

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

número **ESPECIAL**
mayo 2022



VISITGastrOH!: El Destino Gourmet

MARCO REAL

47

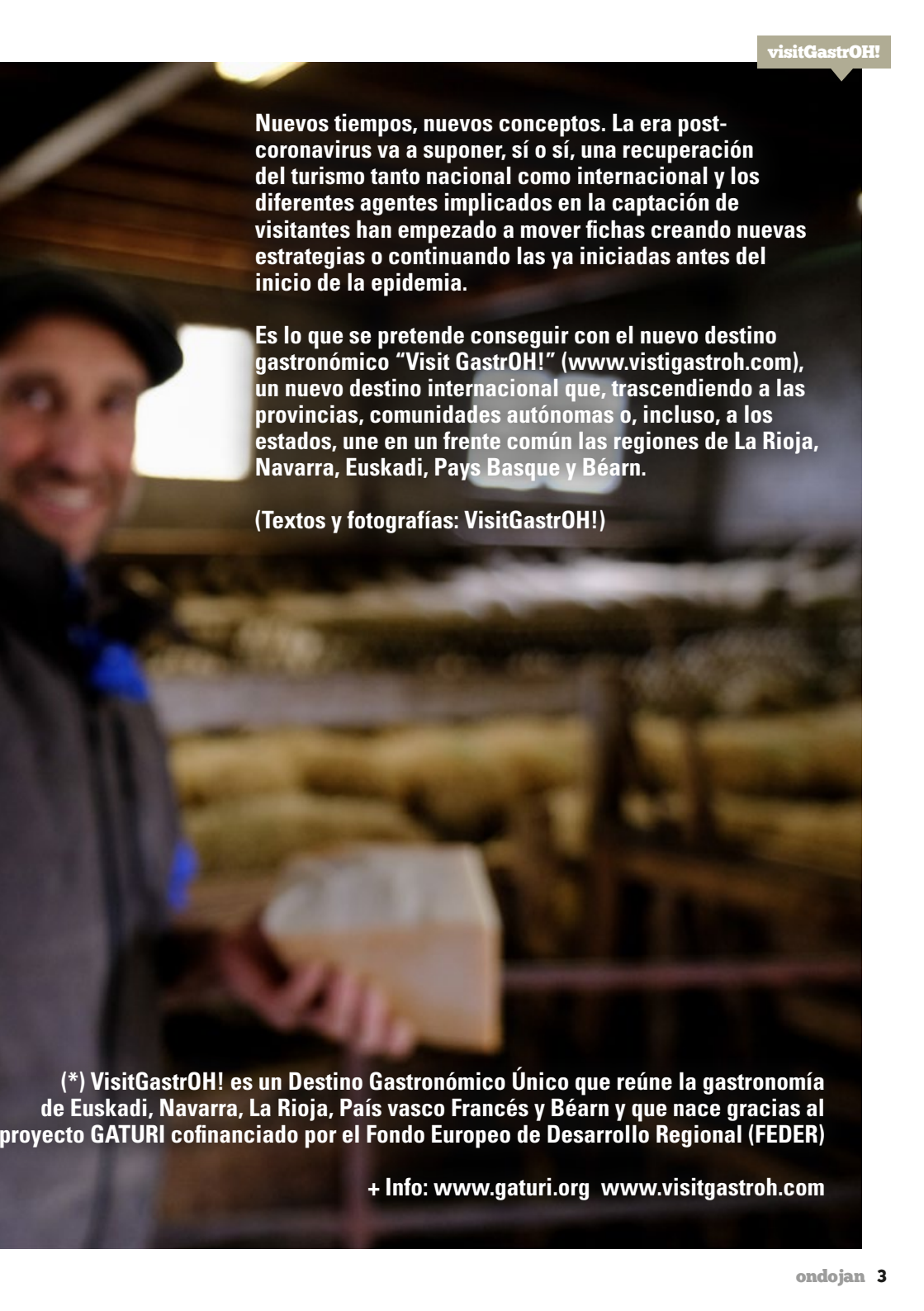
CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER





el arranque de un nuevo destino turístico y gastronómico





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

Es lo que se pretende conseguir con el nuevo destino gastronómico "Visit GastrOH!" (www.visitgastroh.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.

(Textos y fotografías: VisitGastrOH!)

(*) VisitGastrOH! es un Destino Gastronómico Único que reúne la gastronomía de Euskadi, Navarra, La Rioja, País vasco Francés y Béarn y que nace gracias al proyecto GATURI cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

+ Info: www.gaturi.org www.visitgastroh.com



UN VIAJE A VISIT GASTROH!, LA TIERRA QUE DESAFÍA TUS SENTIDOS

LLamada a todos los foodies! ¡Este es vuestro paraíso! Si disfrutas conociendo la gastronomía y sus vinos tanto como descubrir nuevas culturas y paisajes, no busques más: este es tu destino. ¿No tienes mucho tiempo y tu presupuesto es ajustado? Con VISITGastrOH!, no tienes de qué preocuparte.

La experiencia turística en mayúsculas

Seamos sinceros. Realmente no hay muchos destinos, donde tan sólo recorriendo unos pocos kilómetros, puedas comer y beber de categoría sin gastarse un dinerito. Y donde además, su gente sea maravillosa.

Siempre se nos dice que no lo podemos tener todo. La verdad es que las personas que lo dicen, desconocen el poder de la colaboración. La unión hace la fuerza, ¿no? La unión de territorios, de sabores, de sensaciones... da lugar a este maravilloso conjunto de experiencias que ofrece VISITGastrOH!.

Ven conmigo a la tierra que desafía tus sentidos, donde gentes de diferentes culturas y lenguas trabajan con-

juntamente para ofrecerte lo mejor de sus tradiciones enogastronómicas. ¿Estás listo?

Cinco territorios y un único destino

¿A dónde te llevo? Viajamos por carretera entre España y Francia, atravesando montañas, desiertos, bosques encantados y playas, y todo, a un tiro de piedra.

Vayamos primero a Euskadi, llena de paisajes sobrecogedores con entrañables ovejas que corretean entre la niebla. En pocos minutos, llegamos a la región francesa de Pays Basque, siguiendo los pasos históricos de reyes y reinas tomando su primer chocolate caliente espumoso. Unos pocos kilómetros más allá, cruzamos los Pirineos y nos encontramos en Béarn, donde nos deleitamos con un banquete de queso y vino dulce. Cruzamos la frontera y ya estamos en Navarra, admirando unos paisajes impresionantes de película. Y como colofón final, seguro que has escuchado hablar de La Rioja y sus premiados vinos. ¿Nos vamos de cata?

Es increíble todo lo que ofrecen estos cinco territorios. Probemos un poco de todo.



Gastronomía deliciosa, sorprendente y sostenible

Físicamente hablamos del viaje de un lugar a otro, pero ¿y qué del sensorial? ese que nos lleva de recuerdo en recuerdo. Sabores, olores, texturas... Nuestros sentidos tienen la capacidad de hacer que redescubramos nuestras raíces, incluso las que nunca jamás pensábamos que teníamos. ¿No va de eso la gastronomía? Miles de años de tradición que confluyen. Años y años de cuidar la tierra para producir los mejores ingredientes.

Me voy a poner poética... No lo puedo evitar, ¡son las emociones! Pero tienes razón: ¡menos palabras y más acción! Sigamos la ruta ecogastronómica para sumergirnos en la definición de sostenibilidad de esta tierra.

Allá donde vayas de los cinco territorios de VISITGastrOH!, observarás que se trabaja con el mismo esmero para hacer las cosas bien, utilizando procesos artesanales, ancestrales y técnicas respetuosas. Así que no debería sorprenderte encontrar infinidad de denominaciones de origen protegidas (DOP), indicaciones geográficas (IG) y otros productos con sello de calidad. Desde vinos a quesos, variedades frutales a razas de animales, encontrarás algo especial en cada rincón de esta tierra. Solo tienes que seguir la Ruta de la Denominación de Origen para disfrutar comiendo y bebiendo como nunca





lo has hecho antes.

Entre estos productos premiados, nadie se puede perder los muchísimos vinos suaves y quesos cremosos que saben taaaan bien juntos. El Destino vino y el Destino queso se crearon pensando en los foodies más puristas. Y si toda esta degustación te ha puesto espiritual, la ruta de los sabores del Camino de Santiago no te decepcionará.

Sinceramente, me podría pasar el día hablándote de toda la comida y bebida que ofrece esta tierra pero, después de haber probado tantas cosas riquísimas, me estoy llenando un poco y necesito dar un paseo para bajar la comida. ¿Tú no?

VISITGastrOH!: Comida y turismo, ¡Dentro y fuera!

Si al igual que yo no sabes qué elegir, no te preocupes. ¿Por qué escoger entre comida y aventura cuando lo puedes tener todo?

La mejor manera de empezar el día es con un paseo a caballo entre viñedos, ¿no crees? ¿O quizá prefieres tomar algo de perspectiva? Sobrevuela los viñedos y los valles en un globo aerostático. Luego, haz un trekking entre olivos o por el monte hasta llegar a una quesería. ¿Un poco de esquí en invierno o una salida en barco por





el atlántico en verano? Y, ¿qué mejor final a este día que un paseo nocturno por las animadas calles de Logroño, Pamplona o Donosti?

Algo para los adictos a la adrenalina

¿Le has cogido el tranquillo a la adrenalina y te has cansado del típico bungee jumping? ¿Por qué no pruebas a correr un encierro? En julio, los San Fermín te esperan para vivir las emociones más extremas de tu vida.

Sumérgete en la cultura local

Para los aficionados a la historia, ¿esto os interesa! Si te gusta más conocer la cultura local y visitar monumentos históricos, no te puedes perder esto.

Respira aire puro

¿Quieres tranquilidad? Ya sea verano o invierno, aquí siempre encontrarás un lugar perfecto para escapar de la ciudad. Respira hondo y descubre los lugares más bellos de cada territorio.

Hay infinidad de opciones durante todo el año para disfrutar siempre de la cálida acogida de los lugareños y vivir momentos inolvidables.



Todos disfrutan

He de admitir que viajar está muy bien, sin embargo la compañía es lo que hace que el viaje sea único. Así que, para mí, lo mejor de VISITGastrOH! es que puedes elegir literalmente entre mil experiencias diferentes y hacer que sean lo aventureras o románticas que TÚ quieras.

Padres, madres... ¡No me olvido de vosotros! ¿Estáis preparando el viaje y buscáis una cuidadora o cuidador para que se quede con los niños? ¡Olvidaos de eso y traeros a los niños!

Pero, si aún seguís queriendo olvidaros de los niños, el trabajo, el perro o cualquier otra responsabilidad que tengáis en la vida y queréis disfrutar de una escapada romántica... ¡No os lo reprocharé! ¿Quién se negaría a celebrar su aniversario en un restaurante con estrella Michelin? ¿O a una sesión de fotos en una de nuestras impresionantes bodegas diseñadas por arquitectos de reconocido prestigio mundial? Yo no, ¡así te lo digo!

Espero haberte dejado con ganas de saber más sobre un lugar mágico donde, en pocos días, puedes traspasar fronteras lingüísticas, culturales y gastronómicas siendo tan bien recibido/a que te sentirás como en casa.

Para terminar, estoy deseando compartir contigo otras muchas razones por las que creo que VISITGastrOH! debe estar en tu lista de próximos destinos.... ¡Nos vemos pronto!



1



TOP 10 DELICIAS CULINARIAS QUE NO TE PUEDES PERDER

Si has llegado a este artículo, eres probablemente tan foodie como yo. Si es así, prepárate para que se te haga la boca agua en los próximos seis minutos de lectura. Tengo que confesarte desde ya que elegir solo 10 platos de una tierra que tiene más tesoros gastronómicos que estrellas hay en el cielo es como cometer un sacrilegio. Así que, este es mi consejo: no sigas al pie de la letra lo que yo te diga. ¡Ven y haz tu propia lista!

Gastronomía española frente a gastronomía francesa: Una lucha justa

Creo que, para muchos de los que nos apasiona la comida, Francia y España son sinónimo de comida, comida y ¡más COMIDA! Es probable que tengas tus preferencias pero, al final, yo me pregunto: ¿por qué elegir?

VISITGastrOH! es el primer destino turístico y gastronómico que reúne lo mejor de ambos mundos. Aquí, puedes empezar el día con unos esponjosos cruasanes y terminarlo con unos buenos pintxos.

Seguro que ya has oído hablar de las tortillas y las tapas españolas tanto como de los cruasanes y los amuse-bou-

ches, como se conoce a los pintxos en Francia... Son palabras que han cruzado océanos y se han ganado una fama bien merecida. Pero hay muchas más exquisiteces de las que probablemente nunca hayas oído hablar y que te harán levitar. Ya sabes, delicias que te transportan desde el primer bocado. Las que no puedes encontrar en ningún otro sitio y no ves la hora de volver a probarlas.

Por eso, puedo decir con toda sinceridad que VISITGastrOH! es el paraíso gastronómico con el que siempre habías soñado. Así que ¡Súbete! ¡Comienza el viaje!

1.- Manitas de cordero a la riojana: En Francia y España, no se desperdicia nada y este plato es prueba de ello. El nombre de esta especialidad no es una mera forma de llamar al plato. Las manitas de cordero pueden comerse y te garantizo que son una absoluta delicia.

Este plato de cordero tan poco habitual proviene de La Rioja, una región también muy conocida por sus vinos. Así que no es de extrañar que esta receta se haga con vino blanco, además de otras especias que aportan a este plato un toque agradable y hogareño.



Añade salsa de tomate, chorizo y una buena cantidad de ajo y ya tienes un típico plato español: sencillo y delicioso. Peculiar y lleno de sabores.

No te vayas de La Rioja sin probarlo... pero si quieres saber el secreto de cómo se hace este plato tan peculiar, ¡también puedes descubrirlo!

2.- Pimiento piquillo de Lodosa: Señoras y señores, ¡nos vamos a Navarra, donde descubriremos bellos paisajes y unos platos que están de muerte!

El pimiento del Piquillo es un producto certificado con Denominación de Origen y al que también se conoce como el «oro rojo de Navarra» por su intenso color.

Tierno por dentro y firme por fuera, es un producto muy sabroso y como no, ingrediente perfecto para la cocina.

En este caso, no me refiero a un plato propiamente dicho sino a un ingrediente fabuloso y tan versátil que puede cocinarse de mil maneras diferentes: piquillos rellenos de atún, anchoas, queso de cabra... y también piquillos a la plancha, al horno o triturados para conseguir una salsa picante y especiada.

Una de las formas de cocinarlos que a mí más me gusta es con patatas y jamón serrano. Se le conoce como el típico «almuerico navarro». Descubre esta delicia con el chef Nicolás del Restaurante Tubal.

3.- Bacalao a la riojana: Si buscas algo más sencillo y habitual, te recomiendo el bacalao a la riojana. Seguro que te va a encantar esta manera de hacer el bacalao.

La receta es sencilla: fríe el bacalao con un poco de aceite de oliva y sírvelo con una deliciosa salsa de pimientos y tomates que le dará ese famoso color rojo.

Ya sé lo que vas a decir: "¿Cómo una receta tan fácil de hacer puede ser un plato tan típico de la zona?". Pues simplemente porque hay toda una historia detrás de esta receta.

En la Edad Media, se prohibió el consumo de carne los viernes así que los monjes decidieron sustituirla por bacalao desalado. Este pescado era uno de los pocos que podía comerse porque se conservaba muy bien durante su transporte.

El bacalao a la riojana combina sabores, maestría y tradición... Así que ven a probar este plato típico o hazlo siguiendo esta receta... ¡Tú decides!

4.- Cordero al chilindrón: Esto va para los amantes de la buena carne: ¡preparad vuestras papilas gustativas porque tengo algo perfecto para vuestro paladar!

Una de las especialidades de la gastronomía navarra es el cordero al chilindrón y, esta vez, nos ponemos tradicionales con una jugosa pierna de cordero.

3



4



5



6



En este plato tan completo, la carne se sirve con salsa de tomate y verduras, ajo y pimientos, y con patatas fritas como acompañamiento.

Si lo pruebas cuando estés aquí, prepárate para alucinar y descubrir una mezcla de sabores que harán que te quieras quedar aquí más días. Si no puedes esperar... puedes hacerlo siguiendo la receta.

5.- Gilda: ¡La gastronomía no tiene por qué ser un rompecabezas para ser deliciosa! La prueba está en los cientos de pintxos riquísimos que han dado fama a Euskadi.

Pregunta rápida: ¿Sabes cuál es la diferencia entre «pincho» y «pintxo»? ¡Ninguna! Una está escrita en español y la otra, en euskera. Este típico pintxo de Euskadi es peculiar por su origen. La "Gilda" está inspirada en el papel protagonista interpretado por la ardiente Rita Hayworth en una película de la década de 1940.

