de la hostelería y la restauración, además de un ejemplo de la fragilidad del mismo como consecuencia de los cambios de hábitos que ha ocasionado la irrupción del coronavirus, por no hablar del empobrecimiento generalizado que está ocasionando sumado al resto de circunstancias que nos rodean en estos tumultuosos tiempos.

Y es que acudimos a esta veterana casa de comidas en octubre, concretamente el día 8, en las fechas en las que se estaba celebrando en la villa la populosa **Semana del Bacalao de Hernani**, una celebración que nos volvió casi a acercarnos a la normalidad en bares y restaurantes antes de que en diciembre hiciera su aparición el maldito Ómicron, multiplicado por los medios de comunicación, con las consecuencias que trajo consigo. Acudimos, además, recomendados por otro hostelero local, **Igor Muñoa del Triponzi**, a quien acabábamos de realizar un reportaje.

Manteníamos el artículo en suspenso por aquello de no publicar dos locales de Hernani seguidos en un espacio de tiempo tan corto y, cuando en marzo nos animamos a darle visibilidad (una práctica habitual en el mundo editorial) nos encontramos con que un mes después de nuestra visita el Rioja, tras 53 años de actividad en las mismas manos, **ha decidido suspender el servicio de comidas y cenas...** también es casualidad !!

En cualquier caso, este veterano tasko de Kale Nagusia va a permanecer **abierto y dirigido por la misma familia** y, a pesar de dejar de servir comidas va a seguir ofreciendo su oferta de pintxos, raciones, caldo... así que este bar seguirá siendo una referencia de pikoteo y buena cocina, aunque no con la intensidad y variedad que ha conocido a lo largo de las últimas cinco décadas.



Una cocinera de la vieja escuela

Valga, por lo tanto, este artículo como homenaje a estos bares-restaurantes de pueblo humildes y honrados, de carácter familiar, en los que sus responsables han invertido tiempo, dinero y salud ofreciendo al pueblo **un servicio que muchas veces no es valorado en la medida de la importancia que tiene**: el saber que sin salir de casa, sin tener que desplazarse al exterior de nuestra localidad, podemos contar con un lugar en el que se nos ofrece una cocina





casera, elaborada con mimo y con cariño y, generalmente, a un precio justo y razonable cuando no directamente barato.

Es el caso del Rioja, donde disfrutamos en octubre de un excelente menú por el asombroso precio de 10 euros que supuso todo **un alarde de cocina casera y tradicional**. De primero nos decantamos por unas alubias riquísimas servidas con su berza a la antigua usanza y unas vainas a la manera tradicional, y antes de terminar con unos postres caseros sencillamente exquisitos, de segundo degustamos una merluza impecable y unas **albóndigas** de esas que hacen saltar las lágrimas y que constituían, según nos contó **M^a Jesus Iturbide**, una de las grandes especialidades del local. "Preparo las albóndigas todos los jueves. La gente ya lo sabe y muchos vienen especialmente ese día a comerlas" nos comentaba esta hacendosa mujer que se hizo con este local el 30 de diciembre de 1969, cuando al que esto firma le faltaba un día para cumplir 5 meses, y se ha mantenido al pie del cañón y los fogones hasta la actualidad.

M^a Jesús, nacida en Andoain en 1942 conoció todos los secretos de la hostelería en el Hotel Jauregui de Hondarribia ("Allí lo aprendí todo" nos confesaba) para pasar, con 27

años, a abrir el Rioja, nombre que lucía el local debido a que su anterior propietario era, precisamente, riojano. "Quisimos cambiar el nombre pero entonces no dejaban poner nombres en euskera, así que decidimos mantenerlo y así se ha quedado" nos contaba M^a Jesús, que nos ofreció una agradable conversación y un servicio exquisito complementada a la perfección por su nieto, **Bittor Lorán**, que nos atendió de maravilla durante nuestra visita. Y es que Rioja es casa familiar en la que podemos encontrar tras la barra al tío de Bittor, **Jon** o a su padre, **Peio**, atendiendo a la clientela y sirviéndoles esas delicias que su madre controla tan bien.

Como decimos, el Rioja dejó de servir comidas en octubre pero, como dejaron muy claro cuando anunciaron el cambio, "seguiremos recibiendo a la gente como siempre". Así que a falta de menú del día, podemos seguir acudiendo a este entrañable txoko de Hernani a partir de las 7 de la mañana para seguir disfrutando, en su barra o en sus mesas, de su caldo recién hecho, sus tortillas de todo tipo, sus pintxos de lomo, sus especialidades caseras de toda la vida como la carne cocida, la lengua, los callos... y, como no, de esas maravillosas albóndigas de los jueves !!



LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

El gremio de la Hostelería y la Restauración es uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia del Covid-19 y el Estado de Alarma. En estos tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos cuidando la comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerlas cumplir a nuestros clientes. No es siempre fácil.

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

A HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

en Euskal Herria y uno de los más vigilados y controlados en la "vuelta a la normalidad". Hemos cerrado desde el primer día y no hemos abierto en
respetando las normas que restringen nuestros aforos y horarios. Nos ponemos la mascarilla, desinfectamos mesas, sillas y mostradores, tapamos la
y el gusto de todos... pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

los errores y faltas. Esta situación es nueva para tod@s, incluso para tí.
comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad.
y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa.

Marzo, además de la angula, el verdel, la antxoia o la sardina, es el mes del bacalao skrei. Aunque no capturado tan cerca nuestro como las demás especies nombradas, el bacalao ha sido, desde hace muchísimos años, componente muy importante de nuestra gastronomía.

Antaño, por el siglo XVI porque la pesca del bacalao en Terranova fue motor importante de la economía vasca y más tarde, ya en el siglo pasado, por la importancia de la industria bacaladera en nuestra subsistencia. Cuentan los escritos que la ciudad de San Sebastián fue en algunos tiempos el mayor centro de comercialización de bacalao de la península ibérica, y que en almacenes situados en la Concha se secaba y guardaba bacalao que luego era exportado a toda Castilla.

Aunque aquello ya pasó a la historia y en Pasajes ya no se desale bacalao a destajo como en siglo XX, el consumo de bacalao en nuestra sociedad sigue siendo muy importante.

Tanto en salado como en fresco no hay carta de restaurante que se precie que no ofrezca un buen bacalao.

¿Y es que qué tendrá el bacalao que todos consideramos nuestro? Vas a Portugal y te encuentras en el país con mil y una recetas de bacalao. Vas a Bilbao y como ellos no hay quién lo cocine. Vas a Soria, y en el pueblo más recóndito que te puedas imaginar resulta que hay un restaurante especializado en bacalao, que hace unos platos ¡de morirse! ¡En Soria señor@s! ¡Bacalao del Duero! ¡Enhorabuena!

Qué sí, que el omnipresente bacalao no es un simple pescado de piel verdosita y carne fina.

Es el viajero de los mares, el colonizador de cocinas y el seductor de pueblos, que todos desean poseer, adoptar e incluso empadronar. Hoy en día es muy fácil adquirir bacalao, está en cualquier estante de cualquier supermercado, pero de bacalaos a bacalaos...

En salado o fresco a mí el buen bacalao me parece un producto. Y el que disponemos ahora, en temporada, mucho más.

El famoso bacalao skrei.

Skrei en la antigua lengua noruega significa pescado nómada, bacalao nómada. Y skrei se denomina también, el sello de calidad bajo el que se comercializa el bacalao noruego de temporada. Los estrictos requisitos de control en todo su proceso de pesca y comercialización hacen de él un producto de alta calidad y fresca.

A partir del mes de enero y hasta finales de abril inmensos bancos de bacalaos cruzan las tortuosas y frías aguas del Atlántico desde el Mar de Barents hasta la costa norte de Noruega llamados por su instinto natural, con la finalidad de desovar en el mismo lugar que les vio nacer.

Esta migración, es desde tiempos ancestrales, celebrada por el pueblo noruego como importante fuente de subsistencia.



El bacalao que llega a la costa noruega es un bacalao extraordinario, ya que los más de mil kilómetros que nada en su periplo por aguas difíciles confieren a su musculatura una tersura y firmeza inigualables.

Y Noruega ha sabido rentabilizar este recurso creando su marca y comercializando con todos los estándares de calidad a su servicio. A nuestras pescaderías llegan estos meses estos bacalaos, siempre con el sello skrei y siempre estupendos.

Su carne tersa, blanca y brillante y ese sabor tan especial que le otorga una alimentación basada especialmente en marisco hacen que triunfe entre nuestra clientela.

Normalmente lo que tenemos son piezas grandes que vendemos al corte. Lomos, rodajas, supremas, cola... pero a mí lo que más me gusta es lo que llamamos el cogote.

Éste es la parte de arriba, las alas y lo que sería la nuca del pescado. Es la parte más jugosa de todas, junto con la cola y la ventresca, y al estar rodeada de hueso su sabor es aún más intenso.

El cogote lo solemos vender a menos precio que el resto del bacalao para compensar su mayor cantidad de hueso, pero a mí parecer, sale a cuenta. Y se le pueden dar tantos usos...

Pero yo me quedo con una receta clásica, de las de toda la vida, contundente y apetitosa. Fácil, sana y sin misterio. Pero que siempre, siempre triunfa.

Y aquí os la comparto, por si os apetece hacerla y disfrutar de un buen bacalao.

On egin!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA





COGOTE DE BACALAO AL HORNO

INGREDIENTES:

- 1 cogote de bacalao, los bacalaos skrei grandes vienen sin cabeza, con lo que el cogote también es sin la cabeza.
- 1 ½ de fumet de bacalao. Pediremos, en la pescadería, que nos separen el hueso del cogote y con él haremos un buen fumet.
- 2 patatas medianas.
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo fileteados
- 1 vaso de salsa de tomate natural o 2 tomates medianos en rodajas finas, sin piel.
- ½ cucharadita de albahaca (fresca o seca)
- Sal, Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Ponemos en una fuente para horno el tomate en aros (o la salsa de tomate mezclada con la albahaca), la cebolla en aros, las patatas en rodajas y los dientes de ajo

Lo regamos con aceite y 1 vaso del fumet.

Y lo metemos a asar al horno caliente 20 minutos a 180 grados con el grill encendido, para que se tuesten un poquito por arriba.

Cuando esté cocinado colocamos encima el bacalao y lo regamos con el medio vaso de fumet de su propio hueso.

Lo asamos unos 10 minutos más a 180°

Y listo

No tenemos que añadir ni refritos ni salsas de ningún tipo.

Sano, rico, fácil y muy nutritivo.

¡A disfrutarlo!

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****POLLO DE DOMINGO**

El fin de semana está para disfrutar, el tiempo vuela y muchas veces no queremos pasarlo en la cocina aunque si queremos que la comida esté hecha cuando volvamos a casa de ese paseo por el monte, esa vuelta al Paseo Nuevo o ese vermut de disfrute obligado de un domingo. Bastante tiempo ocupamos entre semana en cumplir con todo lo que la vida nos pone en el camino, ese camino de llegada al paraíso del día libre. Así que tómate tan solo diez minutos en dejar ese pollo que quedará en tu horno programable, se cocinará solo y cuando llegues a casa con ese vermut o esa cima de monte conquistada, y parecerá que alguien ha estado preparando la comida, entrar y oler que algo se está cocinando. Y abres un vino, ultimas esa salsa y nada te quitará ese poco tiempo que tienes para disfrutar. una tortilla así, saca mas sidra que de aquí no nos movemos.

INGREDIENTES:

- 1 pollo de kilo y medio
- 1 boniato
- 1 ó 2 patatas
- 1 cabeza de ajos
- 1 cebolla
- Un puñado de chalotas
- 1 limón pequeño o medio grande
- 1 vaso de agua
- Sal
- Pimienta negra
- Romero y tomillo fresco
- Caldo de verduras
- 1 cucharilla de Maizena.

ELABORACIÓN:

1. Pelaremos el boniato y lo cortaremos en dados grandes. Limpiaremos las patatas y las cortaremos también. Partiremos la cebolla en cuatro trozos y la cabeza de ajos a la mitad, al igual que las chalotas.

2. Pondremos las verduras en una bandeja de horno, salpimentaremos, añadiremos un poco de aceite y masajearemos con las manos habiendo añadido también el tomillo y el romero.

3. Pondremos el pollo con su sal y su pimienta. Untaremos el pollo con un poco de aceite de oliva, exprimiremos el limón sobre el pollo y las verduras y meteremos lo que quede dentro del pollo con una ramita de romero y tomillo fresco.



4. Con el horno a 165/180 grados, tendremos el pollo una hora y cuarenta y cinco.

5. Sacaremos el pollo de la bandeja, una vez esté asado, quitaremos las verduras y llevaremos la placa de hornear al fuego para hacer la salsa.

6. Diluiremos la cucharilla de maizena en un vaso de caldo de verduras o agua y a fuego medio lo añadiremos e iremos rascando con una espátula la bandeja para sacar todos los sabores.

7. Colaremos la salsa y serviremos el pollo, las verduras y la salsa.

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
TINTO TEMPRANILLO**

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MAMIA DE CHOCOLATE CON HELADO

INGREDIENTES:

- ½ litro de leche de oveja
- 150 g de chocolate negro
- Cuajo
- Helado al gusto

ELABORACIÓN:

1. En una cazuela ponemos la leche y el chocolate cortado lo mas pequeño posible.
2. Ponemos a fuego suave y vamos removiendo con una cuchara o varilla, hasta que se deshaga el chocolate. Disponer 4 ó 5 recipientes para añadir la preparación a la que anteriormente habremos añadido 5-6 gotas de cuajo.
3. Cuando la preparación haya templado (podremos introducir un dedo sin quemarnos) vertemos la leche con el chocolate.
4. **NO TOCAR LOS RECIPIENTES DE MAMIA HASTA QUE QUEDE CUAJADO.**
5. Enfriar durante 2 horas y servir acompañado de un helado al gusto. Yo sugiero de naranja, o de vainilla, aunque si añadimos uno de chocolate rico, puede ser un postre de chocolate con textura de crema de chocolate auténtica.

Receta elaborada por: **Ander.**



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



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

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

ESPÁRRAGOS AL CAFÉ DE PARIS

Hay una película antiquísima de cuyo nombre no puedo acordarme protagonizada, si mis pocas neuronas activas no me fallan, por Anthony Quinn. La vi siendo un crío así que espero me disculparéis si mis recuerdos no coinciden exactamente con la realidad. Creo que Anthony interpretaba a un esquimal que en un momento de la película se ofrece a compartir a su señora con la frase: “¿Quieres reír con mi mujer?”

Me ha venido a la memoria y me ha llevado a la reflexión de que **aquí compartimos poco y menos a la pareja**. Eso es difícil de cambiar, y ni falta que hace, dirá alguno, por nuestra educación católica, apostólica y romana, pero tal vez sí que podemos reírnos un poco más a la hora de practicar el sexo y también a la hora de comer. Y como en esta sección mezclamos un poco las dos cosas, vamos al lío.

La propuesta, más que sencilla es sencillísima. Necesitaremos unos espárragos de calidad (si los cocemos nosotros mismos ya es para nota), una salsa que explicaremos ahora, un par de baberos (opcionales) y unas vendas para los ojos.

El **Café de Paris** es una mezcla de especias y hierbas que normalmente se utiliza para hacer una mantequilla aromatizada que se coloca sobre alguna pieza de carne tipo entrecot. Nosotros la vamos a utilizar de forma diferente para darle un sabor muy particular a una mahonesa casera.

Ponemos un huevo en el fondo de un recipiente, cubrimos de aceite de oliva suave, sal y una cucharilla de café de Paris. Metemos el brazo de la batidora hasta abajo y comenzamos a batir a toquecitos hasta que empieza a cuajar y luego seguimos añadiendo aceite en hilo hasta tener lista nuestra mahonesa (a mí me gusta mucho con arces y fideuás negros o de marisco, como si fuera un ali olí).



Ahora ya podemos disponer los espárragos en una fuente o bandeja bien napados de salsa, quitarnos la parte superior de la ropa (también podemos permanecer vestidos y usar los baberos) y vendarnos los ojos.

Colocados uno enfrente del otro/otra le vamos dando a nuestro partenaire espárragos enteros como si fueran calçots.

Son frescos, están muy ricos, las especias son afrodisíacas y la forma del espárrago es muy metafórica. Nos vamos a reír, vamos a comer y nos vamos a ensuciar. Esto requiere una ducha. Mejor compartida.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR





EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



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



EVISERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es



JAVIER MOSQUERA
Abogado

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

El Abogado Responde

Alquiler de renta antigua

Mis padres son propietarios de un piso que adquirieron en su juventud, y luego al tener familia se mudaron a otro alquilando el primero. Yo siempre he sabido que el piso, era un alquiler de renta antigua y poco más. La renta que pagan es ridícula (12€, mes).