Los filetes de anchoa que envuelven a las guindillas en vinagre de Ibarra recuerdan a los largos guantes negros que ella se quita sensualmente mientras canta "Put the blame on Mame". Dos aceitunas verdes completan el pintxo a ambos lados para crear un intenso sabor ácido irresistible. Te aseguro que este pintxo es muy fácil de hacer y, si lo acompañas con sidra y el ambientazo de un bar lleno de gente local súper animada, ya tienes la combinación perfecta.

6.- Marmitako: Esta famosa receta de pescadores es un guiso de bonito que también se hace con patatas, tomates, ajo y otros ingredientes sabrosos.

Marmitako significa «de la marmita» en euskera. Se llama así porque la marmita u olla era uno de los pocos utensilios que los pescadores podían llevar en sus barcos. Se come principalmente en verano mientras se disfruta del sol y la brisa marina pero lo disfrutarás igualmente en cualquier época del año.

Si quieres sentirte como un pescador de aquel entonces, cómelo caliente para disfrutar al 100% de esta especialidad vasca.

7.- Pastel vasco: Espero que tengas contigo los documentos de identidad porque nos vamos al lado francés. Que no, que es broma... estamos en Europa... ¡no los necesitas! En Francia, me tiro en plancha a los postres. Están tan buenos que es imposible resistirse. En el País Vasco francés, es obligatorio probar el Gâteau Basque o «etxeko bixkotxa», como se dice en euskera.

Con una textura crujiente por fuera y tierno por dentro, los encontrarás rellenos de crema de almendra, crema pastelera o mermelada de cerezas. Si no sabes cuál elegir, pruébalos todos.

La receta se ha transmitido de generación en generación durante siglos hasta convertirse en el postre básico

7



8



9



10



de la zona, que puedes encontrar en cualquier pastelería entre Hendaya y Bayona. ¡Disfruta al máximo de este postre casero tradicional siempre que puedas!

8.- Axoa: La axoa es el símbolo del País Vasco. La puedes encontrar en todas partes, en restaurantes, en ferias, e incluso la puedes hacer tú mismo/a si te atreves. Te voy a contar un secreto y me tienes que prometer que no se lo contarás a nadie. El ingrediente que hace que este plato sea tan especial es el toque de pimienta de Espeleta que se añade al final.

Este pimienta rojo intenso viene del pueblo de Espeleta, que puedes visitar cuando vengas aquí. También lo puedes encontrar en las coquetas tiendas y mercados locales. Añade carne de ternera picada, ajo y cebolla, y ya tienes una receta para cualquier estación del año y para cualquier ocasión.

9.- La poule au pot: Estamos llegando al final de nuestro viaje culinario pero no te preocupes. Estas últimas especialidades no te decepcionarán.

Esta es una receta de gallina cocinada en una olla con agua, zanahorias, nabos, puerros, cebollas y otras verduras que dan un gran sabor a este plato francés.

Aquí, retrocedemos en la historia porque este famoso plato fue proclamado plato nacional por el rey francés

Enrique IV durante su reinado. Con ello, expresaba su deseo de que todo el mundo pudiera «tener una gallina en la olla» para no pasar hambre.

Si quieres retroceder en el tiempo y entender mejor por qué el rey eligió este plato como plato nacional, tienes que venir y probarlo. Pero también puedes intentar seguir las viejas tradiciones y cocinarla gracias a esta receta.

10.- La garbure: Y, por último pero no por ello menos importante, la garbure es un potaje tradicional del suroeste francés y forma parte de la cultura bearnesa por méritos propios. Se hace con col y otras verduras, a las que se añade posteriormente cerdo y confit de pato. No es un plato ligero... ¡pero está buenísimo!

Hay quien dice que la auténtica garbure es de las Landas pero la que he probado en Pau ha recibido premios. Hablando de premios... ¡hay un campeonato mundial de garbure! Así que, si tienes espíritu competitivo, apréndete la receta, llévate la olla a Oloron-Sainte-Marie y ¡demuestra tus habilidades culinarias!

Mis queridos y queridas foodies, ha llegado el momento de alegrar vuestros corazones una vez más.

Lo que he compartido con vosotros y vosotras, todos estos platos, estas historias, estos sabores... ¡Esto es solo una pequeña parte de lo que podréis degustar y vivir en vuestro viaje a estas tierras! ¡Hasta pronto!



LOS MEJORES PLANES PARA HACER EN FAMILIA

Q Queridos padres y madres: ¿os habéis pasado alguna vez horas y horas buscando el destino perfecto para las vacaciones de toda la familia? No demasiado caro, no demasiado lejos, con actividades divertidas para vuestros hijos pero también algo para los mayores... estoy de acuerdo, ¡es un verdadero quebradero de cabeza!

VISITGastrOH! Ofrece planes para todas las edades, también para los más pequeños. Si lo piensas bien... ¿quién dijo que la cultura y la gastronomía no son para niños?

¡Aquí tenéis algunas de las muchas actividades que podéis disfrutar con vuestra familia en cualquier momento del año! Desde Navarra a Béarn, pasando por Euskadi, puedes descubrir cada región y su cultura disfrutando de ver a tus hijos aprender y vivir nuevas experiencias.

Subid al trenecito de Artouste

¿Qué mejor manera de empezar que subiendo a un trenecito?

El trenecito de Artouste, que fue fabricado para llevar

el material que se necesitaba para construir la presa del lago de Artouste, se convirtió después en una atracción turística que recibe a miles de visitantes cada año.

¡Chu Chuuu! Subid a bordo y disfrutad de una escapada de 50 minutos por los Pirineos, preciosos en cualquier época del año. Vistas espectaculares, ovejitas monísimas y valles con mucho encanto... ¡Tú y tus hijos os bajaréis del tren con una sonrisa de oreja a oreja!

Desvela el misterio de los castillos de Laàs, en Béarn

Sherlock Holmes, ¿estás aquí? Si has contestado «sí», ¡te encantará leer el resto! No hace mucho tiempo descubrí mi pasión por los juegos de escape. Si no sabes de qué van, es muy sencillo: tienes 60 minutos (o más) para escapar de la habitación en la que te encierran y, para ello, debes solucionar los enigmas del juego.

Si he despertado tu curiosidad, visita el castillo de Laàs, en Béarn, y elige una de las dos habitaciones propuestas: el mundo de los magos o un robo en el siglo XIX.



Esta actividad es ideal para niños de entre 8 y 10 años y de más edad, adolescentes, padres, abuelos y toda persona que sabe sacar el niño que lleva dentro.

Seguimos el rastro de los dinosaurios

Del misterio a la historia, ¡vámonos a ver a los dinosaurios!

¿A que no te lo esperabas? ¡Pues es verdad! En tan solo 60 km, puedes retroceder 250 millones de años recorriendo la ruta de los dinosaurios en La Rioja. Descubre fósiles de todo tipo y más de 1.400 huellas diferentes. Pero, un consejo... ¡Ponte un buen calzado para caminar!

Fans grandes y pequeños de Parque Jurásico, paleontólogos de ahora y del futuro, ¡la diversión está asegurada para toda la familia!

Visitas a bodegas

Puede que la enología y las catas de vino estén reservadas para los adultos, pero la naturaleza y la cultura son para todos los públicos.

En Aldeanueva de Ebro, los niños pueden descubrir los viñedos y los secretos de la elaboración del vino.

Mientras disfrutas de las bodegas y de una cata de los deliciosos y prestigiosos vinos de La Rioja, ¡los más pequeños se lo pasarán genial siguiendo una ruta especial para descubrir cómo los conejos excavan sus madrigueras y observar los hoteles de insectos!

Y, ¿quieres saber lo mejor? Los niños también pueden disfrutar de una cata de... ¡zumo de uva!

Descubre el bosque encantado de Navarra

Ha llegado el momento de adentrarnos en el mágico bosque encantado de Irati. Este bosque, que se extiende por Navarra y el País Vasco francés, es uno de los hayedos más grandes de Europa. Es famoso por su frondosidad en cualquier época del año pero es en otoño cuando muestra sus verdaderos colores.

Vuelve a conectar con la naturaleza dando un agradable paseo familiar. O, ¿por qué no disfrutar de un paseo a caballo como en un cuento de hadas?

En invierno, los niños se lo pasarán genial andando con raquetas o jugando en la nieve.

Después de esta maravillosa escapada para desconectar de la ciudad, no dejes de disfrutar de todas las demás actividades estupendas que te ofrece Navarra, desde el Museo de las Brujas al Castillo de Olite.



Inmersión total en el caserío museo Igartubeiti

Ahora que ya hemos descansado todos, es hora de poner a prueba vuestros sentidos y, para ello, os llevo al caserío museo Igartubeiti.

Imaginate... estás con tu familia en un caserío del País Vasco, haces jabón, visitas el caserío, descubres las hierbas aromáticas y pruebas productos artesanales mientras haces felices a tus hijos. Pues, ¡de eso trata esta propuesta!

Seamos sinceros: aunque esté dirigida principalmente a los niños, estoy segura de que vosotros también lo pasaréis genial.

El caserío está a menos de una hora en coche de Bilbao y San Sebastián. Una gran oportunidad de disfrutar de un plan familiar sin pasarte todo el día en la carretera.

Conviértete en chocolatero

Por último, un trocito del paraíso para todos los amantes del chocolate, mayores y pequeños: el obrador de chocolate cerca de San Juan de Luz, en el País Vasco francés.

Aprenderás todo lo que hay que saber sobre el chocolate, verás las instalaciones de producción y, por supuesto, ¡podrás probar las especialidades de la casa!

¿No te basta con eso? No te preocupes, ¡aún no te he contado todo!

Si tus hijos son unos artistas, pueden sacar a relucir su talento pintando un pez de chocolate con manteca de cacao o haciendo preciosos ramos de chocolate (¡si no se lo comen antes!).

Si a tus hijos les encanta Charlie y la fábrica de chocolate, seguro que disfrutarán convirtiéndose en pequeños chocolateros.

Si te has quedado sin palabras, eso es que he conseguido hacer que pases un día inolvidable. ¡No te vayas sin leer mis consejos sobre las mejores escapadas románticas para organizar tus próximas vacaciones en la tierra de las emociones sensoriales!

¡Hasta pronto!





RUTAS PARA LOS AMANTES DEL VINO QUE BUSCAN UN POCO DE AVENTURA

El vino es terroir y el terroir es cultura. Aquí, las variedades y mezclas de vino vienen perfeccionándose desde hace siglos, creando productos únicos que solo pueden encontrarse en este clima y suelo específicos y que solo pueden elaborarse siguiendo un proceso concreto. Por eso, cada territorio de VISIT-GastrOH! ofrece decenas de productos certificados que no pueden elaborarse en ningún otro lugar. El sello de calidad Denominación de Origen se creó especialmente para que disfrutes de la mayor cantidad posible de estos productos únicos.

Y esto se aplica especialmente al vino. Con 10 Denominaciones de Origen Protegida (DOP) en una superficie más pequeña que Bélgica, VISITGastrOH! puede afirmar que es única.

Y, ¿qué significa exactamente esta Denominación de Origen Protegida?

Si viajas por cualquier región europea, empezarás a ver siglas raras como DOP, AOC (la Denominación de Origen Controlada francesa), AOP (la DOP francesa), IGP

(Indicación Geográfica Protegida), etc. Todas estas son certificaciones de origen que garantizan que el producto, variedad o proceso son específicos de una región o área y no pueden encontrarse en ningún otro lugar. Un producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) significa que los pasos principales que se siguen para su elaboración respetan una técnica muy consolidada en la misma zona geográfica o en el mismo terroir, lo que aporta al producto sus características especiales.

Así que, si ves estas siglas durante tu viaje, haz una parada para probar el producto porque ¡igual solo tienes esta oportunidad para hacerlo!

Destino vino: la ruta con la que sueñan los amantes del vino

Tanto si te vas de pintxos como si acudes a un restaurante con estrella Michelin a degustar un menú de cinco platos o disfrutas de una tabla de quesos en un caserío o queseería de la zona, el vino es lo que mejor marida con todo esto.

Destino vino es una ruta dedicada al descubrimiento



de vinos locales mediante visitas a viñedos y a productores de vino, catas y talleres. Combina 7 rutas temáticas por los cinco territorios para que no te pierdas nada.

Tanto si eres de las personas que pide el tinto de la casa en un restaurante como de las que puede reconocer la sutil diferencia entre añadas, estoy segura de que encontrarás la felicidad en este viaje.

Béarn y el Jurançon

Si sabes poco o nada sobre la región de Béarn, la mejor manera de conocerla es con una ruta por sus cuatro AOP (la DOP francesa). Entre la AOP Béarn, la AOP Jurançon, la AOP Madiran y la AOP Pacherenc, disfrutarás de un montón de sabores y colores diferentes, destacando algunos rosados intensos y vinos dulces suaves y sedosos.

Concretamente —y te prometo que no me estoy dejando influenciar—, te recomiendo que hagas la ruta de los viñedos y fincas del Jurançon que se encuentran cerca de Pau, como el Domaine de Castèra, Domaine du Cinquau y Clos Lapeyre.

Dulces pero con un toque de acidez, un final floral y suave y un intenso color dorado... los irresistibles vinos

del Jurançon son singulares y diferentes con respecto a lo que estás acostumbrado/a a beber. Poco a poco, te convertirás en todo un profesional de este vino pero también te enamorarás de los paisajes verdes y montañosos de Béarn.

Los viñedos del País Vasco francés

Vuelve al coche y dirígete hacia el mar pero, esta vez, no llegues hasta la costa. Para a medio camino, en el corazón de las montañas vascas, para descubrir el País Vasco francés y el vino de Irouléguy. A unos diez minutos de Saint-Jean-Pied-de-Port, te esperan 250 hectáreas y unas copas de vino blanco, tinto y rosado.

Los productores de Irouléguy se comprometen a utilizar variedades regionales del sudoeste de Francia, como tannat, cabernet franc y cabernet sauvignon para los tintos, y gros manseng, petit manseng, courbu y petit courbu para los blancos.

Desde 2020, al menos el 50% de la producción es orgánica o está en proceso de serlo.

Si aspiras a ser un experto o experta en vino y te gustaría aprender a reconocer sus diferentes aromas, te



aconsejo que visites la famosa bodega de Irouléguy, donde los juegos de olfato pondrán a prueba tus aptitudes enológicas.

Los vinos de Navarra

Espero que no te hayas cansado demasiado probando tus habilidades olfativas en las bodegas de Irouléguy porque ¡falta mucho para que acabe la visita! Ahora cruzamos la frontera y entramos en Navarra.

¿Sabes mucho sobre los vinos navarros? Bueno, sea cual sea tu respuesta, debes hacer la ruta del vino de Navarra.

Conocerás la historia vitivinícola de la región, desde su creación a su modernización, y descubrirás el arte y la esencia de sus productos. Rodéate de paisajes excepcionales para conocer a los distribuidores de vino, visitar viñedos y probar vinos locales como el chardonnay o el

blanco moscatel.

Como Navarra está llena de sorpresas, se ha creado una auténtica comunidad de amantes del vino para que no te pierdas ningún evento y vivas a tope la experiencia navarra.

Una región con una gran reputación: La Rioja

Espero que hayas podido entrar en esta comunidad de locos por el vino y les hayas hablado de VISITGastrOH! y de algunas rutas como la que te voy a presentar ahora.

¡Por fin estamos en la famosa región de La Rioja! Por supuesto, aquí hay mucho más que vino pero la calidad y alcance de su viticultura es un aspecto fundamental y maravilloso de su identidad.

Tanto si eliges la ruta de Rioja Alta, Rioja Alavesa o Rioja Oriental, con los vinos que probarás y las activi-



dades que te propondrán no querrás irte nunca de aquí.

Anda a caballo por los viñedos, monta en globo, recibe un masaje de vinoterapia o admira las obras maestras arquitectónicas de la región. ¡No se trata solo de probar sino de cómo probarlo!

Un brindis con Txakoli

Para terminar el viaje con elegancia, sigue el horizonte hacia el mar y la tierra vasca donde te espera la ruta del Txakoli.

A unos 30 kilómetros de Vitoria-Gasteiz hacia Bilbao, atraviesa los viñedos de la región. Seguro que no te negarás a probar el vino local mientras descubres las bodegas y pueblecitos de la zona.

¿Quieres conocer algo poco habitual? No sé ni por qué te lo pregunto. Estoy prácticamente segura de que dirás «sí» sin dudarlo. Bien, pues esta región vinícola te ofrece la oportunidad de descubrir una técnica asombrosa pero poco conocida: la elaboración de vino submarino.

Queridos/as amantes del vino: aquí termina nuestro viaje. Pero estoy segura de que te divertirás un montón descubriendo por tu cuenta cientos de bodegas distribuidas por la región. Solo tienes que asegurarte de que todas estas catas no se te suban a la cabeza y ¡no olvides beber siempre con moderación!

Al fin y al cabo, tienes que conservar las fuerzas para visitar VISITGastrOH!. No te preocupes. No tendrás que coger el coche. Hay vuelos diarios a Bilbao desde las principales ciudades europeas.

¡Hasta pronto!



DESTINO QUESO: PARA LOS VERDADEROS ADICTOS AL QUESO

¡Me encanta el queso! Suave, cremoso, con un olor superfuerte... ¡No importa! Me encanta el queso en todas sus formas y colores. Estoy de suerte: Francia es el segundo mayor productor de queso del mundo, con 46 variedades de queso con DOP (AOP en francés) y más de 400 variedades de queso en total. Hay quien dice que son miles los diferentes quesos que se hacen en Francia, muchos de los cuales son elaborados de forma artesanal por productores individuales, de manera que es imposible encontrarlos en las tiendas.

Por otro lado, España produce más de 100 tipos de queso registrados, que suelen caracterizarse por su fuerte sabor y un toque de especias.

Hoy te llevo al Destino Queso, por una ruta que comienza en La Rioja, España, y termina en Béarn, Francia, y en la que respirarás la paz y tranquilidad de unos paisajes montañosos de ensueño mientras descubres cómo los pastores elaboran sus quesos de forma tradicional. Desde los establos a las cuevas de maduración, descubrirás el amor y dedicación que transmiten los productores al elaborar estos quesos tan respetados.

Cada uno de los territorios que conforman VISITGastrOH! posee muchos quesos únicos pero en esta ruta conocerás lo mejor de lo mejor: una selección de quesos con certificación que no encontrarás en ningún otro sitio.

D.O.P Queso Camerano: un secreto muy bien guardado

Qué mejor manera de empezar nuestro viaje que con el Queso Camerano, ¡un queso con casi 700 años de historia!

A los bares de Logroño, la capital de La Rioja, no les asusta incluir este queso en sus pintos. En la calle Laurel, encontrarás a un montón de gente degustando las deliciosas especialidades locales, desde los morros de cerdo a las patatas con chorizo, pero estoy segura de que cualquiera de estas personas te dirá que no hay nada mejor que un trozo de Queso Camerano con una copa de vino de Rioja.

Fresco, tierno, semicurado y curado: todas las variedades de este queso se elaboran con leche de cabras que se alimentan de la vegetación natural y los pro-



ductos de la Sierra de Cameros. Este queso semiduro, levemente picante y con un toque de dulzor guarda un secreto: a diferencia de otros quesos duros y semiduros, su corteza es natural y es 100% comestible.

Este queso es antiquísimo. Gonzalo de Berceo ya nombró este queso de cabra en el siglo XIII, en una época en la que los monjes aislados en los monasterios decidieron conservar la receta única del queso camerano y su proceso de elaboración.

En la década de 1960, la quesería Lácteos Martínez consiguió recuperar la receta que los monjes habían guardado tan celosamente durante siglos, ampliando así su producción y dándolo a conocer en el mundo como un producto único y de gran valor. Además de recibir la certificación D.O.P., también se hizo con dos medallas en los World Cheese Awards de 2019. No está mal, ¿eh?

Actualmente, la quesería Los Cameros de Lácteos Martínez, que se encuentra en Haro, es la única que sigue elaborando este queso. Organizan visitas guiadas en las que explican los orígenes del producto y cómo se elabora, y también te dan a probar este queso tan exclusivo.

Ya sea con un buen vino o un jamón exquisito, no hay duda de que este queso sigue siendo uno de los productos más queridos de La Rioja.

Queso con D.O.P. Idiazabal: de las nubladas montañas de Euskadi

Euskadi es muy conocida por su intenso queso de Idiazabal elaborado con leche de dos razas de oveja diferentes: Latxa y Carranzana. Estas razas dan una leche excepcionalmente rica y grasa con la que se obtiene un queso mantecoso y ligeramente ahumado.

Los pastores y sus ovejas han recorrido, durante más de ocho mil años, las antiguas rutas teniendo en cuenta los cambios de estación. En invierno, se guarecen en los valles pero, en primavera, verano y otoño, llevan a sus rebaños a los pastos de altura para aprovechar lo mejor de la naturaleza y crear un producto tan genuino como el queso Idiazabal.

Gracias a este respeto por las tradiciones y el proceso de elaboración artesanal, el queso Idiazabal recibió la Denominación de Origen Protegida, una certificación que garantiza a los consumidores el origen y calidad del auténtico queso Idiazabal y protege a sus pastores.

Cuando vengas a esta región, te recomiendo que visites el Centro de Interpretación y Degustación del Queso Idiazabal, que se encuentra en el centro del pueblo de Idiazabal. Desde ahí, te puedes acercar a las diferentes queserías familiares donde se elabora el Idiazabal. Si vas a primera hora de la mañana, podrás ver el proceso de



ordeño, aprender cosas sobre el pastoreo y visitar la sala de los quesos y el lugar donde los conservan. Estoy segura de que los pastores estarán encantados de contarte algún secreto en torno a una ración de sus deliciosos quesos de autor acompañados de sidra.

No te olvides de acariciar al corderito para disfrutar de un planazo «3 en 1»: ¡bellos paisajes, queso delicioso y recuerdos tiernos y reconfortantes!

D.O. Roncal: toda la historia de Navarra en un queso

Navarra es un lugar maravilloso para dar rienda suelta a tu pasión por el queso. El queso Roncal posee la certificación de Denominación de Origen (D.O.), lo que garantiza que solo se elabora en los municipios del Valle del Roncal y empleando técnicas ancestrales y tradicionales específicas de la zona.

Es un queso excepcional y exquisito que sigue elaborándose con leche cruda de oveja mediante un proceso tradicional con siglos de antigüedad que siguen conservando los pastores del Roncal.

El Valle del Roncal, a los pies de los Pirineos, es uno de los pocos paisajes que todavía permite al viajero disfrutar de la belleza de una naturaleza virgen e intacta. De hecho, el valle lleva siglos dedicándose al pastoreo. Ya en la Edad

Media, con la llegada de las primeras nieves, comenzaba el rito de la trashumancia que aún se mantiene hoy en día. Los pastores abandonan el valle en invierno y se desplazan con su rebaño hasta las tierras cálidas de las Bardenas Reales para buscar pastos más verdes.

El queso Roncal, suave pero con muchísimo carácter, puede aportar sabor a cualquier comida, ¡y también puede ser la estrella del plato! Aquí te dejo una receta que me encanta. Es fácil de hacer y perfecta para compartir y disfrutar como aperitivo o entrante.

Croquetas de queso Roncal

Ingredientes:

250 g de queso Roncal; 800 g de patatas; 50 g de mantequilla; 4 huevos; Pan rallado; Sal; Pimienta

Receta:

Hierve las patatas con agua y sal. Cuando las patatas estén cocidas, pélaslas y machácalas con un tenedor hasta obtener un puré homogéneo. Mezcla el puré de patatas con el queso Roncal previamente rallado, las yemas de tres huevos y la mantequilla.

Bate un huevo en un plato y coloca el pan rallado en otro plato. Forma pequeñas bolas, báñalas en el huevo batido y pásalas por el pan rallado.

Fríe las croquetas en una sartén llena de aceite muy caliente hasta que estén doradas y ¡voilà!



Más recetas

Una de las muchas razones por las que me encanta el queso es que se puede preparar de mil maneras. Frío, a la brasa, derretido, en un plato principal o como postre... Hay infinidad de posibilidades. Así que, si quieres enfrentarte a retos más complicados que mis croquetas, intenta hacer estas recetas de los chefs Enrique y Paula Martínez, del Hotel Restaurante Los Tres Reyes. Ellos dominan el arte de incorporar el queso de la zona a nuevas y sorprendentes recetas.

Aprende con ellos cómo hacer su cóctel de tartar de queso de Roncal y un postre de queso Idiazabal en confitura acompañado de helado de queso Idiazabal. ¡ALUCINANTE!

https://www.youtube.com/watch?v=PI_VCzjggDs&t=90s

AOP Ossau-Iraty: un quesotierno a más no poder

El queso Ossau-Iraty es un queso tradicional de leche de oveja semiduro del País Vasco francés y Béarn, en Francia. Este queso es tan tierno como las adorables ovejas que proporcionan la leche para elaborarlo. Es tan suave

y agradable como las tranquilas montañas en las que pastan. De hecho, es tan tierno que está considerado el mejor queso del mundo.

No, no... ¡No estoy exagerando! Muchas variedades del queso Ossau-Iraty han recibido el World Cheese Award, considerándose el «mejor queso del mundo» en todas las categorías. La quesería Agour recibió el premio en 2006 y en 2011 y, en 2018, fue la quesería de Mauleón con su Esquirrou Ossau-Iraty la que se hizo con el título.

Desde 1980, está protegido por la Denominación de Origen Protegida (AOP en francés). El primer queso con AOP de Francia guarda muchas sorpresas en función de la duración de su periodo de maduración y puede evolucionar desde el sabor delicado al fuerte, presentando una amplia variedad de aromas lácteos con toques de avellana, caramelo y sabores herbáceos y dulces.

Marida a la perfección con un Burdeos pero te recomiendo que aproveches que estás en esta zona para disfrutarlo con cualquier vino de Irouléguy.

Si te queda algo de tiempo, ¿por qué no vas a visitar a los pastores de Laruns y te diviertes alimentando a estos tiernos animalitos? ¡Si no te quedas antes atontad@ observando a estas criaturas tan monas!



Fromage d'estive en Béarn: delicioso y lleno de sorpresas.

En la última parada de nuestro recorrido por la ruta Destino queso, te llevo al corazón de los Pirineos para conocer uno de los quesos más emblemáticos y apreciados de Francia: el Fromage d'Estive.

Lo que hace que este queso sea tan especial es su increíble cantidad de aromas que varían según la duración de su periodo de maduración. Aromas de flores, tomillo, genciana, regaliz, complementados con frutos secos como las nueces y las avellanas. Estos sabores son más o menos marcados en función de la zona de pastoreo y del saber hacer del pastor. Pueden ser secos en boca, muy aromáticos o incluso delicadamente inconfundibles, con toques de avellana.

El Fromage d'Estive cautiva a toda persona que lo prueba y ¡nunca defrauda!

Una de las particularidades de este queso es que se elabora en zonas de pastoreo gestionadas colectivamente en las altas montañas de Béarn. El queso se elabora exclusivamente en verano, entre junio y septiembre, durante la trashumancia, y respetando un saber hacer ancestral, un método peculiar de maduración perfeccionado

de generación en generación.

Aquí, el queso se elabora a diario durante todo el verano. Las ovejas son ordeñadas a mano al aire libre, la leche es cuajada en un caldero y, posteriormente, las manos expertas de los pastores le dan la forma redonda. Una vez elaborado, se deja madurar en gruesas capas de sal durante el verano, consiguiendo un tomme —o queso francés de montaña— redondo, dorado y rico en sabores.

El método es sencillo y los resultados son excepcionales. Tras un largo periodo de maduración, el queso revela sus múltiples sabores. Sea cual sea la variedad que elijas, marida maravillosamente bien con el vino de Madiran de la zona.

Para visitar a los pastores y verles trabajar, deberás elegir uno de los tres días de «Cabanes Ouvertes» (cabañas abiertas), entre finales de julio y principios de agosto. En esos días, podrás acompañar a los rebaños a sus pastos, visitar la cabaña de los pastores y ver cómo se elabora el queso durante el día.

Espero que disfrutes del Destino queso de VISITGASTROH! y que prepares tus papilas gustativas para un viaje que jamás olvidarás. ¡Yo ya estoy en camino!





VISITGASTRONH! EL PARAÍSO DEL PICOTEO

¿No sabes a dónde ir de picoteo para comer los mejores pintxos en estas vacaciones? Date un festín en estos templos del picoteo, donde encontrarás los mejores sabores y la esencia cultural de los cinco territorios de VISITGastrOH!

Calle Laurel: vete a un bar, cómete un pintxo y... ¡al siguiente!

Una de las principales razones por las que La Rioja es un punto base magnífico para los foodies o amantes de la comida es su proximidad a las mejores bodegas de España pero es que, además, es alucinante por su comida.

En esta región, no se comen tapas, se comen pintxos y, voy a ser sincera, ¡es una de mis formas favoritas de comer en España! Ir de bar en bar, comer sabrosos pintxos y raciones en cualquier momento del año, hacer amigos mientras estás de picoteo... ¡quién da más!

Los pintxos, a diferencia de las tapas, llevan una rodaja de pan sobre la que se colocan varios ingredientes que originariamente se mantenían juntos y sujetos gracias a un palillo, aunque hoy adoptan todo tipo de formas.

Pero, vayamos al quid de la cuestión y a la esencia de comer de pintxos por los bares de la calle más famosa de La Rioja: la calle Laurel.

La calle Laurel atraviesa el casco antiguo de Logroño, en ella hay un montón de bares de pintxos y es el epicentro de la vida social logroñesa. Aquí, los bares están puerta con puerta, cada uno tiene su especialidad, que es un secreto de familia muy bien guardado, y la oferta gastronómica es infinita.

Nunca has probado un pintxo de champiñones tan bueno

Se podría decir que, si no has comido los espectaculares pintxos de champiñón de la calle Laurel, no has visto Logroño. No en vano La Rioja cuenta con más de la mitad de la producción micológica de España. Tres grandes y sabrosos champiñones que se hacen a la plancha, se colocan en el plato sobre una rodaja de pan y se coronan con una gamba... te puedes imaginar que no son la cosa más fácil de comer. Por eso hay incluso una técnica para comerlos sin mancharse.



Oreja de cerdo

Otro de los pintxos míticos de la zona es la oreja de cerdo. Se sirve entre dos rodajas de pan y es un «imprescindible» de la gastronomía local. Hasta los más escépticos caerán rendidos a sus pies.

No importa qué pintxo elijas. En la calle Laurel, hay infinidad de ellos y merece la pena probarlos todos al menos una vez. Además, lo mejor es compartirlos y disfrutar de ese momento tan agradable con los amigos, la familia o tu pareja. ¡Qué aproveche y... prepárate para chuparte los dedos de verdad!

Por cierto: no te olvides que los bares suelen cerrar entre las 16:00 y las 20:00 horas. Así que, en ese tiempo, échate una buena siesta.

Pintxos y bares imprescindibles en Pamplona

Ahora, nos vamos de pintxos por Navarra.

Dudo que yo sea la única que siempre quiere comer algo cuando está tomando algo con sus amigos... ¿Quién es como yo?

Los pintxos son la solución ideal: una combinación de pequeñas cantidades de comida local y deliciosa que acompañan a la perfección a una cerveza o una buena

copa de vino. Tanto si prefieres las especialidades tradicionales como si quieres algo un poco más innovador, encontrarás muchas opciones en Pamplona.

Elige entre las tortillas, las croquetas, las pulgas (minibocadillos) y muchas otras especialidades que verás en casi todas las calles navarras. Va teniendo sentido eso de «irse de pintxos», ¿verdad?

Ir de pintxos por los bares del casco antiguo de Pamplona es un plan que no te puedes perder si visitas la capital de Navarra. Pamplona tiene miles de bares de pintxos. Los mejores están en la calle Estafeta y en la calle San Nicolás, cerca de la Plaza del Castillo. Son unas calles superanimadas, llenas de vida y de tesoros gastronómicos. Es imposible ir solo a un bar.

Aquí tienes una lista de mis favoritos, que son un buen punto de partida:

Bar Gaucho, en la calle Espoz y Mina, es el sitio más «pamplonica» para probar su sabrosa tortilla de patatas o su irresistible pintxo de foie. También tiene croquetas, chistorra y otros muchos tipos de tortillas.

Hay una gran variedad pintxos. Pequeños y no tan pequeños, sencillos o elaborados... El siguiente bar que me encanta por la creatividad de sus pintxos: el restaurante Baserriberri. Cada bocado está repleto de sabores en este establecimiento moderno y con espíritu joven, diseñado para que redescubras la gastronomía de la zona.



Aquí encontrarás pintxos de autor como la b00mVeja hecha con oveja y cordero y servida en una ... ¡bomba! ¡Tienes que probarla! (Ver pág. 33)

Este espacio gourmet también ofrece un espectáculo de cocina en el que podrás disfrutar de una experiencia multisensorial con un personal muy amable.

Y, por último pero no por ello menos importante, no te puedes perder la visita al Mercado de San Blas para ver todos los productos locales, carnes y pescados que suelen utilizarse para elaborar los pintxos tan buenos de los que he hablado antes.

¿Ya te ha entrado el hambre?