Por lo que yo sé los arrendatarios son un matrimonio mayor, con dos hijas, que no viven en el domicilio familiar. Preguntas:

a) Qué posibilidades tengo para hacerme con el piso.

b) Qué posibilidades tengo para subirles el alquiler y en qué medida o proporción.

c) Como abogado, recomiendas ir de frente y solicitarles un incremento de la renta bajo la amenaza de volver a ocupar el piso (con los plazos que corresponda) aún sabiendo que es una contradicción pues hasta donde yo sé podría recuperar el piso si me hiciese falta, lo cual entraría en contradicción con solicitarles una mayor renta con un nuevo contrato.

(P.M. - E-mail)

Respondiendo a lo que comentas:

a) Me indicas que te consta que ya no viven en el piso, por ello deberías ir al ayuntamiento para saber si siguen empadronados. Si no están empadronados, envías un burofax indicándoles cómo la vivienda está vacía y solicitas el fin del arrendamiento por falta de uso y que en un plazo de 2 meses quieres la entrega de la vivienda. Si no te la entregan, tendrías que ir al juzgado a solicitar desahucio.

Si siguen empadronados, deberías buscarte la vida para demostrar que habitan en otra vivienda, saber la dirección, e igualmente proceder a enviarles el mismo burofax que te comentaba antes.

b) La subida es proporcional a la renta que abonan, con lo que la subida, sería mínima. Tam-

bien le puedes pasar la parte proporcional del IBI, obras generales de comunidad...

c) Te reitero lo anterior: espera a que fallezcan o se trasladen. Todo lo demás lo tienes en contra, y aunque les amenaces con una subida de renta, ellos pueden informarse que la subida va a ser ínfima.

Incendio intencionado

Quería hacerte una consulta sobre un incendio en un garaje comunitario de un coche estacionado en su parcela. El seguro del coche incendiado no se hace responsable de los daños totales porque dice que el incendio ha sido intencionado.

La comunidad ha asumido los gastos producidos a la comunidad (Sistema eléctrico, limpieza del garaje y sistemas de ventilación). Los seguros de vivienda de varios vecinos han asumido los gastos comunitarios producidos por el incendio a sus clientes.

Yo como vecino no estoy de acuerdo en asumir la responsabilidad porque el vehículo que ha producido el incendio está en propiedad.

N.R. (E-mail).

En este caso, tanto a nivel de Comunidad de Vecinos, o a nivel particular tuyo, se debería proceder a denunciar al propietario del vehículo incendiado, y subsidiariamente a la Compañía de seguros de dicho vehículo, por la totalidad de los daños irrogados en el garaje. Esta denuncia penal se debe cursar ante el juzgado y ahí se dilucidará la responsabilidad del propietario del vehículo y su compañía de seguros por los daños causados a terceros, obteniendo el abono de los gastos de reparación por el incendio.

Otro asunto es si luego la Compañía quiere dirigirse contra el propietario del vehículo por supuesta intencionalidad...

Jose Lasas, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





HAMARRATZ (Zumaia)

Texto: Josema Azpe

DEL MAR... Y DE LA H

Si en nuestras manos hubiera estado, en el desigual y caprichoso reparto de soles que se llevó a cabo el pasado 28 de febrero en Donostia, habríamos destinado uno, el sol a la osadía, a la apuesta que han llevado a cabo Andoni Txintxilla y Anne Agirre en el alto de San Miguel De Artadi, en Zumaia. Porque si bien es cierto que las guías “de prestigio” necesitan que los establecimientos lleven un cierto “rodaje” antes de ser destacados, igual de cierto es que el atrevimiento y la frescura merecen ser impulsados y premiados, y la “guía de las gasolineras” ha mostrado, a veces, ser sensible a esta filosofía otorgando, como hizo acertadamente el año pasado, un sol a un establecimiento que no llevaba ni un año en funcionamiento como fue Kromatiko.

teitia Fotografías: Ritxar Tolosa

UERTA



Además, aunque realmente abrió sus puertas el pasado 16 de noviembre, Hamarratz es un concepto que lleva años tomando forma. Los últimos años que esta pareja pasó al frente del asador **Beheko Plaza** en el centro de Zumaia ya supusieron un embrión más que evidente de la filosofía que han aplicado a su nueva casa, y mientras avanzaban las obras de este nuevo espacio ralentizadas por la situación creada por el Covid, Txintxi y Anne no pararon de experimentar y siguieron estableciendo las bases de su actual propuesta, como pudimos comprobar un grupo de periodistas que vivimos una intensa “precuela” de este restaurante en el domicilio particular de sus propietarios en pleno enero de 2021, en el mismo centro de la epidemia. Hacía exactamente cuatro meses que Andoni y Anne habían cerrado Beheko Plaza tras 10 años de trabajar intensamente en un establecimiento al que insuflaron mucha vida. Y nada más cerrar la puerta, Andoni acudió al sonado restaurante **Aponiente** donde pasó 2 meses curioseando y aprendiendo, tanto lo que debe hacerse como lo que no. Incluso aprovechó An-

doni para pasar un par de meses como “ojeador” embarcado en la tripulación de un barco pesquero, y es que para poder sentar cátedra hay que conocer el suelo que se pisa.

El propio nombre del local nos da la primera pista sobre la ideología culinaria que define a este nuevo restaurante, ya que **“Hamarratz” o “Hamarra”** es la forma que tienen de llamar al **“Karramarro” o Cangrejo** en Zumaia, lo que supone una bonita metáfora de vida: “Creemos firmemente que hay que ir hacia atrás para poder avanzar”. Esta frase de Andoni Txintxilla, que puede parecer simple, esconde mucho más de lo que parece en sus 11 palabras. Según este joven chef, tras el fin de la “era Adrià” se abrió una gran brecha y una gran desorientación en el mundo de la “nueva” o la “alta cocina”, y este zumaitarra cree firmemente que “hay que ir a caminos recorridos para poder avanzar”, no sólo entendiendo por avanzar el hecho de experimentar e innovar culinariamente, sino simplemente posibilitar que el mundo pueda seguir avanzando, que haya un futuro para los que vengan por detrás.







Y es que **la filosofía de Hamarratz, su hoja de ruta, va unida con la conservación de los océanos y las especies marinas**, conscientes de que el mar no es un saco sin fondo y estamos agotándolo si no lo hemos hecho ya. “Creemos firmemente en la acuicultura. Si a día de hoy las especies más demandadas pueden criarse en perfectas condiciones en piscifactorías, por qué no apostar por ello? Si seguimos como hasta ahora, en 10 años será casi imposible, todo un lujo, comer pescado salvaje. Igual ni habrá ya flota en Zumaia. El camino es la acuicultura” afirma, plenamente convencido, este cocinero.

Otro de los caminos que definen a Hamarratz, en cierto modo similar al anterior, es la **utilización de las llamadas especies “de descarte”**, pescados que se han consumido tradicionalmente y hoy no son conocidos por el gran público. “La gente quiere besugos, lenguados, rodaballos... y tenemos que tenerlos en carta en cierta medida, pero si nos dejan aconsejarles, en vez de un rodaballo les servimos un rémol (también conocido como “coruxo” en Galicia), un pescado entre el rodaballo y el lenguado que a la gente le encanta”. Está clara la filosofía de Andoni: no agotar esa gran despensa que son los fondos marinos para que podamos seguir sirviéndonos de ella de una manera sostenible. De hecho, la parte de su carta denominada “Itsasoratu” (hacerse a la mar), cuenta, el día de nuestra visita, con pescados por piezas a la parrilla como el mencionado perlón, ballesta, palometa...

“En los restaurantes, al final” afirma Andoni, “siempre se comen los mismos pescados, y se desprecian especies que se han comido de siempre en casa como la txelba (pargo), el txixarro (jurel)... nosotros creemos que cualquier pescado es digno de la mesa de un restaurante”.

Mar y huerta

Si la mar es uno de los principales pilares de Hamarratz, la huerta no le va a la zaga. Hamarratz se encuentra enclavado en **San Miguel de Artadi**, en un alto desde el que se divisa el mar, adosado a una ermita entre hayedos, prados... y huertos. De hecho, la casa que acoge al restaurante cuenta con una hermosa huerta a su vera de la que Txintilla y su equipo se nutren para aderezar y completar sus creaciones. Y para dar la importancia que se merece a este recurso, Andoni ha contratado a **Clara Gutiérrez**, una veterana bióloga etnobotánica zumaitarra que durante los últimos 15 años se dedica principalmente a la formación y el asesoramiento en su especialidad.

Clara es una apasionada de la huerta que de siempre, por su especialización, se ha dedicado al estudio del uso de las plantas por los humanos, con lo que su encaje dentro del organigrama de Hamarratz está más que justificado. Nos cuenta Clara que la huerta de este restaurante es un espacio privilegiado ya que su situación la protege del norte lo que le permite cultivar una





gran variedad de especies, haciendo especial hincapié en las especies locales. “Reproducimos especies de aquí para luego transplantarlas y contar con semillas propias. Asimismo estamos logrando reproducir plantas del litoral, plantas halófilas que crecen en entornos salinos como la salicornia, la espinaca de mar, la acelga de mar, el hinojo marino... así como otras especies como las ortigas, las pamplinas... siempre pensando en su aplicación en la cocina”.

Andoni está especialmente satisfecho del papel de Clara en el equipo y del conocimiento que desprende esta botánica cuya filosofía entronca perfectamente en la de Hamarratz, la de ir hacia atrás para poder seguir avanzando.

Nuestra experiencia: “un mar” de colores, texturas y sabores

Llegamos pronto a Hamarratz para poder conocer las instalaciones del nuevo local de Andoni y Anne antes de pasar a mesa. El restaurante se encuentra adosado a la derecha de la ermita de San Miguel de Artadi, en un bonito alto desde el que se divisa Zumaia y el mar. Se trata de una antigua cantina que ha sido totalmente remodelada y convertida en un acogedor restaurante decorado con gran gusto. La entrada sigue siendo un sobrio arco en el que por figurar no figura ni un letrero identificativo del establecimiento. Según lo franqueamos nos encontramos con un

precioso comedor del que Andoni nos dirige a la cocina, concretamente a la zona de parrilla, presidida por toda una galería de cabezas de pescados secos con cara de pocos amigos que cuelgan sobre las brasas dando a la pieza un aire de museo de máscaras marinas.

“Es otro de los campos en los que estamos trabajando” nos cuenta Andoni, “a fin de cuentas Hamarratz no es solo cocina, es también filosofía, investigación y divulgación. Y también jugamos con las maduraciones del pescado, **maduraciones en seco**, deshidrataciones lentas que no producen malos olores. Muchas veces el pescado produce esos olores porque se conserva sobre hielo, y el agua actúa generando esas podredumbres que afectan a su olor. Al madurarlo en seco conseguimos resultados muy interesantes como un txipirón seco que actúa como si fuera un Parmiggiano marino. Lo podemos rallar sobre platos para aportarles sabor, o utilizarlo para fondos...”

Andoni nos va contando su filosofía mientras nos sirve unas antxoas en salazón elaboradas en casa. Son antxoas recién hechas, de la campaña de 2021. Nos explica nuestro anfitrión que la **venta y la elaboración de conservas** va a ser otra de sus apuestas. “No vamos a ser unos mesías, pero en conservas, en nuestro entorno, sólo se hacen cuatro cosas. También queremos innovar en esto y vender en un futuro nuestras propias conservas”. También tienen en Hamarratz la intención de **vender su**





propio pan, que elaboran diariamente en el horno, así como los innovadores **“embutidos marinos”** (chorizo y salchichón de pulpo, txistorra de corvina...) que lucen en una bandeja dispuestos a ser cortados y servidos. “Nos faltan un par de detalles relativos a temas de sanidad y en breve echaremos a andar con la venta de estos productos”.

De la parrilla pasamos a la huerta para saludar y hablar con Clara. Allí mismo, al aire libre, nos son servidas unas croquetas impecables que muestran la cara más clásica de Txintxi, pero es que como sucede con tantas cosas, este cocinero no se enroca en una tendencia, sino que es un acérrimo defensor de ambos polos, **la tradición más profunda y la más atrevida innovación**. Además, San Miguel de Artadi es un lugar al que tradicionalmente la gente del pueblo ha subido los domingos por la mañana a pasear y a pikotear algo sencillo, y Andoni y Anne no les van a quitar eso a sus vecinos. “De hecho, los fines de semana abrimos hacia las 10 de la mañana y ofrecemos croquetas, rabas, antxoa, pulpo, tortilla, embutidos...” Hamarratz cuenta para ello con una pequeña barra a la entrada del comedor y con una agradable terraza.

De vuelta a la cocina para saludar a Andoni antes de pasar al comedor, nos encontramos con el chef peleando con la parrilla para encender las brasas. **El fuego, por supuesto, es otro de los elementos definitorios de Hamarratz**, pero aquí no van a jugar con mil carbones y mil sabores. La apuesta de este establecimiento es el carbón de encina. “Esto es San Miguel de Artadi, que significa encinar en euskara, estamos rodeados de encinas y ese, el carbón de encina, es el carbón que vamos a utilizar para dar una mayor coherencia a nuestra propuesta”.

Ya sentados en el comedor y asistidos por Anne, comienza el espectáculo de comer en Hamarratz, en nuestro caso, dejándo-

nos llevar por sus responsables y probando los platos que componen habitualmente el **menú degustación**, que cuenta con 12 pases y se factura a 80 euros (bebida aparte). En Hamarratz también podemos comer **a la carta** con un precio medio que ronda los 60-70 euros, u optar por otro menú degustación más corto de 40-50 euros. Tanto la carta como el menú cambian continuamente. Y cuando decimos continuamente, es continuamente. “La carta cambia cada 2-3 días ya que el mar y la huerta no nos dan lo mismo todos los días” es la filosofía del local.

Nuestra degustación empieza por más **antxoa**, de nuevo en salazón la primera, acompañada de tomate confitado y flor de borraja la primera en un bocado tan intenso como exquisito, y marinada con perejil de la huerta la segunda, en un bocado más sutil, servido templadito, en una temperatura que le va de cine.

Siguen una serie de picas como la **botarga del corcón**, una pieza secada en casa y servida con una compota dulce de calabaza y pensamientos de la huerta, y un espectacular plato de **ahumados caseros** que incluye pequeñas porciones de congrijo, txitxarro, verde, corcón, lanzón... acompañados de un majado elaborado con garum, guindilla y tomate confitado. Se trata de un plato visualmente sorprendente, original y divertido en el que Andoni ha conseguido, a pesar de que el humo unifica el concepto, que cada pescado guarde una textura y un sabor diferente. El único defecto que le encontramos es que nos sabe a poco, pero el concepto “degustación” es lo que tiene. Afortunadamente, se acompaña este plato de una buena porción de schiacciata, un pan italiano típico de Florencia elaborado con alga codium (“el percebe del pobre” matiza Txintxi) que aporta un toque crujiente al plato además de hacer “que cunda más”, para entendernos.

Tras la tabla de ahumados degustamos uno de los platos más remarcables del menú, un **caldo reducido de garbanzos con**



pak choi y los tres embutidos marinos antes comentados y que Andoni elabora con maestría: el chorizo y el salchichón de pulpo y la txistorra de corcón. La combinación resulta extraordinaria. Recuerda en parte a los tazones de caldo que se toman en Asia, generalmente acompañados de pasta de arroz. El embutido está logradísimo y, en textura, parece totalmente que estemos degustando un verdadero chorizo. Es en boca donde se produce el milagro al llenársenos el paladar de sabor marino. Un señor plato que muestra el tiempo y el trabajo invertido por el chef.

Continuamos con **la gamba**, una simple gamba roja ligeramente ahumada y casi cruda. La magia de este plato es cómo han conseguido mantener su exquisito sabor haciendo que el ahumado sea prácticamente imperceptible pero, sin embargo, determinante en el resultado. En cualquier caso, como afirma Anne al servirla, "lo mejor de la gamba es chuparse los dedos". En eso, cierto es, no hay innovación que valga. Por supuesto, seguimos su consejo y nos chupamos las falanges con deleite.

"Eliminada" la gamba pasamos a otro de los platos "cumbre" del menú: el **ragout de pulpo de Zumaia sobre parmentier tradicional de coliflor**. Al igual que el pan crujiente servido con los ahumados, este ragout es fruto del tiempo que Andoni pasó, años ha, en Italia. De hecho, esta forma de guisado, que Txintxi aprendió en Florencia, se aplica allí a la caza. Andoni prepara

el pulpo de su pueblo con esta técnica, que combinado con la parmentier de coliflor, "engordada" con nata y mantequilla, nos aporta un sabor inigualable, un plato suculento, exquisito, contundente. Como la mayoría de los platos de alta cocina, el juego consiste en disfrutar de la visión del plato, sentir sus aromas... y romperlo y revolverlo para mezclar sus sabores antes de llevárnoslo a la boca. Hablando mal y pronto, para comer un pozal.

Para comer igualmente hasta reventar nos es servida la **ca-rrilla de atún**, que Andoni nos prepara de dos maneras: una hermosa tajada asada cual si fuera una txuleta, manteniendo los tres colores de la parrilla y el tostado exterior, servida sobre un fondo de pimientos asados en casa y flor de nuez, y en una versión más reducida, servida en un cuenco sobre un fondo oscuro y acompañada de serum (o "uña de gato"). Las dos versiones de la carrillera nos cautivan. La forma de elaborarla, a la parrilla, sumado a los fondos con los que se acompañan hace que el componente graso de esta pieza descienda remarcablemente hasta el punto de que pareciera que estamos comiendo carne, pero una carne veteada, que recordaría en textura a las carnes japonesas.

Y todavía queda, antes de los postres, otra exquisitez como es la **liebre deshuesada, abierta y rellena con paté**, servida con su salsa y un puré de calabaza. Otro señor plato que muestra que Andoni no sólo tiene buena mano para la parrilla o para el pescado. Hay mucha sabiduría y conocimiento en las manos de este cocinero y su muy eficiente equipo.



*Antroxoa en salazón con
tomate confitado y flor de borraja*



*Antroxoa marinada
con perejil de la huerta*



Gamba roja



*Ragout de pulpo de Zumaia
sobre parmentier tradicional de coliflor*

Finalizamos con dos dulces caprichos: una exquisita **crema de jugo de arroz** presentada a la manera de una crême brûlée y un **helado de ron Zacapa y botarga** sobre una infusión de acelga roja, postre que peca ligeramente de dulzón pero que puede entenderse como una manera de equilibrar nuestro organismo después de tanto plato más bien inclinado hacia el lado salino de la vida.

En resumen, un interesante repaso a los platos más especiales de Andoni Txintxilla, los que resumen su vis más creativa e idealista, su rostro más vanguardista. Nos quedaría pendiente una visita para conocer su lado más "convencional", porque para conocer bien su carta y aconsejar a los indecisos no estaría de más saber cómo ejecutan en Hamarratz platos aparentemente menos sofisticados como la ensalada de bacalao, las navajas, el chuletón, el cochinillo, la tarta de queso... Al menos, **que tenga claro quien quiera acudir a este delicioso restaurante, que puede optar por dejarse sorprender por el efervescente genio de su responsable, u optar por tener una comida libre de sorpresas** compartiendo un plato de jamón ibérico cortado a mano, disfrutando de un carpaccio de presa ibérica y terminando con un besugo o un chuletón a la parrilla. En manos de cada uno está quedarse en lo de todos los días, por muy bien elaborado y servido que esté, o abrirse a sensaciones completamente nuevas y muy estimulantes.



HAMARRATZ

Artadi Auzoa, 16 - ZUMAIA

Tf: 633 646 086

www.hamarratz-zumaia.com



Botarga del corcón con compota dulce de calabaza y pensamientos de la huerta



Caldo reducido de garbanzos con pak choi y embutidos marinos



Carrillera de atún sobre fondo oscuro con 'uña de gato'



Crema de jugo de arroz



VISIT GastrOH!



Nuevos tiempos, nuevos conceptos. La era va a suponer, sí o sí, una recuperación del nacional como internacional y los diferentes implicados en la captación de visitantes han de mover fichas creando nuevas estrategias ya iniciadas antes del inicio de la epidemia.

VISIT GASTROH!

el arranque de un nuevo destino turístico y gastronómico



Una significativa muestra de ello lo pudimos vivir los gastrónomos, periodistas y comunicadores que fuimos convocados por la Asociación Hostelería y Turismo de Navarra en el Hotel Tres Reyes de Pamplona los pasados 24 y 25 de febrero. En dicha reunión se nos dio a conocer el nuevo destino gastronómico "Visit GastroH!" (www.vistigastroh.com), un nuevo destino internacional que, trascendiendo a las provincias, comunidades autónomas o, incluso, a los estados, une en un frente común las regiones de La Rioja, Navarra, Euskadi, Pays Basque y Béarn.

post-coronavirus
turismo tanto
tes agentes
han empezado a
o continuando las
ia.



El motivo es más que evidente. El turista internacional no entiende de fronteras administrativas, sean éstas comarcales, provinciales o comunitarias. El turista que acude del extranjero desea conocer una zona y disfrutar de sus recursos turísticos y gastronómicos, y está claro, por poner un par de ejemplos, que a un australiano hospedado en Pamplona atraído por los Sanfermines no le supone ningún trastorno el trasladarse a Biarritz para disfrutar de un día de playa, al igual que para un japonés hospedado en Bilbao no es ninguna molestia desplazarse a una bodega de Logroño o a un restaurante de Donostia que, a fin de cuentas, se encuentran a menos de hora y media en automóvil.

El proyecto del que surge el destino “**Visit GastrOH!**”, denominado **Gaturi** (Gastronomía + Turismo) está apoyado por la Unión Europea, y en él participan como socios principales la mencionada Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra, Intia, Basquetour, el Gobierno de La Rioja y las Cámaras de Comercio e Industria del País Vasco francés y la región de Béarn.

Para ser conscientes de la importancia que tiene este destino turístico, **Andrea Chocarro**, de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra y **Maite Gabilondo**, de Intia, realizaron una presentación apoyada en un vídeo en la que dieron cuenta del proyecto Gaturi y la gestión del destino “**Visit GastrOH!**”. Como explicaron al público asistente, la zona que abarca dicho destino cuenta nada

menos que con 44 Denominaciones de Origen e IGPs, 42 restaurantes con Estrellas Michelin, más de 1.000 restaurantes, experiencias y eventos gastronómicos incluyendo bodegas, asadores, sidrerías, queserías, conserveras, bares de pintos... así como recursos de Naturaleza, Camino de Santiago, Mar y montaña... nos encontramos, sin duda, ante un destino gastronómico, turístico y cultural privilegiado en el que la unión de sus agentes resultaría mucho más positiva que una dispersión de diferentes estrategias turísticas.

Ésta es, a fin de cuentas, la base teórica de este proyecto cuyo objetivo principal es, según sus impulsores, “crear un modelo conjunto de internacionalización de las empresas de los sectores turístico, gastronómico y agroalimentario del espacio transfronterizo a través del diseño de este destino y unas estrategias de comercialización conjuntas para mejorar la competitividad de las mismas”.

La creación del destino “**Visit GastrOH!**”, nombre que, además, ha sido recientemente premiado, no es más que el punto de partida de esta estrategia conjunta que no sólo busca atraer al cliente, sino intercambiar conocimiento y estrategia entre los agentes turísticos y gastronómicos de las cinco regiones que las componen, que tienen una gran cantidad de puntos en común que bien combinados constituirían un destino realmente sólido y compacto.



Los sabores de los cinco territorios

Como colofón a la presentación del destino, al que fuimos invitados una buena cantidad de asistentes entre gastrónomos, comunicadores, periodistas, guías gastronómicos, fotógrafos, bloggers o otras personas relacionadas con el turismo, la gastronomía y la comunicación, los salones del Hotel Tres Reyes pasaron a ser el escenario de una variada cena en la que se ofrecieron, de la mano del equipo de **Enrique Martínez** (Maher Catering) una buena cantidad de productos de las cinco regiones que componen el "territorio Visit GastrOH!".

La cena, en concreto, contó con una serie de aperitivos de bienvenida como Gilda de Piparra de Gernika y Anchoa del Cantábrico, Alcachofa de Tudela rellena de foie, Cebollas de Corella en tempura de txipiron y Paté a la pimienta de Ezpeleta, Rillettes de trucha de Banka y foie-gras Biraben.

Siguieron unos primeros al centro consistentes en Jamón de Bayona, Salchichón de Aldudes, Queso Idiazabal, Queso Roncal, Queso Ossau Iraty, Queso Camerano, Pimientos de Lodosa asados con papada de Cerdo Pío Negro, y Pera de Rincón de Soto con esturión ahumado del Pirineo.

Como plato principal fue servida una ración de Ternera de Navarra asada con ajetes crocantes de Corella y el postre consistió en un Gâteau Basque (Pastel Vasco) seguido de una degustación de chocolates de Baiona y Pau.

La cena, por supuesto, fue acompañada de diferentes caldos entre los que no faltaron el Txakoli, los vinos de Irulegi y Jurançon, el rosado y el tinto navarro y el blanco y el tinto de Rioja.

En conjunto, una enriquecedora y muy agradable experiencia en la que tuvimos el placer de compartir mesa con personas de nuestro entorno gastronómico como las fotógrafas y comunicadoras bilbaínas **Oihana Oribe-Holland** y **Eva Ania**, el periodista eibartarra afincado en Gasteiz **Aitor Buendía**, el blogger y viajero eibartarra **Miguel Loitxate "Lonifasiko"** o la guía turística **Jone Karres**, entre otros.





Visita relámpago a Pamplona

Hechas las presentaciones, tanto la oficial como la cena-degustación, al día siguiente, el viernes 25, vivimos una intensa jornada que comenzó con un desayuno en el Hotel Tres Reyes con productos representativos del territorio y continuó con una visita “relámpago” al Casco Viejo de Pamplona, culminando la misma en el Palacio de Congresos **Baluarte**, donde estaba celebrándose la feria turística **Navartur**. A lo largo de un breve recorrido por la misma, visitamos los stands de Visit GastrOH!, el de **La Rioja** y el de **Navarra** y, tras asistir al discurso inaugural de la feria por parte de las autoridades, tomamos rumbo a Lekunberri donde tuvo lugar un apretado programa turístico y gastronómico.



Un paseíto por Lekunberri

La elección de esta villa navarra no fue casual ni caprichosa, ya que se da la circunstancia de que Lekunberri ha sido reconocida el pasado mes de diciembre con el premio “Best Tourism Village” que recibió, junto a la localidad castellonense de Morella, de manos de la **Organización Mundial del Turismo (OMT)**. Allí, ante la Oficina de Turismo de Lekunberri, fuimos recibidos por el gerente del **Consorcio turístico del Plazaola, Gustavo Ortiz de Barrón**, quien nos informó sobre el origen y desarrollo de este ente que aglutina a más de 40 entidades locales del noroeste de Navarra y con el que colaboran más de 100 empresas privadas.

Asimismo, la técnico de Cultura del **Ayuntamiento de Lekunberri, Inma Etxarri**, nos acompañó en un corto pero





intenso paseo por la vía verde del Plazaola y el centro histórico del pueblo, en el que pudimos contemplar la belleza de las edificaciones que salpican este precioso y escondido enclave, toda una sorpresa para los que no habíamos ido anteriormente más allá de la carretera general que atraviesa el pueblo, a pesar de haberlo visitado en múltiples ocasiones.

Cerdos felices

Tras dicha visita, en un “non stop” gastrocultural, fuimos conducidos a la pequeña y coqueta localidad de Arruiz, en cuyas afueras se encuentran enclavada una de las granjas de cría de **Maskarada**, casa dedicada en cuerpo y alma al cerdo vasco de la que hemos hablado en múltiples ocasiones en esta página. Allí, mientras contemplamos la plácida vida de los cerditos de raza Euskal Txerri, el responsable de la explotación, **Jose Ignacio Jauregui “Josi”** para los amigos, nos explica cómo esta raza, conocida también como “Kintoa” en Iparralde o “Pío Negro” en general, fue recuperada de la extinción in extremis por el charcutero vasco **Pierre Oteiza** y, a día de hoy, la raza, fuera de peligro, representa un producto de primer orden gastronómico. En el caso de Jose Ignacio, deja que los marranos vivan en absoluta libertad dentro de fincas en las que pueden moverse, alimentarse y retozar a su antojo por prados, bosques, barrizales, o, incluso, dormir a cubierto en cabañas abiertas situadas con tal fin.





Una cocina centenaria

Antes de pasar al espacio gastronómico de Maskarada donde concluyó el press-trip, **Jose Ignacio Jauregui** tuvo el detallazo de hacer una paradita, camino a su pabellón, en la localidad de Arruitz, donde nos enseñó un lugar totalmente inaudito y “fuera de programa”: una preciosa casa de más de 300 años, propiedad de un amigo suyo cuyo nombre quedó en el anonimato, que a pesar de estar vacía en su interior conserva de manera totalmente visibles los restos de una cocina de la antigüedad. La pequeña pieza, sobre la cual todavía se mantiene una enorme chimenea cónica que comunica directamente con el tejado, cuenta todavía con los restos de un viejo horno y de una fregadera. Incluso,

ya había en dicho cuarto una antigua “lavadora”, una estructura en la que se lavaban las ropas, según nos contó Josi, con agua y ceniza. El fuego, según nos explicó, se encontraba originariamente en el centro de la cocina, justo debajo de la espectacular chimenea. Fue un auténtico placer adentrarnos en un “txoko gastronómico” de semejante solera en un impresionante “fuera de carta” del viaje.

Degustación en Maskarada

Finalmente, el press-trip culminó con una comida digna de una boda en las instalaciones de **Maskarada** en Lekunberri, un extraordinario espacio que cuenta con tienda de productos locales y un acogedor comedor en





el que se ofrece un menú degustación basado al 100% en los productos del cerdo vasco.

Jose Ignacio Jauregui, magnífico maestro de ceremonias, junto con su equipo, nos ofreció toda una demostración de servicio y buen gusto. Degustamos embutidos en crudo como jamón y copa de lomo, los muy especiales salchichones y chorizos **Maskarada-5**, untuosísimas croquetas de jamón, papada rellena de foie con trufa, panceta con tomate y con antxoas, papada con pimientos del cristal, txistorra, txuletón de cerdo, solomillo, gorrín asado... todo ello regado con el excelente garnacha gris La Roya, de **Bodegas Maximo Abete** de San Martín de Unx.

Fue una excelente comida que transcurrió en un tono cordial y amigable, una locura de carne y grasa (buena grasa) porcina y saber hacer culinario que constituyó un fin de fiesta totalmente inolvidable para un viaje en el que aprendimos mucho y que supuso un gran punto de partida para la promoción de esta idea, un destino turístico y gastronómico que une **La Rioja, Navarra, Euskadi, Iparralde y Béarn**, una feliz idea que esperamos que llegue a buen puerto, porque más allá de fronteras e ideologías, cuando hablamos de gastronomía y promoción de los productos locales y las pequeñas empresas alimentarias y turísticas locales, la unión hace la fuerza.





Gastro-Demo en el BCC

Nuestra toma de contacto con Gaturi y Visit GastrOH!, en cualquier caso, no se limitó al press-trip. Dos semanas después, el lunes 7 de octubre, en el **Basque Culinary Center**, tuvo lugar una exhibición culinaria en la que 5 cocineros representativos de las cinco regiones que comprende el proyecto (Navarra, La Rioja, Comunidad Autónoma Vasca, Iparralde y Béarn) prepararon diferentes recetas de cocina e intercambiaron conocimientos entre ellos y de cara al público.

El largo acto tuvo lugar desde las 10:00 h. hasta las 16:00 en el Salón de actos de la universidad culinaria ante un variado público que comprendía periodistas, gastrónomos, guías turísticos, comunicadores y coci-

neros y cocineras venidos de los diferentes territorios que comprende el proyecto. El gastrónomo y profesor del BCC **Mikel Zeberio** actuó como maestro de ceremonias dinamizando las diferentes ponencias y los tiempos muertos.

Navarra: ENRIQUE MARTÍNEZ (Maher)

Arrancó las demostraciones **Enrique Martínez**, responsable de la cocina del Hotel Tres Reyes de Pamplona y miembro de la familia que dirige también la empresa Maher Catering, en representación de Navarra. El joven chef elaboró una receta en la que utilizó los primeros espárragos de la estación así como un producto tan delicado como es el Euskal Txerri o Píro Negro. A lo largo





de su exposición fueron ofrecidos unos vídeos relativos a la Comunidad Foral en los que pudimos contemplar a **Pilar Idoate** del Restaurante Europa elaborando un plato de Rabo de Ternera de Navarra, a **Nacho Gomara** de Verduarte preparando unas Alcachofas de Tudela con caviar, a **Iñaki Andradas y Walter Albuja** de Baserriberri preparando un mar y montaña de Txistorra de Navarra con alcachofa, gambas y pasta, y a **Aarón Ortiz** del Restaurante Kabo preparando un plato a base de Cordero lechal de Navarra.