El Mercado de La Ribera en Bilbao: un templo para los amantes del pintxo

Si te digo que a la gente del norte le gusta comer bien, seguramente no te estoy descubriendo nada nuevo. Podría haber seguido mucho más tiempo hablando de los deliciosos pintxos de Navarra pero creo que ha llegado el momento de cambiar un poco de aires y traerte otra versión de los pintxos y el picoteo. Esta vez, nos vamos a Euskadi.

Probablemente habrás oído hablar del Mercado de San Miguel, en Madrid, o Les Halles Paul Bocuse de Lyon. Bien. Pues estas «calles cubiertas» son similares y

también merecen una visita.

El Mercado de La Ribera, el mercado de abastos más grande de Bilbao, podría considerarse como una extensión de los bares por el simple hecho de que también es un espacio cubierto pero aquí todos los productos se venden en los diferentes puestos y muchos de ellos pueden encajar perfectamente en la categoría de pintxo.

Te recomiendo que te pases por el mercado para descubrir una impresionante variedad de productos frescos y deliciosos pero, sobre todo, para que te deleites con una comida «sobre la marcha» en uno de los gastrobares del mercado.

Aquí, el concepto de «ir de pintxos» adquiere una nueva dimensión y puedes elegir entre múltiples tipos de hamburguesas, sushis, pintxos y postres. Es casi una obligación que pruebes algunos pintxos en la ciudad donde nació este tipo de comida en miniatura. Y, disfruta de todo esto mientras vas andando por los pasillos y diferentes espacios del mercado.

Este templo de la comida está repleto de bares y restaurantes gourmet que ofrecen delicias como las míticas gildas.

La gilda es uno de los pintxos favoritos de los lugareños y una forma estupenda de comenzar la velada en Euskadi. Es tal el contraste de sabores cítricos y amargos que despertará tus sentidos. También te recomiendo



que vayas al bar-restaurante que hay en la planta baja. Tiene una agradable terraza con unas bonitas vistas de la ría y, durante todo el verano, ofrecen conciertos de jazz en directo por la noche.

Así comemos en el norte de España, y eso que por cuestiones de espacio no te hablamos de Donostia, que merecería un libro entero (de hecho, hay varios) para conocer los pintxos, práctica culinaria que tuvo su origen y desarrollo principal en la capital de Gipuzkoa... ¿te animas a venir?

Un recorrido por los mercados más bonitos del País Vasco francés

Ha llegado el momento de cruzar la frontera al País Vasco francés, donde el picoteo también está muy presente, así como los mercados al aire libre y los festivales gastronómicos. Es una bella tierra de platos y sabores buenisimos y con una cultura gastronómica muy enraizada.

Aquí, el tema del picoteo y los pintxos gira más en torno a los productos locales, la fruta y la verdura de temporada cultivadas por los baserritarras —los agricultores vascos—, el pescado capturado por la mañana o la carne tierna de la carnicería. Señoras y señores, ¡este es el ambiente de los mercados! Una versión local del picoteo, descubriendo sabores nuevos en un

ambiente tan agradable y colorido que tendrás la tentación de comprarlo todo. Charlarás con los productores locales con total complicidad y se activarán tus papilas gustativas.

El maravilloso mercado de San Juan de Luz

Aunque San Juan de Luz es un pequeño pueblo costero, es un lugar maravilloso que tiene mucho que ofrecer. Gran parte del centro del pueblo es peatonal y se puede andar muy cómodamente a pie por él Callejeando por sus pequeñas y preciosas calles, encontrarás múltiples tiendas de productos artesanales y de alimentación gourmet como foie gras, confit de pato, carnes especiales, quesos, aceites, vinos, etc. Y, si quieres un poco de moda, ¡podrás comprarte las tradicionales alpargatas!

Por supuesto, aquí también puedes comerte unos pintxos junto a la playa pero si quieres sumergirte de verdad en el ambiente informal de San Juan de Luz, el mercado es el lugar ideal para ello. En mi opinión, es uno de los mercados más bonitos y con mayor encanto de los Pirineos Atlánticos.

Vente con apetito porque, viendo los coloridos puestos llenos de comida, ¡querrás probarlo TODO!



El mercado de Espelette, el pueblo de los pimientos

Para añadir un poco de folclore a todo esto, te recomiendo que visites la región cuando se celebran festivales gastronómicos como la feria del jamón o la fiesta del pimiento, donde todo el mundo se viste de rojo, se sumerge en las tradiciones y prueba las especialidades gastronómicas.

El mercado de Espelette es visita obligada. Es uno de los mercados más antiguos del País Vasco y aquí encontrarás los famosos pimientos de Espelette, que se pueden comer frescos o secos, en polvo o en deliciosas elaboraciones ya envasadas y en conserva.

El sabor único y especial del jamón de Bayona

¿Te gusta el jamón? En Bayona, se toman muy pero que muy en serio su jamón. Cada jamón pesa entre 12 y 15 kilos. En abril, la ciudad organiza la Feria del jamón de Bayona. Desde 1462, gente de toda la región se reúne para elegir el mejor jamón, conocer a los productores locales, disfrutar de un ambiente estupendo y, por supuesto, ¡probar un montón de jamón!

Descubre Pau y su increíble mercado cubierto

Les Halles de Pau merece una visita y es un lugar maravilloso para descubrir los manjares franceses. Hay tanto que ver y probar aquí...

Merece la pena darse una vuelta por este mercado —que abre a diario— ya sea para comprar algo o solo para mirar. Este es un lugar de ensueño para los amantes de la comida. Este mercado es ideal para picar algo: muchos tipos de queso, charcutería, pan orgánico, paté de pato fresco, etc.

Un sabroso marisco a buen precio, camareros amables, muy buen ambiente y la posibilidad de elegir entre comer dentro del mercado o en la gran terraza exterior... Cuando lo conocí, ¡me entraron las ganas de alquilar un apartamento cerca para poder hacer la compra aquí todos los días! ¡Je, je, je!

Bon appétit! ¡Que aproveche!...
On egin !!





VISIT GastrOH!



Interreg
POCTEFA
GATURI



*Programa financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional*



VISIT
GastrOH!
Un destino para poner a prueba tus sentidos

www.visitgastroh.com



VISIT**GastrOH!**

**5 TERRITORIES,
5 SENSES,
ONE SINGLE
DESTINATION**

Béarn

Euskadi

La Rioja

Navarre

Pays Basque

Socios / Partenaires / Partners



Asociados / Associés / Members





Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde el pasado mes de diciembre este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú: 12€ Menú fin de semana: 25€ Alubias: 22€** (lva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de martes y jueves.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENUS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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



Maidar 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, Solomillo 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. 943 79 49 39 / 620 733 179
www.santaanamondragon.com



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 alcachafas 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 totalmentee casero. **Menú semana: 17,50€ Menú degustación: 30€ Precio Medio de Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

URBITARTE SAGARDOTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o 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.**

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES "DEL SUR"



BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Amaia e Itziar Urtasun ofrecen una cocina tradicional especializada en **Carnes y pescados a la brasa y especialidades** como Ensalada templada de vieiras; Sopa de pescado; Salteado de verduras con bulgur; Atún con puré de yuca y salsa cordobesa; Bacalao confitado sobre salsa de pimiento verde, Carré de cerdo ibérico en su jugo, Canutillos de crema y nata y chocolate caliente... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos Sandwiches, bocadillos y hamburguesas de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 40-60€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 13,50€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes y martes

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 Chuletillas, chuletillas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piqillos 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 Espárgagos 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.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



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

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



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

DOLAREA JATETXEA



COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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



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

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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlariberri.com



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

LAIA ERRETEGIA



LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS

ITZIAR

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



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

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11

943 55 57 24

www.tripontzi.com



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).

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.

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97
www.casahumada.com

BRASA, COMIDA TRADICIONAL MUY PERSONAL Y CARTA A DOMICILIO



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una **carta "Delivery"** con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6**. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

HERRIKO ETXEA



LA COCINA DE JAVI PENAS

LASARTE-ORIA

CALLE DEL CALVARIO
(APERTURA EL PRÓXIMO
14 DE MAYO)



Javier Penas e **Izaskun Gurrutxaga** están ultimando su próximo proyecto, Herriko Etxea, que **será inaugurado en Lasarte-Oria el próximo 14 de mayo**. Situado en pleno centro de la localidad, tras la Ermita de Santa Ana en la calle Camino del Calvario, este amplio local contará con un **espacioso y luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. Aunque todavía está por terminar de concretar la carta del establecimiento, Javi e Izaskun adelantan que de lunes a viernes servirán un **menú del día** en el que este chef ofrecerá, como hizo hasta verano del año pasado en el restaurante Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente la utilización de **productos locales y de temporada**. En la barra, además, habrá una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo.

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
www.zezilionea.com



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz 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 cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolís elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

GURUTZE-BERRI



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

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25

www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdid en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 15€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10

TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como “**el restaurante del mercado de Ordizia**”. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... **y novedades a la parrilla. Carta: 40-45€**

Menú del día: 13€ Cierra: Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3

TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, 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.**

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverria**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

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

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 que destaca por su excelente 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):** 18,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 33€ con solomillo/ 36€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 32 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

AMA

ULTIMOS COLETAZOS ANTES
DEL CAMBIO DE UBICACIÓN



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



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

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**. 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 con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 17€ (Bebida aparte)

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:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

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.

**ARANETA
ERRETEGIA****PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL****ZESTOA**CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92
626 869 231

Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€

**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 este acogedor restaurante con terraza en la 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. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja** y otras piezas de carne. que son maduradas en el propio establecimiento. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 35-45€ **Menú del día:** 12€ (13€ en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

ETXEBERRI**HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR****ZUMARRAGA**Bº 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 Meunier, Corzo a la austriaca, Tatín 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



MUGA (Zumarraga)

UNA EXCELENTE PARRILLA EN PLENO CENTRO

Amancio Santos cumplirá, el próximo 7 de abril, cinco años al frente de Muga, restaurante-asador que cuenta con un éxito ascendente apoyado en dos premisas: el buen criterio de su propietario a la hora de seleccionar y adquirir el producto y la experiencia con la brasa del argentino **Juan Pablo Redolfo**, joven parrillero curtido en mil batallas gastronómicas

Zumarraga no contaba con una parrilla como la que instaló Amancio Santos en este establecimiento. “Estamos hablando” nos cuenta este hostelero, “de una parrilla de dos metros en la que, además, somos radicales a la hora de separar la zona de la carne y la del pescado para que no se mezclen los sabores”. Esto, sumado al buen ojo al seleccionar el producto de este gallego de origen asentado hace tiempo en Zumarraga, ha hecho que cada vez sea más gente la que se decante por acudir a su restaurante y a comer, además, a la carta. “Somos de carne, sin duda, pero cada vez más gente se anima con el pescado. El rey es el rodaballo, pero todos los fines de semana tenemos besugo, rape... y todo el que se anima a probar el pescado, repite. Además, por encargo traemos cualquier pescado.

Tal ha sido el éxito de la propuesta de Muga que Amancio se ha hecho con otros dos locales situados en las proximidades, el **Brannigan's** en el que ofrece una cocina más informal consistente en platos combinados, codillos al horno, pollos asados y pintxos, y el mítico **Pub Eguzkia**, al que le ha añadido una propuesta gastronómica basada en los pintxos. Por si esto fuera poco, este restaurador ha adquirido la **Carnicería Fernando Salegi**, contigua al asador Muga, en la que además de mantener el excelente género de etiqueta **Eusko Label** con el que trabajaba el anterior propietario, va a añadir una gran variedad de platos precocinados de elaboración casera.

De esta forma, Amancio Santos está consiguiendo revitalizar esta zona de Zumarraga y Urretxu conocida como el **Barrio de las Estaciones** que poco a poco se estaba quedando sin bares y, por consiguiente, sin ambiente. La apuesta por la calidad llevada a cabo con el Muga está consiguiendo, al contrario, que poco a poco la gente del centro de la localidad se vaya acercando los fines de semana a la zona, atraídos tanto por el variado y cuidado “**pintxo-pote**” de los viernes al atardecer, como por su atractiva carta.

Recientemente tuvimos la ocasión de degustar dicha oferta en un interesante sentada en la que probamos como entrantes el **Foie micuit**, una de las estrellas de la carta, que nos sorprendió por su muy agradable textura, los **Espárragos a la plancha** con salsa de hongos y foie que nos sedujeron por su acertada combinación de sabores y el **Revuelto de hongos**, cuajado en su punto perfecto y acompañado de unos hongos que, a pesar de no ser de temporada, contaban con un sabor y una tersura ideales. Pasando a la carne, pudimos comprobar la buena mano de Juan Pablo Redolfo, que nos sirvió una **Txuleta** impecable en mordida, en sabor y en punto de asado (tenemos que volver a probar el pescado) y los **postres caseros** supusieron un colofón ideal a una remarkable experiencia que no podemos sino recomendar a nuestros lectores.



ASADOR MUGA

Secundino Esnaola, 36 - ZUMARRAGA

Tf: 843 98 98 49



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.

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96

www.alliolidonosti.com

ALL I OLI

CAJÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO
RESTAURANTE CATALÁN



Restaurante de cocina catalana de montaña a **25 metros del apeadero de Renfe de Martutene**. Espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, ofrece una cocina sencilla y sabrosa y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Calçots (hasta abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideos; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día:** 20€ **Menú calçotada:** 35 € **Menú degustación:** 28€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día.

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 Xavier 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€

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)

TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurante situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. **Carta:** 20-22 € **Menú:** 12,50 € **Menú de fin de semana:** 16 € (sábado) 20 € (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web www.amalurdonostia.com

AMBIGÜ ESTACION

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 vizelano **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.

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

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO



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, Carabino plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GRÓS)
TEL. 943 01 13 80
www.bodegadonostiara.com



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

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 22

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.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(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.

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.casaurolojajetxea.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; Veira 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

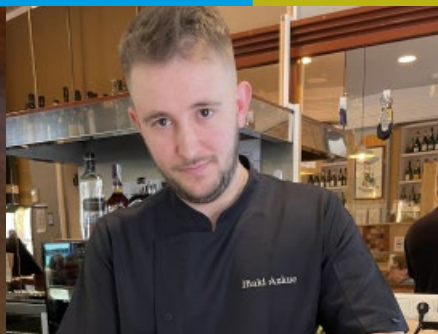
EL VASKITO



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 cursado 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:** 50-60€. 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€

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 hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€ **Cierra:** Domingo noche y lunes.

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

HIDALGO 56

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



DONOSTIA

PASEO COLÓN 15(GROS)
TEL. 943 27 96 54
www.www.hidalgo56.com



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 Txapeladun -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.

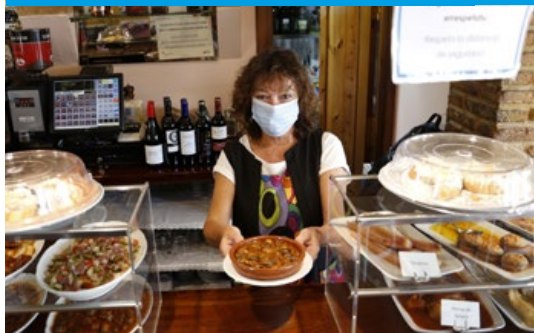
HAIZPE

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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE



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 Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Ensalada de queso fresco, nueces, pasas de uva y brocheta de fresas con vinagreta de caramelo; Arroz meloso de pato confitado y hongos; Nuestra ensalada templada de bogavante y almejas; Atún rojo con vinagreta especial Ikaitz y mayonesa de cítricos; Carrillera ibérica en su salsa sobre crema de calabaza; Torrija caramelizada con helado de café... **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 25€ (lunes a viernes mediodía) **Menú degustación (bebida incluida):** 55€ **Cierra:** Lunes y martes.

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-restaurante 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 rebizadas; 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**

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.

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

AQUAVITAE COCKTAILS (Donostia)

EN APOYO DE LA HOSTELERÍA

En 2014, Alberto Benedicto, fundador de Aqua Vitae Cocktails y colaborador de esta publicación (ver página 20), decidió presentarse al Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa, el cual ganó. A partir de ese momento le comenzaron a proponer realizar diferentes eventos de coctelería, con lo que comenzó a crear y formar un equipo de profesionales para dar un servicio exclusivo y personalizado a los diferentes eventos que le iban solicitando. Eventos como Bodas, donde se creaban cócteles especiales en función de los gustos de los novios, servidos en barras totalmente tematizadas en función del tipo de decoración que había en el resto del restaurante.

También comenzaron a solicitarle **Eventos Privados** como cumpleaños, aniversarios, cenas y comidas de amigos... así como Eventos de Empresa como por ejemplo en el Festival de Cine de San Sebastián, presentaciones de nuevos productos en comercios locales, maridajes de platos y cócteles en diferentes restaurantes y congresos y, por supuesto, eventos de marcas, donde cada cóctel estaba pensado y creado en función de la marca y evento que se realizaba, para así reforzar la imagen de la marca y el mensaje que se quería transmitir. De este modo surgió Aqua Vitae Cocktails, uno de los mayores Catering de Coctelería de la zona norte del país.