La Rioja: RAMÓN PIÑEIRO (La Cocina de Ramón)

En representación de La Rioja, tomó parte el chef **Ramón Piñeiro**, propietario del restaurante La Cocina De Ramon y el Asador La Parrilla Riojana, ambos enclavados en Logroño. El cocinero y su asistente elaboraron unas Gyozas de cordero Chamarito con champiñones de La Rioja cocinados al vapor que dieron a degustar al público y un segundo plato en el que tomó protagonismo otro gran producto riojano: los caparrones de Anguiano. A lo largo de su intervención, fueron ofrecidos varios vídeos promocionales de La Rioja y el chef aprovechó asimismo para mostrar en la gran pantalla que presidía el acto varios de los platos que elabora en sus restaurantes.





Béarn: VALÉRIE ROGER (Chez Germaine)

Por parte de la región de Béarn, subió al escenario la chef **Valérie Roger**, responsable del restaurante Hôtel Restaurant Chez Germaine, situado en la localidad de Geüs-Oloron. La cocinera aprovechó también para mostrar las virtudes de su restaurante y hacer una canto a los productos de su tierra elaborando un mi-cuit de tartar de ternera Blonde d'Aquitaine, chips de legumbres, ostra en tempura y teja de pan al ajo.

A lo largo de su puesta en escena también fueron proyectados una serie de vídeos en los que se ensalzaron diferentes productos de esta zona como la sal de Salies de Béarn, los vinos Jurançon y Madiran o el pimentón del Béarn, entre otros.



Euskadi: XABIER ZABALETA (Aratz)

Como representante del País Vasco, el cocinero que siguió la demostración fue nuestro amigo **Xabier Zabaleta**, del Restaurante Aratz de Donostia. El chef, que dirige este asador junto a su hermano **Iker**, realizó un canto al producto de temporada y de proximidad además de realizar un discurso a favor de la cocina vasca que supuso toda una declaración de intenciones. Xabier Zabaleta elaboró un salteado de Espárrago fresco de Navarra con zizas de primavera y unas Kokotxas de merluza que combinó con un rabito de cerdo deshuesado. A su espalda, fueron proyectándose diferentes vídeos de la agencia de Turismo del País Vasco, **Basquetour**, en los que, precisamente, fue el mismo Zabaleta quien actuó como protagonista.





Ipparralde: MICHEL NIQUET (Chez Mattin)

Finalmente, subió al estrado **Michel Niquet**, del veterano restaurante Chez Mattin de Ziburu, quien elaboró uno de los platos más representativos de la tradición vasca: una sopa Ttoro, típico guiso mariner que ofrecen todos los días en su restaurante y que se elabora a base de congrio, merluza, cigalas y otros productos del mar. A lo largo de su demostración, un vídeo recogió también la elaboración de una versión salada del Pastel Vasco o Gâteau Basque por parte de **Cédric Béchade**, chef del restaurante L'Auberge Basque, de Senpere.

Un lunch a la altura de la jornada

Una vez finalizadas las intervenciones de los chefs y hechas las fotografías de grupo de rigor, los presentes se trasladaron a los vestíbulos del BCC donde fue servido un generoso lunch que contaba con un buffet perfectamente surtido de productos de las diferentes zonas del proyecto como Jamón de Baiona, Chorizo riojano y quesos de las D.O Idiazabal, Roncal, Ossau Iraty y Camerano. Los alumnos del centro, asimismo, sirvieron a los presentes diferentes platos como pimiento relleno de bacalao, croquetas, conservas... Fue un agradable colofón a una larga mañana en la que se dio un bonito intercambio de ideas y técnicas entre los cocineros y cocineras que representaron a las cinco zonas del proyecto Gaturi.





KROMATIKO REPRODUJO UN HOGAR COREANO

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

El pasado 14 de marzo tuvimos el placer de volver a disfrutar de la oferta gastronómica de uno de los restaurantes más remarcables de la nueva hornada de establecimientos vascos: el Kromatiko de Gasteiz. Eso sí, en esta ocasión el creativo cuarteto que lo gobierna no se dedicó a mostrarnos su arte particular y propio, sino que abrieron las puertas del restaurante a **Un-Joo Kim**, madre de la gasteiztarra Zuriñe Kim, miembro del equipo e hija de emigrantes coreanos.

La genial idea del equipo impulsor de Kromatiko fue que Un-Joo Kim diera a conocer a los que se animaran a acudir a dicha jornada **cómo se come en los hogares de Corea**. Y es que cuando acudimos a un restaurante coreano en nuestra tierra o si se diera el caso de que viajáramos a dicho país, como sucede con todos los viajes, conoceríamos su gastronomía “pública”, pero no la popular, la que se desarrolla en los hogares y en las familias.

La cena del día 14, por lo tanto, fue un privilegio: **comimos lo que comen los coreanos dentro de sus casas**, tal y como lo hacen ellos. Una oportunidad maravillosa e irrepetible que, por supuesto, no podíamos dejar escapar.

Banchan..., así denominan “**Banchan**”, y que recuerda en parte a la forma de comer de los chinos e, incluso, la de los japoneses: Un gran bol de arroz acom-





pañado de yema de huevo, zanahoria, carne picada, setas, soja, verduras... que sirve como aglutinante de una gran cantidad de guarniciones que se distribuyen por la mesa como tres tipos de **kimchi** (fermentados): de col china, de pepino y de fideos. También había entre los "toppings" que llenaban la mesa alga nori (que se desmenuza y se espolvorea cual si fuera una especia), la conocida "tortilla enrollada" que también se emplea en la cocina japonesa, unas minúsculas antoixas secas, nabo... Y para beber, **kombucha**, una ligerísima cerveza lager coreana y un licor de arroz que rondaba los 17 grados y que se bebe al grito de "Kombé!". Tal como nos explicó Zuriñe Kim en presencia de su madre, encantada de la buena acogida de la gente, se trata de un **concepto convivial**: salvo el bol individual, todo está en el centro y los comensales van echando mano de las guarniciones a su antojo y mezclándolas con el arroz antes de comerlas. Como apuntó **Aitor Etxenike**,

con este sistema "cada uno vive su propia experiencia gastronómica".

Mandu, sopa, postre y ginseng

Eso sí, al equipo de Kromatiko le gusta lucirse, así que el día 14 no sólo degustamos los alimentos que pueden comerse en una casa coreana en el día a día. También **hubo lugar para platitos especiales y más elaborados** como un plato fusión de Mandu, (una especie de gyoza hervida al vapor y rellena de fideos de boniato, calabacín, tofu, cardo...) combinado con un laborioso caldo de huesos que requiere 24 horas de elaboración. También se sirvió una sopita de pescado, marisco y tofu especiada, sabrosísima y reconfortante, así como una succulenta carne local lacada con una salsa especial cuyo secreto sólo conoce la propia Un-Joo Kim, que no revela las recetas ni bajo tortura. Y para terminar se sirvió un vistoso postre consistente en una **Pera asiática**



rellena de la propia pera, dátiles, piñones... un bocado que parecía calórico y potente a primera vista y que resultó ligero y refrescante.

Y para redondear las sorpresas, en la sobremesa nos fue servido un licor de ginseng que terminó de aportarnos energía y alegría, algo que no faltó a lo largo de esta agradable cena.

Experiencia en grata compañía

En cualquier caso, y nos van a perdonar esos dos pedazo cocineros que son **Javi y Aitor**, lo mejor de la cena fue, como suele pasar tantas veces en estas ocasiones, la compañía. Y es que esta cena era ideal para grandes mesas y creemos firmemente que donde mejor se reprodujo el concepto Banchán

de Corea fue en la nuestra, donde 7 personas compartimos platos, copas y risas mientras hacíamos nuestros pinitos con los palillos orientales. Para una próxima ocasión, sugiero a los responsables de Kromatiko que informen a su clientela de que esto no es una cena de San Valentín, sino una fiesta gastronómica en la que cada parejita tendría que compartir el espacio de mesa con quien le toque y disfrutar de la experiencia en todo su esplendor. Sea como sea, fue como siempre un placer el volver a reencontrarnos con el gran equipo que conforma la gente de Kromatiko, así como compartir mesa con buenos colegas como **Gontzal Mugaburu, June Yamaguchi, Jose, Maku Belmonte, Aitor Buendía**... Viva Corea... Kombé !!



Villa-Lucía, Laguardia

presenta **ComeCultura**

CENA CONCIERTO
UNA NOCHE DE ROCK

CON LA
BANDA **Lira**
Soberbia

SÁBADO,
26 DE MARZO
21:00 H.

PRECIO: **38€**

INCLUYE:
CENA-PICOTEO CON
VINO, CAVA, CAFÉ
Y UN COMBINADO
DE ROYAL BLISS

VINFOS®

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

COLABORADORES
FERRER WINES
GRUPO
FREIXENET
WINE PRODUCTION

ROYAL
BLISS
WINE

LAGUARDIA
100
WINE

araba "elava"
araba
turismo
elva

LAGUARDIA
WINE
PRODUCTION

EUSKADI
BAIOQUE COUNTRY

G
EUSKADI
BAIOQUE COUNTRY

CONSIGUE TU
ENTRADA EN: **villa-lucia.com**



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

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



ARTZABAL OFRECE COMPLETAS ALUBIADAS

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

Aunque parece que con la llegada de la primavera ya se ha acabado el mal tiempo, estos meses siguen siendo traidores y a la sombra sigue haciendo un “fresquito de criadillas” que diría el otro... así que no deja de ser un buen momento para recargar la temperatura corporal a base de guisos, potajes... cocina de alto octanaje que proporciona la gasolina que necesitamos para funcionar como es debido.

Y, por supuesto, es un buen momento para acudir en pareja, en cuadrilla, en familia... a disfrutar de las alubias que a lo largo de esta temporada ofrecen diferentes bares y restaurantes de nuestra geografía. A decir verdad, nunca es mal momento para una alubia, como sostiene **Juanma Aramendi** del Restaurante Gasteiz de Donostia, rey por antonomasia de la alubia de Gipuzkoa, ganador de innumerables campeonatos de preparación de la misma en una plaza tan disputada como es Tolosa y propietario de un bar-restaurante que ofrece alubias incluso en pleno mes de agosto.

En cualquier caso, en este artículo os vamos a hablar de otro establecimiento situado fuera de la capital, el Artzabal de Usurbil, bar-restaurante ubicado en el interior de un precioso caserío centenario en un tranquilo barrio del pequeño municipio de Donostialdea, ligeramente apartado del centro de la localidad pero accesible desde el mismo mediante una ligera caminata de cinco minutos cuando no menos.

Artzabal es una seductora casa de comidas dirigida por un enamorado de su trabajo, **Igor Gorriti Lizaso**, cocinero que combina su labor al frente del equipo de este populoso restaurante con sus estudios de dietética y nutrición inmerso en una formación constante cuyas enseñanzas va aplicando poco a poco en su oferta gastronómica realizando una cocina sencilla

y rica en la que prima la utilización del producto local, el género de temporada, los productos más sostenibles... esa filosofía que muchas veces se queda en la boca y no pasa al plato, cosa que no sucede en el caso que estamos comentando.

Artzabal es un lugar que, generalmente, quien lo prueba, repite. Un restaurante popular con alma de taska al que la gente acude a comer su excelente y cuidado menú del día, su excelente pollo de caserío al horno, sus variadas y ricas ensaladas, sus arroces, sus descomunales y trabajadas hamburguesas... **una cocina sencilla, cercana, variada y colorista** que conecta tanto con los gourmets que buscan un lugar sencillo, rico y sin pretensiones como con las familias que buscan un establecimiento apañado para poder acudir con la prole. Artzabal es un lugar abierto y versátil como pocos.

Es lógico, por lo tanto, teniendo en cuenta el tipo de local del que hablamos, que en Artzabal nos encontremos la posibilidad de encargar ricas alubias preparadas sobre demanda. El potaje vasco por antonomasia se ofrece bajo reserva al ajustado precio de **17 euros (bebida y café aparte)** en el que se ofrece, para empezar, un aperitivo consistente en un plato de rico jamón de bodega, seguido de la alubia propiamente dicha compuesta de Alubias de Tolosa (todas las que se quieran), costilla, chorizo y morcilla de Cárnicas San Marcial de Oiartzun, guindillas encurtidas de Usurbil y berza igualmente local. El festival concluye con queso de Agerre-buru (Aia) con membrillo y nueces.

Hace unas semanas estuvimos visitando Artzabal y aprovechamos para probar esta opción que dejará satisfecho tanto a los amantes de nuestros sabores más esenciales como a los triperos que lo que buscan es una copiosa comida invernal. El jamón nos encantó por la intensidad de su gusto, las alubias



ARTZABAL JATETXEA

Puntapax Kalea, 8

USURBIL Tf: 943 36 91 39

estaban tiernas y sabrosas, bien rodeadas de un caldo espeso sin ser excesivamente gordo y servidas en su punto perfecto de textura y de sabor.

Respecto al queso, Igor Gorriti sirve una generosa ración de queso con su membrillo y nueces que colmará las expectativas de cualquiera que se sienta a disfrutar del ritual de nuestra babarruna. Y aunque el ajustado precio no incluya la bebida, Artzabal, como decimos e insistimos, es fonda popular en la que encontraremos una bonita variedad de vinos a precios más que razonables o, incluso, sidra del propio Usurbil (no olvidemos que estamos en territorio sagardozale), concretamente sidra de **Urdaira**, una de las sidrerías más interesantes de los contornos.

Sin duda, una buena alubia en Artzabal es un plan espectacular, sobre todo en estas temporadas en las que pasamos de un momento a otro de no necesitar más de una camiseta a tener que embozarnos en un forro polar... ¿Qué mejor en esta época que un buen plato (o dos, o tres...) de alubias con sus sacramentos para calentar nuestro cuerpo y espíritu y alegrar nuestra casa con calefacción gratis y sonidos verbeneros ?? Gora Tolosako Babarruna !! Gora Artzabal !!





VILLA LUCÍA, PREMIADA EN “NEKAZARABA”

texto: **Josema Azpeitia** fotografías: **Ritzsar Tolosa**

A El Espacio Gastronómico de Laguardia ha sido galardonado con uno de los cinco Premios Nekazaraba, en su 2ª edición, con los que la Diputación Foral de Álava reconoce a agentes del Territorio por su contribución al sector primario. Villa-Lucía se ha alzado con el premio en la categoría ‘Landa Garapena’ (Desarrollo Rural) por el proyecto de la familia Lavín Santamaría que se gestó en el año 2000 como Centro Temático del Vino con el fin de construir un producto turístico singular a partir de la calidad e identidad del destino Rioja Alavesa.

El **director-gerente de Villa-Lucía, Juanma Lavín**, fue el encargado de recoger este premio que pone en valor el sueño hecho realidad de su familia: **disfrutar y conseguir el goce de sus clientes a través de la gastronomía** y la cocina basada en la tradición culinaria de Luchy Santamaría, co-razón de la familia, y de esta tierra. **Una gastronomía ligada al territorio, la sostenibilidad, la creatividad y la responsabilidad con los productores locales y del entorno.**

En el mismo acto se entregaron los otros cuatro premios. En la categoría **‘Berrikuntza’** (Innovación), al proyecto de **Fresaraba** –una explotación productora de fresa y frutos rojos– liderado por Santiago Osa Mendi. En la categoría **‘Excelencia Alimentaria’**, a la **quesería La Leze** (Foto central), de Iarduia, proyecto familiar que en 1992 decidió apostar por el pastoreo y la elaboración de queso de alta calidad. En la categoría **‘Trayectoria Profesional’**, a **Marino Rulope Salazar**, de **‘Salinas de Añana’**, impulsor de la Asociación de Agricultura de Montaña ‘Añana’. Y en la categoría **‘Reconocimiento al compromiso con Álava y el Sector Primario’**, al recientemente fallecido **Alberto López de Ipiña Samaniego** (Foto inferior), divulgador de los alimentos alaveses, las personas productoras, la cocina popular y la cultura gastronómica.

Estos premios, **de carácter bienal**, son un reconocimiento por parte del Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Álava para poner el valor y visibilizar el trabajo que día a día llevan a cabo los y las agricultoras alavesas, colectivos y empresas del Territorio, conscientes de la importancia que tiene el sector primario en la vertebración del territorio y la generación de empleo.





Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

JOSEMA AZPEITIA, GASTRÓNOMO GUIPUZCOANO

“LA GASTRONOMÍA ES CULTURA”

En el número anterior de Ondojan.com reproducíamos aquí la entrevista que la revista La Sidra había realizado a nuestro amigo Carlos Guardado, célebre gastrónomo avilesino, en su número 213. Pues bien, en el número 214, esta revista asturiana ha publicado una entrevista con nuestro coordinador Josema Azpeitia. “La Sidra”, es 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 aquí la entrevista con nuestro coordinador, al igual que el mes pasado nos cedió la de Carlos Guardado. Nuestro agradecimiento a los responsables de la publicación por la deferencia.

testo: Lucía Fernández fotografías: Vera Anikina



José Manuel Azpeitia, el coordinador de la revista Ondojan (Comer bien) tiene un extensísimo currículum gastronómico en el que no faltan libros, actos oficiales, años de enseñanza, artículos y, como no, premios y reconocimientos. En esta ocasión no está en Asturias en misión oficial, sino a disfrutar del pulpo en la entrega de premios Álvaro Cunqueiro, pero se puede decir que Josema Azpeitia es un habitual de las mesas asturianas.

Tienes un curriculum impresionante. ¿De qué parte estás más orgulloso?

Sobre todo, haber sacado la revista Ondojan en 2003, que viene de una revista de ocio que creamos en el 97 y haber conseguido que sea una revista independiente, que a pesar de tener publicidad no sea un catálogo de sus anunciantes sino que hablemos de todo, de gente que se anuncia, de gente que no, de cosas que nos gustan y de cosas que no, ahí está la clave de su credibilidad.

Estoy orgulloso de mi labor de profesor durante siete años en el Basque Culinary Centre y ver que en restaurantes de alumnos míos aplican enseñanzas que les di yo, eso me llena de orgullo.



¿Qué diferencia y en qué se parece la cocina asturiana y la vasca?

Se parecen en muchas cosas, como en el buen tratamiento del pescado. Cuando viajas te das cuenta de que hay sitios que están rodeados de mar, como Irlanda, y no se come pescado o lo comen frito con patatas. Aquí tenemos la mar y siempre hemos sido grandes pescadores y hemos sabido tratar bien el pescado.

Tenemos la cultura de la sidra, que no voy a decir que nos iguala porque de la sidra que se consume en el Estado creo que el 12% debe ser en Guipúzcoa y el resto en Asturias, aunque en el pasado la sidra tuvo una terrible importancia en los tiempos en que la pesca era la base de la economía del País Vasco. La sidra la llevaban los barcos para prevenir el escorbuto. Después de morir cientos de marineros se dieron cuenta de que la sidra prevenía el escorbuto y eso hizo que se abrieran nuevas sidrerías y se hicieran fortunas que han durado hasta el siglo XXI.

La sidra se perdió allí y no en Asturias porque nunca hubo el mismo consumo y para cuando llegó la guerra civil la sidra asturiana ya estaba industrializada, teníais llagares, maquinaria, un montón de cosas mucho más avanzadas que en el País Vasco donde solo se hacía a la manera rústica. La Guerra Civil

supuso un parón para todo lo que era gastronómico, social, las sidrerías son lugares donde se cultiva la cultura propia, donde la gente se reúne... Estuvo a punto de perderse.

De hecho si se recuperó el consumo en buena parte fue porque los productores miraron a Asturias, se crearon amistades, se compró mucha maquinaria en desuso a llagares de Asturias que ya no los necesitaban pero que para el País Vasco venía estupendamente. De hecho el vaso de sidra ahora lo ves en tiendas del País Vasco con una lkurriña, con un texto en euskera, y sin embargo esto es vuestro, es de la sidra asturiana. Eso es un legado de cuando se miró a Asturias para revitalizar la sidra, pero se bebía en cualquier vaso, en el mismo que el vino. Ahora están potenciando que se beba en copa, porque también es cierto que este vaso su motivo de ser es la manera asturiana de escanciar. Nosotros, incluso cuando lo sacamos de las kupelas en la temporada de txotx tampoco lo alejamos tanto, no hace falta ese arte.

La sidra, ¿ingrediente o acompañamiento?

Todo. Se utiliza para almejas, la chistorra a la sidra... en muchos platos... es válido para las dos cosas. Para cocinar tiene mucha competencia, el vino tinto para las salsas, el txacolí para la salsa verde y esas cosas... pero la sidra es igual de versátil



En el Yumay

Josema, escanciando sidra en la Sidrería Yumay de Villalegre (Avilés) durante la sesión de fotografías llevada a cabo por la fotógrafa Vera Anikina.

que el vino. Y para comer, por supuesto, la gente que bebe sidra acompaña con ella, tanto la carne, como el pescado, como unas verduras... cosas tan difíciles de maridar como unas alcachofas están riquísimas con sidra. Es una bebida cuya versatilidad permite que se utilice en cualquier tipo de comida.

¿Tradición o innovación?

La comida es como el vino. Primero te gusta con gaseosa. Acostumbras el cuerpo y te empiezan a decir que pruebes un reserva Rioja y dices, madre mía, que cosa más buena. Empiezas a gustarte los vinos con madera, luego te das cuenta de que los crianza no está mal, te acostumbras al vino del año y es cuando empiezas a decir, estoy del Rioja hasta el gorro, quiero empezar a probar. Pruebas Ribera del Duero, vinos de Catalunya, de Andalucía, de Francia, de Alemania y de todas partes. Luego te llega la edad en que vas retornando a tus gustos primigenios y ahora me encanta disfrutar de un riojita de crianza, y si me sacan un vino del menú en verano y me lo tomo con casera no pasa nada. He redescubierto el calimocho, que para muchos es una aberración y es la bebida

por antonomasia de la juventud vasca. Los que somos de mi edad hemos bebido millones de litros de calimocho, después lo rechazas, hasta que llegas un día y pides un calimocho, pero con vino un poquito bueno, con hielitos y un poquito de limón y te das cuenta de que para tomarlo de vez en cuando tampoco es malo.

Esa evolución yo creo que la vivimos todos con la comida. Primero nos tuvimos que acostumbrar a lo que nos gusta, luego buscamos una innovación o una diferenciación, pero siempre terminaremos volviendo a los gustos iniciales, solo que cuando volvemos conocemos el resto y podemos juzgarlo y disfrutarlo cuando queramos, con conocimiento de causa.

Hoy en día lo que busco es la gente que lleve bien la tradición y sea capaz de hacer unos callos como dios manda, un pote asturiano como es debido y de vez en cuando acudir a sitios innovadores, porque la innovación es lo que hace que la cocina avance. Lo que hoy en día nos parece tradición para nuestros abuelos era innovación. Hace falta la innovación para que la cocina vaya avanzando.

¿Cuál fue la semilla, el inicio de todo esto?

Yo soy periodista, quería comunicar, siempre me ha encantado escribir y leer. El tema del periodismo lo tenía claro y cuando salí de la Universidad sabía que no quería trabajar en ningún periódico, así que no paré hasta que saqué mi propia guía del ocio en Donosti, que duró hasta que la pandemia se

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 Gastronómica

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 romelacha", 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



la cargó, y luego esta revista. Eso se unió a la educación que he recibido de mis padres, en Legazpi, como mínimo una vez al mes nos llevaban a Donosti, a un bar de pinchos y nos daban a elegir, aquello era una locura... y siempre que hemos viajado nos han llevado a comer las cosas típicas de cada lugar, hemos estado en Asturias, íbamos a comer fabada, pasar por Astorga y comer mantecada, siempre ir a los sitios y comer los platos típicos de cada lugar.

La gastronomía es cultura, no tiene sentido si no está ligada a tu pueblo, a lo que se produce en él, influye en nuestra cultura, en nuestra apariencia, en nuestra manera de ser, vitalidad, hasta en nuestra esperanza de vida. Hay un dicho muy sencillo que dice "somos lo que comemos", ni más ni menos.

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

KALE NAGUSIA, 14
20003 DONOSTIA
943 424 797



enbatadenda@gmail.com
www.enbata.eus



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

ALBOKA

Plaza de la Constitución 3
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Tif.: 943 42 63 00 albokaartesania@hotmail.com

HOTEL ORDIZIA

hotela - jatetxea - kafetegia

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

Un alojamiento
pensado para ti

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

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^a 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 inoxidables**. 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

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 Petritegi 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 Martindegí 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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

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

AZPETTIA

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

CAFÉ BAR TOMÁS GROS: HUYENDO DE LA RUTINA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

“El problema de la hostelería es la rutina”. Como en todo lo que comenta o todo en lo que cree, **Jose Mari Rey**, propietario del bar Tomás Gros es también categórico en esta afirmación. Y como persona convencida de ello, trata de combatirla con todos los medios a su alcance. Así, ante una oferta aparentemente tradicional o “clásica” nos encontraremos en este bar con detalles que dejan clara esa guerra contra la rutina: letreros en tono jocoso cuando no abiertamente cachondos como el **“habemus caldum”** con el que se anuncia el caldo, **una oferta de pintxos y raciones que cambia casi continuamente**, detalles que no encontramos en otros lugares como las enormes botellas de las que se sirven los excelentes orujos gallegos disponibles en este bar... o “sorpresas” más inclasificables como el enorme cerdo colocado recientemente sobre la barra que muchos pensaban que sólo permanecería hasta la feria de Santo Tomás y que ya lleva camino de convertirse en parte de la decoración del local.

El caso es que Jose Mari Rey se rompe los cuernos ideando novedades para mantener viva la oferta del local y el cliente no se aburre... y si lo hace, puede optar por coger cualquier libro de la **biblioteca** disponible entre la barra y las mesas e, incluso, llevárselo a casa. Otro de los detalles, una muestra más de la originalidad y el buen gusto que imperan en este luminoso bar.

Algunas de las cosas comentadas pueden parecer extravagantes, pero no, son fruto, ni más ni menos, de la experiencia, y es que corría **1983** cuando este veterano hostelero se hizo con este local en la pequeña calle que homenajea al arquitecto que ideó este barrio, con lo que no hay que ser un genio en matemáticas para calcular que **el año que viene Tomás Gros cumplirá la friolera de 40 años** abriendo la persiana y ofreciendo una oferta de lo más variopinta de primera a última hora.

Hemos acudido en incontables ocasiones a este bar, pero nuestra visita de febrero fue con la intencionalidad de hacer un diagnóstico profundo de su **oferta de pintxos**. “Preparanos los 8 ó 9 pintxos más significativos de tu carta, Jose Mari” fueron nuestras palabras y, fiel a su forma de

ser, el atento y generoso hostelero que es nuestro anfitrión nos hizo degustar 13 diferentes pintxos y raciones, y porque conseguimos huir en un momento en el que se despistó, porque de lo contrario todavía seguiríamos allí.

Bromas aparte, la vivida en Tomás Gros ese día fue una auténtica **“Pintxo Experience”** que se inició con la **ensaladilla rusa** (foto 1) que nos encantó por su sencillez. “No voy a entrar en guerra de ensaladas”, nos comentó Jose Mari. “Tenemos una básica de la que vendemos mucho y estoy orgulloso de ella. La hacemos todo al vapor para que no pierda su sabor con mucho bonito, algo de encurtido... y el que quiere, la tunea en casa”.

Seguimos con el **pintxo de salmón** (foto 2), siempre hecho al día. “Antes utilizábamos latas grandes, pero ahora optamos por el formato de 200 g. y las abrimos todos los días. Así el producto está siempre fresco y rico. La lechuga también está siempre fresquita, buen aceite, y así tenemos un pintxo que está en todas partes, pero hecho con cariño. Mi pintxo de salmón es un pintxo hecho como a mi me gustaría que me lo pusieran... punto pelota !!” exclama Jose Mari con una lógica, no lo negarán, aplastante.



CAFÉ BAR TOMÁS GROS
Tomás Gros, 2 -Gros- DONOSTIA
Tf: 943 28 72 33





Pasamos a un producto que tampoco puede faltar en un bar de pikoteo que se precie: las **croquetas**. Jose Mari opta por las de hongos (foto 3) que llaman la atención por la generosa cantidad de hongo troceado. “Buen hongo” añade Jose Mari, “al igual que las de jamón, que también llevan buen jamón y buenos trozos”.

A continuación hacen acto de presencia los **caracoles**, otra gran especialidad de la casa. “No los hacíamos al principio, pero un cliente me dijo que prefería los caracoles a los percebes... y me di cuenta de que es cierto. Por los percebes se paga, y punto, pero por unos buenos caracoles la gente es capaz de irse hasta San Juan de Luz. Los hacemos tanto a la bizkaina como en piperrada y, por supuesto, usamos buen caracol”. Ni lo dudamos.

Entrados en sabores contundentes, pasamos a los **caillos** (foto 4). Tomás Gros es de los pocos lugares donde **este producto se realiza, de principio a fin, en casa...** y se nota, al igual que se nota ese cariño y artesanía en todos los productos de casquería como la **oreja rebozada** (foto 8), los **morros** (foto 9) o el **taco de manita de ministro rellena de carrillera** (foto 6). Este pintxo es una buena muestra de que, a pesar de que impera la tradición pura y dura, la **modernidad** también tiene su hueco en Tomás Gros: “Cocemos la manita, le quitamos los huesos, la rellenamos con carrillera cocida, la envolvemos en film, la enfriamos, la cortamos en rodajas según demanda y la hacemos a la plancha añadiéndole caldo de ave, tomate, piquillos... es un pintxo que da mucho trabajo y requiere paciencia, pero a la gente le encanta”. No es de extrañar ya que, con una melosidad extraordinaria y un potente pero a la vez suave sabor, este pintxo es de los que enamoran nada más entrar a la boca. Pura alta cocina en miniatura.

Nuestra degustación sigue con otro producto habitual en las barras donostiarra: la **tortilla de patata** (foto 5). “Al igual que con la ensaladilla, no voy a entrar en la guerra de las tortillas. Buen huevo, buena patata y un solo secreto: que la patata esté bien caliente para que cuaje bien sin dejar de estar jugosa y que el huevo crudo no babeé”. Sin querer entrar en guerras, Jose Mari ha conseguido elaborar una de las más recomendables tortillas de Gros, suculenta, jugosa y, con una textura ideal.

Otra especialidad indiscutible es el **txipirón plancha** (ver página anterior), que Jose Mari elabora como lo hacía su aita, **Emilio**. “Mi padre era gallego, de Noya, y como a buen gallego le gustaban las cosas ‘sin lechecita por dentro, más hechito’ como decía él. Así que los hacemos bien hechos, tostaditos, que quedan muy ricos, y sólo les añadimos patatita pochada, una buena vinagreta, perejil y punto” concluye Jose Mari quitando importancia, como si no fuera nada, a un bocado que nos seduce nada más probarlo y nos sigue demostrando cómo este hostelero es capaz de diferenciarse con los productos más convencionales.

Y del padre pasamos a la nieta del mismo, ya que el siguiente pintxo, el **brick de brandada y ajoarriero de gambas y bacalao** (foto 7) es una creación de la hija de Jose Mari, **Nerea Rey**, que lo presentó en su día al concurso de Semana Grande para menores de 23 años ganando el primer premio, y es que de casta le viene al galgo. Jose Mari decidió mantenerlo en la carta, cosa que no nos extraña ya que resulta espectacular: hermoso, consistente, crujiente, sabroso... un pintxo como para repetir.

Y tras degustar otro exquisito pintxo de **jamón con langostino y cebolla pochada** recién incorporado a la carta que no publicamos por falta de espacio finalizamos con un dulce y rico **flan** (foto 10) esta degustación que se podía haber duplicado, tal es la variedad de la oferta de este extraordinario bar que pronto incorporará otra novedad que dará mucho que hablar y que reflejaremos como es debido en estas páginas: el **jamón asado**. Atentos a sus pantallas!!



1



2



de pintxos

3



4



5



6



7



8



9



10



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



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



En las afueras de Arrasate, en las faldas del monte Udalaitz, **Iñaki Pildain** dirige este coqueto hotel-restaurante, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. Su cocina es de corte tradicional, pero este chef no olvida que trabajó doce años en el Lasa Bertgara. Su experiencia en los fogones aporta, entre otras cosas, **toques de innovación que acercan sus creaciones a la cocina de autor**. Iñaki Pildain es un maestro en el manejo de los productos de temporada. Habitas o alcachfas con huevo escalfado; Cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso... son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria. Otro campo que domina este cocinero, amén de la caza, es el del pato y los patés, elaborados de un modo totalmente casero. **Menú semana**: 17,50€ **Menú degustación**: 30€ **Precio Medio de Carta**: 50€ **Tarjetas**: Todas.

URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOZ, 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.

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
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.

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 Allernu, 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:** Viernes-domingo

IRIARTE

COCHINILLO, PRODUCTO DE
CERCAÑIA Y TERRAZA

BERROBI

JOSE M^o 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 cochinitillo, 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 homeada... **Carta: 50-55€ Menú del día: 19€ Menú Degustación: 60€. Cierra:** Lunes.


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.

Yes que si de algo estamos seguros es de que **las hermanas Urtasun 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 Urtasun 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 Urtasun 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



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



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 chupitos, 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



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



Xabier Aguirre dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironitos; 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



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

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

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

TXITXARDIN**BRASA Y TRADICIÓN**
**COCINA TRADICIONAL CON EL
TOQUE DE SERGIO HUMADA****LASARTE-ORIA**ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97
www.casahumada.com

Tras 12 años ausente, 6 como jefe de cocina del restaurante barcelonés Via Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** va afianzando su cocina 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 encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... En un futuro, 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.**

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 case- ra y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera... **Carta: 15 - 25€ Menú día: 11,90€ (Sábados: 15€) Tarjetas: Todas. Cierra: Domingos todo el día.**

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



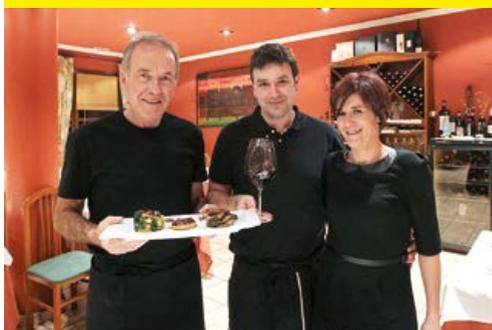
El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

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, Foie con Ibérico, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, 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.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

ORENDAINGO 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 Orendainngo Ostatua !!

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.**

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


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.

Xabier se encuentra plétórico. 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

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



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



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



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 maduras 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



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)

ZATÓZ 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".

Este 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 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 "**Zatoz Altzora**", que puede ser traducido como "Ven a Altzo" o, mucho más sugerente, "Ven a nuestro regazo".

ZATÓZ 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



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 verezolano **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



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

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA

C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)

TEL. 943 21 11 38



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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

www.araeta.com



Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan 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


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.**

DONOSTIA

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

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA EN DONOSTIA



"**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



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 disfrutan 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 encabollado 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



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

IKAITZ

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21

(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30

(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

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



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



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y
COCINA MEDITERRÁNEA

DONOSTIA

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



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

KOSTERA AMAIKETAKO

APUESTA POR LA CALIDAD Y LA PROXIMIDAD

DONOSTIA

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

www.restaurantekostera.com



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

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

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



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

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)

PIÑUDI

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



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

DONOSTIA

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



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

ORIENTAL I y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

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



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato 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



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



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 Antxoas marinadas, el Salmón o las Croquetas. Además, acaba de introducir como novedad las **Empanadas peruanas**, que pueden ser de pollo, ternera o chicharrón. El Roberto cierra lunes y martes, entre semana abre de 11 a 11, los viernes de 12 a 12 y los domingos de 12:30 a 11.

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€ **Menú degustación:** 28, 36 y 46 €

TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

DONOSTIA

TÓMAS GROS, 2
(GROS).

TEL. 943 28 72 33



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

TXAKOLINA

TXAKOLI DIRECTO DE LA BODEGA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL

DONOSTIA

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

www.txakolinadonostia.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz 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



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



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



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



"**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



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 **sutilos 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

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



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

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
Albortu 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 09071

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 Bergara, 3, 943 429815
Añorga Txiki Añorga Herdotea, 22, 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA
 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
 Igoera bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Ardandegi R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz Jatebete Plaza Amexietas, 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artola Salud, Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikutan Igoera bidea, 15, 943 983141
Ariola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Azka Alcalde Eldegiu, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo Iztuza, 15, 943 270908
Astelena 148 Igoera 1, esp. Constitución, 943426275
Astelena 199 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Irigoien Baserría -Zubieta-, 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000

Atotxa Teresa de Calcuta, 4, 943 273732
Aziki Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajaun Añorga Herditea, 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
Behari Narrika 22, 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA
 Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artebe, 8 (Gros), 943 27 50 26
Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideluze Garibai, 24, 943 430314
Bjögren Isabel II, 6, 943 469259
Bitotz Plaza Ignazio Mercader, 943 464568
Bitacora J. Zaragutza, 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 14 14

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista K. Balañiega, 42-Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5, 943 214287
Bugati Erreaga pasalekua, 74, 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4, 943 312372
Cación 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 Larrea, 14, 943 290239
Café Saigón Hotel M.ª Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6, 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713
Café 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
Carricho 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
 Chuletillas, 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-Oña Pº Hipódromo, 15, Zubieta, 943 366347
Danena Matia, 6-Antiguo-, 943 217320
Danena Enbeltran, 8-Parte Vieja-, 943 425197
Darlalata Avenida Madrid, 3, 648 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
Eibartarra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orkologia, 24, 943 212024
Ekeko Avda. Zuriolla, 18, 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Café M.ª 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 Igoera bidea, 37, 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
 Iigo, 8 (Parte Vieja), 943 42 34 91

ETXEBE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Iigo, 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, 2/1g, 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1, 943 320988
Galerna Pº Colón, 46, 943 278839
Ganbara S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandiaris 31 de Agosto, 23, 943 423632

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 (Urdarreata), 943 21 07 13

Gatzelu Txiki Carquizano, 4, 943 327397
Giroki Enbeltran, 4, 943 421365
Grossti Plaza del Txofre, 12, 943 576072
Gran Via Gran Via, 9, 943 271601
Guardaplata Serapio Mujika, 21, 943 390566

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

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

HAIZPE
 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. Ibañeta, 2, 943 000473
Igela Plaza. Gurutzeta Baserr- 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
 Estelineres, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 33

Iñauti 1 Pol. Zuzatu, 8, 943 311109
Iñauti Pol. Gipuzkoa, 4-Errotaburu-, 943 313933
Iñauti Pza. Zuzatu, 15, 943 428423
Iraeta Padre Larrea, 4, 943 272973
Izako Hamburguesería S. Juan, 9, 943 422667
Izurieta 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 Igoera, 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
Izargire Bidearte Berri Baserría, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Iztzaitz 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
Juntaux Enbeltran, 6, 943 427405
K-bi Vitona-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaño Taberna Plaza Blasos de Otero (Atxab) 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 Debera, 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. Gorgojo, 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 462494

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. Gorgojo, 1. 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazietza. Lau Hazietza, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 27. 943 435693
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 5. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainetegi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

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
Maiatza. 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 318773
Marisquería. Pza. Marangue, 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 Lizardía, 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-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Casa variedad en pintxos y cocina tradicional. Fermin Calbetón, 17 (Pte. Vieja). 943 42 60 88

Munto Berrí. 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. Butrinduri, 10. 943 217151
Nino. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Otxola. Camino Golatzoki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo. (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030

OCHO

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

Oliyo. Eregeazaina, 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
Orhí. San Jerónimo, 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 Berrí, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Paperezari. Virgen del Carmen 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbie, 11. 943 969533
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pepe (chino). General Jauregui, 5. 943 289830
Peñin. 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

Suberrio 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 bixki-parque. Gran Vía, Euzk. 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. Fuenterriaba, 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 Ametzí. Ametzí 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. Fermin 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
Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas... Avda. Zarautz, 85 (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. Fermin 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
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balañazaga, 47. 943 311511

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarreचना. Puerto, 16. 943 428252
Udane. Isabel II, 6. 943 453401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 424034
Urriñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urakbe. Segundo Itzaia, 33. 943 291891
Urtrori-Bñ. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 406536
Ya Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454669
Ya Bene. Boulevard, 14. 943 424216
Valverde. Pº de Larrarzo, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaure. Iparraguirre, 6. 638 774570
Vina. Gran Vía, 12. 943 270363
Wirung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodri, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968
Zibibbo. Pza. Sarriena, 8. 943 425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larrazit. Larrazit auzoa. 943 652483
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa. 943 653572
Naiari. Larrazit auzoa. 943 655815
Ostatu Centro. 943 651676
Estanco taberna. Centro. 943 653283

ADUNA

Ahurruza Sagardotegia. Gohiuru auzoa. 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarza. 943 650774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza. Pol. Urritaki. 943 653396
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubeğun, z/g. 943 830762
Anisteraz. Nidoel Andatza, 13. 943 834521
Arralde Suleria. Ubeğun, 943 890125
Ashé. Bº Santino Erreka, 29. 943 835311
Erota Casa Rauri. Oleskoegia, 943 835465
Irurozerra. Plaza Goratze, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131026
Izeta Asador. 19311867
Izeta Asador. Bº Elkano 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kano Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 934322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santo Erreka, z/g. 943 894434
Satukua Sidería. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373

Uztari. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
Alubias de Albiztur y cocina tradicional. Erdigunea, 22. 943 00 59 22

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
Iskúria. 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. Segoretxe etxea. z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren. 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren. 18. 943 650895
Xindoki. Erreka Alde. 8. 943 653197

INDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldue. 4. 943 50 83 52
Árteta. 5. 943 593094
Bambola (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
Goiburu Golf Club. San Esteban auzea 943 300845
Leizaran. Kale Berria. 38. 943 593205
Mizpirdai Sidería. Bº Leizotz. z/g. 943 593954
San Esteban. Goiurru Auzea. z/g. 943 590663
Traineron. Kale Nagusia. 6. 943 593692
Txalaka. Alta Larramendi. 943 591604
Txertota. Goiurru. 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

Airin. Kalebarren. 7. 943 537325
Hale-Garbi. Kalebarren. 15. 943 787051
Larra. Kalebarren. 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. 3. 943 795582
Bitori Asador. Zarugalde. 24. 943 793391
Buenueva. Jokin Zaitegi. 6. 943 797360
Cassolo (pizarra). Arimazuri. 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako. 8. 943 795614
Dragón Oriental. Araba Etorria. 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzea. 943 791599
Eroski. Musakola auzea. s/n. 943 795569
Erastitua. Bediaña. 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi. 4. 943 797060
Goiz Añe Degustación. Iturriotz. 33. 943 791115

Goran Murralla. Olatara. 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. Bñeiz. 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorria. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz. 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
Bº Urribari. 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzerreka. 943 771586
Taxita. Olatara Lizenziaduna. 18. 943 080415
Txirritza Taberna. Gessalbar auzea. 943 791035
Txoko II. Olatara Lizenzi. 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia etorbidea. 9. 943 794276
Uarkape. Olatara. 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
Parque. Eirementari. 1. 943 691025
Saratsua Sidería. Bebelara auzea. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleña Sidería. Camino Oialume. 57. 943 333333
Alorrena Sidería. Camino Petritegi. 4. 943 336999
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Arta Sidería. Iolita Bidea. 19. 943 557296
Astarbe Sidería. Txontokietza. 13. 943 551527
Bazeta Hostal Pza. Ergoren. 12. 943 550042
Berezitua 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. Maratx. 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 Mufiarro. 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
Petritegi Sidería. Petritegi Bidea. z/g. 943 457188
Rezola Sidería. Caserío Iñaitza. 12. 943 556637
Roxario. Nagusia. 36. 943 551138
Sarasaola Sidería. Camino Oiarbide. 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza. 3. 943 328242
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea. 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume. 34. 943 330530
Zapian Sidería. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Iolare 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. Trembeiraren Zumarria. 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea. 80. 943 850771 (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 etorbidea. 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. Elisoaga auzea. z/g. 943 812092
Auntxa. Barrera kalea. 14. Uresistilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea. 6. 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 Izarrazte. 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi. 19. 943 026856
Iraurgi. Ildedonso Gurrubidea. 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea. Uresistilla bidea.943812271
Juanto Txiki. Jose de Artetxe. 17. 943150311
Kalderon. Kale Nagusia. 24. 943811508
Landeta. Landeta auzea. 12. 943810959
Larranañu. Uresistilla bidea. z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta. 2. 943818678
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea. 47. 943151616
Ondarubi. Harzubidea. 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Salbe. 21. 943 150069 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzea. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea. 16. 943 81 20 01
Osinaspi. Jose Antonio Aguirre Plaza. 6-7.943 026860
Urangia. Jose Artetxe. 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI. 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Aguirre. 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elisoaga auzea.353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia. 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzea. 7. Tel. 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
Atzean Hamburguesak. Zaldizurte. 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iturriotz. 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia. 26. 943 088855
Bidulez. Pza. Bidulez. 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 cabañería
Nafarroa Etorbidea. 57. 943 88 98 98

Iparra Taberna. Zaldizurreta. 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. Dolarea. 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea. 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriamendi. 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazate. Pza. San Martín. 943 882997

Ti Tia. Nagusia. 18. 943 880000

Txantxangorri. J. Miguel Iturriotz. 7. 943 886949

Urkiola. Mayor. 9. 943 086131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea. 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. Leizotza Errepidea. 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza. 7. 943 683059

BERGARA

Agirreñea. Ibarra. 2. 943 762145
Azpeitzi. Arane Erreka. 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro. 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar. 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri. 7. 943 250677
Etxagi. Mahesterreka. 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
Barrenkalea, 3. 943 04 44 42

Tartufo San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona Matiategi, 1. 943 763953
Torrekua Ibargarai Herribide, 37. 943 538997
Txarantxa Zubiaurre, 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 cercañay 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
Aztoza Kafetegia Lersundi, 10. 943 192662
Aiztain Aiztain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón Hondarçaza, 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 Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santurruan Mardari, z/g. 943 199397
Urburu Elorriaga auzoa, 2. 943 199237
Zalburdi Pza. Arakistain 1. 943 192003
(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aginiaspi Mesón Pº Urquizu, 22. 943 200608
Artalo Pza. Urzagua, 7. 943 206348
Astelena Gastroteka Estazioz, 7. 943 20 70 32
Aiztain Asador Bº Aiztain, 6. 943 121854
Bossa Egogain, 7, 17. 943 206753
Birjiñape Ionibio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalka Isasi, 7. 943 201126
Eskarne Aragueta, 4. 943 121650
Fotxtter Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruxi Sagardotegia Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki Txentxa-Zela, 16. 943 207081
Josean Cafetería Paseo Urkizu, 22. 943 200608
Kantabria Bº Arrate, 4. 943 121262
La Jara Sarasueta, 5. 943 254360
Maitene Campo de tiro Bº Arrate, 5. 943 208959
Maixa Calbetón, 8. 943 207730
Mirari Urkizu Paselekalea, 17. 943 127222
Nuevo Jose Antonio Irujoa, 1. 943 567036
Oria Txiki Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri Ionibio Etxebarria, 11. 943 207007
Orbela Hamburgueseria Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino) F. Calbetón, 14. 943 208899
Paulaner Pº San Andrés 3, bajo. 943 201329
Slow Ego Gain, 10. 943 254133
Su Berroa Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko Urzagua plaza, 10. 943 207010
Urkizu Pº Urkizu, 12. 943 252725
Zubi-Gain Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki 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
Iñabi-Ondo Parque Dohos Humanos, 1. 943 266208
Liriondo Pedro Muguruza, z/g. 943 740015
Iturri Kalegoin Plaza, 5. 943 257448
Kaia San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate Oslape, 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, 5. 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
Oñso Olaso, 15. 943 743185
Pilón 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 Xivilion, 1. 943 748531
Tantaka Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Txariduna Emarubiandia, 1. 943 740793
Urkiola San Frantzisko, 8. 943 046209
Ustarote San Antonio, 6. 943 741799
Usua Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028
Viento Sur Kibolduen Ezenarro, 17. 943 033453
Vinoteca Mahats Kalegoin Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