A partir de ahí, Alberto, emprendedor nato, ha diversificado sus servicios hasta ofrecer toda una gama de los mismos dirigidos, en su gran mayoría, al gremio de la **hostelería** sin olvidar, eso sí, no pocos servicios para particulares o grupos.

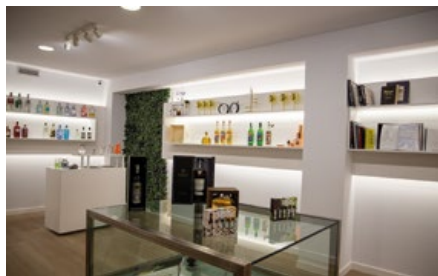
Así las cosas, Aqua Vitae Cocktails ofrece lo siguiente:

- Catering de coctelería para bodas, eventos privados, empresas o marcas
- Asesoramiento gastronómico
- Formación y masterclasses de coctelería

Asimismo, Aquavitae Cocktails pone a disposición de sus clientes su **Showroom**, situado en las afueras de Donostia y de fácil acceso en automóvil. Como explican en su página web, "se trata de un espacio único, diseñado para compartir conocimientos, experiencias y nuevas técnicas de coctelería, donde además se puede comprar todo tipo de libros, productos, utensilios... relacionados con el mundo de la coctelería, así como comprar y saborear nuestras nuevas creaciones. Se trata, además, de **un local totalmente equipado audiovisualmente, ideal para la presentación de nuevos productos**, realizar catas especializadas... Además cuenta con un parking privado y gratuito, así como una fácil conexión con todas las partes de la ciudad y salida directa hacia las capitales más cercanas como son Bilbao, Vitoria y Pamplona.

El pasado 9 de noviembre, Alberto Benedicto inauguró su Showroom y aprovechó para realizar una serie de demostraciones de coctelería entre el público asistente, momentos que se recogen en las fotografías de este artículo.

Para más información, pueden contactar con Aqua Vitae Cocktails en el teléfono **696 975 183**, o consultar su página web www.aquavitaecocktails.com



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; Txipighetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

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.

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 diario de temporada:** 14€ (bebida, postre, café e IVA incluidos) **Menú fin de semana:** 24€. **Carta:** 22-30€. Hay Menús para celíacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética. **Cierra:** Lunes

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.

MARIÑELA

NUEVA ETAPA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, dirige desde el 1 de abril el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinias, Rape a la plancha con refrito, Cogote de merluza, Parpadele con almejas, Txipirón plancha, Ensalada de tomate, Mejillones con tomate picante, Ensalada templada de bacalao, Kokotxas, Sopa de pescado, Almejas a la sartén, Gambas a la plancha, Antxoas fritas... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 35 € (Bebida aparte) **Carta:** 35-40 € **Cierra:** Lunes

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.**

MARUXA & OSTRAS KAMAL

OSTRAS, PULPO,
MARISCO Y CHAMPAGNE



DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 25
(PARTE VIEJA)
TEL. 689 40 14 13



Ofrecer comida y bebida de calidad es el objetivo de **Sebas Liñero**, responsable de Casa Maruxa con más de 40 años de trabajo en hostelería sobre sus espaldas y **Kamal Farfane**, experto abridor de ostras con muchos años de experiencia en la Parte Vieja, que se han unido abriendo este local en abril de 2022. Precisamente, **las ostras, de hasta 8 clases diferentes y procedentes de diferentes orígenes (Francia, Galicia, Escocia...)** serán el fuerte de este establecimiento en el que también encontraremos Mejillones al vapor, excelente Pulpo a la gallega y Mariscos frescos que irán rotando según la temporada y la disponibilidad del mar. Para acompañar estos manjares, Sebas y Kamal han dispuesto una buena selección de Champagnes, Cavas y Blancos. **Cierra:** Martes.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

VIITORIA-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 parilla (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 cierra.**

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, en este bar de ambiente futbolero y canalla situado en una de las calles más populosas de la Parte Vieja encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico y una amplia variedad de **Pintxos**: Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Todo ello, además, servido en raciones y formatos generosos y abundantes. Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra**: lunes.

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

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 58 51 74

www.txakolinadonostia.com

ROBERTO

GRAN VARIEDAD DE VERMÚS Y PINTXOS DE TODA LA VIDA



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



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **terraza** cubierta dotado de 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 Arroz elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambor, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Domingo noche y lunes

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.**

SUHAZI

NUOVA DIRECCIÓN EN UN LOCAL CON SOLERA

DONOSTIA

IKATZ KALEA, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 90 27 95



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 €. **Cierra:** Lunes. **Cenas:** Jueves, viernes y sábados.

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85

(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

DONOSTIA

TÓMAS GROS, 2

(GROS).

TEL. 943 28 72 33



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

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.txuletarestaurant.com



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA
 ANOETA PASEALEKUA, 30
 (JUNTO AL ESTADIO)
 TEL. 943 45 74 36
www.hotelanoeta.com



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.



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 remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una mas 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 TORTILLA DEL ZABALETA (Donostia)

UNA TORTILLA EN PLENA EXPANSIÓN

“Nuestra tortilla no será la mejor de Donostia, que es una ciudad que tiene mucho nivel y muchas tortillas maravillosas, pero sí una de las mejores, seguramente una de las cinco mejores” afirmó, entre otras muchas cosas, Jon Zabaleta, cuando el pasado 31 de marzo realizó una tortilla en directo en el programa “Nos echamos a la calle” de ETB. Y es que la tortilla del Zabaleta ha trascendido las fronteras del bar en el que inició su andadura y se encuentra en plena expansión.

Los responsables de este bar de Gros lo vieron claro durante el confinamiento y los posteriores meses de la pandemia: la suya, la Tortilla del Zabaleta, no era una simple tortilla. Es, como dice Jon, “una marca” que debe ser impulsada”. Razón no le falta a este dinámico empresario hostelero, ya que la tortilla creada por su padre, José García, hace ya unas décadas, se ha convertido en una de las más populares de la ciudad, habiendo sido **citada en el Whashington Post o en el diario Sud Ouest France**, entre otros.

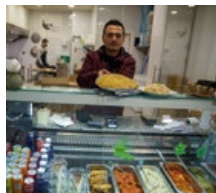
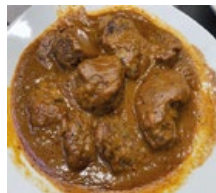
Es por ello por lo que durante los meses de la epidemia, estos “echados p’alante” que son los “Zabaleta” decidieron abrir un **obrador en la calle José Arana** de Gros y con el tiempo cuentan incluso con un **corner en el OgiBerri de Garbera** donde también puede ser solicitada esta tortilla, siempre jugosa y perfectamente ejecutada, que se entrega en su envase de cartón para que pueda ser llevada a casa con toda la comodidad del mundo, de una manera higiénica y sostenible.

Otros productos del Zabaleta

Además, en vista de que la clientela del obrador demandaba más productos para complementar su comida, ahora pueden solicitarse también **platos del Zabaleta ya cocinados** que harán que disfrutemos en casa de las especialidades de este bar: su exquisita ensaladilla rusa, sus exitosas albóndigas o carrilleras, bacalao al pil-pil, paella de marisco, alitas de pollo costilla ibérica... Además, todos los días se prepara un **plato de cuchara** que va cambiando con regularidad, así como un plato del día que, igualmente, cambia continuamente. Y los más golosos podrán también encargarse una buena porción de su Tarta de queso estilo Donosti.

No cabe duda de que la tortilla del Zabaleta, que **puede recogerse en el local o ser recibida en casa por Glovo**, está “on fire”, y Jon Zabaleta es un hervidero de ideas que poco a poco se irán poniendo en práctica y darán, todavía, más visibilidad y alas a esta excelente tortilla.

Que nadie se quede sin disfrutar de la tortilla del Zabaleta, un placer accesible de una forma tan sencilla como es descolgar el teléfono y marcar el **843 640 108 / 641 550 318**



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 Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Aginaga Auzoa. Tf. 943 36 67 10

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

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

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

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

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, frescura 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 tuétano 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 €

CASERÍO MARUTEGI

ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58

www.marutegi.eus

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL



El pollo de caserío a la manera de la Amama es la especialidad de este precioso caserío perdido en las faldas de Aizkorri, ideal para una escapada con amigos o en familia donde encontraremos una **cocina tradicional, auténtica y honesta que se sirve en copiosos menús** entre 26 y 37 euros. Entre los platos encontraremos especialidades como Pollo de caserío, Callos y morros, Carrilleras estofadas, Litiruelas de cordero, Txipirones en su tinta, Huevos de Caserío con txitxikis de casa, Bacalao sobre vizcaína y Pil Pil... **Menú principal** (3 entrantes al centro, segundo a elegir y postre): 30 € **Menú principal con txuleta de viejo:** 38 € **Menú montañero** (alubia, 2º plato a elegir y postre): 26 €. Menú infantil: 12 € (Todos los menús incluyen el IVA y vino de Rioja Alavesa) **Cierra:** Lunes salvo puentes o festivos.

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronómika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Corde-ro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletitas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

LA CATEDRAL



UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

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



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pikoteo que es La Catedral de Tudela, recién galardonado con un "Solete" por parte de la Guía Repsol. En pleno Casco Viejo de la ciudad, La Catedral es lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. 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 !!

EL CHOKO DEL 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 creado un nuevo espacio gastronómico, **el Choko del Remigio**, en el que se sirven **menús gastronómicos a mesa completa al competitivo precio de 65 euros** (bebida aparte). Así, en este momento, podemos optar por el **Menú de Primavera** (3 aperitivos, 3 entrantes, pescado, carne y 3 postres) o el **Menú Degustación de Verduras "El Esplendor"** (3 aperitivos, 8 platos y 3 postres).

La cocina del Remigio es una **cocina tradicional, de producto y de mercado, en la que encontraremos muy personales toques de vanguardia y, sobre todo, un respeto devocional hacia los productos de la tierra y los pequeños productores**. Entre las especialidades actuales podemos encontrar ejemplos como Cogollico del grumillo con trucha de Yesa ahumada en casa y vinagreta, Guisante de lágrima, yema y caviar Per Se, Cebollica a la tudelana con su jugo de Idiazabal ahumado, Espárrago asado, Puerro a la llama con meuniere de pollo, Alcachofa rebozada, cordero, regaliz y ajo negro, Menestra de los 4 ases, Milhojas de foie, piña y queso de cabra, Ajetes tiernos fritos, Croqueta de boletus, Idiazabal y quinoa, Chicharro escabechado con alcachofas en dos coccciones y huevas de trucha, Canelón de fiebre al mole poblano...

Por lo demás, en su comedor de toda la vida, también recientemente reformado, los Salcedo ofrecen sus especialidades con un **excelente menú del día** de gran calidad a 22€ y una **carta** que ronda los 40-50€ con platos como Piquillos con ajetes y pil-pil, Cebollicas estofadas a la tudelana con queso del Roncal, Corona de alcachofas fritas con setas y foie, Caracoles guisados a la Tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Sesos rebizados, Kokotxas de merluza al pil-pil...

¿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** Portuetea, 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 (Junto a Plaza Easo), 943 21 11 38

- Akalarre** P. Padre Orkologia, 56, 943 311209
- Alaña** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
- Alamandegi** Urbiate, 1, 943 362849
- Alberro** Alto Zorroaga, 67, 943 466880
- Alberto** 31 Agosto, 19, 943 428884
- Albiztur** 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
C/ Okendatuz, 2 (Martutene), 943 46 02 96

- Allerru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572

AMA-LUR

Gastronomía tradicional y pollos para llevar
Carquizano, 7 (Gros), 943 27 45 84

AMBIGÜ ESTACIÓN

Restaurante centenario con amplios salones
Aldamar 12, 943 049701

- Ambrosio** Pza. Constitución, 943 428104
- Amelia Zubietza**, 26, 943 845647
- Ametzagaña** C/ de Uta, 61, 943 456399
- Anastasio Berri** Easo, 19, 943 426320
- Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6, 943 536763
- Antonio Bergara**, 3, 943 429815
- Añoza Txiki** Añoza Hiribidea, 22, 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA

Restaurante y Sidrería en plena naturaleza
Berritri Bidea, 22 (Zubietza), 943 36 20 49

- Aralar** Puerto, 10, 943 426378

ARZTU ERRETEGIA

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

- Ardandegi** R. Católicos, 7, 943 467477
- Argintz Jatetxea** Plaza Ametzatas, 943 474246
- Aroka** Sierra de Aloña, 5, 943 452192
- Artoia** Salud, Amara Viejo-, 943 460815
- Arrai Txiki** Campanario, 3, 943 431302
- Arrikuitan** Igora bidea, 19, 943 983141
- Azrak** Alcalde Eldegiu, 273, 943 278485
- Asia (chino)** Segundo Iztizia, 15, 943 270908
- Astelena 148** Iñigo, 1, esq. Constitución, 943426275

- Astelena 1997** Euskal Herria, 3, 943 425867
- Astizarran** Irigoyen Baserria - Zubietza-, 943 361229
- Astoria 7** Sancho el Sabio, 29, 943 445000
- Atotxa** Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
- Abixi Asador** Sierra de Aralar, 15, 943 461065
- Barkaitzei** P. Barkaitzei, 42, 943 451304
- Barun** Pescadores de Teranova, 1, 943 465604
- Basajau** Añoza Hiribidea, 44, 943 367149
- Baztan** Puerto, 8, 943 424272
- Baztarr** Virgen del Carmen, 25, 943 116350
- BCN** Avda. Barcelona, 38, 943 474265
- Beartzana** Pza. Easo, 5, 943 474995
- Berari** Narrika 22, 943 431631
- Bera-Bera** Goiko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA

Legenda viva de la cocina en miniatura
Gral Arzte, 8 (Gros), 943 27 50 26

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3, 943 462384
- Bideluz** Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422800
- Bideluz** Garbait, 24, 943 430314
- Bigarren** Isabel II, 6, 943 469259
- Bihotz** Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
- Bitacora** J. Zarageta, 4, 943 446111
- Bodega Donostiara** Peña y Goñi, 3, 943 011380
- Bodegón Alejandro** F. Calbetón, 4, 943 427158
- Bodegón Usarri** San Francisco, 12, 943 598803
- Bokado-Aquarium** Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842
- Borda Berri** F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y café desde las 6 de la mañana
Alameda del Cafes, 9, 943 42 21 14

- Bouquet** C/ Logroño, 5, 943 227943
- Buenavista** K. Balaenaga, 42 (Igeldo), 943 210600
- Bully Café-Bar** P. Aves, 5, 943 214287
- Bugati** Arrapide pasalekua, 74, 943 377662
- Cafo Norte** Logroño, 4, 943 312372
- Cachón** S. Marcial, 40, 943 427507
- Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6
- Café de La Concha** P. Concha, 12, 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

Gran variedad en pintxos y buenas copas y café
Pardo Larroca, 14, 943 29 02 39

- Café Saigón** Hotel Mº Cristina, 943 426689
- Café Santana** Reina Regente, 6, 943 432162
- Café Kursal** Ramón María Lili, 2, 943 321713
- Café 57ete** Javier Barkaitzei, 13, 943 46 94 00

CAFÉ FIENNA

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

- Cafetería Express** R. Católicos, 12, 943 463990
- Cafes** R. Católicos, 12, 943 463990
- Capricho** Zabaleta, 55, 943 326734
- Caravansal** 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 Eснаola, 20, 943 287419
- Casa Galicia** Zabaleta, 28, 943 274381

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

- Ciaboiga** Easo, 9, 943 422926
- Cubi** Aldamar, 18, 943 425908
- Cueva de lobos** J.M. Barandiaran, 943 265882
- Dakara** 31 de Agosto, 25
- Dana-Ona** P. Hipódromo, 15, Zubietza, 943 365347
- Danena** Matia, 6 -Antigo-, 943 217320
- Danena** Enbeltas, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
- Darlalata** Avenida Madrid, 3, 68 040385
- 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 Amillia, 9
- Donostiara Taska** Enbeltas, 5, 620459480
- Drinka** Matia, 50 -Antigo-, 943 212101
- Duit** Antonio Arzak, 4, 943 312177
- Eder** Baso Txiki, 11, 943 281871
- Eguzki Bistro Bar** Secundino Eснаola esq. S. Iztizia
- Eibararra** Fermín Calbetón, 24, 943 420442
- Ekaizt Asador** P. Parte Orkologia, 131, 943 212024
- El Álamo** Duque de Mandas, 19, 943 286619
- El Andén** Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326596
- El Café de Mar** P. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
- El Doble** Paseo de Colón, 12, 943 278176
- El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
- El pescador de la bahía de Cadiz** Pza. José M. Sert, 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.L. Bonaparte, 8 (Errotaburu), 943 35 67 78

- Elizalde** Aralar Mendia, 32, 943 452943
- Elosta** P.º Colón, 41, 943 630325
- Ene Be Garrote Grill** Igora bidea, 37, 943 227971
- Erdiko** Autonomía, 1, 943 456699
- Eribera** Camino Portuetea, 14, 943 210300
- Errota** Usurbil, 943 311553
- Esparru** Avda. Carlos I, 16, 943 456394
- Etxabe** Aldakonea, 75, 943 291516
- Etxabe** Duque de Mandas, 35, 943 298254
- Etxaide 4** Ebaide, 4, 943 692537
- Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
- Etxaniz** Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** P. Parte Orkologia, Igeldo, 943 216502
- Etxeko Pizka** Extremadura, 9, 943 277300
- Zeiza** Avda. Struettsegi, 13, 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia
Miracruz, 17, 943 427 13 74

- Farfalle** Avda. Libertad, 21, 943 426054
- Feng Jing** (chino), Ballesteros, 2/9, 943 470043
- Foster's Hollywood** Zabaleta, 1, 943 320988
- Galerna** P.º Colón, 46, 943 278839
- Ganbara** S. Jerónimo, 21, 943 422575
- Gandarias** 31 de Agosto, 23, 943 426362
- Garbera Sidrería** C. Com. Garbera, 943 394358
- Garbait 21** Garbait, 21, 11, 943 433134
- Garua** Narrika, 20, 943 439652
- Garraxi Vegetariano** Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Victoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 21 07 13

- Gartzelu Txiki** Carquizano, 3, 943 327997

- Giroki** Enbeltas, 4, 943 421365

- Gorosti** Plaza del Txofre, 12, 943 576072

- Gran Via** Gran Via, 9, 943 271601

- Gronx** Zurriola, 6, 943 187857

- Guardaplata** Serapio Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe** Iztigorra, 7, 943 225660

HAIZEA

Clásico y muy recomendable bar de pintxos
Aldamar, 8 (Parte Vieja) 943 42 57 10

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza. Sagardotegi, 12 (Inxaurren) 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
P.º Colón, 15 (Gros), 943 27 96 94

- Hipica de Loiola** C/ de la Hipica, 44, 699 758567

- Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 74, 943 464600

- H. Monte Igeldo** Paseo del Faro, 134, 943 210211

- Huang Chen** (chino) Larramendi, 11, 943 451968

- Ibai** Getaria, 15, 943 428764

- Ibati Lur** Nabarra Oñate, 2, 943 335255

- Igeldo Pza. Irizar**, 2, 943 0030473

- Igeldo Sidr** Gurutzeta Baser. - Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

- Inxaurren Sagard** Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA

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

- Inausti** P.º de Errotaburu, 8, 943 311109

- Inausti** Pol. Zuzatu, 4 -Errotaburu-, 943 313933

- Iombi** Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423

- Iraeta** Pardo Larroca, 2, 943 272973

- Iratoz Hamburgueseria** S. Juan, 9, 943 422667

- Iriogoin Eret** Cam. Petritza, 10, Zubietza, 943 372975

IRRIINTZ

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

- Iruña** Easo, 73, 943 456917

- Iruña** Sierra Aralar, 27, 943 466565

- Isla del So** (chino) Pedro Egoña, 5, 943 458419

- Iruñeta-Berri** Camping Igeldo, 22, 943 285683

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
Enbeltas, 16 (Parte Vieja), 943 43 62 10

- Itxasalde Asador** Artakareña, 83, 943 371585

- Itxasne** Ibañ-Aldo -Murtugena-, 943 470757

- Izagirre** Bidartte Berri Baserria, 943 361470

- Izar** Pza. de las Américas, 12

- Izarratzi** Prim, 4, 943 428747

- Izazpi** P.º Baratzategi, 3, 943 321019

- Izei** P.º Baratzategi, 24, 943 279391

- Izkia** Fermín Calbetón, 4, 943 422562

- Javier** Pza. Easo, 4, 943 457152

- José-etxea** Avda. Añoza, 44, 943 369026

- José Mari** Fermín Calbetón, 5, 943 424645

- Juanito Kojua** Puerto, 14, 943 420180

- Kaioja** Enbeltas, 6, 943 427405

- K-10** Victoria-Gasteiz, 9, 943 008181

- Kaibita Taberna** Plaza Blas de Otero (Atxoa)

- Kalonje** Padre Orkologia, 8, 943 213251

KAPADOKIA

Pintxos creativos y excelente servicio
Pescadería, 10 (Parte Vieja), 943 58 31 86

Kapela. Logroño, 5, 943 559208

Kaskazuri. P° Salamanca 14, 943 420894

KATA 4 OYSTER BAR

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

Kayak. P° de los Olmos, 24, 943 397871

Kely's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45, 943 274366

Kiki. Avda. Tolosa, 79, 943 317320

Kim O. Duque de Mandas, 49, 943 561765

Kobak. Simona de Lajust, 8, 943 304449

Kok. Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

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

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zumalacarte, 26 (Gros), 943 27 77 91

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

Kursaal Bar. Avda. Zumriola, 22, 943 291150

La Albarka. Balnearios, 19, 943 446210

La Antigua. Pza. José María Sert 6, 943 218558

La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2, 943 440770

La Cepa de Bernarito. 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. Euzkadi Herria, 2, 943 431722

La Espiga. S. Marcial, 48, 943 421423

La Kabuzita. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madame. San Bartolomé, 35, 943 444269

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

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

La Perla. Paseo de la Concha, 2/g, 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

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

La Tagliatella y Goniñi. 5, 943 289184

La Tagliatella. San Martín, 29, 943 427326

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Orador de tortilla de patata para llevar
José Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

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

La Yaca. Andrestegui, 4, 943 317744

La Yaca. 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. P° Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445

Lebe. 31 de Agosto, 22, 943 435693

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

Lobo. Peña y Goniñi 6, 943 558256

Lobo. Easo, 13, 943 142933

Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainategui. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M MARTÍN

Paraiso 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

Maun Grill Bar. Urbietta, 8, 722 761705

Makrobiotika Ekitea. Inbaurren, 52, 943 288246

Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326932

Malandrino. Zarautz, 2, 943 386669

Manisegi. Oriandendi, 14, 943 714168

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217

Mandrágora. José María Sert, 9, 943 312699

MARIÑELA

Auténtica cocina de puerto
Paseo del Muelle (Puerto), 943 421388

Mariquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988

Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965

Maruxa Ostras Kamal. 31 de Agosto, 25, 600 412904

Matxalauva. Zabaleta, 17, 606 159412

Mei Yuen. Francisco, 35, 943 218275

Mendi. S. Martín, 13, 943 287286

Mendigorrotz. Plaza Lizardria, 4, Igeldo, 943 212023

Menerendo de Ulla. P° de Ulla, 311, 943 271258

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. P° de Ulla, 193, 943 2727707

Monpas Cervecería. Saigües, 943 277236

Morgan. Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

Munto. Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri. Munto, B° Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin. Puerto, 17, 943 063178

Nagusia Lu. Mayor, 4, 943 433391

Narrika. Narrika, 16, 943 424661

Narri. San Martín, 22, 843 931405

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nekada. Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikolas Asador. 14, 943 443611

Nikolas Asador. Bustinturi, 10, 943 217151

Nineu. Zumriola, 1, 943 003162

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

Nuevo Oiaola. Camino Golatzkiki, 100, 943 330853

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

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
Manuel Leukona, 9 (Benta Berri), 943 31 04 10

Oliyes. Erregeaztegui, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Prezioso local con alta cocina oriental
Mantelería, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736

Ordiña. San Lorenzo, 6, 943 422424

Orhiz. San Jerónimo, 22, 943 427508

Orribe. Portuetxe bidea, 23, 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Ostigar. Corsarios Vascos, 2/g, 943 451327

Osindar. P° Berioy, 13, 943 219940

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959

Pagadi. General Artzebe, 1, 943 284299

Pagotxa Cafetería. P° Arbustos, 2/g, 943 218320

Palacio de Aiete. Gótz Galtzarri Berri, 27, 943 210071

Pantxika. Muelle, 2/g, 943 421179

Parazaki. Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Paspaleu. C/ Ilumbé, 11, 943 969533

Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

Peño Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

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

Pepe. Avda. Zumalacarte, 3, 943 116733

Perus. B° Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL
Narrika, 7 (Parte Vieja)

Pirixi Txulo. Eskaltantegi, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, 2/g, 943 310896

Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14, 943 445712

Pollitena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello. Gran Vía, 12, 943 537828

PORTUETXE

Sobrietu asador templo del buen producto
Portuetxe, 43 (Igara), 943 21 50 18

Qing wok. Gran Vía, esp. Zumriola, 943 286256

Ramuntxo Berri. Peña y Goniñi, 10, 943 321661

Raviolina. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuenterrabia, 20, 943 424169

Rekondo. P° de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 450558

ROBERTO

Más de 50 vermouths... y cinco pintxos !!
31 de Agosto, 22 (Gros), 943 58 51 74

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 6-8, 943 50 72 88

Salaberria Sidereria. J.M° Salaberria, 15, 943 456311

Saltxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta, 3, 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

Santa Zuzuga.

Santo Remedio. F.G. Lorca, 10, 943 085911

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862

Sidereria Ametzti. Ametzti Gorkoa-Igeldo, 943 217323

Sideria Inbaurren. P° Zubairuz, 27, 943 220274

Slabon Café. Urbietta, 44, 943 464208

SM Café. Urbietta, G.C.C., San Martín, 943 427610

Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 30119

SUHAZI

Buen menú del día y variedad en pintxos
Juan de Bilbao, 17 (Pte. Vieja), 943 30 27 95

Sukalde Kultura. P° 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

Tejeria. Tejeria, 9, 943 28204

Telepiza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza. Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza. Easo, 27, 943 431377

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta. P° 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

Excelente menú y gran variedad de pintxos
Tomás Gros, 2 (Gros), 943 28 72 33

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 2, 943 569143

Tracamundana. Etxaide, 4, 943 124675

Tribuna Norte. M° Dolores Agirre, 22, 943 276263

Tsun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426862

Txakolina. 31 de Agosto, 22, 943 585174

Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 428875

Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel.943 147373
Uztari. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 48321

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
Alubias de Albiztur y cocina tradicional
Erdiguena, 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 Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

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

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

ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martín Plaza. 943 691836
Inazio Urrozta. Arana Baiara, 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
Sidrería 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 650695
Txindoki. Ereka Añe, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arleta. Artea, 5. 943 530094
Bámhola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 13. 943 576308
Iuri. Juan Bautista Ertu, 2-4. 943 593800
Irunherri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gastañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goburu Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Loizazaren. Kale Berria, 30. 943 593205
Mizparril Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traieruon. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Xalketa. Aita Larramendi, 943 591604
Txertota. Goburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
Chuletás de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Chyenno. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goikotxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Añin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Buztinziar, 6. 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI
Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
Herriko plaza, s/n. 683 47 33 46

ARETXABAETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegao. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandui, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilergi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aazata. 943 791668
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boñiteki. Nafarroa, Zargaldea, 24. 943 793991
Buenueña. Jokin Zañitzi, 6. 943 797360
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 6. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795569
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA
Pinxtos, bokatas y hamburguesas caseras
Olarite, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Añe Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Ron Muralla. Otalora, 36. 943 791195
Hilarioñ. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaita, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udala. 943 792215
Loratge. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794879
Moneta. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Bñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 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. Meatzterreka. 943 771586
Taxka. Otalora Lizentziadua, 18. 943 080414
Txiritxa Taberna. Gessaluar auzoa. 943 791035
Txoko II. Otalora Lizentz, 12. 943 795950
Txorronda. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urribari Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Plaza, 943 791250

ASTEASU

Iurri Oñdo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Arador. Alto de Andazarate. 943 580866
Paxtine. Crenental, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebelara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Allorenea Sidrería. Camino Petreñegi, 4. 943 336899
Amets. Poligono 26. 943 551838
Arloa Sidrería. Ioliza Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidrería. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergoia, 12. 943 550042
Berezitarru Sidrería. Berban Aran etxea. 943 557598
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alta 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazaotxa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago Etxe Baserria. 943 556567
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatiz, 2. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irgoien Sidrería. Ipardale Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larreate Sidrería. Caserío Mufiarzoki, 943 556647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txontokietia, z/g. 943 555220
Oialume Zur Sidrería. M. Azconzandi, 16. 943 552398
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553139
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 36. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apetegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330500
Zapain Sidrería. Errekalete Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA
Tolara Sidrería y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

AZKOITIA

Abarraxa. Altamira, 5. 943 814315
Attola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea. 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 30. 943 850771 (Pintxoak)
Isldio. Ainguru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Izuri. Ainguru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Leja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urtute 75 Industrialdea. 943 851103
Maritite. Maritite auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 857356
San Agustín. Ainguru auzoa, 943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Erpanar kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eszkute Ostata. Bº Izarraigza, 23. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026856
Irujuri. Ilderonso Gurrutzaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea. 943812271
Jameso Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943 503131
Kiruri. Loialoko auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraiaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiala Hotel. Loialoko plazaotxa, 47. 943151616
Ondarubi. Harzuluidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoak)
Orbegozo. Nurbate auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostiaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Ptxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Aguiar, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiala auzoa, 7. Tel. 943 812543
Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
Nueva dirección y cocina tradicional
Hirugunea, 6. 943 16 30 76

BEASAN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atasekin. Hamburgues. Zaldizteurren, 1. 943 882126
Batzena. J. Miguel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086655
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 886979
Black Label. Joan Irurola de Kalea, 1. 943 888889
Eroski. Senpere Merkatalgunea. 943 122026
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna. Zaldizteurren, 3.
Irizar etxea. Navarro Larreategi, 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

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

Plazape. Pza. San Martín. 943 882997
Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txanagonzari. J. Miguel Iturriotz, 7. 943 866949
Urkiola. Mayor, 7. 943 089131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharrei. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

BELAUNTZA OSTATUA
Chuletas seleccionadas y patatas en olla ferroviaria
Hiriburu, 23. 943 90 45 90

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauñza. Leizotxo Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreña. Ibarra, 2. 943 762145
Azeptxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Angoizar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Exagyi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galwys Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845
Irrab. Amillaga, 12. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Pal-Pol. Domingo Iraola, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mabiategui, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargarai Hiribidea, 37. 943 538997
Tuxarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IRIARTE

Cochinillo, producto de cercañal y terrazo
 J. M. Goikoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOIZATZ

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
Aztoxe Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azizain. Azizain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Erota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Iñur Katea, 12. 943 192473
Lustur. 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
Santauran. Mardari, z/g. 943 199397
Urberu. Elorriaga bidea, 2. 943 199237
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguiaspi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 20608
Arloja. Pza. Urteaga, 7. 943 206349
Astelena Gastrotoka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Azizain Asador. Bº Azizain, 6. 943 121854
Bossa. Eggogin, 7. 17. 943 206753
Birjiñabe. Iñorrio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskaire. Aragueta, 4. 943 121850
Foxbter. Plaza Bidea, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Oñate, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 206008
Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208959
Maixa Calbetón. 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 557036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Iñorrio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburguesería. 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. Urnaga 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. Maiala, 4. 943 789095
Inaki. San Roke, 2. 943 768283
Oñakorta. Axola Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urandizi, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 059335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 4. 943 740580
Gran Siglo. Uparizaga, 3. 943 031185
Iñai-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 260628
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki. Kalegon Plaza, 5. 943 257448
San Francisco. 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malpa. San Francisco, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxeta. Zona departatu Mintxeta. 943 748744
Oñate. Olaso, 15. 943 743185
Pilón Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriidua. Emuarrubide, 1. 943 740793
Urkizu. San Francisco, 6. 943 046209
Ursatorre. San Antolin, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskulibidien parkela, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453
Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

Erreka. Zamalabe, z/g. 943 515913
Erreteriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astigarraga bontze. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gatzelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Xiritina, 1. 943 003195
Irrintzi. Txaparra, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardiá (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, z/g. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Kors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdioko Pizak. Iruza Korsaria 1B. 943 020637
Las Cazuelas. Alta Domostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Liguria Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremo. Pº Iztizia, 3. 943 511033
MIKEL. Ardurtin, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamalabe, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurena. Astigarraga Bontze. 943 512525
Pizza Sprint. Morroñoleta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperreji. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510036
Xera Gastrotoka. C. Nissen, 943 344875
Zamalabe. Bº Zamalabe, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierota, 3. 943 511275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

BELAUSTEGI BASERRIA

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 059335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 4. 943 740580
Gran Siglo. Uparizaga, 3. 943 031185
Iñai-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 260628
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki. Kalegon Plaza, 5. 943 257448
San Francisco. 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malpa. San Francisco, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxeta. Zona departatu Mintxeta. 943 748744
Oñate. Olaso, 15. 943 743185
Pilón Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriidua. Emuarrubide, 1. 943 740793
Urkizu. San Francisco, 6. 943 046209
Ursatorre. San Antolin, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskulibidien parkela, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453
Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alfalfa. Fuerte San Marcos. 943 522271
Araz. María de Lezo, 7. 943 519654
Arzt. María de Lezo, 7. 943 516104
Benito. Santxoenea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Domostia, 4. 943 511047
Isadia. Alfonso XI, 10 (C.C. Nissen). 943 513451
Donosti Sidreria. Zabaldea, 943 528041
Enburi. Zamalabe-Zentolera, 943 341831
Egi-Luz. Sidreria. Bº Zamalabe, 943 523905
Eguzki Oretaria. 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

ERREZIL

Antonioneen borda. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezilgo bidea, 2. 943 511728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría. 943 815355
Trinxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzahaiudi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 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 ETEKA
 Nueva etapa de un clásico del Alto Urola
 Bº Sta Lucia, 50. 943 72 29 86
Argindegi Ostatau. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267
Anduga. Industria-koa, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. Bº Sta Lucia. 943 722552
TOPA
 Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro
 Bº Sta Lucia, 9. 943 72 95 37

GABIRIA

Aztiria Erregeta. Bº Aztiria, z/g. 943 738622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostatau. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñeñe. Larrazte Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Alde-Iñeri. Aldamar, 20. 805 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 887 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Baleari. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrieteta, 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. Kaia, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaibe. General Arma, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
 Kasa. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txoritope, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 6. 943 140906
Mayhoyer. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Anton. Muelle, 943 140324
Taxco. Herrieteta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría. 943 553495
Alberdi Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzaitza Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arral. Zapa, 6. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizutea, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Ixiritria, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorabi Sidreria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336890
Erruoguardena Etxea. Iurrigaitza, 10. 943 330291
Etxeberri Etxeberri. 2. 943 551267
Euskal Pizka. Lanarrendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Eñoreñu, 68. 943 550031
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garri. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Eñoreñu, 69. 943 553272
Guisa. Argain, 12. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330886
Iparagirre Sidreria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iribide. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Izurre. Bº Eñoreñu, 50. 943 330461
Izurre Pol. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karerro. Juan de Urbietia, 15. 943 552627
Larre-Gain Sidreria. Bº Eñoreñu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556565
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Sidreria. Bº Osiñaga, 38. 680 698494
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336899
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaturo plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739
Sansanategi. Martindueño, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Pza. Bárbara, 2. 943 331387
Saretko. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galaretza. 943 336565

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitxuta. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxu. Pagnoga, 19. Eñoreñu. 943 550240
Zelaia Sidreria. Bº Martindueño, 943 555851
Zumardi. Orkolega, 2A. 943 336566
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarca. Pº Baserritar, 36. 943 641991
 Aeroportu. Gabarruti, 22. 943 668508
 Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
 Alameda. Minsoroeta, 91. 943 642788
 Alcandra. San Pedro, 26. 943 642772
 Ama Iur. Sasargi Kalea, 943 64362
 Antonxuri Merendero. Santiago, 47. 943 640059
 Antxiña. San Nicolás, 943 641880
 Arakó Asador de pollos. Pº Butroni, 12. 943 644989
 Ardak Vintoka. San Pedro, 32. 943 643169
 Ardoia. Foru Kalea, z/g. 943 644155
 Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar Pº de Brus, 3. 943 67 05 19

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
 Ballestana. Arkifol-Santiago, 39. 943 641420
 Batako Merendero. Alameda, 943 645364
 Bazki Etxea. Jaizubia, 943 643194
 Camping Jaizubikel. Orea. Guadalupe, 943 641847
 Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
 Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 642122
 Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
 Gastroteka Danontz. Denda Kalea, 6. 943 646597
 El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
 Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
 Errandona. Camino Guadalupe, 943 642933
 Gure. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
 Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
 Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
 Güell. Pº Amute, 943 643297
 Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
 Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
 Hondarribia. Zuloaga, 20. 943 642793
 Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
 Justxi Merendero. Pº Montaña, z/g. 943 645557
 Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
 Kalkuxa. Itzazagi, 943 642440
 Kalfornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
 Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
 Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía Pº Arkifolia, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
 Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
 Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
 Loredua Berri. Santiago, 67. 943 642298
 Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
 Maizane. Javier Ugarte, 6. 645711
 Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
 Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
 Odiruta Aiz Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
 Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799
 Orzadar Cervercía. Itzazagi, 12. 943 642734
 Pizarra Portuxo. Pº Butroni, 943 645665
 Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
 Sardara. San Pedro, 10. 943 030031
 Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
 Sugurri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
 Sutan. B. Jaizubia, 266. 943 116000
 Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
 Txori. Pº del faro 56. bis. 943 644710
 Urdale. Santiago, 75. 943 644614
 Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614

Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
 Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
 Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
 Etxska. Euskal Herria, 5. 943 671374
 Izaskun. Monte taskun, z/g. 943 675017
 Larkatz. Monte Herria, 2. 943 675636
IDIAZABAL
 Alai Hostal. Alto de Ebeagarre, z/g. 943 187655
 Guardi. Guardi nagusia, 943 801918
 Piarrenea. Euzk. 52. 943 187666

IKAZTEGIA

Begiristain Siderria. Caserío turritoz, 943 652837
 Ostiata. San Lorenzo, 7. 943 655892
 Zubirre. Dumizemend, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistrok. Bº Olaberria, 49. 943 631964
 Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
 Aitana Hotel. Avda. Iparrale, 51. 943 635700
 Aitor Asador. Junkal Landandibar, 7. 943 624477
 Alberto Asador. Avda. Iparrale, 42-44. 943 630768
 Aldapa. Pirat. 1. 943 631033
 Alto de Arrexe. Avda. Elizaso, 52. 943 627438
 Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
 Anaka Berrri. Asador. Peñas de Ala, 7. 943 611300
 Anasasio. Serapiro Mugika, 18. 943 615048
 Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
 Arita. Darío de Regojos, 13. 943 624173
 Atalaia. Antzondo, 69. 943 635518
 Bakar. Antzondo, 13. 943 624148
 Baseri. Ertotzar, 1. 943 627907
 Basserri Asador. Berrotarren, 5. 943 627745
 Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
 Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
 Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
 Bikote. Pilar, 1. 943 633706
 Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
 Biribil Palmera. Bertolari Uztapide, 12. 943 630570
 Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
 Cervercía Boulevard. Pza. Antzarian, 11. 943 536918
 Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
 Cantina Mariatici. C. Com. Txingudi, 943 628845
 Casa Barandiarán. Polig. Sorrotzu, 3. 943 610262
 Casa Merino. Av. Iparrale, 57. 943 625703
 Chicken's. Santiago, 16. 943 621429
 Café Iru. Letunborro, 91. 943 637377
 Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 029146
 Corner. C./Vuros, 2. 943 621954
 D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
 Danako. Alzaitzaki, 1. 943 118924
 Disco. Cipriano Larraga, 2. 943 615931
 Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
 Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
 Eguzki. Cipriano Larraga, 2. 943 616794
 Eguzki. J. Talhams Landandibar, 9. 943 630185
 Eleano. Jose Egin, 9. 943 680014
 Errota Berri. Bertolari Uztapide, 7. 943 630481
 Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
 ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
 Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
 Felix Manso Ibarra. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
 Ferton's. C. Com. Behobia, 17. 943 632766
 Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
 Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
 Gascon. Avda. Puñana, 4. 943 618064
 Gaztelumendi. San Juan, 3. 943 630512
 Gran Murralla. Aduana, 5. 943 613176
 Gure Borda. J. Esteban Indart, 9. 943 632915
 Gure Etxea. Teodoro Murgia, 8. 943 620595
 Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
 Ibar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
 Ibañondo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
 Ibañola Olagorri. Pº Meaka, 21. 943 621849
 Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 636232

Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
 Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
 Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
 Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217
 Iñigo Lavado. Ficoa, 943 639639
 Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
 Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
 Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
 Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
 Jantokia. Avda. Iparrale, 11. 943 620490
 Josune. Cipriano Larraga, 20. 943 615154
 Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
 Karrakula. Polig. Letunborro, 6. 943 614661
 Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
 Kistorbe. Avda. Iparrale, 20.
 Kulunka. Uztapide Bertolariak, 7. 943 630481
 La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
 La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
 La Casa del Jaión. Avda. Iparrale, 37. 943 627845
 La Cepa Rajona. Belaskoenea, 92. 943 628447
 La Vintoka. Avda. Iparrale, 12. 943 627332
 La Rotunda. Junkal Landandibar, 13. 943 629566
 Lagun Artea. Serapiro Mújica, 24. 943 61437
 Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
 Lasaiá. Moulaine Mitxelena, 2. 943 619766
 Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
 Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
 Leones. Serapiro Mújica, 23. 943 615132
 Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
 Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
 Manolo. Nagusia, 12. 943 6211 95
 Mariño. Zubeltzi, 6-Bº Anaka. 943 615001
 Marken. Santiago 27 A. 943 611626
 Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
 Maxtenbain. Pº Colón, 21. 943 621384
 Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
 Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
 Mikel. Avda. Iparrale, 59. 943 623886
 Morondo. Papiñea, 2. 943 621395
 Muga. Junkal Landandibar, 36. 943 620071
 Nagore Siderria. Gabiria, 13. 943 634048
 Narrea. Avda. Iparrale, 5. 943 620762
 Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
 Novoa. Poligono Sorrotzu, 3b. 943 613215
 Nuevo Salamanca. Serapiro Mugika, 28. 943 613879
 Ok!-Ok! Avda. Puñana, 13. 943 614564
 Ola Sagardotegia. Pº Ibarroia, Meaka, 102. 943 623130
 Ongi Etxori Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
 Ortzargi Cervercía. Luis de Urutzu, 4. 943 611571
 Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
 Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
 Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka. 943 613924
 Patxi Asador. Sta. Elena, S. Marcial, 943 632245
 Patxi Asador. Sita. Mota, 4. 943 62238
 Pello. Landandibar, 39. 943 630039
 Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
 Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
 Pollo Gool. Pinar, 1. 943 610233
 Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
 Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 618544
 Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
 Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
 S. Marcial. Bº Meaka, 26-2º. 943 963957
 Sargia. Iratn Uretzagotegia, 1. 636 935651
 Sirmirri. Pº Colón, 27. 943 625752
 Sotero Botegon. Fuenterrabia, 7. 943 618023
 Stop. Serapiro Mújica, 943 612684
 Swing. Santiago, 40. 943 578695
 Telepizza. Logo de Ilioginon, 1. 943 619999
 Tensin Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
 The Corner. Fueros, 2. 943 621954
 Toki Goo. Pº Ibarroia, 17. 943 631224
 Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
 Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
 Trinke Borda. Olaberria, 39. 943 622325
 Triquetu. Mº Junkal Landandibar, 38. 943 621288
 Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
 Txalaka. Laretxitzi, 10. 943 574371
 Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634080
 Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
 Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
 Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
 Vagón de la C.A. Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120
 Victoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795

Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
 Voliner. Arbesko Errota, 5. 943 117992
 Wauma's. Behobia, 4. 943 629890
 Wong Feng (Japanes). Mayor, 20. 943 625997
 Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
 Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpura. Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesto. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
 Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasko Ostata. Itsaso, z/g. 943 880315
 Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
 Nautico. Nagusia, 12. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarze 39, Itziar, 943 199370
 Itxaspe. Bº Itziar, 943 199401
 Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199061
 Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199305

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capases Arriola auzoa, 943 60 80 52

Salegi. Galtzada, 13. 943 19 90 04
 Santuarian. Mardai, z/g. 943 199397
 Txinduri-Turri Siderria. Mardai, 943 199389
 Txomin. Mardai, z/g. Itziar, 943 199056
 Urberu Siderria. Bº Elorruga, 2. 943 199237
 Zubikaryu Baru Gorri. Muxiarze, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abunde Cervercía. Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089
 Arkepe. Lagaena, 1. 943 371742

AVENIDA

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

Bugati. Arrapide Pasalekua, 74. 943 362709
 Buggy Hamburgueseria. Jaizubik plaza, 6. 943 365607
 Epele. Gokale, 1. 943 36 27 01
 Errekotxo. Orea Etorbidea, 4. 943 365557
 Gogeri. Hiribide Barria, 1. 943 361404
 Guria. Nagusia, 8. 943 362 714

HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javier Penas Kalbarro, 7. 943 33 37 18

Iñaki. Iñigo de Loiola 4. 943 365 501
 Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
 Larre. Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012
 Larre Gastrobar. Getxoli, 14. 943 324861
 Luvia XXI. Nagusia, 12. 943 369356
 Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
 Oreak. Kale Nagusia, 12. 943 530694
 Orea Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
 Otegi Siderria. Camillo Illarrabrueta, 2. 943 365029
 Pariso Shangai. Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
 Pello. Adara, 5. 943 361551
 Riojaas Asador. Ustín, 13. 943 362720
 Route 33. Avda. Oia, 8. 943 373753
 Rummy. Nagusia, 10. 943 361551
 Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371805
 Txarrel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Orea Etorbidea, 12. 943 94 62 97

ZALDUA

Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amehi Siderria. Zubir Erreka Auza, 6. 943 162323
 Batzokia. Hirigoin, 46. 943 889308
 Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943

Hotel Lazkao Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

OROBIONE
Menú del día y gran variedad de pintos
Elosegi, 34, 943 54 08 17

Nerea Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pepasa Lazkaoendi, z/g, 943 880805
Zelata Uhartz, 1, 943 882485

LEABURU
Otazu Sagardotegia Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri Legazpiko Industrialea, 943 730600
Azitia Santa Marina Auzoa, 943 733622
Bidea Batzokia Latsategi 8, 943 731584

AZPIKOTXE
Pintos muy especiales y gran cocina
Azpiakotxe, 1, 943 73 15 50

Eliz-Ondo Nagusia, 1, 943 731550
Okoko-Izarra Laubide, 17, 943 03 47 93
Gurrutzaga Nagusia, 10, 943 731271
Katlu Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide Lau Bide, 2, 943 731249
Hogei Plazaola, 10, 943 22 93 92
Oilara Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria Plazaola, 10, 943 733375

LEGORRETA

Aulis Sidreria B^a Guadalupe, z/g, 943 806066
Bartzelona Esmalda auzoa, 7, 943 806206
Insuetza Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Caf N-1, Km. 525, 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2, 943 714371
Gatza-Gain Alto de Arlaban, 943 715522
Gastainzuzketa Gastainzuzketa, z/g, 943 715164
Gue Ametsa Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau San Inazio, 3, 943 715371
Sorin Exena Hotel Santiago kalea, 3, 943 715398

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996
Aiton Borda Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azketa Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949
Carmen Tomás Garbizu, z/g, 943 52 66 90
Eloreki Eloreki bidea, z/g, 943 525441
Erteaga Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087
Errekalde Sidreria B^a Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri Ctra. Bidea-Gaintzurizketa, 943 529889
Exola Taberna Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto Guillermo de Laxón, 4, 943 527995
Gue Txoko Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza Irurzun, 35, 943 528590
Iriarte-Etxe B^a Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Inzun Irurzun, 60, 943 526890
Jaiz Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel Zubizo, 9, 943 521966
Kaialde Polentzaren, 6, 943 512003
Kike Taberna Pza. Lope de Isasit, 943 527599
Lezotarra Elias Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatexea Urume, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etorri Elias Salaberria, 12, 943 527897
Oriorrara Donibane kalea, 6, 943 526078
Orquidea Urduabar, 4, 943 527833
Patxiku-Ena Gaintzurizketa, 943 527545
Rekalde Carmen de Gaintzurizketa, z/g, 943 490285
Sagarzulo Sidreria Alto de Altamira, z/g, 943523541
Saheita Nagusia, 2, 943 529244
Sorjin Taberna Guillermo de Laxón, 943 527945
Zaldiki Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostau Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai Zubiaurre, z/g, 943 672816
Ostau Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

MENDARO

Intxusai Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa Garagara, 32, 943 756028
Luzaide Mendarozabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai Mendarozabal, 2, Garagara- 943 756072

MUTILOA

Mujiika Lierma, z/g, 943 801507
Orue Ergiena (Minas de Troya), 943 801900

OSTAU
Cocina de autor e interesantes vinos
Herriko Plaza, z/g 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki Conde de Mutilku, 1, 943 604191
Camping Galdona Galdonamendi, z/g, 943 603509
Jarri-Toki Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kai B^a Magdalena, z/g, 943 603344
Kalbarzo Laranga Auzoa, z/g, 943 603256
Kofradi Zaharra Muelle, z/g, 943 603954
Mijoa Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua B^a Laranga, 629 105733
San Juan B^a Laranga, 13, 943 603167
Txirlatxo Muelle, z/g, 943 195070

OIARTZUN

Alhambra B^a Arragua, 943 491230
Amazkar Casa Zametala, 943 492783
Albiztur B^a Albitzar, 943 490711
Aristi Asador B^a Ugaldeho, z/g, 943 492558
Aristzabal Itxalka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe B^a Ugaldeho, z/g, 943 493088
Autogrill Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleio Aran Eder bidea, 16, 943 491340
Beti Auro C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde B^a Ergioen, 943 492161
Bidehietari Sidreria Arragua-Niçelo, z/g, 943 492101
Bizkaia Zuaznarba, 9 Ugaldeho, 943 492749
Entrepatos C. Com. Carrefour, 943 108080
Erreka Casa Errekalde, 943 490087
Esoin Zuaznarba, 72 Ugaldeho, 943 493062
Fortaleza Camino Ergoin, 15, 943 491029
Ganbara Euskal Herria, 2, 943 494256
Okoko-Etxe B^a Albitzar, 943 492831

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

Intxibus Asador B^a Ugaldeho, 943 491100
Iriberrí Asador Camino Ergoin, 943 490041
Iru Bide Elorondo, 20, 943 490021
Iruardene B^a Albitzar, 1, 943 490335
Isasit Sidreria Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapeo Tomola, 21, 943 491254
Laia Landetxe, 3, 943 493839
Lushe Ugaldeho, 943 492101
Marcos Zelamuisu-Polig. Ugaldeho, 943 493490
Maslaga Olagari, 9, 943 490412
Matto Iruiria Bidea, 2, 943 491194
Merka Oartzun Merka Oartzun, 943 493020
Merka Taberna San Juan, 1, 943 491227
Nuevo Atxam Asador Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola Bizarria plaza, 2, 943 492120
Ostau Ergoin, 14, 943 492050
Oñden Camping Oñden, 644 009637
Oro Zelai Sidreria Caserio Oro Zelai, 59, 943 491686
Paki B^a Ergioen, 35, 943 490151
Pikoketa B^a Guntze, 33, 943 491333
Toki Alai Bizarria plaza, 2, 943 492120
Toki Ona Zuaznarba, 47, 943 490074
Tolera Tomola, 20, 943 490071
Torre Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikiardi Alde Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel Malsaburu bidea, 15, 943 280531
Zuberoa Bekosoro, 1 B^a Txirritzi, 943 491228

OLABERRIA

Arieta Olaberria kasko, 24, 943 880002

Etxe Zuri Sagardotegia Errekalde auzoa 943 882049
Gartxo Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna Cari de la Cruz (Iure) 943 886584

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

Zaldiki Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikoitz Garbar, 17, 943 782483
Debatarra Otadui zuhaitzia, 54, 943 780410
Etxe-Aundi B^a San Pedro, 943 781956
Galicia Atzeko, 23, 943 782208
Garoa S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goika Benta Hostal Arantzazu, 943 781305
Helmuga Ugarialde, 1, 943 90 25 81
Hotel Santuario Arantzazu, z/g, 943 781313
Isturritxo Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lapiko Corri Ultegi, 11, 943 502070
Lizar-Etxe B^a Orlaberria, 83, 943 781896
Mauxka Kale Zaharra, 55, 943 252669
Milikua B^a Arantzazu, 943 781304
Olakua (Olakua, 8, 943 782292
Orioko Barra Antilla, 1, 943 106474
Sindika Hotel Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumeitzegi Torre Zumeitzegi, 943 540000
Urbiki Fonda Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo Lezesari Auzoa, 19, 943 780479
Urtiagaín Urbizari, 33, 943 780814
Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz B^a Zubilaga, 2, 943 783545
Zurrust Bidebarrieta, 6, 943 716296

ORMAIZTEGI

ARANTXA
Nueva etapa con una mayor variedad culinaria
San Andrés, 13, 943 88 28 22

Ixune Gabilralde, 14, 943 164844

KUKO
Innovación, técnica y producto de mercado
Bergaldegui plaza, z/g, 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90 Garagara, 5
Altamira Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe Gudariari Etorbidea, z/g, 943 883690

IPOP
Pintos, raciones y cuidada cocina variada
Gipuzkoa, 15-Burnizten- 943 90 39 51

Kantoi Anpuero, z/g, 943 160471
Majori Gernikako Arbolenaren 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, pintos...
Euskal Piloita, 3, 943 08 58 24

Nerea Euskal Piloita, 2, 943 880013

ORDIZIA HOTELA
Cuidada cocina tradicional y arroces al momento
Filipinetak, 6, 943 73 97 97

Populus (pizzería) Pza. Domingo Unzueta, 4, 943 160421
Pottoka Cafeteria Legazpi, 3, 943 160304
Txepetxea Urdineta, 27, 671 728069
Tximista Sidreria Gudariari Etorbidea, 2, 943 881128
Txindoki Etxezarreta, 3, 943 880409
Zubihí Gudariari Etorbidea, 4, 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Oreaxko Ostatu Errebotte Plaza, 1, 943 682290

ORIO

Aitzondo Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700
Aizperro Casa Rural S. Martín, z/g, 943 835419
Anarri Ondartza, 16, 943 019438
Antilla Abeslari, 2, 943 832309
Ardoia Ondartza, 67, 943 134835
Arkitz Abeslari, 4, 943 831657
Errota Olaskoegi Auzoa, 943 890197
Goizeko Kalea Aita Lertundi, 3, 943 832855
Hotel Rest. Balaia Hondartzar bidea, 1, 943 694440
Jose Mari Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Kolon Txiki Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala Antillako hondartzar, 943 890475
Katxina Bodega Urtaizta, 20, 943 580166
Oñiden Ortaizka Auzoa, 4, 943 830883
Orioko Benta Camino Orio-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador B^a S. Martín, z/g, 943 880058
Sarasua Asador Eusko Gudariari, 29, 943 830005
Txelupia Antillako hondartzar, z/g, 943 886034
Xarpat Eusko Gudariari, 2, 943 830839
Zaharren Babeslekua Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña P^a Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxe Donibane, 65 Donibane, 943 511241
Antxeta Aranzuri, 30, S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri Donibane 110, Antxo, 943 341548
Arri Zumalakarregi, 1, Antxo, 943 510068
Badiola Donibane, 18, S. Juan, 943 346042
Bahia Eskalantegi, 21, Antxo, 943 521652
Botero Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia P^a Euskadi, 11, S. Pedro, 943 398027
Cantina Jaizkibel Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Pintxo Camino de Pintxo, 29, 943 525625
Casa Cámara San Juan, 79, 943 525899
Casa Mirones San Juan, 80, 943 519271
Cofradía S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani Hamararabera, 8, Antxo, 943 511180
Dax P^a Euskadi, 38, S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiara Euskadi, 1 Trintzerpe, 943 399071
E-16 Eskalantegi, 16, Antxo, 943 528169
Ekarri Zumalakarregi, 10, Antxo, 943 510008
El Caserio P^a Euskadi, 23, Trintzerpe, 943 404424
Erdibaneta Barrena Arandegui 8, 943 247246
Erdizka Pablo Enea, 14-16, Trintzerpe, 943 390357
Errekatxo Donibane, 138, Donibane, 943 512638
Etxe Ona Eskalantegi, 9, Antxo, 943 525696
Ezer Eskalantegi, 40, Antxo, 943 513362
Ganbara Bide Bidea, 24, Donibane, 943 344445
Goiberri Eskalantegi, 36, Antxo, 943 510119
Gure Borda Aranzuri, 36, S. Pedro, 943 391846
Ibarr Eskalantegi, 6, Trintzerpe, 943 394026
Ibiza Nafarroa Etorbidea, 17, Antxo, 943 515300
Iparr P^a Nafarroa, 943 340164
Izkia Euskadi Etorb. 19, Donibane, 943 399043
Justantxo Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio Cerve Zumardita, 28, Antxo, 943 510020
La Amistad P^a Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067

LA CERVE
Espectacular menú de día y terraza
Euskadi Etorbidea, 53, Antxo, 943 29 32 86

Leunda Oarso, 8, Antxo, 943 515414
Marisol Euskadi, 18, Trintzerpe, 943 394751
Maritxu Euskadi Etorb., 2, Trintzerpe, 943 399062
Matxet Donibane, 4, Donibane, 943 529074
Meipi Asador Lezo Bide, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest) Torre Atze, 8, 943 394944
Nicolasa Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardel Arandegui, 2, 943 247608
Ongi Etorri Donibane, 60 Donibane, 943 524588
Pari-Berri Euskadi Bide, 15 Donibane, 943 520857
San-Barbar Bierhaus Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
Pixitxulo Eskalantegi, 118, Antxo, 943 520770

dónde comer

Romerai. Eskalanteji 40-42. Aritz. 943 520032
Terranova. Azkuene, 2. Trintberpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkia. Zurbanio, 17. 943 800251Z

SORALUZE

Armenia Asador. Etotzia, 7. 943 751002
Eduzta. Santiana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 18. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671397
Aldin Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Alluri. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Alliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694

AMA

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

Amañur

Beñitar, 5. 943 245469
Aemes Laramendi, 8. 943 948389
Astasuara. Herreros, 18-20. 943 673186
Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996
Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegitza, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador

San Francisco, 3. 943 650599
Café Iruña. Gornri plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Euzkiza Sidreria. B^o Usabal, 35. 660 654317
Guzkita Sidreria. Gudari, 16. 943 655655
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Katza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119829
Iruñitzi. Oria, 3. 943 654334

Iasestegi Sidreria. B^o Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Iaxa. Baxiller Zaldibia, 1. 943 841427

K-Jel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K2. Plaza Nueva, 943 570068

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Larrañua. Narfanoa etorb. 943 651062

Larrañu Laramendi. Plaza, 15. 943 675998

Lurren Bistrot. Benta Aldea, 2. 943 243339

Mendi Alde. B^o San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673942

Orbela Taberna. Ementerari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. P^o Martin J. Iraola. 847 007275

Plan B. Laramendi, 8. 943 598486

Sausta. P^o Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trintete, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas
Carretera N-1, km. 432. 943 65 08 56

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Usabal (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. P^o Alliri, 13. 943 695513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330625
Aduna. B^o Lategi. 943 554917
Altera. B^o Gorbun, 37. 943 552036
Basabi. B^o Gorbun, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Eltuxeta Sidreria. B^o Otazar, 34. 943 556881
Eula Sidreria. B^o Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Ildiazabal, 46. 943 005650
Oianue Sagardotegia. B^o Ergoien, 17. 943 556883
Pelido Sportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Sotión 'Moko' Sidreria. B^o Otazar, 11. 943 551017
Uruñola. Etluxeta Baserria. 943 556981
Zaldungo. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Ategin. Barrenkale, 13. 943 532667

BRANNIGANS

Pintoxos, platos combinados, pollos... y cerveza
Labeaga, 37. 943 96 64 29

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, 8-37. 943 725165

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Irparrigure, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Irparrigure, 4. 943 101033

Zabalaitza. Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B^o Aginaga 31. 943 366710
Anteta. Zubiaurendea, 6. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Abege Jauregia. Aitzearra, 1. 943 371150

Bardaxo. Zubiaurendea, 5. 943 371042

Centina. Mariakale. C. Com. Urbil. 943 362538

Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Illube Sidreria. B^o Txoko Alde, 943 371649

Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366988

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Señal Sidreria. B^o Kale-Zahar, 39. 943 364597

Saikaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Troxaka. Santu Enea Auza, z/g. 943 362734

Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Etri. Entrolate, 1. 943 362735

Txiparta Sagardi. C. Com. Urbil. 943 376698

Txiriboga. Iruña, 6. 943 361398

Txipri. Estrata, 6. 943 372808

Txiristrira. Kontsejari Zera, 13. 943 360466

Urdaita Sidreria. B^o Aginaga, 943 372691

Zumeta. B^o Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auza, 12. 943 690361

Hika-Roberto Ruiz. Otelarre, 35. 943 142709

Izalpe. Berria, 29. 943 690623

Sagasti-Berri. Otobako, z/g. 943 692365

Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Olaeta Agroaldeta, 6. 943 501086

Urtu. Sta. Fe, 8. 943 887146

Lazkao-Etxe. Aiestaran Erreka, s/n. 943 680044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seiximentena, 4. 943 830143
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Artea. Zigorria, 32. 943 016693
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seiximentena, 4. 943 130586
Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679
Basarri. Patxiuk, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. P^o del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Menuti, 723. 943 130003

Boriatxo. Boriatxo, 5. 943 132889

Bordatxo. Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023

Dama. Patxiuko Kalea, 10. 943 831693

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890229

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132944

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 890096

Etxaiz. Gipuzkoa, 27. 943 982731

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835659

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Ordo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kanping Zarrak, 943 131619

Ixas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeo parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 14. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 4. 943 134604

La Perla. P^o Maritimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 830731

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollarri (pizzería). Patxiuko, 2. 943 890168

Montra Cafeteria. Mibelaena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbego Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otxarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko. Kiriñi, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 84. 943 130081

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

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

Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txikolategia. Batea, Talai Menuti, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai-Ordo. Zela-Ordo, 12. 943 021980

Zelaitxo. Mibelaena, 12. 943 011399

Zubi Ordo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051
Otzaurteko Benta. Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otata Sidreria. Caserío Otatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERANGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aietz Izagire
Udaleteko plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 943 147194
Aranburu. Urutikokeba, 2. 943 148005
Balneario de Costena. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bokoetxe Merendero. Itatza, 943 147344

ARANEA ERETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 32

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067

Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abtuloan. Ernio 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

ZUMAIÁ

Algorri Sidreria. Puerto Deportivo, 943 865617
Atari. Arantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurrutxaga Plaza, 6. 943 85 02 75

Basusta Asador. Patxita Etxeberrieta, 25. 943862073
Bidea Asador. B^o Bedia, 943 860551

Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391

Hamarratz. Artadi auzoa. 633 640806

Idoia Ardoategia. Julio Beabide, 2. 943 574986

Iriondo. Txikiñeri, 38. 943 861390

Juaristi. Basadi, 3. 943 143118

Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517

HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

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

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

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

Apuesta decidida por la cerveza local

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

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



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 Antoitos, pastelería artesana de Gros (Donostia) que abre todos los días desde primera hora. Cheesecakes, Tartas de zanahoria, Dulce de leche, Alfajores, Torrijas caseras, Zumos naturales, Bizcochos artesanales, Repostería casera, Dulces veganos... También se elaboran **tartas temáticas personalizadas** para cumpleaños y celebraciones.



MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

ORDIZIA

NAGUSIA, 12
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla son las grandes especialidades** cárnicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerris de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espínacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ameztoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... todo un mundo de sabor y calidad.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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



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

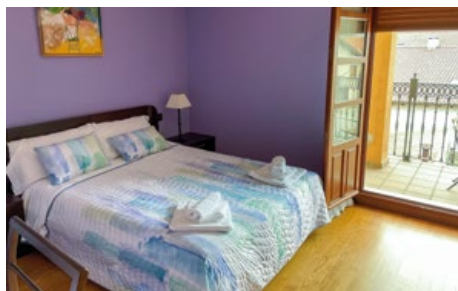
La pequeña localidad de Ziordia, por su parte, es un remanso de paz que cuenta con un bar en funcionamiento, aunque a menos de 15 minutos en coche se puede acceder a los municipios de **Altsasu, Araia o Salvatierra-Agurain**, que cuentan con todo tipo de servicios.

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

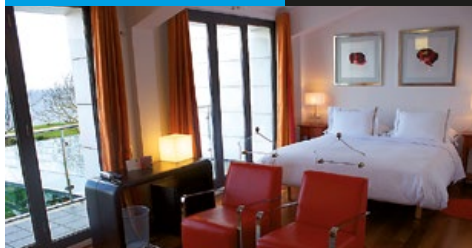
669 791 997 - 687 525 906

HOTEL ARBE

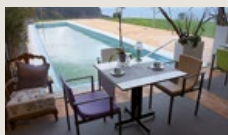
DE CARA AL CANTÁBRICO

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



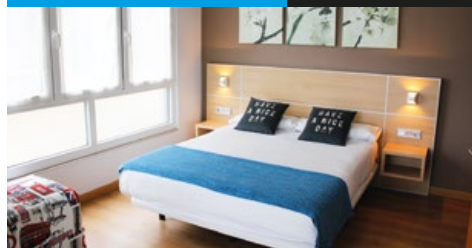
En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. 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 diáfnas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato** personal y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



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



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
 - » Recién reformada.
- Peña y Gofi 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



Interreg 
POCTEFA
GATURI

Destino Turístico Gastronómico Internacional
Destination Touristique Gastronomique Internationale
Nazioarteko Helmuğa Turistiko Gastronomikoa

 **VISIT
GastrOH!**

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO

 INTIA

 La Rioja

**BASQUE
TOUR**

 EU

 EU

www.gaturi.org