Alameda Marisquería Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alrada Fuerte San Marcos. 943 522271
Artz Baria de Lezo, 7. 943 519654
Aker Maria Lezo, 1. 943 516104
Benito Sanxotenea, 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
Dosina Zaldibide, 8. 943 8878041
Egiburu Zaldibide-Zentillon. 943 341821
Eguzi-Luz Bº Zaldibide. 943 523905
Eguzki Oñetxea, 2. 943 341225
El Treka Baria de Lezo, 20. 943 527701
Erre Zaldibide, z/g. 943 515913
Erreterriak Batzokia K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilia Astigaragako bentak. 943 511445
Frantxilia-Berri Asador Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gan 14. Ganon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostel (chino) Maria, 6. 943 511084
Gran Murala (chino) Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi Kapitain Enea. 943 511086
Izadi Alfonso XI, 9. 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 Pizak Ikurza 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 Pº Irtzieta, 3. 943 511033
Mikel Arduriu, 11. 943 522536
Mugaritz Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orso Sidreria Zubiaurre, 8. 943 515666
Oñena Zaldibide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso San Antonio, 4. 943 527193
Peruena Astigaragako 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 Pº. 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 Pizza Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri Viteri, 39. 943 510086
Xera Gastroteka C.C. Nissen. 943 344875
Zaldibide Bº Zaldibide, z/g. 943 519001
Zubia Gabierrota, 3. 943 115275
Zuketx Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antioneren borda Zelatun. 943 814981
Borondegí Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea Letea. 943 812867
Izarre Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada Granadako 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 Aranburuzala, 9. 943 715190
San Miguel Apotzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

AGIRRE ETXEA
Nueva etapa de un clasico del Alto Urola
Bº Sta Lucia, 50. 943 72 28 86

Argindegi Ostata Argindegi etxia. Ekio. 943 720267
Auduga Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labekoa Berri Bº Sta Lucia, 943 722552

TOPA

Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro
Bº Sta Lucia, 9. 943 72 95 37

GABERIA

Aztria Erregeta Bº 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
Balearrí 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 Kalea, 1. 943 140021
Ixaspe Nagusia, 8. 943 504420
Kaio-Kaípe General Arnao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina Katrapona Plaza
Kasu Nagusia, 8. 943 252471
Ketari Txostetzu, 27. 943 140194
Mahon Elkano, 9. 943 140906
Mayflower Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Anton Muelle. 943 140234
Taxco Herrieta, 5. 943 140176
Txoko Katrapona Erparantzua, 5. 943 140539
Xagu Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria Akarregi Baseria. 943 553495
Albeto Sidreria Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altueta Sidreria 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 Kardabazar, 36. 943 552629
Elorriah Sidreria Osingaga Bailara, 13. 943 336990
Ergorriague-Enea Iurrigoin, 10. 943 330291
Etxeberri Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizarra Laramendi, 3. 943 330337
Fogollaga Bº Erreñozu, 68. 943 550031
Galizia Etxea Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria Erreñozu, 89. 943 553272
Gunea Argarain, 2. 943 332529
Gue Ametsa Pol. Ezago, 5. 943 330986
Iparregeri Sidreria Bº Osingaga, 10. 943 550328
Irbule Epele, 17. 943 552480
Ixasburu Sidreria Osingaga. 943 556879
Iurralde Bº Erreñozu, 50. 943 330461
Izarre Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Jarreo Juan de Utrilla, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria Bº Erreñozu, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi Nagusia, 25. 943 557509
Oñaitza Sidreria Bº Osingaga, 38. 690 698484
Kixikal Nagusia, 15. 943 336999
Oñsua-Enea Sidreria Bº Osingaga, 35. 943 556894
Pedro Mari Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja Nagusia. 943 550026
Rufino Sidreria Akeregi, 7. 943 552739
Sansontegi Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara Ctra. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo Santa Bárbara, 82. 943 556481
Suhari Galaretza. 943 336595

TRIPONTZI

Cocina tradicional vasca con sello personal
Andra Mari, 11. 943 55 57 24

Triponziti Kardabazar, 11. 943 555274
Txinbuxa Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo Pagoaga, 19. Erreñozu. 943 550240
Zelain Sidreria Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zumardi Okilaga, 2ªA. 943 336956
Zumitza Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aeropuerto Gabarrán, 22. 943 688508
Ainere Asador Nagusia, 31. 943 643050
Alameda Minasroeta, 1. 943 642789
Alejandro 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^o Butrón, 12. 943 644989
Ardoa Vinetoka. 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^o del Muelle, 5. 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuier 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 642212
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^o Amate, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 646597
Hernand Mendak. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642733
Horke. Santiago, 45. 943 640455
Hotele Jaizkibel. Baserriar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643657
El Cap. Minaterra, 62. 943 643532
Itsaso. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justi Merendero. B^o Montaña, z/g. 943 646557
Kaiz-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642734
Kaielea. Itassaragi, 4. 943 6411965
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^o Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokide Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduña Berrri. 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 Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ortazar Cerveceria. Itassaragi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuko. P^o 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^o Jaizubia, 266. 943 116000
Txanxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P^o del faro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Yola Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yrda Berrri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

Alai Hostal. Abal de Etegarreta, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi poligona, 943 801818

Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Beguiristain Siderria. Caserío Iturniz, 943 652837
Ostata. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiaurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistrotka. B^o Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Aia, Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotele. Aia, Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Juntka Landabanditx, 7. 943 624477
Alberto Asador. Aia, Iparalde, 42-44. 943 63076C
Alapa. Pinar, 1. 943 610333
Aldo de Arretxe. Aia, Elizaboi, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Ala. Pinar, 1. 943 610333
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Antoño de Regoyos, 13. 943 624173
Artea. Darioz, 69. 943 6356118
Bakar. Antzarin, 13. 943 242148
Baserri. Ertoraz, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotzan, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagroza, 3. 943 619193
Bidasoa Asador. Virgen Milagroza, 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^o Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Buleria. Pza. Antzarin, 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mendiliba, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Soroxarta, 3b. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Chicken. S. Santiago, 16. 943 621429
Ciaboga. P^o Colón, 46. 943 619507
Cañe Urn. Letunburro, 91. 943 633737
Colón. Lotzua, 62. 943 639146
Corner. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzaitz, 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 Berrri. Bertsolari Uztardipe, 7. 943 630481
Estebane. B^o Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotele. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. B^o Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton. S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. 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. Xurgu, 4. 943 628790
12 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibaiondo. J. Tadeo Murua, 1. 943 632888
Ibarako Olagorri. B^o Meaka, 21. 943 621048
13 Hotele. Aia, Letunburro, 77. 943 636232
El Capo. C.C. Mendiliba, 943 639615
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
Iruro. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Aia, Iparalde, 12. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Juntka Taberna. C. Comercial Mendiliba, 943 639831
Karakatka. Polig. Letunburro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040

Kostorbe. Avda. 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. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoena, 92. 943 628447
La Vinetoka. Aia, Iparalde, 12. 943 627332
La Rotonda. Juntka Landabanditx, 13. 943 629566
Lagun Artele. Serapio Mujica, 24. 943 61437
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
Luberrri. B^o Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Martino. Zubelzu, 6-B^o Anaka. 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 116286
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 616296
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papiñeta, 2. 943 621395
Muga. Juntka Landabanditx, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Kolorkito, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Soroxarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Ok!-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. P^o Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 628290
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611591
Ostebi. Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. 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. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Olaberria, 26-29. 943 633557
Sargia. León Iruñetagoiera, 1. 636 953951
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Sot. 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^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinquete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. M^o Juntka Landabanditx, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxipi, 11. 943 6154371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 623330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Veg de Cola. Moulaine Mitxelena, 2. 943 620210
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
Itsaspe. B^o Itziar, 943 199401
Itziar. B^o Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotele. B^o 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^o Elorruga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Gorri. Muxiarze, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 1. 943 371742

AVENIDA

Ménis, pintos, raciones y buena música
Hipodromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62

Bugati. Arrapide Pasealekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epi. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekoate. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goegi. Hirubide Bailara, 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 316750
Otegi Siderria. Camillo Iruñetagoiera, 2. 943 365520
Paraiso Shangai. (invi). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Usturin, 13. 943 362720
Route 33. Avda. 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^o Hipódromo, 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubu Ertzea, Avda. 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoinen, 4-6. 943 889306
Gerritxo Taberna. 16. 943 889943
Hotele Lazkao. Zubierrena kalea, 17. 943 881588

MAITE DELIKATASEN

Escalantes platos preparados y menús
Erosari, 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 713550

Goruko-Izarra Laubide, 17, 943 03 47 21

Gurutzak Nagusia, 10. 943 733 73 93

Katlu 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

Bartzelona Esmalza auzoa, 7. 943 806206

Insuetzu 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

Gastainzuketza Gastainzuketza, 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

Alino 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 Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108. 943 490087

Erekalde Sidreria Bº Gaintzurizketa, 943 490285

Etxeberri Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 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

Iriarte-Enea Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529989

Irurzun Irurzun, 60. 943 529680

Izai Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel Zubitxo, 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 Gaintzurizketa, 943 5275 45

Rekalde Camino de Gaintzurizketa, 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

Toki-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

Carriarri Tola Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239

Kai Bº Magdalenaa, z/g, 943 603344

Kalbarxo Laranga Aucoza, 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 Alizbar, 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, 10. 943 491340

Beti Auro C. Com. Mamut, 943 490628

Bide Aida Bº Ergoien, 943 521661

Bidebarte Sidreria Aragua-Nucleo, z/g, 943 492101

Bilbao Zuaznabar, 7. Ugaldeho, 943 492749

Entrepain C. Com. Carrefour, 943 109800

Erreka Casa Errekalde, 943 490087

Errezo Zuaznabar, 72. Ugaldeho, 943 493062

Fornizak Camino Ergoien, 15. 943 491029

Ganbara Euskal Herria, 2. 943 494256

Goiko-Etxe Bº Alizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Iriburu Asador Bº Ugaldeho, 943 491100

Inbixi Asador Camino Ergoien, 9. 943 490401

Iru Bidea Errandone, 20. 943 490021

Llorde Uralde, 8. 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

Marcus Olegari, 9. 943 490412

Matto Iruñita Bidea, 15. 943 491194

Merken Otartzun Merka Otartzun, 943 493020

Mirra Taberna San Juan 1. 943 493127

Nuevo Atamix Asador Rafael Picabea, 54. 943 491196

Olaiola Tormela, 2. Bº Ergoien, 943 492050

Oñiden Camping Oñiden, 644 009637

Ordo Zelai Sidreria Caserío 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 Asado Astigarrega Bidea, 943 473784

Txikiardi Sagardegota Astigarrega Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel Mالدuburu bidea, 15. 943 260531

Zuberoa Bekosoro, 1 (Bº Iturriotz), 943 491228

OLABERRIA

Arrieta Olaberia kasko, 24. 943 880002

Etxe Zur Sagardegota Erekalde 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

OÑATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9. 943 781699

Bikoitz Garbait, 17. 943 782483

Debatarra Oñadi zuhaitza, 54. 943 780410

Etxe-Aundi Bº San Pedro, 943 781956

Galicia Atzeko, 22. 943 782208

Garoa S. Lorenzo, 29-31. 943 253094

Goiko Benta Hotel Arantzazu, 943 781305

Helmuga Ugarkalde, 1. 943 90 25 81

Hotel Santarantz Arantzazu, z/g, 943 781313

Iturrizto Atzeko Kale, 32. 943 716078

Lapiko Gorri Ulztegiri, 11. 943 502070

Lizar-Etxe Bº Olaberrita, 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

Orioko Fonda Campa de Urroa, 943 781316

Urritxotz Lezesari Auzo, 14. 943 783479

Urtiagaun Urtiagaun, 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 Garbairale, 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 (pizzeria). Pza. Domingo Uñanue, 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

Zubiti. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGOTO OSTATU

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Eroskero, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Erebotte Plaza, 1. 943 882230

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nuc. 634, km 13. 943 832700

Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g, 943 835419

Anarri. Ondartza, 16. 943 019438

Antilla. Abesl

Uflua Irish Pub Santa Ana, 16, 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017
66 Taberna. Martín Jose Iraola, 1, 943 671937
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 4, 943 650067
Aldiri. Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649
Alfari. Paseo Alliri, 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
Amets. Laramendi, 1, 943 849389
Asteazarna. Herreros, 18-20, 943 673186
Asstelena. Euskal Herria Plaza, 4, 943 650996
Bar Ordizia. Martín 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 Inua. Gorriti plaza, z/g, 943 616565
Casa Julián. Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Nicolas. Zumalakarregi, 7, 943 654759
Eguzkitza. Mendiola, 8^a Usabal, 35, 660 654317
Euskal Pizza. Gudari, 16, 943 655635
Hung Kong (chino). San Juan, 2, 943 655370
Ikatz. Plaza Berna, 6, 943 674913
Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229
Iratxo. Plaza Gorskabel, 29, 943 675237
Inua. Amaro, 10, 943 119828
Irrizia. Ori, 3, 943 654334
Istegitei Siderria. B^a Aldaba Txiki, 15, 943 652964
Izarra. Bachiller Zaldibia, 1, 943 941427
Jokel. Martín José Iraola, 10, 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berna, z/g, 943 672070
Larrosa. Nafarroa etorri, 943 651062
Lanrea. Lurramendi Auzo, 15, 943 675998
Lurlan Bistrot. Plaza Berna, 2, 943 243339
Mendi Alde. B^a San Esteban, 39, 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3, 943 673943
Orbela Taberna. Ementin, 10, 943 016780
Ordizia Taberna. P^a Martín J. Iraola, 847 007275
Plan B. Laramendi, 6, 943 598486
Sausta. P^a Belata, 7-8, 943 655453
Solana 4. 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^a Alliri, 1, 943 686513
Zuloaga-txiki. Monteskuo, 29, 943 650036

URNIETA

Aballarri. Irizababal, 21, 943 330525
Al tuna. B^a Lategi, 943 554917
Adarra. B^a Gouburu, 37, 943 552036
Besabi. B^a Gouburu, 37, 943 330131
Bosteko. Eratzu, 943 337357
Elutetza Siderria. B^a Otzarán, 34, 943 556981
Eula Siderria. B^a Lategi, 19, 943 552744
Gurion. Estación, z/g, 943 009077
Fronta. Idiazabal, 46, 943 005650
Olanoparagotio. B^a Ergoien, 18, 943 556683
Piñone Siderria. Pintore Kalea, 3, 943 009408
Serón 'Moko' Siderria. B^a Otzarán, 11, 943 551014
Urtizola. Elutetza Baserria, 943 556981
Zaldundegei. Irizababal, 34, 943 551008

URRETZU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3, 943 720230
Ategin. Barrenkale, 1, 943 532667

BRANNIGANS

Pintxos, platos combinados, pollos... y cerveza
 Labatega, 37, 943 96 64 29

Collins. Areizaga, 3
Eire. Gernikako Arbola, 3, 943 726466
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, 8-37, 943 725165
Hokaka. Areizaga, 18, 943 96 33 76
Navarro. Iparaguairu, 18, 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labatega, 33, 943 725243
Pizzeria Madaya. Labatega, 33, 943 229133
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87
Telepizza. Iparaguairu, 4, 943 101033
Zabaleta. Iparaguairu, 2, 943 724320
Zona 90. Areizaga, 2, 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B^a 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
Arzak. Zubiaurena, 5, 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Hurbil. Centro Comercial Uribil, 943 367281
Irujoa Agroturismo. Kaleazar, 62, 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11, 943 370113
Inua Siderria. B^a Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Berna, 5, 943 36 91 35
Kentuenes. Txoko-Alde, 23, 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeia, 36, 943 366968
Puri. Nagusia, 14, 943 362725
Saizua Siderria. B^a Kale-Zahar, 39, 943 364597
Sekeña Asador. Aginaga, 20, 943 362773
Trajoaka. Santu Enea Auzo, z/g, 943 362734
Txapeldun. Muna-Luzra, 2, 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Ori. Errotalede, 1, 943 362735
Txinpata Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiñburo. Iratxu, 6, 943 361398
Txiñpi. Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Urtizola. Kontseju Zarra, 13, 943 360466
Urtizua Siderria. B^a Aginaga, 943 372691
Zumeta. B^a Txoko Alde, 34, 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzo, 12, 943 690361
Hika-Roberto Ruiz. Otealare, 35, 943 142709
Itzalpe. B^a Eratzu, 943 690623
Sagasti-Berri. Otobako, z/g, 943 692365
Txapeldun. Berria, 23 bajo, 943 696449
Urtizpe. Berria, 45, 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21, 943 882496
Kixkurgene. Olaeta Agroaldea, 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
Alameda Hotel. Seibiminenta, 4, 943 830143
Amiaia. Nafarroa, 9, 943 130549
Aniak. Altzola, 2, 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g, 943 890184
Arrealde. Araba, 41, 943 834433
Artea. Zigorrieta, 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^a del Malecón, z/g, 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723, 943 130003
Bordatxo. Elizaurerri, 5, 943 132889
Café Inua. 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 962731
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 Iparkalea. 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^a 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 135128
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5, 943 131243
Patxiku. Kiriki, 1, 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pio. Ipar, 10, 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27, 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3, 943 133272
Shelter. Itasserza, s/n, 943 580285
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 728, 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1, 943 831551
Teleforno Asador. Plaza Donibane, 6, 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1, 943 131358
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldiak. 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 Martín 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
Ararun. Urutxioetxe, 2, 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

Abuloen. 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. Ardiantzabidea, 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^a Belata, 943 860551
Bodegón Gogo. Eribera, 9, 943 861391
Hamarratz. Artadi auzoa, 633 646086
Idioa Ardotegia. Julio Beabide, 2, 943 547986
Iriondo. 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
Txakun. 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 Esnaola, 36, 943 98 98 49

Alexander. Piedad, 16, 943 721821
Alkarterre. Sekundino Esnaola, 6, 943 742626
Aranzazu. Argixo, 2, 943 720683
Beri. Sorluzte, 3, 943 252006
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 Esnaola, 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**, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar), aunque rizando el rizo nosotros también le encontramos “hope”, una llamada a la esperanza en estos días extraños y frustrantes.

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

Apuesta decidida por la cerveza local

Eso sí, la pasión de Liteo y Mikel ha sido siempre potenciar lo local, motivo por el cual dan gran importancia a los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, 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, egoísta hablando, que yo también vivo en Gros, así que mejor imposible !!”



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 txerri de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espinacas, 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 49)**

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

MONTES NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL

DONOSTIA

TXOMIN AGIRRE, 6
-ERROTABURU-
TEL. 629 441 053
donosti@grupomontesnorte.com



El donostiarra/legazpiarra **Alfredo Medina** acaba de inaugurar en la zona de Errotaburu, junto a las Torres de Hacienda, una tienda en la que despacha **aceites de la cooperativa de su pueblo natal**, Malagón (Ciudad Real). Los de Montes Norte son aceites de oliva virgen extra de gran calidad ofrecidos a un precio de cooperativa, además de una serie de **productos también de Ciudad Real** que no le van a la zaga **como vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

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

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUESTO 2)
TEL. 943 50 80 53



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

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

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, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

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.

La 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



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo "**Pensiones con Encanto**" junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Ixasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
 - » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
 - » Recientemente ampliada.
- Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)**
943 32 78 00
aida@pensionesencanto.com



KURSAAL



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



ITXASOA



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

www.pensionesencanto.com

PATXI ARANGUREN, COCINERO Y AUTOR DE LIBROS DE COCINA

“EN LA HOSTELERÍA LOS SERVICIOS SON PARA- DA DE BURRO Y ARRANKADA DE KABALLO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en Zumaia (según él, “uno de los mejores pueblos del País Vasco” en 1970, Patxi Aranguren fue, desde su más tierna infancia, cocinero vocacional, pasión que le llevó a formarse en uno de los más reputados restaurantes vascos de Barcelona, el Guria, entre los 15 y los 19 años. Tras cumplir el Servicio Militar, dio el salto a las Islas Canarias donde trabajó en algunos de sus mejores hoteles. De vuelta a Barcelona, siguió formándose en restaurantes de alto nivel como La Cámara, La Provença... para pasar a dar clases en la Escuela de Cocina y Pastelería Terra d'escudella durante 9 años. De vuelta a su tierra natal y afincado en una villa en el barrio de Txiki Erdi de Lasarte, Patxi ha decidido hacer un parón profesional para crear su primer libro de cocina, “La Cocina del Sr. Aranguren” ilustrado con viñetas de humor guionizadas por él y dibujadas por Galdric Sala y lleno de recetas escritas, como las respuestas de esta entrevista, utilizando la “k” y la “tx”, según él, una “seña de identidad”.

- ¿Además de la edición y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Kolecciono kotxes en miniatura, sobre todo Volkswagen. También me gusta viajar por karreteras sekundarias sin rumbo decidido y perderme por el monte paseando.

- ¿Cuál es tu lugar favorito en Zumaia? ¿Y en Gipuzkoa?

En Zumaia kada vez ke voy, tengo muy klaro ke tengo ke hacer el paseo hasta el faro y siempre lo hago, nunca fallo, veía desde muy pequeño ke mi familia y kasi todos los del pueblo lo hacían siempre y es una kostumbre muy arraigada en mi vida, komo la de rekorrer el akantilado por un sendero ke sale desde la ermita de San Telmo y, kuando el klima lo permite, llegar hasta el final, alucinar kon las vistas del flisch desde allí, bajar kon kuidado hasta la playa de Ardantzabide y volver al pueblo. Tomarme en bar atari un olarrosopa y flipar kon las rutas ke ya he hecho, porque las hago siempre ke bajo. Rekomendar desde Getaria subir a askizu, e ir andando entre los grandes viñedos hasta Zumaia ke hay unas vistas im-presionantes, ke no te lo kuenten. Fuera de Zumaia me enkanta ir a San Pedro, flipar kon el skyline de Pasaia, kruzar en barko y flipar kon esa arkitektura peskera mientras disfruto una cerveza fría komo si el tiempo se hubiera detenido.

- ¿Y fuera de Gipuzkoa?

Bakio sin duda y Altsasu. En Bakio Jon Peli de Urzabal



taberna ke la rekomendo desde akí, me invitó a un konkurso de putxeras de jurado y kreo ke me enamoró Bakio ese mismo día. Muy trankilo, kasi no me konocen (bueno ahora un poko más jajajaja), se ve San Juan de Gaztelugatxe tomándote una cerveza desde kualquier lokal del puerto, mutxo surf y sobre todo mutxa trankilidad, mutxa, por cierto, en oktubre hay otro konkurso de putxeras y me gustaría a todos veros por ahí. Moverse por komer es salir de la rutina y eso kreo es lo mejor ke podemos hacer.

En Altsasu konocía de Facebook a Yolanda Ruiz de Galarreta, ke lleva el Hogar del Jubilado. Allí nos dejaron presentar el libr, ke fue un triunfo y me kedé unos días más para konocer akello y me enkantó. Yolanda no da kocina pero avisando kon tiempo y reservas no kreo ke os ponga pega, pero vale mutxo la pena pasarse aunque sea solo para el poteo.

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Hace años en una Pegaso Sava del 72, ke no pasaba de 80, hacíamos en vakaciones 7 días avanzando sin rutas fijas, durmiendo en la Sava, dutxandonos en polideportivos y 7 días de vuelta de igual manera.

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?

En una autocaravana, rekorrer durante todo un año la piel de toro, haciendo menús a 4 manos en los lokales de kompañeros y kocineros o bares de amigos de redes sociales, ke funciono en kasi todas.

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

La palabra. Tengo un pulso personal kon alguien ke me ha fallado la palabra y me ha derivado a estrés ke me afecta a la alimentación y el sueño.

- ¿Y qué detestas en una persona?

Ke no la cumplan. Yo kuando la doy no dudes ke la kumpro. Igual tardo un poko más en kumplirla por temas ajenos a mi voluntad o kompromisos profesionales pero siempre, siempre la kumpro.

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Kreo ke fue en Galerna Jan Edan akí en Donosti justo kuando abrieron, de la mano de Jorge y Rebe. También he vivido otras mutxas en Gipuzkoa ke nunca olvidaré, pero Galerna en ese momento de mi vida se ganó mi korazón.

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

Sin duda y rekonociendo ke en Euskadi hay ya por deskontado buen produkto, las alubias de tolosa y todo lo ke konlleba alrededor: konkursos, putxeras ferroviarias, menús de alubias ke lo flipas, etc.

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

Kanguro sin duda, lo hacíamos en la Provença y la Camarga (Barcelona) con salsa Estrogonoff. En ese mismo lokal konfitábamos nosotros los muslos de pato, hacíamos los micuit... todo muy afrancesado. Volvía de Fuerteventura kon mutxas ganas y en la Camarga me akogieron muy bien. Esos sofritos de horas y horas, reducciones de alkohol también de horas y horas ke hoy se han perdido... Muy grande Luis Baladrón. Se aprende mutxo kon chefs exigentes como éste, ke te tratan también komo personas y te enseñan el kamino a seguir. Muy importante en akellos tiempos.

- ¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Sinceramente tengo dos y por este orden: Tortilla de Patatas SIN cebolla de la amatxo y alubia de Tolosa kon sakramentos aparte.

- ¿Y tu plato favorito para preparar?

Bakalao, aunke le pego a todo, la verdad. Estuve en el restaurante Guria (Barcelona) desde los 15 años y medio hasta los 19, en la partida del bakalao y kreo ke lo bordo. En ese mismo lokal también estuve de korretornos y esa plaza es la ke te enseña realmente la kocina.

- Eres de Zumaia pero resides en Lasarte... reko-miéndanos un par de restaurantes de cada uno de esos lugares o sus alrededores, si quieres, dinos por qué nos los recomiendas.

En Zumaia tengo dos: Trapaia por su comida kasera y trato genial y Beheko Plaza de Andoni Txintxilla, un kocinero ke le está dando la vuelta a la gastronomía en Zumaia y en general, hoy trasladado a San Miguel de Arta-di, al restaurante Hamarratz. Lo mejor de este chef y su brazo derecho Carlos Gulín sin dejarnos atrás a Anne, la mujer de Andoni, es dejarte rekomendar. Huerta propia y trato muy familiar. Sus ahumados son nivel Dios.

En Lasarte está el Avenida, de Yon Mikel Rodríguez, que acaba de celebrar su 40 aniversario. De komida kasera tradicional y trato muy cercano. Otro restaurante es el Txartel Txoko, de kocina refinada muy bien ejecutada.

- Ídem de ídem con dos o tres restaurantes de Gipuzkoa.

Saizar. Me enkanta su sidra y está encima de mi kasa,

solo 900 metros me separan de ella. Un día kon unos amigos después de cerrar nos hicieron una master class ke no tiene precio del estado de la sidra y tiempo en sus kupelas (inolvidable). Muy buena mano en las tortillas de bakalao y sobre todo en parrilla lo bordan.

Politena en Getaria, buena barra de pintxos, buena parrilla en exterior y buena cocina, kreo ke se lo kurrán mutxo y me enkanta.

Félix Manso Ibarla, apodado "el Druida" en Irun. Lo mejor de este chef al ke konozko desde hace años es dejarte recomendar por él y Sonia García Olazabal... ke no te lo kuenten.

- ¿Y otros dos o tres de fuera de Gipuzkoa?

Hotel restaurante Irubide en Altsasu. El trato es brutal y la cocina de Andoni totalmente tradicional, sabores ke rekonoces de la infancia, buenas tortillas y si te pispas te kedas a dormir jajajaja.

Urzabal Taberna en Bakio de la mano de Yon Peli Ormaetxe, su hijo Iñaki y María Lafuente en sala: tortillas de toda klase, pintxos en barra y un templo de sukalkis, albóndigas y rabo de toro, sin dejar atrás sus alubias. Varias veces, junto a su hijo, ganadores de txapelas importantes kon este producto en konkursos. Yo no puedo dejar de ir ya y kualquier eskapada ke hago es ir a visitarlos sin duda.

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

Carlos Maldonado del Restaurante Raíces de Talavera de la Reina (Toledo). Viniendo de donde viene ke es Máster Chef, no le daba un duro porque es un reality show. Carlos aprovechó muy bien su formación en le Cordon Bleu y ahí está en Raíces kon su estrella Michelin. Se merece un respeto un tio ke limpiaba kuadras, se presenta a un konkurso de cocina de aficionados y ke en poko tiempo le den su estrella, eso para mí significa lo ke me dijo mi maestro José Ceres Borrás kon 15 años kuando empecé esta andadura: meta profesional, trabajo, dedicación, mutxo esfuerzo y Carlos Maldonado se lo ha kurrado y está donde kiere estar... se necesita

mutxo esfuerzo en la cocina para llegar a ser alguien en el gremio.

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

Tenia 15 años y mi Jefe de Cocina, Patxi, trajo bogavantes bearnesa para pasarlos en el servicio de noche para una mesa muy importante, un tenor ke venia de Houston kon amigos después de una larga rekuperación médika. Entran los bogavantes por cocina y el maño de la partida de la karne le kita la goma de la pinza a uno y empieza a akariciar la pinza, "ayy ke mono, ayy ke bonito..." hasta ke le engancha el bogavante 3 dedos, pffftt ke no soltaba ni dándole golpes kontra la mesa de trabajo. Lo destrozó, saltó el bogavante por los aires y la pinza seguía apretando kon fuerza, una odisea soltar la pinza. Empieza el servicio de la noche y a este tenor le faltaba un bogavante, total ke Patxi mira para el marmitón y apareció una káskara in-takta de pinza y kabeza y me dice "rekupérala niño y enséñamela".

Me hizo lavar muy bien la káskara, lo rellené kon rape y pasamos dos raciones kon rape langostado bearnesa pa flipar. Os lo kuento porque han pasado 36 años, shhhhh.

- ¿Alguna anécdota de tu vida profesional que se pueda contar sin poner a nadie en evidencia?

Kanarias, Morrojaible, sur de Fuerteventura, año 91. Hotel de 4 estrellas, buffett de noche, sopa de langosta. Empezaba servicio a las 19. Akabo los 60 litros de krema de langosta a las 17, para las 17,30 fermentada. Yol akojonao. Se lo explico a Ángel, el jefe de cocina, y nos echa a toda la brigada a la kantina a tomar un botellín. Vuelve en 25 minutos y la krema estaba perfekta en la misma kazuela. De flipar. Nunka preguntamos ké hizo pero salió un servicio perfecto, inkreible, kosas de la vieja eskuela, ya sabéis...

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?

Fatal y eso ke no me he kontagiado, soy un tipo ke kuando



pone el pie en el suelo empuja y mutxo, ke me komo el mundo vamos. En la hostelería los servicios son parada de burro y arrankada de kaballo, pero el Covid-19 nos hizo parar en seko y de kuasi no tener tiempo libre y vida social por tema turnos, etc, a pasar a tener tiempo libre de sobra, kreo que mi kompañeros, o al menos yo, no supimos gestionarlo bien. El kuerdo para en seko, la mente sigue fluyendo y a mi me ha derivado a estrés y a bastantes kompañeros también, pero propietarios de restaurantes lo han pasado peor. Ahora erte, ahora no... mutxos propietarios han hecho mutxo por sus plantillas, pero mutxos otros y no kiero pronunciar ninguno, han aprovechado para echar de sus platillas a personal, etc. Hasta aki puedo leer.

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

La verdad ke la veo komplikada. Nos hemos akostumbrado a sobrevivir al erte kon lo poko ke nos daba el gobierno, nos hemos vuelto más seletivos al trabajar y al kontratar, y gente komo yo ke viene de Barcelona hace 5 años kon los últimos 10 años de profesor de kocina, otros 10 de jefe de kocina en kurrikulum, nos dicen ke estamos demasiado kapacitados para mutxos, mutxisimos bares y restaurantes, o sea, un desastre de

verdad, pero la hostelería saldrá a flote sin duda y kreo ke empezaremos a sentirlo esta primavera/verano de 2022 sin tantas limitaciones.

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

No me gustaría ke me tokara la lotería, de verdad, kreo ke no me haría feliz. Me gustaría ke me tokara el premio Nescafé de 2000 pavos para toda la vida. Lo aklaro: nadie te puede pedir ke le des dinero porke es justito jajajaja y me permitirá komprarme esa autokaravana para hacer los menús a 4 manos kon mis kompañeros por toda la piel de toro.

- ¿Dónde podemos comprar tu libro La Cocina del Señor Aranguren y su "Pintxe" Gorka?

Se puede adkirir por 22 euros en la librería Maite en Lasarte (Geltoki Kalea, 6. Tf 943 37 27 91). O si me eskribes a mi korreo sukaldari70@gmail.com os llegará firmado por 3 euros más de gastos de envío. También se puede konseguir a través de la página web de la editorial: www.celebreeditorial.es o el e-mail: celebreeditorial@gmail.com, y en kualquier librería de España diciendo el título del libro y editorial.

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
- ESPINACA
- AJOS TIERNOS
- BERZA
- TOMATE FEO
- ESCAROLA
- COLIFLOR
- COGOLLOS DE TUDELA
- CEBOLLA DE MANOJO
- BRÓCOLI
- LECHUGA BLANCA
- OLIVA NEGRALA Y EMPILTRE

DÉJATE 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

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka