

ondojan

comer bien en Gipuzkoa

nº 215: noviembre 2022



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Pulpo do Carballiño
(Imagen obtenida en Xantar)
Ver información en pág. 13

ondojan.com

Nº 215 Noviembre 2022
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rin, Txemari Esteban, Carlos Lahoz, Ainara López y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

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

estúpido conciencizado

MIRANDO AL OESTE

En este tardío ejemplar de Ondojan, com ofrecemos portada y un amplio reportaje gráfico al Saló Internacional de Turismo Gastronómico Xantar, celebrado a inicios de noviembre en Ourense, así como un reportaje al Capítulo anual de la Cofradía del Desarme de Oviedo, que tuvo lugar a mediados de octubre. Y cerramos la revista con una entrevista a Amada Álvarez Pico, presidenta del Club de Guisanderas de Asturias, modélica asociación que acaba de cumplir 25 años visualizando la labor de la mujer en la cocina del Principado y peleando con uñas y dientes a favor de la cocina popular y tradicional asturiana. Tres ejemplos de actividades e iniciativas de gran calado que resumen la fuerza que tiene la gastronomía en esa zona del estado y la importancia popular de la misma.

Últimamente hemos tenido la ocasión de acudir repetidas veces al oeste de la península, a Asturias y a Galicia, y siempre volvemos con la misma sensación: algo estamos haciendo mal en nuestro entorno cuando estamos perdiendo la esencia de nuestra cocina y estamos dejando que los bares y restaurantes tradicionales cierren mientras cada vez proliferan más los grupos inversores e uniformizadores que están arrasando con zonas otrora gastronómicamente interesantes como la Parte Vieja donostiarra. O cuando campan por sus anchas las franquicias internacionales de comida basura, que ya no sólo se instalan en los centros comerciales sino que las encontramos también en lugares como el Mercado de la Bretxa en Donostia o en los parkings de



cadena vasca de alimentación que, teóricamente, o así lo dicen a sus usuarios, están por la defensa del producto local y la alimentación sana y equilibrada. Lo hemos visto en Arrasate, lo hemos visto en Durango, y estamos seguros de que no son casos aislados.

Al contrario que en el noroeste de la península, donde las instituciones y las asociaciones impulsan de verdad el acervo gastronómico, aquí estamos cargándonos el prestigio de nuestra gastronomía a marchas forzadas y estamos dejando que el "globo" gastronómico que tan importante parecía ser hace unos años se desinflen como un balón usado. El triste balance de la gala Michelin para Gipuzkoa con tres estrellas perdidas (dos por cierre y una por decisión de la propia guía) no hace sino confirmar en el plano de la alta cocina lo que está sucediendo también con la cocina popular o tradicional: falta apoyo económico, institucional y mediático que ayude a mantener nuestra esencia culinaria y se intuye una total falta de ganas e ilusión en la juventud que debería tomar el relevo de las generaciones precedentes. Mal panorama.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 215 OPINIÓN: PENSAR LOCAL, CONSUMIR LOCAL 04 GRANDES MESAS: AMELIA 20 TURISMO GASTRONÓMICO 28 LA RUTA SLOW 30 DURA LEX 32 CERVEZA ARTESANA 34 DI... VINOS 36 ARTE LÍQUIDO 38 DIETÉTICA 42 ITSASOTIK 44 MENUDO MENÚ 46 AINARA LÓPEZ 48 MENÚ PICANTE 50 AL DENTE: COFRADÍA DEL DESARME 54 CATA DE BASATXERRI EN ARATZ 60 A MESA PUESTA: LA PLATA 62 SEBASTIANA 64 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 66 KUKUARRI 83 RESTAURANTES DE DONOSTIA 84 RESTAURANTES EUSKAL HERRIA 100 REMIGIO 101 LISTADO RESTAURANTES 102 ZIRTAN 109 PACERES GASTRONÓMICOS 110 CON LAS MANOS EN LA MASA: AMADA ÁLVAREZ PICO 114



**JOSEMA
AZPEITIA**
Periodista

Iritzia - opinión

Pensar local, consumir local

El pasado 25 de octubre, se “celebró” en todo el mundo el “Black Friday”, la penúltima trampa comercial que nos impulsa, como en Navidades, San Valentín, y otros días varios, a consumir compulsivamente y aprovisionarnos de artículos que no necesitamos como si no hubiera un mañana y la felicidad consistiera solamente en eso, en gastar, atesorar bienes aunque sean inútiles y caprichosos y mostrar o aparentar que tenemos un nivel, faltaría más.

Pero terminado el Viernes Negro, este espectáculo que ha trascendido a una jornada y que ya se alarga prácticamente durante todo un mes hasta enlazar con las fiestas navideñas, nos encontramos con una realidad que no tiene nada que ver con esa orgía consumista importada, cómo no, de América. Nos encontramos con un comercio local en el peor

momento de su historia, atenazado por una serie de crisis enlazadas una tras otra y unos hábitos sociales que han cambiado hasta el punto de que nuestra sociedad valora mayoritariamente, si se le pregunta, dicho comercio de cercanía, pero las cifras demuestran que la mayoría de la población no hace uso del mismo.

Si hablamos entre amigos, si nos ponen un micrófono en la boca, si sale la conversación en una sobremesa en casa... todos apoyamos al comercio local. Subrayamos sus virtudes, nos acordamos de las tiendas de barrio a las que acudíamos en nuestra infancia, nos lamentamos de la sensación de vacío que se va apropiando de los centros urbanos donde el cierre de locales es como una epidemia, un cáncer que va apoderándose poco a poco de calles y avenidas que antes bullían de gente en movimiento, empezando por las zonas alejadas del centro, avanzando cada vez más hacia las avenidas y plazas principales... los locales vacíos son legión y el panorama de ciertas zonas empieza a recordar a las películas post-apocalípticas o las sagas de zombies. Hay zonas que fueron un hervidero y por las que hoy, a partir de cierta hora, da miedo pasar.

Y la culpa de todo es nuestra. No tengamos ninguna duda. El que esté libre de pecado, que tire la primera piedra. Cuando en ZUM Edizioak empezamos a editar, allá por 1997 la guía Donosti Aisia todavía no existía ningún centro comercial en Euskal Herria. Garbera, que fue el primero de Gipuzkoa, era todavía un solar, y mal que bien contábamos todavía con un tejido comercial amplio y diverso. Pero no nos engañemos. El comercio ya estaba preocupa-

do para entonces. Las grandes superficies ya existentes como Mamut, Pryca y similares, aunque principalmente estaban ocupadas solo por hipermercados, ya estaban arrancando una buena parte de la cuota de mercado a las tiendas tradicionales. Se veía venir el desastre y los comercios locales ya habían empezado a agruparse en asociaciones pueblo a pueblo y barrio a barrio para defender sus intereses y concienciar a la población. El slogan “donde hay comercio, hay vida” viene de lejos.

Pero en cualquier caso, la proliferación de centros y parques comerciales en los últimos 25 años ha supuesto una aceleración del proceso que ya se daba, una total hecatombe comercial. Los tenderos han sido testigos de cómo la población a la que habían rendido un servicio impecable durante décadas con gran esfuerzo económico y laboral les abandonaba de un día para otro por un miserable descuento o por una promoción a la que no podían hacer frente debido a su pequeño tamaño.

Y ahora, tras pasar más de dos décadas dando la espalda al comerciante del barrio, tras haber presenciado con total indiferencia el cierre de más de la mitad de nuestras tiendas de ropa, electrodomésticos, complementos, librerías, colmados, mercerías, ferreterías... empezamos a lamentarnos del vacío que han dejado, de la escasez de oferta que tenemos en el pueblo, de la huella ecológica que dejan los servicios de reparto y venta on-line con tanto envoltorio y tanta paquetería...

Bien, parece que somos conscientes del desastre. La pregunta es: ¿Tendremos madurez para hacerle frente? ¿Seremos capaces de apostar de verdad por el comercio local antes de que desaparezca del todo? ¿Tendremos la inteligencia de comprender que a veces es más inteligente gastar más porque de siempre, de toda la vida, tarde o temprano se cumple el principio de que “lo barato sale caro” ??

La prueba del algodón: Las Navidades de 2022

Acabamos de salir de una situación sanitaria horrible que nos ha cambiado la vida y la percepción del mundo. Durante los momentos más duros de la misma se repitió por activa y por pasiva que la adversidad, al menos, había tenido un aspecto positivo: nos había servido para descubrir el comercio local, para volver a comprar en la carnicería del barrio, en la tienda de la esquina, en la frutería de la plaza, en la pantalonera de la calle... ¿Tan pronto lo hemos olvidado? Ha sido salir a la calle, quitarnos las mascarillas y prácticamente olvidamos de todo lo que habíamos calificado como bueno mientras pintaban bastos. Los centros comerciales vuelven a llenarse y nuestros mandatarios los apoyan indisimuladamente dejando que incluso amplíen de manera insultante su superficie cuando desde las instituciones se había dicho de manera oficial, con luz y taquígrafos, que ya no se iban a construir más centros comerciales. Pero claro, “ampliar” no es “construir” y, además, a nuestros políticos no

amazoff



Apoya al comercio local

les importa mentir y tergiversar lo que dicen, algo a lo que están totalmente acostumbrados y forma parte inseparable de su ADN.

El caso es que poco a poco volvemos a la situación precedente al golpe de 2020, y a una velocidad de vértigo. Pero insisto, en la sociedad está instalado de manera mayoritaria el principio de "donde hay comercio, hay vida" y la necesidad de que hay que revitalizar el comercio para que nuestros pueblos no se conviertan en siniestras ciudades-dormitorio.

¿Qué hacer entonces?? Lo primero, sentarse a pensar un poco. Reflexionar. Incluso, en estas situaciones, no suele ser malo sacar papel y bolígrafo y practicar de manera particular, o en pareja, o en familia, un pequeño "brainstorming" o "lluvia de ideas" y escribir unas frases reflejando nuestros deseos. "Quiero un pueblo vivo y alegre". "Quiero calles seguras". "Quiero que mis hijas e hijos encuentren lo que necesitan en su propio pueblo". "Quiero poder llenar la despensa sin coger el coche". "Quiero consumir sin generar el doble (o triple) de cantidad de basura que la cantidad de género que utilizo". "Quiero que mis ganancias repercutan en mis vecinos y no en las corporaciones millonarias extranjeras". "No quiero que una multinacional de Napa Valley decida qué tengo que comprar, qué tengo que vestir o qué tengo que comer"... ¿Sigo?? Creo que los aquí reflejados son deseos que compartimos el 90% o más de la población. Y, al contrario que otros deseos y sueños, el cumplirlos está en nuestra mano.

Por lo tanto, pongamos, ahora que todavía faltan unas semanas para el culmen de la orgía consumista de fin de año, las cartas sobre las mesa y practiquemos, intentemos practicar, una serie de principios. Todos somos conscientes de que no es fácil, y que de vez en cuando tendremos que acudir a por ciertos artículos al Centro Comercial, o que algo habrá que comprar por internet, o que aunque apostemos por las tiendas de moda locales de vez en cuando tendremos que tirar de las grandes ofertas de las grandes cadenas... pero al menos, tratemos de cumplir un conjunto de principios en la medida de lo posible, no tal vez siempre pero al menos la mayoría de veces. Y tengámoslos siempre en mente.

1.- Consumamos menos y consumamos local

El gran problema del consumo actual es que compramos compulsivamente prendas, libros, artículos para el hogar... que no necesitamos y que muchas veces no llegamos ni a utilizar. Puede que el comercio local, al competir en una posición de inferioridad respecto a las cadenas, sea más caro que éstas, pero la verdadera rebaja a veces no está en el precio, sino en consumir menos. Durante este "Black Friday" ha circulado un meme que decía "Si el 25 de noviembre no compras nada puedes conseguir hasta un 100% de descuento en todos los productos". Pues bien, metámonos esa idea en la cabeza. No todos los inviernos tenemos que comprarnos cinco jerseys y tres parkas para afrontar el frío. Miremos bien el armario ropero, hagamos un listado de las cosas que verdaderamente necesitamos, que veremos que son muchas menos que lo que creíamos, y adquiramos esas cuatro cosas en las tiendas de cercanía. Seguro que el gasto es menor que acudiendo "a lo loco" a las rebajas de los grandes centros o tecleando nuestro número de tarjeta en páginas y páginas de internet.

2.- Comamos menos y comamos local

Es como la cara B o la segunda parte del primer principio. Al igual que consumimos compulsivamente, al comprar habitualmente en el "Súper" o el "Híper" también comemos compulsivamente. Los 2x1, los 3x2, los 40% y el resto de artimañas comerciales hacen que cuando entremos a un establecimiento lleno de lineales de colores llenemos el carro sin darnos cuenta. Y, además, con cosas que no habíamos previsto comprar, pero es que es tan barato o tiene tan buena pinta... Y, al igual que con la ropa, realmente no necesitamos tanto. Comprar en las carnicerías y las pescaderías locales es más caro, por supuesto, no pueden competir en precio con los grandes. Pero sí compiten en calidad y cercanía ofreciendo productos locales y de proximidad. Y hay un truco que se llama "comer menos". Y otro que se llama "acompañar carnes y pescados con guarniciones, a

ser posible sanas". Por lo tanto, si en vez de cuatro kilos de lomo clembuterolizado del súper envuelto en una bandeja de plástico que tardará milenios en deshacerse, compramos dos kilos de lomo kilómetro 0 envuelto en papel en la carnicería y lo acompañamos de una buena ensalada de tomate y lechuga de la huerta adquirida en la frutería, estaremos gastando más o menos lo mismo para cubrir la misma necesidad y, además, nos lo agradecerá la naturaleza y nuestro organismo, además de, insisto, fomentar la economía local y circular.

3.- Repartamos la compra

Aún comprando en el comercio local, otra muestra de inteligencia consumista es repartir la compra. Comprar el pan en la panadería (no en la gasolinera), la carne en la carnicería (no en el supermercado), los calcetines en la mercería (no en la tienda de ropa), el periódico en la librería (no en la croissantería)... etc, etc, etc... Así lo hacíamos antaño y así conseguíamos tener un tejido comercial diverso en el que cuando necesitábamos algo sabíamos dónde buscarlo sin recurrir a la solución actual: "mira en el hiper" o "mira por internet". La diversificación de nuestra compra lleva a la especialización de los servicios, lo que redunda en beneficio de todos.

4.- Si hay que hacer parte de la compra en el súper, hagámoslo, pero no cojamos el coche para todo

No todo el mundo puede comprar el 100% de su carne o pescado en el comercio local. Hay que admitirlo. No todas las economías son iguales y hay quien tiene que hacer verdaderos equilibrios para llegar a final de mes. Así que parte o buena parte de la compra hay que hacerla en el súper. Bien. Pero en ese caso, tratemos de hacerlo en los súper locales y no en las grandes superficies de los alrededores. Al menos el súper local contrata a gente del pueblo y, sobre todo, evitamos otra lacra a la que nos ha llevado el consumismo salvaje al que nos han conducido durante las últimas décadas: el excesivo uso del transporte privado con su consiguiente huella ecológica. Si al menos el ir al súper nos sirve para salir, encontrarnos con la gente y hacer algo de ejercicio, eso que saldremos ganando.

5.- Cocinemos. No encarguemos comida para llevar

Puede parecer contradictorio y algún hostelero se puede llevar las manos a la cabeza (tranquilos, leed todo el artículo), pero la potenciación de la comida para llevar es pan para hoy y hambre para ma-

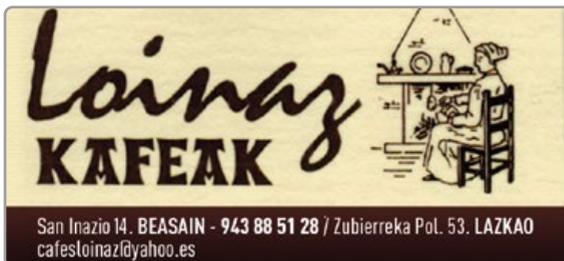


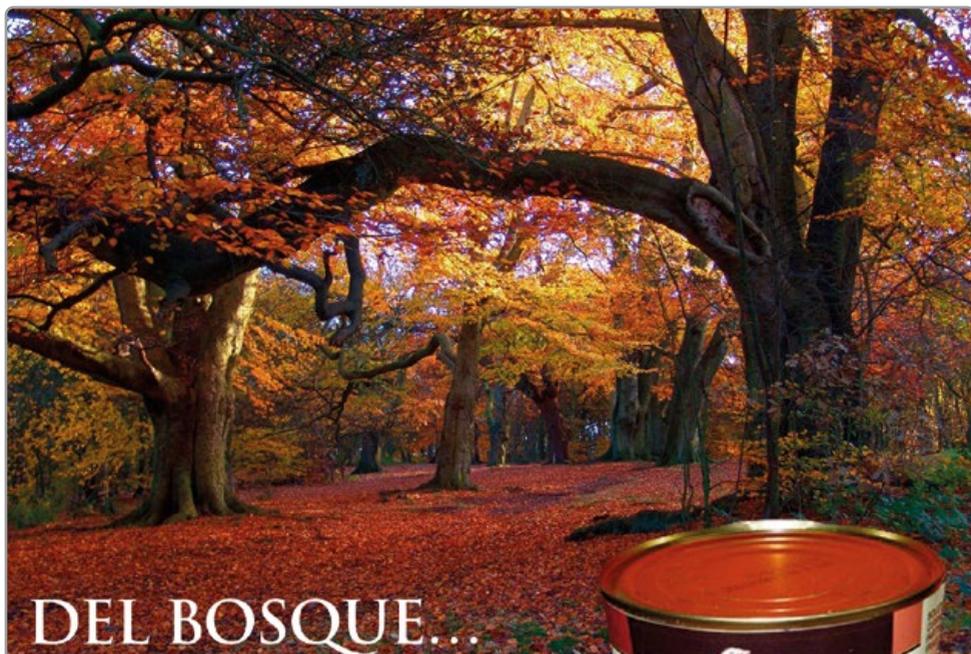
Apoya al comercio local

ñana. Se trata de una estrategia que se ha fortalecido durante los años de la emergencia sanitaria y que lo único que busca es tenernos cada vez más reclusos en casa. Algunos bares y restaurantes se creen que han encontrado la gallina de los huevos de oro con la comida para llevar pero no son conscientes de que los gigantes de la distribución están preparando operaciones como "Amazon Food" y que pronto lo que sucede hoy en día con la ropa, libros, electrodomésticos... va a suceder con la comida. Los ideólogos de las grandes compañías no son tontos. Y se las idearán para crear una oferta atractiva, vistosa y muy económica que nos de la sensación de que estamos alimentándonos de maravilla aunque nos estén vendiendo mierda. Y cuando la gente pida hasta las ensaladas a la casa de la mueca amazónica, ya estará todo perdido y los locales de hostelería que hayan impulsado y fomentado el uso de la cocina para llevar no entenderán por qué de la noche a la mañana se quedan sin clientes. Los bares y restaurantes deben apostar por atraer a la gente a la calle, a sus locales, profesionalizándose, ofreciendo calidad, mejorando su oferta... y los consumidores, los días en los que comemos en casa, debemos cocinar nosotros. Comprar género en fruterías, pescaderías, tiendas de barrio... y disfrutar de una actividad constructiva, didáctica y hasta en cierto modo revolucionaria. Somos lo que comemos, no lo olvidemos, y si otros deciden fuera qué comemos, mal andamos.

6.- Acudamos a los bares y restaurantes

Ésta es la cara B del principio anterior. Otro de los motivos que nos ha llevado a comprar por internet y a no movernos son todas las tentaciones que el sistema nos pone en bandeja para no salir de casa: plataformas televisivas, compra on-line, comu-





DEL BOSQUE...

... A TU MESA

Ya estamos de lleno en la temporada de otoño, sinónimo de setas y hongos. Y en Aurki te ofrecemos los mejores hongos, naturales, de primera calidad, embotados en exclusiva para nosotros tras ser cocinados en aceite. Un placer otoñal, directamente del bosque a tu mesa.

... y no olvides que también estamos en temporada de caza y que te ofrecemos todo tipo de piezas y formatos. Consulta nuestra oferta en www.comercialaurki.com



**Basotik...
zure mahaira !!
Gozatu
onttoen garaiaz!!**



Productos del Pato • Alimentos selectos

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

niciación por medio de las redes sociales... Si podemos realizar el 90% de nuestra actividad, ¿Para qué salir a la calle? Craso error. Una sociedad que no se ve en los espacios comunes, que no interactúa, que no habla cara a cara, que no se toca... es una sociedad abocada a la anulación crítica, una sociedad que se dirige, como corderos hacia el matadero, a una anulación colectiva. Por lo tanto, de vez en cuando, a pesar del mal tiempo, a pesar de la pereza, a pesar de la artrosis o los tirones musculares... hagamos un pequeño esfuerzo, salgamos a la calle, frecuentemos y llenemos bares y restaurantes, encontrémonos con los amigos y los vecinos. Antes lo hacíamos todos los días, os acordáis ??

7.- Consumamos cultura... en la calle

Otro consumo que va a la baja es el de cultura. Los cines de pueblos y barrio están prácticamente desaparecidos, cerrados o reducidos a formatos mínimos. Lo mismo que comento más atrás: la estrategia consisten en tenernos encerrados en casa, calentitos, comiendo mierda y oyendo las noticias o viendo las películas que, no olvidemos, eligen para nosotros desde Estados Unidos. Y luego diremos que la juventud viene con unos niveles de incultura y cazzurrismo de órdago y tal... ¿Cómo queremos que los jóvenes sean cultos si no consumimos cultura con ellos? Al igual que es recomendable y enriquecedor salir a la calle y frecuentar a nuestros amigos y vecinos, igualmente recomendable es ir a conciertos, obras de teatro, películas... fuera de casa. Hay gente en las diferentes asociaciones populares y en los departamentos de cultura de los ayuntamientos devanándose los sesos por ofrecernos diversas opciones de ocio que nos saquen de casa. Miremos las agendas de espectáculos, enterémonos de que obras resultan interesantes o cercanas a nuestros gustos, y repito aunque parezca un disco rallado: cometamos el acto, atrevido y revolucionario, de salir de casa, y ya que lo hacemos, volvamos al punto 6 y aprovechemos para dar vida a la hostelería, preferentemente la de toda la vida.

8.- Y, sobre todo, no compremos en Amazon

Habrà veces que tengamos que optar por la compra on-line. Es inevitable. Hay artículos que aunque preguntemos y preguntemos en el comercio local o bien no los tienen o bien son complicados de conseguir. En ese caso habrá que mover el ratón y buscar lo que necesitamos en el inabarcable universo de internet. En ese caso, tratemos de evitar como la sarna al gigante de la mueca siniestra,

esa sonrisa de la A a la Z que está cerrando comercios, arruinando a familias, creando un imperio totalitario donde antes había diversidad y riqueza. Amazon es un cáncer para el comercio local y para la sociedad en general. Nuestra comodidad y nuestra pereza ha alimentado a un gigante que no sólo arruina el tejido comercial de países enteros, sino que se ríe de sus propios compradores eludiendo el pago de impuestos en los países en los que opera arruinando poco a poco las economías de los lugares que dice servir, además de que es un agente altamente contaminante cuyo uso genera una cantidad de plástico y cartón desechable y un gasto de gasolina y combustible inabarcable totalmente contrario a los principios de sostenibilidad que tanto nos gusta mencionar y que deberíamos practicar.

En internet hay mucha vida más allá de Amazon: páginas especializadas llevadas por locos expertos en los géneros y artículos que ofrecen, que nos van a ofrecer un servicio igual de bueno que el insaciable gigante americano y, en muchas ocasiones, al mismo precio. Amazon está creando un monopolio cada vez mayor cuyos multimillonarios beneficiados se concentran en unas poquísimas manos. Y por mucho que hoy nos parezca un chollo, el día que Amazon se haga con el 100% de la venta por internet empezarán ellos a mandar y a imponer sus condiciones y, entonces, que no nos pase nada. No comprar en Amazon es también, a día de hoy, un acto revolucionario, una muestra de libertad personal, una elección que podemos tomar por nuestros propios medios entre tanta restricción y tanta prohibición.

Comprar en el comercio local, comprar menos y mejor, apoyar a los productores y a las empresas locales, consumir de manera racional y meditada, salir de casa, apoyar la hostelería tradicional, elegir nosotros nuestra oferta cultural y no arrodillarnos ante la que eligen y programan a 10.000 kilómetros para nosotros... En estas Navidades, y todo el año que viene y los siguientes, compremos de manera inteligente, consumamos de manera inteligente, seamos solidarios, contaminemos lo menos posible... Tengamos en cuenta este decálogo de 8 puntos y convirtámoslo en un decálogo a medida añadiendo nuestros propios puntos y nuestras propias variantes. Nuestro entorno nos lo agradecerá, nuestro vecindario nos lo agradecerá, y a la larga, no lo dudemos, nuestra salud física y mental y nuestro bolsillo también nos lo agradecerán.



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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

www.urbitartesagardotegia.com

Gastronomía y Turismo en Ourense XANTAR: UNA COPA DE

FERIA XANTAR 2022

9 al 13 de noviembre

Pabellón Expourense - OURENSE

www.xantar.org



el corazón de Galicia: RONICA GRAFICA

Del 9 al 13 de noviembre se celebró en Ourense la 23ª edición de Xantar, la feria de Turismo y Gastronomía más veterana de España. 14.000 metros cuadrados de exposición, 5 países representados, 160 expositores, un túnel del vino, un túnel del queso, 8 restaurantes, varios bares y 150 actividades comprendiendo catas, presentaciones, excursiones, charlas, degustaciones... son cifras que muestran la importancia y el dinamismo de una feria a la que hemos acudido por segunda vez y que nos ha cautivado junto con la atractiva y encantadora ciudad que la acoge.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

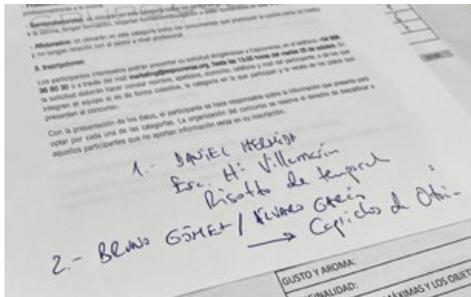




Un espacio para las cofradías: La feria Xantár ofrece una atención especial a las cofradías gastronómicas de España y Portugal celebrando, el jueves de feria, el **Encuentro Internacional de Cofradías Gastronómicas y Enófilas**. Este año tuvo lugar la XVIII Edición de la misma, presidida por el Presidente de **FECOGA**, **Juan Manuel Garmendia**, que dirigió un concurrido debate sobre el Camino de Santiago, presentó la edición en portugués del libro sobre **Juan José Lapitz** escrito por **Fernando Sánchez** y acompañó a los cofrades en la visita a la feria y la posterior comida de hermandad.



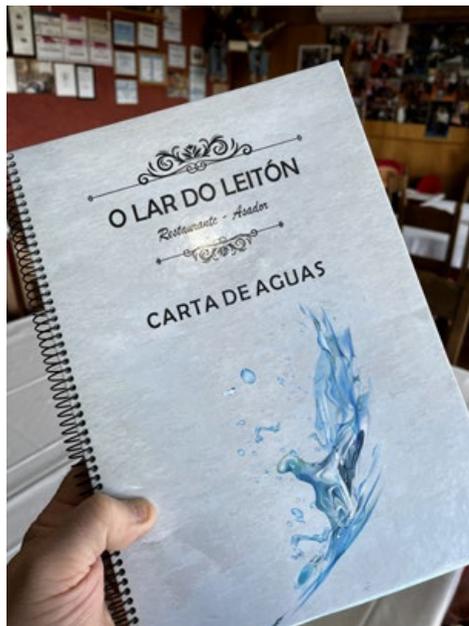
Al rico cefalópodo: En una feria galaica no podía faltar un buen polbo (que es como los gallegos llaman al pulpo). En esta edición de Xantar, uno de los espacios estuvo ocupado por los **Pulpeiros do Carballiño-Arcos**. El pulpo de Carballiño está considerado uno de los mejores cefalópodos a feira de Galicia y está registrado como marca, ya que era y, lamentablemente sigue siendo, habitual encontrarse con carteles que lo anuncian sin ser auténtico. El pulpeiro **Roberto Pereira** nos dejó muy claros, tanto a la vista como en boca, la razón de la fama de este producto.



Cocinando la castaña: En esta edición de Xantar tuvimos el placer de actuar de jurados en la final del concurso promovido por el **Grupo Cuevas**, en el que tuvimos que juzgar los **platos elaborados con castañas** por los dos finalistas: **Daniel Hermida**, de la Escuela de Hostelería de Villamarín, con el plato "Risotto de temporada de otoño", y **Bruno Gómez y Álvaro García**, con "Caprichos de otoño", un postre de chocolate con base de brownie coronado con. Fue éste último plato el que se hizo con el triunfo de esta edición, y es que el jurado resultó ser "muy dulce".



Una ventana a Estados Unidos: La gastronomía de los USA estuvo presente en Xantar de la mano del restaurante **Inner Bay Café** de Bradford, Massachusetts, que instaló un “pop-up” durante los 5 días de la feria. Este templo del pescado y el marisco de la Costa Este americana fue inaugurado en 1997 por **Tony Soares**, portugués nacido en San Miguel (Azores) que emigró a Estados Unidos con 20 años. Tony, extremadamente servicial, cercano y amable, nos ofreció una excelente comida y respondió a nuestras preguntas dejándonos los dientes largos y muchas ganas de viajar a su tierra adoptiva.



La casa del cochinitillo... y del agua: Fuera de la feria Xantar, pero dentro del perímetro de Ourense, tuvimos el placer de visitar, de la mano de **Javier Pavón**, coordinador de Expourense, el restaurante **Lar do Leitón** (La casa del lechón). Dirigido por **Carlos Crespo Lorenzo** y su mujer, **Belén Fernández**, este restaurante se diferencia por su increíble carta de aguas, sin igual en el mundo, con más de 160 aguas nacionales e internacionales, así como una vitrina que atesora algunas de las botellas de agua más exclusivas del planeta, con piezas valoradas en más de 17.000 euros. Y todo ello sin descuidar una no menos interesante carta de vinos.



Menos mal que nos queda Portugal: Por cercanía física y lingüística, Portugal tiene una presencia especial en la feria Xantar con no pocos stands y algún que otro restaurante dedicados a promocionar las bondades turísticas y gastronómicas de esa bella y desconocida tierra. Nos cautivó especialmente el stand de **Setúbal**, cuyas dinámicas responsables nos colmaron de atenciones dándonos a probar sus maravillosos y variados **vinhos de moscatel** y algunas delicatessen como sus conservas o su **Queijo de Azeitao**. También nos pusieron los dientes largos al mostrarnos las imágenes de su atractivo mercado tradicional. Sin duda, un destino a descubrir.



Dos días frenéticos: Aunque Xantar duró 5 días, nosotros no pudimos acudir más que dos jornadas. Aún así, llevamos a cabo una frenética actividad disfrutando de los más diversos aspectos de la feria. Así, probamos los exquisitos **callos de Paradanta**, descubrimos y degustamos el sabroso **jamón de Coren**, "el de castañas", vimos de pasada el ajeteiro reinante en el stand de **Estrella Galicia**, en nuestro "buen camino" disfrutamos de un excelente menú en el **restaurante Camiño Miño Ribeiro**, nos espabilamos con varios cafés en el stand de **Cafés Lisboa**, descubrimos los **cachelos en bote**, catamos y adquirimos el buenísimo vino **Son de Arriero de Xulia Bande** y conversamos con el amable criador de patos y productor de foie de **Ánades Galicia, Silverio Tallón**.



Dos días frenéticos: Y aún hay más: en nuestra breve estancia en Xantar también asistimos a la presentación del monográfico sobre la **variedad de uva Brancellao**, una total desconocida para nosotros, probamos la **merluza de pincho en empanada** y el **"pan dos apóstoles" de Viveiro**, nos asomamos a la **comarca de Valdeorras**, degustamos diferentes vinos y cenamos un menú de **Zamora**, adquirimos sabrosos chorizos de caza en el stand de **La despensa de Pablo** y buenisimas anchoas de Santaña en el de **Conservas Cardolín**, asistimos a una interesantísima cata-maridaje de **conservas de Galicia** de la mano de la sommelier **Mercédes González** y, como no, terminamos la feria disfrutando de un buen mojito (¿o fueron varios?) en el animado **Bar Azúcar**.

RESTAURANTE AMELIA by Paulo Airaudó

Hotel Villa Favorita

Zubieta 26 / Pº de la Concha - DONOSTIA

Tf: 943 84 56 47

www.ameliarestaurant.com



“Los últimos serán los primeros” reza el bíblico dicho, y en el caso que nos ocupa se cumple a pies juntillas. Cuando Paulo Airaudó desembarcó en Donostia con Amelia en 2017 y consiguió una estrella antes de un año las críticas arrojaron. Al trasladarse a La Concha la perdió para recuperarla en 4 meses, y un año después llegó la segunda. Cuando charlamos con él, aún a falta de un mes para la gala Michelin 2023, el argentino nos aseguró estar convencido de que este año no iba a llegar todavía la tercera, pero que no la descartaba en una futura edición. De hecho, ya trabaja con la mente puesta en ella mientras a su alrededor van cayendo otras.

Paulo Airaudó: LA TERCERA EN LA MENTE

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritxar Tolosa



A falta, a la hora de realizar nuestra última entrevista, de un mes para la celebración de la Gala Michelin de Toledo, este chef nacido en Río Cuarto, “una pequeña ciudad de Córdoba de 600.000 habitantes”, era el centro de las miradas al haber conseguido **2 estrellas en 16 meses**. “No es algo fuera de serie. En Da Terra, el restaurante que abrimos en 2019 en Londres, conseguimos dos en 20 meses. Y ahora, tras venderlo, hemos abierto Aleia en Barcelona y esperamos que nos concedan una”. Y aún hay más, ya que este chef dirige Noi, otro restaurante gastronómico en **Hong Kong** que considera su más importante proyecto después de Amelia por su dimensión: “Noi está dentro del Four Seasons con más estrellas del mundo: 2 restaurantes de

3, uno de 2, uno de 1... Sólo este hotel tiene, a día de hoy, más estrellas que Donostia” sentencia.

A pesar de lo conseguido, Paulo le quita importancia, considerándolo una consecuencia lógica de su trabajo: “Se ha dicho durante años que acá los grandes no han dejado crecer a los que venían por detrás. Eso es mentira y nosotros lo hemos demostrado. Lo que falta es predisposición, mojarse. Para llegar donde están los grandes hay que invertir, hay que dejarse la vida. Son las horas, el sacrificio, lo que lleva a ello. **No sobran los grandes, el problema es que faltan nuevos**. ¿Qué joven está marcando ahora en San Sebastián un antes y un después? No sé si la palabra es ‘falta de iniciativa’, pero no hay nadie. Igual hay alguien en Bilbao, o en





los pueblos... pero en Donostia como tal, quién hay?"

Piensa este chef que la falta de competencia es preocupante. "Cuanto más grandes restaurantes hubiera, mejor sería para el resto. Les obligaría a apretar y seguir creciendo.

La competencia es sana, es buena, es un regalo para todos... Pero hoy en día los cocineros jóvenes no saben cocinar. Según ven un plato piden la receta. A mí no me hace falta una receta para cocinar, nunca la uso. Cocino, pruebo, rectifico. Y en todos los sitios a los que voy como, pruebo... Me despierto pensando en comida y me acuesto pensando en comida. Miro, leo libros... Los jóvenes cocineros hoy no invierten su dinero en comida y eso es un error. Yo he llegado a hacer vuelos de 17 horas para llegar a una ciudad a comer, y





lo sigo haciendo, para observar, para aprender...".

Ese aprendizaje y esa curiosidad ha llevado a Paulo al mundo de la "alta cocina", aunque él huye de ese concepto decantándose más por el más global de **"fine dining"**. "Hay restaurantes de todo tipo, y Amelia entra dentro de una categoría 'de lujo'. La materia prima, el emplazamiento, el servicio... nos llevan a ello. Hay restaurantes estupendos, pero **si queremos comer bien a un cierto nivel de producto y cocina es difícil hacerlo por menos de 150 euros**. Si queremos tener unos buenos hongos, unas buenas angulas... incluso una buena merluza, hay que pagar, porque no es lo mismo una buena que una muy buena. Además, la gente no usa la misma vara de medir. Se considera normal cobrar en un asador 120 euros el kilo de lenguado cuando no hay manipulación ni apenas trabajo y sin embargo nosotros somos caros" ironiza el cordobés.

Aún con todo, Paulo Airaudo cree que todavía pueden encontrarse **restaurantes 'baratos' dentro del lujo**. "Uno de los mejores en calidad/precio que conozco es Elkano" afirma, "se come muy barato y muy bien, cosa que nunca entendí. De todas formas, **los 3 estrellas de España, contra lo que dice la gente, son muy económicos**. Un amigo, recientemente, pagó 1.200 dólares por comer en un tres estrellas de New York, y es que si un cocinero quiere vivir de su restaurante, tiene que cobrar en consecuencia".

Asentado y mirando ya a las vacaciones que tomarán del 23 de diciembre a la primera semana de febrero, este chef de ideas claras tiene ya puesto el punto de mira en la tercera estrella. "Aspiramos a ella, aunque no tengo apuro. Vamos a trabajar, trabajar, trabajar... que es lo único que sé hacer. Vamos a intentarlo".



Las alternativas a Amelia

Hoy en día es habitual que muchos restaurantes de alta cocina tengan una “Opción B” más asequible. Paulo Airaudó también cuenta con una “B”, una “C”, y hasta una “D” y una “E”. Poco a poco y discretamente este chef se ha hecho con **un curioso y variado pequeño imperio** que abarca ya cinco establecimientos solo en Donostia y que le hemos pedido que nos describa con sus propias palabras.

Da Filippo (Prim, 34) – Ticket medio: 50 €

Una trattoria moderna donde queremos exponer una cocina italiana tradicional, pero con un “twist”, un “toque”.

1985 – Cantina Argentina (Reyes Católicos, 9) – Ticket medio: 35 - 40 €

Una parrilla argentina tradicional donde podemos encontrar carnes asadas. Las mollejas están muy ricas. También el secreto ibérico y el chorizo criollo.

La bottega di Filippo (Prim, 32) – Plato del día: 15 – 20 €

Un bar de barrio con un toque italiano. Hay pizza al corte, embutidos, un plato de pasta del día...

The Blind Pig (San Bartolomé 23) – Ver foto-

Un “speakeasy”. Un bar de copas bastante personal que solo abre de 18:00 a 01:00. El emplazamiento, el am-



biente, la música... lo convierten en un lugar especial.

El Bar de Villa Favorita (Paseo de la Concha, 13)

Está evolucionando. Buscamos convertirlo en un lugar donde venir a picotear y tomar algo con una cocina informal de carácter internacional.

Respecto a futuras aperturas, Paulo se mantiene, contradictoriamente, hermético: “Hay más proyectos, pero los mantengo bajo llave”.

El menú de Amelia:

De los tiempos en los que los platos ocupaban 3 y 4 líneas en las cartas de los restaurantes hemos llegado a la esencialidad. El menú de Amelia dedica como mucho 3 palabras a cada plato, y en muchos de los casos tan solo una. Así, el menú que degustamos en nuestra última visita constó de los siguientes platos, divididos en 4 bloques:

Bloque 1: Verdell; Salpicón de bogavante; Gamba de

Palamos; Ventresca de atún; Abalon

Bloque 2: Hamachi Tomate; Cangrejo Real Cerdo Ibérico; El Pan; Rape Topinambur; Pichón Cebolla Espinaca; Taleggio

Bloque 3: Caviar Banana Ron; El Queso; Manzana Caramelo

Bloque 4: Gominola de Whisky; Tarta Limón; Soja; Lima Kaffur; Choux

CARPE DIEM

TATTOO PIERCING

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002

Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA
Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN
Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 82 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA
Korta 943 88 71 86

GAINTZA
Oteña 943 88 58 48

IDIAZABAL
Alai 943 18 76 55
Pillarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA
Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA
Castillo 943 88 19 58
Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA
Hotel Ordizia 943 73 97 97
Martinez 943 88 05 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI
Kuko 943 88 28 93

SEGURA
Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA
Ostatu 943 80 10 51
Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ZERAIN
Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA
Olagi 943 88 77 26

ATAUN
Urbirtate 943 18 01 19

LEGORRETA
Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA
Tximista 943 88 11 28

ZERAIN
Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

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

IDIAZABAL
Alai* 943 18 76 55

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

ORDIZIA
Ordizia* 943 73 97 97

SEGURA
Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA
Mutloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI
Itxune** 639 23 88 89
Petit Goleiri** 657 79 90 68

ZEGAMA
Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA
Olagi 943 88 77 26

ATAUN
Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO
Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA
Borda 943 16 06 81

SEGURA
Ondarre 943 80 16 64

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

ZEGAMA
Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN
Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

ATAUN
Atxurrena 608 35 40 54

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA
Liernigarakoa 669 77 71 60

ZEGAMA
Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA
Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN
Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA
Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA
Ordizian Elkarteak www.ordizian.com
Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)
Hipika 676 33 30 24

ALDABE
Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)
Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)
Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabal turismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

VENTA DE ULZAMA, RINCÓN DELICIOSO ENTRE CIERVOS, CUAJADA Y CANUTILLOS

Afortunadamente, hay lugares en los que perdura la tradición, perfectamente fusionada con la necesaria innovación, a pesar de haber transcurrido más de un siglo desde su apertura.

Enclavada en lo alto del **Puerto de Belate** y desde 1896, la **Venta de Ulzama** ha sido testigo de las idas y venidas de innumerables viajeros, a los que ha ofrecido siempre un hogar de paso, buenos alimentos y sobre todo, una esmerada atención al cliente.

Nos da la bienvenida la **imponente chimenea** al lado de la coqueta recepción, y si (como fue el caso) coincide que está encendida

porque es época para ello, la sensación de calidez se multiplica.

Cinco generaciones después y al igual que le sucede a todo buen vino, la evolución en el tiempo de la venta ha sido para bien. Una continua actualización de sus **14 habitaciones** hace que alojarse en ellas sea un placer para los sentidos. Amplias, algunas abuhardilladas y todas con su cuidada decoración en la que no falta detalle, las estancias invitan al relax y la desconexión.

La oferta gastronómica es variada. Y se puede disfrutar tanto en el exterior, accediendo a la terraza con preciosas vistas a la campa, como en su coqueto **restaurante** interior, con grandes ventanales. Si estamos de paso y tan sólo queremos reponer fuerzas, podemos picar algo rápido en el **bar**: fritos variados, los clásicos huevos con jamón, txistorra o lomo y por supuesto, en temporada, un delicioso chorizo de ciervo casero.

Pero la campa de la Venta de Ulzama no alberga solo naturaleza verde. Es también el refugio de un nutrido **grupo de ciervos** que forman parte de la familia y de la vida de la casa. Dependiendo de



la época del año podremos asistir a los más auténticos espectáculos de la naturaleza, como por ejemplo **la berrea** en otoño o el **nacimiento de los cervatillos** en primavera.

Sería delito que alguien se fuera de aquí sin probar sus platos (todos caseros) y por supuesto algún plato más en función del gusto de cada un@. Sin que sirva de precedente, en esta ocasión voy a empezar por el final. Porque tanto **los canutillos** como **la cuajada** (la misma desde 1896) son quizás los productos más conocidos y con motivo. Pura fiesta. Pero la cosa no termina aquí. En este restaurante la carta está basada en productos frescos y de temporada: **verduras de su huerta**, **hongo-beltza** y setas de primavera, **platos de caza**, ciervo, paloma, pichón... sin olvidarnos de una más que sobresaliente txuleta y de pescados como el cogote de merluza o el rodaballo a la plancha. Todo ello acompañado de una cuidada carta de vinos.

Casi a punto de marchar tuve la suerte de coincidir por casualidad con **Felisa Goñi** (1937, nieta de los fundadores) y pude observar cómo trabaja, con que energía y mimo comprueba que todo esté perfectamente colocado y en su sitio. Entenderéis ahora por qué este lugar continúa siendo rincón de peregrinación.

www.ventadeulzama.com IG @venta_de_ulzama



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





Aitor Buendia

www.blogseitb.com/larutaslow

“ESNEKI” ABRE UN NUEVO ESPACIO DE RECONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS EN EUSKAL HERRIA

El concurso se dividió en quince categorías y se eligió, entre los ganadores de cada categoría, al campeón entre los campeones. El queso proveniente de la categoría de pastas blandas ‘Otzare Goine’ de Goine Berria de Asteasu fue reconocido con este premio principal al mejor queso de Euskal Herria.



Tolosa se convirtió hace unos días en la capital de los productos lácteos gracias a la feria especial ESNEKI, un nuevo encuentro gastronómico que permitió conocer y degustar todo tipo de quesos y lácteos producidos en Euskal Herria. Promovida por el Centro de Alimentación de Calidad ELIKER, con el apoyo del Gobierno Vasco, HAZI, Diputación Foral de Gipuzkoa, Ayuntamiento de Tolosa y la ADR Tolomendi, pudimos ver a más de una veintena de productores así como el primer concurso de quesos y productos lácteos de Euskal Herria con presencia de 99 quesos y yogures.

El concurso se dividió en quince categorías y se eligió, entre los ganadores de cada categoría, al campeón entre los campeones. El queso proveniente de la categoría de pastas blandas ‘Otzare Goine’ de

Goine Berria de Asteasu fue reconocido con este premio principal al mejor queso de Euskal Herria.

87 vacas en el Campeonato de Vacas Frisonas

Junto al concurso, también se celebró en el Ferial el XIII. Campeonato de Euskal Herria de Vacas Frisonas con participación de seis explotaciones de la Comunidad Autónoma Vasca y Navarra, con 87 cabezas de ganado. Además de la feria especial y los concursos, ESNEKI también ofreció visitas guiadas para degustar quesos de Euskal Herria en el Frontón Beotibar, o el espacio para familias ‘Esnetan’, donde entre otras actividades, se pudo conocer cómo alimentar a los terneros, aprender a diferenciar los tipos de leche o conocer los entresijos del proceso de creación de los productos lácteos.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka





Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

¿SOCIEDAD LIMITADA O COMUNIDAD DE BIENES?

Hace unos días me decía una amiga que iba a montar un pequeño negocio con su pareja. Tras felicitarla por su valor (va a ser autónoma, no digo más) y hablar del modelo de negocio y de lo que esperaba, me comentó que habían decidido crear una CB, o comunidad de bienes, porque era la que menos inversión

requería, ya que crear una sociedad limitada, una SL, tras la inversión en local, reforma, consumibles y género les resultaba económicamente imposible.

Efectivamente la inversión que una SL requiere es algo superior a una CB, pero lo cierto es que no es desorbitado y vamos a tener a nuestro favor la protección de la sociedad. La principal ventaja de crear una SL es que, como su propio nombre indica, la responsabilidad queda limitada al capital social aportado (cosa que no ocurre con los autónomos o con los socios de una sociedad civil o comuneros de una comunidad de bienes, que responden también con su patrimonio personal). Así pues, para crear una SL necesitaremos contar con el capital social mínimo que la ley exige, y que ahora mismo son 3.000 euros.

El paso previo a la constitución de la SL, y quizás el que más tiempo nos lleva, es conseguir la certificación negativa de nuestra denominación social, esto es, que el Registro Mercantil certifique que el nombre de nuestra empresa no está reservado por ninguna otra sociedad en todo el Estado. Este trámite se debe solicitar en el Registro Mercantil Central y puede tardar entre 5 y 15 días.

Tras esto, deberíamos abrir una cuenta bancaria a nombre de la empresa e ingresar en ella el capital social mínimo, 3.000 euros. El banco nos entregará una certificación bancaria, que presentaremos a la notaría.

Redactar los estatutos por los que se regirá nuestra sociedad. Normalmente lo hace la notaría, previa información que



se le pedirá a los socios.

Formalizar ante notario la escritura pública de constitución de la empresa. Para ello debemos llevar la certificación negativa del registro mercantil, la certificación bancaria con el capital social desembolsado y el DNI de los socios. El tiempo que tarda este trámite suele ser de unas dos semanas aproximadamente y su coste depende, entre otras cuestiones, del capital social aportado.

Después de realizadas estas gestiones, yo suelo recomendar acudir a una gestoría para los siguientes pasos, pero también puede hacerlos uno mismo, y son: Autoliquidación de Impuesto de Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados (ITP y AJD). Se realiza en las Haciendas Forales; Obtener el CIF provisional de la empresa y darnos de alta en el IVA. Este trámite también se realiza en la Hacienda Foral respectiva del domicilio social de la empresa; Inscribir la sociedad en el correspondiente Registro Mercantil Provincial y obtener el CIF definitivo (de nuevo en Hacienda) tras la inscripción en el Registro.

Una vez constituida, la SL deberá presentar IVA trimestralmente y el Impuesto de Sociedades, además de depositar las cuentas anuales en el Registro Mercantil, y para ello, aunque suponga un pequeño gasto, merece la pena tener a un buen gestor que nos libere de la carga y el trabajo que supone, más allá de que es un trabajo especializado y con graves consecuencias si se hace mal.

Llegados a este punto... enhorabuena, ya seremos una PYME más de las muchas que sustentan la economía del país. Suerte con lo que viene a continuación.



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

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

GANA UN LOTE



**bacalao
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaozuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

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

Envíanos tus respuestas por E-mail a:
josema@zumedioak.com

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

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

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



Liteo Leibar
HOPA Beer Denda - Donostia

24 Y BAJANDO

En un artículo anterior ya hablamos de que hay muchos y muy diferentes **estilos de cervezas** y que no hay como ir probando y descubriendo qué

estilos te gustan más.

La manera más fácil de hacerlo es yendo a esos santuarios en el mundo de la hostelería y el comercio donde poder encontrar una gran variedad de diferentes cervezas artesanas. Otra forma muy bonita es apuntarse a alguna de las **catas** que se hacen. Allí, según sea el tipo de cata, se van a poder degustar diferentes cervezas de distintos productores o una gama de un mismo productor que además te explicará todo sobre sus cervezas, su marca y el futuro de su cervecera.

Hay más maneras, aunque hoy vamos con una forma muy divertida y especial para estas fiestas que se aproximan: un **Calendario de Adviento**. Originario de Alemania, era una forma de que los niños contaran los días que faltaban hasta nochebuena. Se pintaban en las puertas unas líneas y se iban borrando. Ahora tenemos calendarios de adviento de todos los tipos, de chocolates es el más común, aunque el más divertido y el que más nos interesa es el calendario de adviento de cervezas artesanas, 24 cervezas diferentes para cada día culminando en el día de nochebuena.

Disponiendo de tantos estilos, y teniendo en cuenta que no es lo mismo un lunes que un sábado, nos encontraremos unos estilos más suaves al principio de la semana como una Helles (Krispy de Gross, Lieh de Sesma) Lager (Hondarra de Mala Gissona, Santa Clara de Basqueland) Kellerbier (Horixe de Laugar, Queens de La Quince). Se podría continuar con unas Pale Ales (Bixia de Laugar, Zukua de Naparbier) y Session Ipa-Ipls (The Hideout de Baobeer, Dolores de Drunken bros). Pasamos a cervezas de Trigo (Martzela de Boga, D'jango de Mala Gissona). También se podría meter alguna Sour en mitad de semana, refrescantes y, muchas, con unas cuantas piezas de fruta en su interior (Krokobite de Baobeer, La vie en Mure de Hondarribeer). Vamos avanzando la semana y el cuerpo empieza a pedir marcha, unas Ipas – Neipas nos van a entrar muy bien un jueves



(Imparable de Basqueland, Oinarri de Iparra). Suavizamos el lúpulo y nos metemos un estilo, Amber, Brown Ale, Belgian Pale Ale (Baztan de Bidassoa, Russian Red de Baga-Biga) o incluso unas Stout o Porter (Beltza de Boga, Hofn de Mala Gissona). En sábado hay que darle mucha marcha y vamos a disfrutar de lo lindo con unas Dobles Ipas, Triple Neipas, Hazy Doble Ipas y un surtido muy variado de estilos lupulados (Suq de Baobeer, Wild At Heart de La Quince con Brewheart). Y como colofón a un domingo de sofá, después de una buena comida y disfrutando de una película o de unos juegos de mesa, Imperial Stot, Baltic Porter, Russian Imperial Stout (Aupa Tovarisch de Laugar, Akeita Txola tx Txokola de Sesma).

Esto podría ser un ejemplo de calendario con unos estilos muy variados y cervezas muy diferentes, aún se podrían añadir muchos diferentes estilos como para elaborar miles de calendarios todos diferentes, Berliner Weisse, Weizenbock, Lambic, Flanders Red, Saison, Dubbel, Bitter, Scottish Heavy, English Brown, Schwarzbier, Eisbock, Altbier, Smoked Beer, Barley Wine, y así podríamos estar mucho rato, disfrutando con una cerveza en la mano mientras descubrimos diferentes estilos.

Os invito a descubrir todo un mundo de una forma muy divertida, cada día te levantas y, el número que corresponda con el día, al frigorífico, siempre una cerveza nueva, siempre una cerveza diferente y muchos estilos por catar.

Topa!

segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKA BLAI

www.segurairratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47

HOPA

BEER DENDA

TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |
CRAFT BEER SHOP |
ARTISAU GARAGARDO DENDA |

Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)

🌐 hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📷 📺 📧 [hopabeerdenda](https://www.instagram.com/hopabeerdenda)



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

LOVAMOR ALBILLO 2021 (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN)

Lovamor es vino blanco joven de la Tierra de Castilla y León elaborado en Peñafiel (Valladolid) por Alfredo Maestro con uva 100% Albillo. El mosto macera junto con los hollejos de la uva durante una semana, hecho que le confiere al vino volumen y carácter, convirtiéndolo en un vino versátil a nivel gastronómico. Este tipo de vinos con maceración se conocen hoy en día como «Orange wines» (vinos naranja) por el color más subido que se consigue con la maceración.

Un vino blanco diferente, atrevido, moderno y muy bueno. Si te apetece probar un vino blanco diferente te presentamos Lovamor. La uva albillo se da principalmente en denominaciones de origen de Castilla y León, tales como Ribera del Duero, Tierra de Castilla y León e incluso se puede encontrar en la D.O. Madrid. Un vino que esta perfectamente estructurado.

Un vino seco pero a la vez afrutado que recomendamos para todos aquellos que disfruten del vino y estén buscando un buen vino blanco, moderno y diferente.



alzola
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzola
www.alzola.com



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

Txingurri Pasealekua 28, local 31
20017 DONOSTIA
Tf. 943 39 91 56
email: donostisl@gmail.com

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

ANOETA: Polígono Industrial 38
TOLOSA: Paseo Belate 1
Tf. 943 65 40 79 / 943 50 66 38
email: info@bentaldea.com

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

Barrena kalea 46
20600 EIBAR
Tf. 943 12 02 02
email: coloniales@clubsibares.es

*“Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios”*



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

TEXTURA, TEMPERATURA Y SABOR

Cuando pensamos en beber un cóctel casi siempre nuestra mente nos lleva a pensar que va a ser un coctel frío, refrescante, pero... ¿y si

tomamos un cóctel caliente? No me refiero a ese cóctel mal ejecutado al cual pensamos que le falta frío o bien necesita que le pongamos un hielo más, sino me refiero a ese cóctel que tomamos a 50°C o 60°C.

Un ejemplo de esto, puede ser un vino caliente, que es un cóctel elaborado a base de vino, especias, azúcar y sobre todo se sirve caliente. ¿Qué nos ocurre cuando damos el primer sorbo? Pues lo primero que nos ocurrirá es que tengamos la sensación de beber un cóctel muy alcohólico, pues una de las reacciones que hace la temperatura en un cóctel es aumentar o disminuir la sensación de alcohol. Es decir, si nosotros tomamos un cóctel caliente, nos va a dar a la sensación de que tiene mas alcohol que si tomamos ese cóctel frío.

Como podéis ver, la temperatura es muy importante a la hora de ejecutar un cóctel, pero también lo es la textura, pues si la temperatura incide en el sabor de un cóctel, haciéndonos pensar que lleva mas o menos alcohol, la textura también incide en el sabor. Y pensareis, ¿cómo que la textura? Si un cóctel siempre es líquido... ¡pues no! Aunque, en parte lleváis razón, pero dentro de ser un líquido, puede ser un líquido mas acuoso, de densidad similar al agua o bien puede ser más denso, similar a una crema que podamos comer con cuchara. Y no solo eso, podemos hacer que un líquido sea mas o menos rugoso, más o menos áspero... y todo ello incidirá directamente en el sabor del cóctel, pues cuando más líquido es el cóctel, menor sensación de alcohol tendrá el cóctel y será de un sabor más plano, en cambio, si hacemos un cóctel más denso nos dará la sensación de que se nos llena la boca y su sabor será mucho más potente.

Por otro lado, un cóctel no siempre es líquido, puede ser una crema, una gelatina, un helado o incluso un aire, como el cóctel que os traigo hoy. Y además, podemos hacer cócteles no solo por capas que se consigue mezclando cuidadosamente varios líquidos de diferentes densidades como por ejemplo un zumo con un sirope, un destilado y un licor, al tener diferentes densidades y si servimos los ingredientes por orden de mas denso a menos denso, conseguimos un cóctel de 3 o 4 colores y por tanto de las mismas capas.

Por último, que deciros si ya mezclamos ambas acciones: temperatura + textura, nos da una infinidad de posibilidades usando los mismos ingredientes. En un momento concreto igual nos interesa un cóctel caliente con una mayor sensación alcohólica, pero en otro momento ese cóctel nos interesa servirlo frío para lograr una mayor sensación de frescor.



Aqua Vitae



C/ Peñasflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería



CACHENA'S CLOUD

INGREDIENTES:

- 3 cl. Reducción de caldo del guiso de cachena
- 1 cl. Oloroso Sherry Wine
- 1 cl. Sirope de seta senderina
- 2 cl. Shrub de cebolla, manzana y pera
- 2 grs. Formula 1 VOM

ELABORACIÓN:

Historia del cóctel:

En este coctel ha sido creado para acompañar el pintxo que Maria Bermejo ha presentado en el Campeonato Nacional de Pinchos y Tapas. Este coctel es para acompañar este pintxo y potenciar su sabor.

Elaboración del cóctel:

Lo primero que hacemos es el guiso de cachena, guardamos una parte del caldo, la cual la congelamos y filtramos para quitarle toda la posible grasa.

Por otro lado, herviremos las setas durante 30 minutos para conseguir un agua con sabor a setas, a posteriori guardaremos 500ml de agua colada y lo juntaremos con 500grs de azúcar, lo pondremos a fuego lento sin dejarnos sin que llegue a hervir y lo mezclaremos bien hasta hacer un almíbar, en ese momento lo dejaremos enfriar.

Por último, elaboraremos nuestro Shrub de cebolla, para ello encurtiremos durante 48 cebolla morada en vinagre de manzana, una vez pase ese tiempo, lo trituraremos bien y colaremos. Mezclaremos 5cl de este "pure encurtido de cebolla" junto con 3cl de pure de pera Monin y 2cl de pure de manzana verde Monin. Lo mezclaremos bien y reservaremos.



Una vez que tenemos todos los ingredientes, los juntamos, los mezclamos y añadimos 2 gramos de formula VOM, la cual mezclaremos con la batidora.

Ya con todo mezclado, serviremos el liquido en la VOM y abriremos el gas helio para introducirlo dentro del liquido y así convertirlo en una nube voladora.



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.



Ofrece a tus clientes experiencias culinarias
únicas y exclusivas en su viaje a Donostia.

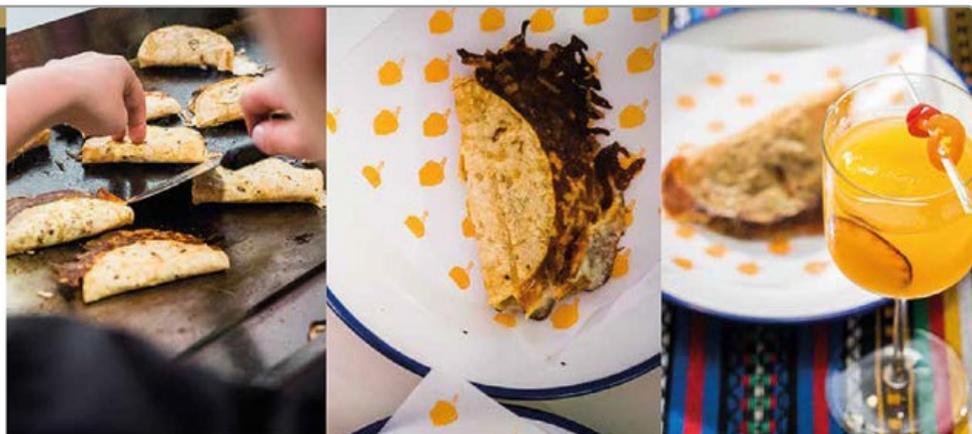
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





Damos un toque exclusivo a tu evento poniendo el foco en una experiencia de cliente única.

01
Eventos corporativos

Dirigidos para que las empresas puedan realizar un workshop o bien dar un valor diferenciador a una comida o cena.

02
Armonías

Versión 2.0 de un maridaje tradicional. Eventos destinados a diseñar una armonía de platos y cócteles.

03
Eventos privados

Eventos exclusivos: que se puedan realizar en nuestro showroom o bien en nuestras instalaciones de la escuela de cocina.

¡Solicita información sin compromiso!



Carolina Rin
Dietista Colegiada nº 1887

● MITOS: ¿A QUE LO HAS ESCUCHADO?

En cualquier campo existen los mitos y no podría ser diferente en el mundo

de la nutrición. He hecho una selección que seguramente has escuchado.

- MITO 1: **Es posible perder peso de forma localizada.**
Uno de los grandes mitos respecto a la pérdida de peso. ¿Cuántos anuncios hemos visto que con productos milagro nos ayudan a bajar sobre todo la grasa del abdomen o de las caderas? Se ha demostrado científicamente que no es posible la pérdida de peso localizada, nuestro cuerpo reclutará grasa de todas las células y reservas adiposas de nuestro cuerpo. Así que no, tú no eliges de qué lugar quieres perder peso.

- MITO 2: **Cuanto más sudas, más adelgazarás.**
Cuanto más sudemos, más aguas perderemos. Y en cuanto bebas agua vuelves al peso en el que estabas.

- MITO 3: **Debes rehidratarte con bebidas isotónicas**
La mayoría de las bebidas isotónicas tienen grandes cantidades de azúcar. Aunque ya se venden versiones light o Zero, las azucaradas siguen teniendo la mayor parte de la cuota de mercado y esto, como ya sabemos, no es nada bueno. Al hacer deporte, la recomendación es rehidratarse para evitar desvanecimientos y problemas de salud, y esto lo hacemos a través de la ingesta de líquidos (que a su vez nos ayudan también a reponer electrolitos en nuestro sistema). Por tanto, las bebidas denominadas "isotónicas" no las podemos considerar como la mejor de las opciones por el elevado aporte de azúcares que suelen incorporar.

- MITO 4: **Ventana anabólica**
Este es un mito dentro de la nutrición deportiva.



"Los 30 minutos de ventana anabólica" ha dado para muchos debates.

Hay quienes defienden que se debe ingerir alimento nada más terminar de entrenar y quienes señalan que la ventana anabólica se puede extender hasta las dos o tres horas una vez finalizado el entrenamiento. Es cierto que durante esos primeros 30 minutos la asimilación podría ser mayor que si realizáramos la ingesta una hora después, pero no es algo totalmente indispensable como se afirmaba hasta ahora.

- MITO 5: **Los suplementos son imprescindibles**
Otro mito en el mundo del deporte. Esta afirmación la he oído en numerosas ocasiones en el ambiente de los gimnasios es "si vas a entrenar tienes que tomar este o aquel suplemento".

Los suplementos no son imprescindibles. Si nuestra alimentación es equilibrada e incorporamos las fuentes de nutrientes adecuadas, tomar suplementos tan sólo nos supondrá un gasto económico que bien podríamos destinar a comida de mejor calidad. Siempre bajo la mirada de un profesional que controle los suplementos deportivos y profundice en tus necesidades será no tirar el dinero.



Carolina Rin
Dietista col. 1887
T_ 661544675

Carolina Rin: Consulta especializada en sobrepeso y obesidad, Salud en la mujer (Menopausia), Alimentación infantil y Educación nutricional

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

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



MERLUZA

En toda mi trayectoria como colaboradora de esta revista, y ya va para unos añitos, nunca he escrito nada acerca de la merluza.

Y es muy curioso, ya que es una de las especies más consumida por nuestras latitudes y que está muy presente en nuestro día a día profesional.

Quizá por eso, o porque me parece muy importante dar a conocer pescados menos conocidos, a la pobre merluza la tengo sin salir a los medios. Ala, pues hoy toca.

El término merluza como tal, hace referencia a una especie de pescado que engloba a su vez a un montón de especies.

En nuestro entorno solo consumimos una de ellas, la merlucius merlucius o merluza europea. Y las demás ni las conocemos. Sí que han hecho pequeñas incursiones en nuestros mercados en tiempos de escasez de nuestra merluza. Como es el caso de la merluza chilena hacia la década de los ochenta del siglo pasado. Sus características organolépticas no cuajaron con nuestros paladares y una inmensa mayoría preferimos no comerla y esperar a que nuestros caladeros se recuperasen, como ha ocurrido.

No es que fuera mal pescado, simplemente era cuestión de costumbres.

La merluza es un pescado tan consumido en nuestra sociedad, que en función del tamaño de la pieza adquiere una denominación u otra.

Mediana, pescadilla, carioica, carioquilla, pitillo, cerrado, abierto... y más. Refiriéndonos con el término merluza solo a las piezas más grandes.

Se trata de un pescado blanco, es decir, con poco contenido en grasa. Lo que lo hace muy fácil de digerir. Antaño, no tan abundante como ahora y con precios más elevados, la merluza, en algunos hogares se destinaba especialmente para personas en estados convalecientes o con estómagos delicados. De ahí el dicho popular que me enseñó mi suegro "Si yo como merluza es que alguno de los dos no estamos bien"

Si analizamos 100 gramos de merluza en el laboratorio podremos observar que el 75%, o más, es agua. Y sólo agua. Pero ¿cómo no va a ser digestiva? Y el resto, todo proteínas, de las de alto valor biológico, es decir, las más completas.

Y luego ya los micronutrientes, esos que no pesan y que son tan importantes para nuestra salud aún en canti-



dades ínfimas, de esos encontramos en la merluza: fósforo, potasio y magnesio. Y vitaminas del grupo B.

Cero azúcares, casi cero grasas... no aditivos, no conservantes... ¿qué más se puede pedir?

Y además está rica.

En estas últimas décadas no ha faltado la merluza en nuestros mostradores. Los caladeros del Atlántico noroeste, donde las capturamos, gozan de buena salud y cuando más, cuando menos, siempre hay merluza.

Toda la vida ha habido gran diferencia en la merluza en función del arte de pesca utilizada en su captura. Las pescadas con anzuelo, o pincho, son piezas muy cuidadas que conservan el brillo de su escama y la tersura de su carne. Al contrario, las que son capturadas con redes de arrastre sufren más en el proceso y su piel pierde brillo, la carne suele ser más rosadita o roja y algo más blanda. No es peor pescado, ni mucho menos, de hecho, hay quien prefiere el arrastre porque dice que le sabe mucho más a merluza que la otra, que le resulta demasiado suave.

Para gustos están hechos los colores.

Otro de los grandes motivos por los que la merluza es tan apreciada es porque, al igual que en el caso del cerdo, de ella se utiliza todo.

Los lomos, los huesos, la cabeza, las carrilleras, la kokotxa, las huevas y hasta hace muy poco, las trimpollas, que no son otra cosa que las vísceras de la merluza. Solía ser común consumirlas, en los ambientes marinos, en una salsa española junto con las huevas.

Era un plato contundente y no precisamente suave. Recuerdo aún su sabor a plato de caza. Bastante intenso.

Así que después de todo lo expuesto yo cambiaría el refrán popular que reza "de la mar el mero..." y pondría "de la mar la merluza"... ¡Y a disfrutarla!

MERLUZA AL VAPOR

La merluza es un pescado tan verstil en la cocina que todas las recetas de pescado que te imagines se pueden hacer con ella.

Hasta la más rara, la que parezca que no pega...todas.

Piénsalo.

Yo hoy voy a proponerte una receta sencilla con el objetivo que degustes de verdad el sabor del pescado, sin adornos. El pescado tal cuál. Ya verás qué rica está.

INGREDIENTES

(Para 2 personas):

- 2 trozos de merluza: lomo, rodaja...lo que más os guste.
- 1 cebolla
- 1 tomate hermoso
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta



ELABORACIÓN:

Para esta receta necesitas una cazuela con su tapa y una vaporera del tamaño de la cazuela, para que no se pierda vapor.

Colocas en la cazuela agua a hervir.

Mientras, en la vaporera colocas la cebolla cortada en juliana. Encajas la vaporera encima de la cazuela y le pones la tapa.

De este modo, el vapor de agua no se escapará y será el que cocine la cebolla.

Ojo con la intensidad del fuego. Una vez que ha empezado a hervir el agua se puede bajar bastante. El agua seguirá hirviendo suavemente pero no se desbordará ni entrará en contacto con los alimentos.

Dejas unos 8 minutos que se cocine la cebolla. Pasado este tiempo colocas el tomate en rodajas encima, y sobre él, el pescado.

Pones la tapa y dejas que el conjunto se cocine unos 10 minutos más o menos, en función del grosor del pescado.

Al cabo de ese tiempo ya puedes emplatar.

Colocas el trozo de pescado junto con la verduras en un plato, lo salpimentas todo y le echas un chorro de aceite de oliva virgen extra encima.

Y ya está.

No hay plato más limpio y sano que éste. Y lo mejor de todo, degustarás a tope el sabor de tu merluza.

On egin!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CARACOLAS DE HOJALDRE CON NUECES Y PASAS

INGREDIENTES:

- 1 Lamina de Hojaldre
- 1 huevo
- Azúcar para espolvorear
- 10 gramos de nueces peladas
- 70 grs de pasas de corintio

ELABORACIÓN:

1. Encender el horno a 180°C.
2. Extender la lamina de hojaldre sobre una mesa, bien limpia.
3. Batir el huevo, y con una brocha, pintar el hojaldre
4. Distribuir todas las nueces y pasas por encima, y espolvorear con azúcar.
5. Presionar con las manos las nueces y pasas para que se adhieran al hojaldre.
6. Enrollar el hojaldre y cortar porciones de 3 cm.
7. Ir colocando las porciones sobre una fuente de horno cubierta de papel de horno.
8. Hornear 15-20 minutos, hasta que cojan un bonito color dorado.

Toque Gourmet: Estas caracolas se pueden comer también, con chocolate recién hecho, helado de vainilla o simplemente untadas con mermelada de albaricoque.

Receta elaborada por **Nerea**.

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





Lo nuestro es la Higiene®

CON ESTE EQUIPO EL MUNDIAL LO GANA

Tu negocio



EQUIPAMIENTO

SISTEMAS DE DISPENSACIÓN

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



Lo nuestro es la Higiene®

Síguenos en     

www.roldannetya.com

La receta de... **AINARA LÓPEZ****VAINAS CON SETAS Y HUEVO**

Una vez plantados en Noviembre una empieza a mirar atrás para valorar el cómputo general del año como si una misma fuera una empresa a la que le debes cuentas. También es verdad que todavía queda un tramo de año, un camino por terminar aunque se empeñen unos cuantos que cada vez la Navidad llegue antes. Así que de momento no voy a cerrar el capítulo y pienso que todavía estamos a tiempo de enderezar el año. Esta que os traigo hoy es una receta de esas prenavideñas, ligeras para bajar ese margen que luego te zamparás, porque va a pasar que todos lo sabemos, así que tenemos un mes y pico para cuidarnos un poco para después disfrutar mucho. Más te voy a decir, creo que cuidarse con un plato así es una auténtica maravilla.

VAINAS CON SETAS Y HUEVO**INGREDIENTES:**

- 500 gr de vainas.
- 2 o 3 patatas.
- 200 gr de setas o champis.
- Salsa de trufa.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal
- Agua.
- Huevos.

ELABORACIÓN:

Empezaremos cocinando las patatas, las escurriremos y aplastaremos con un tenedor, les añadiremos sal y un poco de salsa de trufa y aceite de oliva.

Cortaremos las vainas finas y las coceremos en abundante agua con sal unos 5 minutos.

En una sartén amplia saltaremos las setas con un poco de aceite de oliva, cuando empiecen a dorarse añadi-



remos las vainas y las saltaremos durante un par de minutos.

Emplataremos con la patata en la base, una buena ración de vainas con setas encima y lo coronaremos con un huevo poché, a baja temperatura o a la plancha.

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



Descubre los **NUEVOS NIVELES**

luckia *Club*

Con más ventajas y beneficios



Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

BOCADILLO PARA DOS

“**C**ontigo pan y cebolla” se suele decir para declararle a alguien un amor incondicional. Viene a ser que mientras estemos con esa persona tan especial para nosotros no necesitamos nada más e incluso nos conformamos con los alimentos más básicos por frugales que sean. Tirando un poco de esa idea pero sin llevarla al extremo, podemos decir que estando con la chica que nos gusta somos felices incluso compartiendo un simple bocadillo. Como queremos que ella también esté feliz y contenta vamos a preparar un bocadillo sencillo pero rico que nos vale para una excursión montañera, un día de playa o para llevar a un partido de fútbol. Lo importante será compartirlo con la que nos gusta.

Vamos al lío. Requiere un poco de preparación previa pero es lo que le da toda la gracia. Necesitaremos 10 o 12 tomates de pera. Cortamos cada uno en unas cuatro rodajas gorditas, dependiendo del tamaño de los tomates, y las colocamos en una bandeja de horno con aceite, sal y un poquitín de azúcar. También le podemos añadir alguna especia como orégano si nos apetece. Lo podemos dejar unas dos horas a 150-160 grados. Este tomate se guarda en un tuper en la nevera con un 1 poco de aceite y aguanta perfectamente varios días en la nevera. Se puede utilizar para todo: pasta, ensaladas, guarniciones...

Hacemos una mayonesa casera con un toque distintivo (curry, cúrcuma, picante...) y lo mezclamos con una lata de



atún en conserva bien escurrido. Yo intentaría comprar un buen pan con gracia, por ejemplo de maíz o chapata, algo diferente. Sólo tenemos que tostar el pan, colocar rodajas del tomate asado por toda su superficie, extender la mayonesa con atún y añadir anchoas en salazón.

El bocata está brutal pero es importante hacer sólo uno bien grande y cortarlo en el momento en que lo vayamos a comer. Parece una tontería pero cortarlo para compartirlo crea una liturgia que simboliza eso de que el alimento que tenemos es para los dos y como además está súper rico vamos a compartir también el mismo placer de comer algo preparado con cariño para el otro. Mucho pan y muchos besos para dos.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR



5
MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

MASKARADA
Euskal Gastronomía

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



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

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



PESCA SIN
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISGERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es



LA COFRADÍA DEL DESARME DE OVIEDO CELEBRÓ SU CAPÍTULO ANUAL

Tal como adelantamos de manera breve en el número anterior, a mediados de octubre tuvimos el placer de acudir a Oviedo para tomar parte en el **Gran Capítulo anual de la Cofradía del Desarme**, que el año pasado tuvo la deferencia de nombrar Cofrade de Honor a nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**. Como viene siendo habitual, esta cofradía con gran raigambre en la capital de Asturias, rodeó su capítulo de toda una larga semana en la que docenas de restaurantes sirvieron el **"Menú del Desarme"** a diario y se realizaron una gran cantidad de iniciativas relacionadas con esta cofradía principalmente integrada por hosteleros y gentes del mundo de la Gastronomía.

La jornada principal tuvo lugar el **sábado 15 de octubre**, día que comenzó con un desayuno en la Plaza del Fontán en el que tomaron parte los miembros de todas las cofradías asistentes a

la jornada. Una vez finalizado el desayuno, los congregados se dirigieron, desfilando, hasta el Aula Magna de la Universidad de Oviedo, donde tuvo lugar el acto central del Capítulo. Con un Aula llena hasta los topes y un segundo espacio a rebosar tuvo lugar la ceremonia en la que fueron entronizados nada menos que **30 cofrades de número y 3 cofrades de honor**.

Además de estos nombramientos, una cantidad realmente llamativa en los tiempos que corren para las cofradías, el Desarme nombró **Embajadores de Honor** a las asociaciones **Fomento de la Cocina Asturiana**, que lleva 40 años impulsando la cocina del Principado, y **Federación Internacional de Centros Asturianos (FICA)**, que aglutina actualmente del orden de 65 centros en 17 países.

Como es habitual, el Desarme también celebró el **hermanamiento** con otra Cofradía Gastronómica, en este caso la





Una fiesta solemne y muy vistosa

Las imágenes recogen, a la izquierda, el posado de los cofrades del Desarme frente a la Catedral de Oviedo, el desayuno en el Listán y la llegada al Aula Magna de la Universidad. Sobre estas líneas, **Miguel Ángel de Dios**,

Cofrade Mayor, culminando el hermanamiento con la Cofradía del Arroz con Leche, dos momentos del acto de la Aula Magna y una imagen del desfile posterior.

Cofradía Del Arroz Con Leche Cabranes, una cofradía que, como bromeó la presentadora, “estaba destinada a trabajar con el Desarme” ya que dicho plato es, precisamente, el que los de Oviedo sirven como postre en sus comidas.

En cuanto a los Cofrades de Honor, estos fueron **Julián Moreno Gómez**, presidente del Automovil Club del Principado de Asturias, **Juan Manuel Madrigal “Maito”** locutor histórico de radio e impulsor de los Premios Gastronómicos “Platos de Oro” y **Carlos Paniceres Estrada**, Presidente de la Cámara de Comercio de Oviedo. Además de ello, se dio a conocer el fallo del Concurso de Poesía impulsado por el Desarme cuyo



ALBOKA
Plaza de la Constitución 3
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN
Tlf.: 943 42 63 00 albokaartesania@hotmail.com



ganador, **Luis Vicente Canella**, leyó en público el poema que le había hecho valedor del triunfo.

Fue un acto intenso y solemne que, en otras circunstancias, hubiera resultado largo y tedioso, pero que Miguel Ángel de Dios, presidente de la Cofradía, y su tropa supieron agilizar de manera que se hizo ameno y variado terminando, incluso, antes de lo previsto, amenidad a la que contribuyó también el eficaz **Vicente Prado Suárez "El Praviano"** que interpretó en solitario el Himno del Desarme así como el Himno de Asturias acompañado de la Banda de Gaiteros de Oviedo, dos momentos muy emotivos y participativos que agilizaron el acto.



Recreación histórica y comida de hermandad

A continuación, los miembros de las cofradías y sus invitados recorrieron el centro de Oviedo precedidos de la banda de gaiteros y asistieron al inicio de los actos de la **Recreación Histórica del Desarme** que se celebró por segunda vez y comenzó con las salvas lanzadas por una numerosa tropa de soldados, un evento espectacular que continuó desarrollándose a lo largo de toda la tarde y que tuvo un gran éxito de organización y de público.



Zurumuru
KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones
C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



visitriojaalavesa.com



ENTRA

visitriojaalavesa.com



ELIGE

una experiencia



REGALA

Rioja Alavesa



DISFRUTA

hasta un año



RUTA
DEL VINO
RIOJA • ALAVESA



Historia y Gastronomía

A la izquierda, dos momentos de la recreación histórica del Desarme y una instantánea de Miguel Ángel de Dios con la Presidenta del Club de Guisanderas de Asturias Amada Álvarez Pico y el gastrónomo Carlos Guardado.

En esta página, los platos del menú del desarme y un momento de la comida.

Finalmente, los participantes en la gran jornada del Desarme se concentraron en los salones del **Hotel Iberik** donde fue servido, como mandan los cánones, el **Menú del Desarme** consistente, invariablemente, en **Garbanzos con espinacas y bacalao, Callos a la Asturiana y Arroz con leche**, todo ello regado con buen vino de Rioja de **Bodegas Valdemar**. La cita fue, como siempre, un rotundo éxito y en las numerosas mesas reinó un insuperable ambiente que se alargó, con la sobremesa, hasta el atardecer.

Por nuestra parte, fue un enorme placer el acudir a esta celebración, solemne e informal a partes iguales, que tan bien conjuga historia, cultura, fiesta y gastronomía.



ENERTY

ASESORES ENERGÉTICOS
Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
email: direccion@enerty.es - web: WWW.ENERTY.ES

- Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación
- Asesoramiento Profesional y Continuo
- Servicios Totalmente Gratuitos
- Optimización de Gastos Generales de Empresas
- Proyectos de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. **943 44 20 38 - 666 86 00 52**



HIKA

BY
ROBERTO
RUIZ

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - www.hikabodega.es



YON PAVON
COCKTAIL EVENTS



El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624



EXCELENTE CATA DE PRODUCTOS BASATXERRI EN ARATZ ERRETEGIA

El pasado 29 de diciembre tuvimos la suerte de acudir a una cata de productos de **Basatxerri** y sidras de **Euskal Sagardoa** ofrecida en el **Asador Aratz** de Ibaeta. Como comentó **Iñigo Azkoitia**, encargado comercial de esta casa auspiciada por el sello de calidad Eusko Label, **Basatxerri** surge como respuesta a la necesidad por parte de un grupo de baserritarras de dar salida a unos terrenos que presentaban una serie de dificultades para el cultivo pero que se veía que tenían potencial para la ganadería, concretamente la cría de cerdos.

Así, hace aproximadamente dos décadas estos agricultores se constituyeron en cooperativa empezando a criar este cerdo, un **cruce 50% Duroc, 25% Large White y 25% Landrace**, que además de adaptarse perfectamente a nuestra orografía ofrece un excelente rendimiento sin dejar de ser un animal que se mueve **en libertad** lográndose una carne con una excelente infiltración.

Por otra parte, la alimentación de esta especie se cuida de manera especial añadiendo a lo que el animal come por su cuenta en los campos y bosques una serie de piensos en los que tienen una gran importancia el maíz, la cebada, la avena... así como diferentes hortalizas.

Un excelente producto de cercanía

El resultado es un cerdo nacido, criado, alimentado, sacrificado y comercializado en Euskal Herria, un producto de cercanía por el que la Asociación **Jakitea**, como explicó

Xabier Zabaleta, apostó desde el inicio llevándolo a ferias, comidas, demostraciones... como uno de sus estandartes más emblemáticos.

A día de hoy son unos 30 baserritarras repartidos por toda la Comunidad Autónoma Vasca los que integran **Basatxerri**, mientras que la central de la cooperativa está en **Zestoa**. Los animales se sacrifican con 7 meses y se comercializa tanto el embutido como el cerdo en fresco (lomo, costillar, oreja, manitas...).

Embutido de primera

Empezamos la degustación catando el **jamón**, único producto de la casa en cuya elaboración una parte de la cadena, el secado, se realiza fuera de Euskal Herria, debido a que nuestro entorno no cuenta con las corrientes de aire seco necesarias para propiciar una buena curación. Concretamente, los jamones son trasladados a secaderos de Guijuelo donde son sometidos al proceso de secado para, posteriormente, retornar a Zestoa donde finalizan la curación, un largo proceso de más de 30 meses en el que las piezas, originariamente con un peso de 16-17 kilos, bajan a los 9 kilos que pesa habitualmente un jamón de este tipo de cerdo.

Tal como avanzó Azkoitia, el jamón contaba con una infiltración excelente así como un intenso y muy agradable sabor, al igual que el **chorizo**, segundo embutido que degustamos acompañando esta primera fase de la comida con sidras de las casas **Calonge** (Igeldo) y **R. Zabala** (Aduna).



Una animada y didáctica cata: En la página izquierda, **Xabier Zabaleta e Iñigo Azkoitia** presentando los productos Basatxerri ante un auditorio en el que no faltaron los periodistas **Joseba Salbador** (Gara), **Catherine Marchand** (La Semaine du Pays Basque), **Aitor Buendía** (La Ruta Slow) y **Joti Díaz** (El Diario Vasco). También acudieron la nutricionista **Carolina Rincón**, el chocolatero **Rafa Gorrotxategi** y la gastrónoma dominicana **Belkis John**. Sobre estas líneas, diferentes embutidos y preparaciones de Basatxerri elaboradas por el equipo de Aratz Erretegia.

Versátiles productos frescos

La cata continuó con una degustación de **productos frescos**. Para empezar, se nos sirvió, para mostrar la aplicación de este cerdo a platos elaborados de cocina, un **Tartar** de gambón con velo de papada de Basatxerri y salsa de cigalas, que dejó claro que este cerdo puede llegar a ser terriblemente versátil y aguantar con su sabor preparaciones de gran intensidad gustativa. Seguidamente nos fue servida una **Pluma** a la parrilla, concluyendo con una **Presca** con salsa de trufa en la que el producto también salió airoso y triunfante mostrando su suculencia y su calidad así como su potencial en diferentes platos. Esta parte del menú la acompañamos de dos excelentes sidras de Euskal Sagardo: la elaborada por Demetrio Terradillos en **Urbitate** (Ataun) así como la

que produce Patxi Azkonobieta en su preciosa sidrería de Aginaga, **Urdaira** Sagardotegia.

Un dulce final

El final de la cata tuvo un dulce final de la mano de **Rafa Gorrotxategi** quien acudió a Ibaeta cargado de delicatessen: El postre principal fue un exquisito Hojaldre de nata y mantequilla relleno de crema y nata, pero el chocolatero tolosarra también nos ofreció sus extraordinarios Gorrotxas, sus turrónes de chocolate... y un curioso vino espumoso "**Chocolate in a bottle**" elaborado con avellanas, siguiendo el método champenois, un burbujeante vino con un potente sabor a nocilla que nos encandiló y que supuso, vaciadas las botellas de Euskal Sagardo, un excelente colofón a una comida inolvidable.



LA PLATA: 10 AÑOS DE ORO

Como quien no quiere la cosa, el pasado 10 de agosto **Jorge Menéndez Estomba** cumplió 10 añitos, una década, que se dice fácil, al frente del proyecto más personal que ha afrontado desde que se decantó por la profesión de hostelero. A lo largo de estos 3.650 días Jorge ha vivido de todo, y resume su experiencia con una frase muy en su onda: "Diez años, tres crisis", que puede sonar pesimista, pero que resulta positiva si tenemos en cuenta que la dice con un negocio que ha sobrevivido a ello y sigue en marcha.

La clave de La Plata, además de ser un local con una situación envidiable, en una de las zonas más animadas del ya de por sí populoso barrio de Gros, es y ha sido siempre la **calidad**, tanto en el género como en el servicio. Jorge nos lo demostró con creces en una visita que hicimos el pasado 20 de septiembre en la que pudimos degustar algunas de las nuevas especialidades del local así como más de un clásico de siempre..

Pintxos variados y pintxo-pote.

Empezamos con dos de los pintxos más exitosos del bar: la brocheta de langostinos y la de pulpo. El langostino resulta excelente en boca: sabroso, tierno, de esos que se resisten "al dente". Aliñado con ajito y perejil, resulta un bocado exquisito disponible todos los días "y con una salida especialmente buena los fines de semana" según nos indica Jorge. En cuanto a la brocheta de pulpo, tres cuartos de lo mismo "El pulpo lo cocemos nosotros para controlar su calidad, al igual que los calamares, que los limpiamos y los cortamos en el propio local". Así pues, no es de extrañar que los **pintxos, disponibles todos los días desde las 9 de la mañana**, sean uno de los fuertes del local, al igual que el **pintxo-pote de los jueves**, aunque como indica Jorge, ha cambiado mucho la cosa: "Antes en un pintxo-pote podían consumirse 1.000 pintxos. Ahora es raro que pasen de 200" ..

Hamburguesas naturales y buen género

El género se cuida especialmente en La Plata en todos los apartados de la carta. "Para la ensalada de tomate, nuestro gran plato vegano (bromea Jorge) traemos buen tomate de Astigarraga. Y las hamburguesas las hacemos con carne gallega 100% que traemos de **Carnicería Losa** de aquí, de Gros, y no llevan harina ni pan. Es la pieza de carne triturada y punto, y **la pueden consumir los celíacos**. Las albóndigas también las traemos de Losa, así como las carrilleras de ternera, una de nuestras especialidades más solicitadas". Damos fe, tras nuestra visita, de que son especialmente exquisitas. Esa apuesta por la calidad ha hecho que en verano, en palabras del propio Jorge, "no hayan dado a basto en la cocina". Ahora, este hostelero, como todos, mira al invierno mientras mantiene diferentes opciones para los tiempos de "rutina" como su solicitado **Plato del día** que se sirve de martes a viernes, se factura entre 8 y 9 euros y suele constar bien sea de un plato de cuchara como Arroz, lentejas, garbanzos... o una pieza de carne como San Jacobo, Alitas... con su guarnición. Sin duda, una económica y atractiva opción.

LA PLATA

Padre Larroka 14, Gros, DONOSTIA

Tf: 943 29 02 39

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



*"Ez dugu inor baino
hobeagoak izan nahi,
atzo egindakoa
hobetzea baizik".*

*"No intentamos
ser mejor que nadie,
sino mejorar
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

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





VERMUTERÍA LA SEBASTIANA
Avda. Madrid 3, Amara, DONOSTIA
Tf: 943 47 84 91

LA SEBASTIANA: MÁS ALLÁ DEL VERMÚ

La Sebastiana es un local curioso, especial, tanto en ubicación como en estructura. Situado en solitario al inicio de la Avenida de Madrid, este local ha sido siempre, sin embargo, un establecimiento de hostelería que se llamó inicialmente Gorbea y fue un típico bar de barrio que con el mismo nombre conoció diferentes arrendatarios.

Ya en el siglo XXI el establecimiento fue transformado en una vermutería con un concepto y una apariencia más actual y fue en la primavera de 2021 cuando **Josetxo Zapardiez**, cocinero vocacional más versado en el mundo de la moda o incluso en el del cine que en el de la hostelería, se animó a hacerse con las riendas del mismo, contando para ello con el impagable fichaje de **Iñigo Ezeiza**, experimentado camarero que ha heredado los modos y la profesionalidad de su padre, Felipe, quien fuera en su día jefe de camareros en el Hotel M^o Cristina.

Josetxo e Iñigo han conseguido que La Sebastiana enganche a la gente desde la barra. Con nosotros, al menos, lo consiguieron. Hace tiempo que tenemos la convicción de que si en la barra de un establecimiento nos ofrecen una buena tortilla y buenos pintxos, vamos a comer bien en el interior. El día de nuestra visita, la experiencia comenzó con **una tortilla exquisita**, unas gildas frescas, sabrosas y recién hechas con buena guindilla de Ibarra y aceituna sevillana, y un pintxo que, según nos explicaron, está teniendo un éxito arrollador: el de **Tosta de sardina ahumada sobre cama de piquillo, vinagreta y alegría riojana**, un pintxo elaborado al momento, succulento, canalla y "muy vermutero". Por supuesto, antes de pasar al comedor del fondo, disfrutamos de los riquísimos vermouths que elabora Iñigo Ezeiza.

El tapeo iniciado en la barra continuó en la mesa con su exquisita **brocheta de gambas**, una lata de mejillones picantes de **Conservas Ramón Franco** de Galicia de levantar la boina y la bola de carne, una de las especialidades de la casa. Una buena continuación antes de encarar la parte más contundente del menú, compuesta de muy rica **ensalada de tomate con ventresca** y piparras, unos **callos** caseros elaborados con mimo y cariño y un sorprendente plato, el **Pollo Nipón**, que bajo la apariencia de unos "nuggets" encierra una carne jugosísima proveniente únicamente del contramuslo del pollo, con un rebozado crujiente y succulento a más no poder y acompañado de dos salsas, agri dulce y picante, que complementan el plato como anillo al dedo. Tres señores platos tan simples en apariencia como redondos en sabor y ejecución. Y por si fuera poco lo degustado y mostrado hasta aquí, la **tabla de quesos** con la que Josetxo Zapardiez coronó su alarde culinario nos dejó ya fuera de juego. El precioso "combinado" se compuso de Queso de cabra con pimentón, Queso Leicester, Queso de oveja de Las Arribes de Duero, Tres leches asturiano y Shropshire, otro sorprendente queso inglés. Josetxo acompaña la tabla de buenas nueces de Borges y una confitura de higos que marida de maravilla con los quesos. Un deleite a un **precio sorprendente** para lo que se ofrece: 18 euros (tabla completa) o 12 euros (media tabla).

Y, por supuesto, el **vino**, producto del que en La Sebastiana también hay buenas e interesantes referencias, corrió como en una boda en este espectacular "final de fiesta" con el que terminamos una excelente velada en un establecimiento que nos sorprendió muy gratamente por su originalidad, su variedad, su decoración y su consciente y buscada informalidad. Un must, la Vermutería La Sebastiana !!

HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17



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 Txuletón 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 más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



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€** (Iva 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.

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja 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, Solo-millo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179
www.santaanamondragon.com



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

URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

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



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

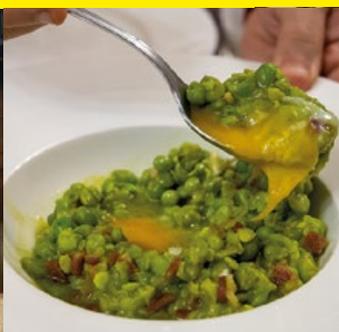
KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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

URKIOLA

NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31



Desde febrero de este año este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta:** 50-60€ **Menú Urkiola (Para 2 personas):** 84 € (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

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

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENUS 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

Bº STA LUCÍA, 9
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urrebu, **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.

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 donostiarrá 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).

LAIA ERRETEGIA



LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS

ITZIAR

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

www.sakabaserria.com



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

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 Sustraiaik:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

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 txipiron 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.

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.

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



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

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 35-40€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)



LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97

BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **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.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

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



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 perdiz 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.

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:** 13,50€ **Menú Empresa:** 30€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **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.**

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 Txakolis 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

ORENDAINO 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.

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

KUKO

GARIAIAN GARIAIKOA

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostataua, **Iñaki Telleria** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día:** 27,50€ **Menú "Pikoteo":** 38,50€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú degustación (8 platos):** 44,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAI

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



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

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 tiroлина. **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)

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

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.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El bar ("Motz") abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luze", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, showcookings... a destacar también su terraza sobre el Paseo de San Francisco.

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

ARANETA ERRETEGIA



ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92
626 869 231

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



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



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baibidea

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. 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 lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con nuestras patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. **Mimado menú del día, y cuidada y variada carta de vinos. Carta:** 45-50 € **Menú del día:** 15 € (16 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día. Cenas todos los días.

ASADOR MUGA

ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA, 36
TF. 843 98 98 49

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA Y BUENOS MENÚS

www.asadormuga.com



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

ETXEBERRI



ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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


KUKUARRI (Ordizia)

AIRE FRESCO EN UN LOCAL DE GRAN SOLERA

¿Quién no conoce en Goierri y alrededores el Miami de Ordizia? Que levante el dedo quien no haya bailado, comido, bebido... en este establecimiento que se ponía hasta la bandera día sí y día también. Tras una larga temporada en la que este mítico bar-restaurante ha vivido horas más bien bajas, ha sido retomado y rebautizado por **Maialen Etxeberria Bosque**, que ha desembarcado en él llena de energía y buenas ideas.

Maialen no es nueva en estas batallas. A pesar de su juventud ha trabajado en las cocinas de diferentes localidades como Beasain, Ordizia, Londres o Donostia donde se curtó durante una buena temporada en un referente como es **Aratz Erretega**. Nos lo demostró claramente cuando acudimos a visitarle a finales del pasado mes de julio.

Con el fin de que quede claro que empieza una nueva etapa, Maider ha rebautizado el Miami como **Kukuarri**, en referencia a la conocida peña de Igeldo que guarda para ella un íntimo y profundo significado. Y es un placer ver cómo ha refrescado el concepto de este bar, situado en una de las zonas más kastas y canallas de la villa, en pleno casco antiguo de la misma.

Lo primero que hicimos fue parar en la zona de bar, que ha sido redecorada por esta ordiziarra con motivos relativos al **club de Rugby** local, donde ella jugó en su día. Nos gustó el nuevo aire que Maialen ha dado al bar, su corta pero cuidada variedad de pintxos, sus riquísimos **embutidos ibéricos** y su **excelente oferta de vinos**, algo de lo que es en parte culpable su madre, Koro Bosque Otegui que lleva en el gremio unos cuantos añitos...

De ahí, pasamos al sencillo y muy agradable comedor del Kukuarri en el que pudimos comprobar la buena mano que tiene su nueva inquilina para la **cocina casera**. Allí Maialen nos encandiló con los Embutidos de Guijuelo comentados en el párrafo anterior, una generosa Ensalada de almejas y langostinos con el aliciente que le añade un original aporte de cebolla frita y un muy acertado aliño, un original Rape en salsa verde del que hubiéramos comido dos raciones y una suculenta Carne guisada elaborada con puntas de solomillo y otras piezas dotadas de gran sabor. Y para redondear la jugada, una buena botella del excelente "El Encinal" de Amador Medrano, vino de pago de las bodegas Grupo Medrano Irazu de El Villar de Álava.

Sabor, personalidad y calidad. **Una cocina aparentemente sencilla que muestra, sin embargo, la experiencia que hay detrás de la misma** y que nos dejó un excelente sabor de boca. Maialen, además, llega cargada de ideas como ofrecer **pintxos sin gluten**, incluir varios **platos vegetarianos y veganos** en su carta, hacer la gran mayoría de las compras en los establecimientos de Ordizia y en el mercado de los miércoles... contar, a fin de cuentas, con una **oferta sencilla y acorde con los tiempos** destinada, sobre todo, a agradar al público local. De momento, podemos encontrar el mejor reflejo de su mimada cocina en el **menú del día** que ofrece todos los días al ajustado precio de 13 euros, y estamos seguros de que poco a poco nos irá ofreciendo diferentes y sabrosas sorpresas... Mucha suerte, Maialen !!


KUKUARRI
Etxezarreta, 7 - ORDIZIA
Tf: 633 558 177

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

RESTAURANTE CATALÁN
DE MONTAÑA



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 (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llaua; Parrillada de carnes; Verduras a la brasa; Arroz meloso; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... **Menú degustación:** 31,50€ (incluye agua y pan con tomate, bebida aparte) **Menú de otoño:** 25-30 € (Bebida incluida). Ambos menús por encargo y para mesa completa. **Menú del día:** 16,50€ (incluye agua, bebida aparte) **Cierra:** Noches de domingo a jueves y lunes y martes 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 Xabier Zabaleta llevan más de 32 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pimientos rellenos de txangurro, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebizadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

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

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 Tatakí 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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA
PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)
TEL. 943 01 13 80
www.bodegadonostiarra.com



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

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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

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 curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 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€

GAIA

LA AVENTURA MARINERA DE ISMAEL IGLESIAS



DONOSTIA

ANTONIO M^o LABAIEN 1,
(HOTEL ZENIT) - DONOSTIA
943 56 39 09
www.gaiadonosti.com



Desde enero de este año **Ismael Esquivias**, responsable del Restaurante **Rita**, se ha hecho cargo del restaurante del Hotel Zenit de Morlans. Lejos de crear un Rita-2, este toledano de corazón donostiarra ha decidido crear **un nuevo restaurante**, Gaia (Madre Tierra), en el que **la mar copa todo el protagonismo mientras el chef investiga en la cocina marinera de nuestros ancestros**, los platos costeros olvidados, los guisos que los arrantzales (pescadores) ejecutaban en altamar en el barco durante las duras campañas pesqueras... Gaia es **reivindicación de nuestro pasado y nuestro presente que siempre ha estado ligado a ese mar** que nos baña, nos moldea y nos da carácter y sustento. Bienvenidos a la cara más atlántica de Ismael Iglesias.

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y
SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



DONOSTIA

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

www.bariturrioz.com



Maite Agote da lo mejor de sí misma en la cocina y en la barra de este mítico bar codirigido hasta fechas recientes con su hermano **Iñaki** y su esposo, **Mitxel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maite a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito 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.



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 antxoia, 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 aportcada.

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.

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.

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 merluza 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”).

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximitxurri; 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.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)
TEL. 943 29 02 99



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.

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.**

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y Josexto 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 **pecados 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€

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 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 Elkano. 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.

ROBERTO

GRAN VARIEDAD DE VERMÚS
Y PINTXOS DE TODA LA VIDA

DONOSTIA

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

www.txakolinadonostia.com



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

SENRA

ESCAPARATE DEL PINTXO Y
LA TXULETA A LA PARRILLA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 625 50 55 05



La situación generada por el Covid ha llevado a algunos hosteleros a usar la imaginación, como es el caso de **Enrique Senra**, que ha montado a la entrada de su bar un auténtico escaparate donde, como si de una joyería se tratara, podemos contemplar sus especialidades en **Pintxos fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintxos de cocina** como la Vieira de la casa, el Rabo de toro deshuesado o el Txampi con foie y suave ali-oli. En **Raciones** no hay que perderse el 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**.

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

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.

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 TAMBIÉN PARA LLEVAR.**

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**, cumplió en 2021 **15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos** de 6:30 de la mañana a las 20:00 de la tarde. 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). **Cierra:** Sábado tarde y domingo.

TXULETA

15 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletaestaurante.com



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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

www.hotelanoeta.com



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

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS
DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es 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 nazará al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

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 Gastronomika"** (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), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...


REMIGIO (Tudela)

RENOVACIÓN ESENCIAL

Pocos establecimientos en nuestro entorno han sufrido, en tan poco tiempo, una transformación tan espectacular como la del Remigio, local centenario dirigido, desde los 70, por la **familia Salcedo Irala**, todo un bastión de la vieja hostelería, la que entiende que el trabajo y el sacrificio, así como la vocación de servicio, son piezas fundamentales de este sector.

Desde que se desató la epidemia, este establecimiento se ha encontrado en una situación de irregularidad, ya que el desastre le pilló en pleno proceso de ampliación y renovación. Justo ese año los Salcedo habían decidido ampliar el hostel, adquiriendo el edificio colindante al mismo y construyendo una **nueva zona de habitaciones** con la ventaja añadida de asomarse directamente a la Plaza de los Fueros. Esta nueva condición ha cambiado totalmente la fisonomía del hotel al que ahora se accede desde esa plaza, aunque el restaurante guarda su acceso original. Y es en esta nueva entrada donde Luis Salcedo ha instalado **su proyecto más anhelado**, el Choko del Remigio, un pequeño comedor con media docena de mesas en el que este guisandero juguetón y caprichoso va a ofrecer su cocina más personal.

Esa cocina con evidentes toques creativos tiene su inicio, sin embargo, en la parte más terrenal del Remigio: **la huerta** que Luis y su hermano Juan, a la sazón somelier del restaurante, poseen en el término de la Mejana, la zona más fértil de Tudela, y que cuidan día a día. La huerta marca la pauta de la cocina que en no pocas ocasiones debe adaptarse a la producción del campo que no mira a tendencias ni a conveniencias.

Tras visitar y fotografiar las maravillosas nuevas habitaciones “con vistas” del Remigio, estrenamos el Choko a principios de octubre con una gozosa sentada en la que Luis Salcedo nos dejó muy claro que, a pesar de su exquisito gusto y su innata creatividad, **la mayoría de los platos buscan simplemente la esencia del producto**. El cuarto de cogollo recogido el mismo día con el que empieza la degustación, simplemente aliñado con sal y unas gotas de aceite es toda una declaración de intenciones, así como el pimiento del cristal en el que las pepitas del pedúnculo han sido sustituidas por bolitas de kinoa en tempura que aportan un toque desconcertante a un plato que en su mayoría es, como lo describe Luis, “producto, sal y aceite”. Eso sí, la esencia que busca este cocinero está apoyada en técnicas actuales y procesos de trabajo anodantes, como la tosta de ajo que nos sirvió y para cuya elaboración el ajo había sido cocinado 100 horas a las que hay que sumar 24 horas de deshidratación, o los platos que se muestran en las imágenes, que recogen el Pepino fermentado con grasa de txuleta en pomada y gelatina de mostaza o las Vainas con albahaca, piñones, ajo y queso del Roncal. Y hubo muchas más cosas, desde Hongos a la parrilla hasta Flor de calabacín rellena de Gouda y pipián rojo, pasando por Meunier de berenjena, Pochas con caldo de anguila ahumada y pera escabechada, curiosos y cuidados postres... en un menú maravilloso que se factura **entre 65 y 70 euros** en lo que supone uno de los mayores “chollos” gastronómicos a los que podemos acceder a día de hoy en el Viejo Reyno.

Tomen nota y no se resistan a la tentación de estrenar este Choko de maravillas que lleva camino de convertirse en un local de culto. Al tiempo!


EL CHOKO DEL REMIGIO
Gaztambide Carrera 4 - TUDELA Navarra
Tf. 948 82 08 50

¿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

- 148 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 943 687019
1813, 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portueña, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

AKARI

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

- Akelarre**. Pº Padre Orkaleja, 56. 943 31 1209
Aleia. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi. Urbirarte, 1. 943 362949
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
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. Zuatzu -Erotuburu-. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
 Cº Okendategi, 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. Cº de Uña, 61. 943 456399
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroleku. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Antonio Boulevard. Calle Mayor, 2. 943 187439
Arako Txiki. Argora Hiribidea, 22. 943 362760

ARAETA SAGARODOTEGIA

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

- Aralar**. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERETEGIA

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

- Argintz Jatetxea**. Plaza Ametzetas. 943 474246
Arka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arta. Salud, Amara Viejo-. 943 460815
Arauri Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arikatun. Igarra bidea, 15. 943 983141
Arzak. Alcalde Elosegui, 273. 943 278485
Asia (chino). Segundo Itzua, 15. 943 270908
Astelena 148. Iñigo, 1, esq. Constitución. 943,462275

- Astelena 1997**. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizاران. Inigoen Baserria -Zubietza-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 26. 943 445000
Atoxa. Teresa de Calcuta, 2. 943 276372
Abiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Barkaitzei. Pº Barkaitzei, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Teranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149
Baztan. Puerto, 8. 943 424272
Baztarre. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Bearztana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Behari. Narrika 22. 943 431631
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

- Bernardo Etxea**. Triunfo, 3. 943 462384
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860
Bideluze. Garbati, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ingo Mercedar, 943 464568
Bitaçora. J. Zaraguetza, 4. 943 446111
Bodega Donostiara. Peña y Goñi, 3. 943 013180
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bihotz. Plaza Ingo Mercedar, 943 464568
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borda Berri. F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Zabaleta, 9. 943 42 21 14

- Bouquet**. Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balaengica, 4 (Igeldo). 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214267
Bugati. Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Caño Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

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

- Café Saigón**. Hotel Mº Cristina. 943 426869
Café Santana. Reina Genente, 6. 943 432162
Café Kursal. Ramón Larra, 111. 943 321713
Café 57ete. Javier Barkaitzei, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

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

- Cafetería Express**. R. Católicos, 12. 943 463990
Capis. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 367364
Caravanaserai. Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alcala. Pescadería, 943 423494
Casa Alameda. Mayor, 19. 943 426216
Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421473
Casa Durán. Secundino Easoña, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274381

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

Chuletillas, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 12 10

- Ciaboga**. Easo, 9. 943 429226
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Iobos. J.M. Barandiaran. 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antigua-. 943 217320
Danena. Enbeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy. Ronda, 4. 943 29 37 63
Divismum. 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 Amilibia, 9.
Donostiara Taska. Embeltza, 5. 620459480
Drinka. Matia, 50 -Antigua-. 943 212101
Duit. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistro Bar. Secundino Easoña esq. S. Izpizua
Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaizt Asador. Pº Padre Orkaleja, 131. 943 212024
El Álamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Andán. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puesto de la bahía de Cadix. Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Pintxo. Río Deba, 2. 943 278629
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

- Elizalde**. Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325
Erdiko. Antolinia, 1. 943 459699
Eribera. Camino Portueña, 14. 943 210300
Erota. Usurbil. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4. Etxaide, 4. 943 692537
Etxaide. Baldomero Anabitarte, 7. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi**. Pº Padre Orkaleja. Igeldo. 943 216052
Euskal Fitza. Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza. Avda. Sustrategi, 13. 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia
 Miracruz, 17 (Gros). 943 27 13 74

- Farfalle**. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Ballesteros, 7/g. 943 470043
Fermín Calbetón. Fermín Calbetón, 40. 943 423430
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GAIA

La aventura marinera de Ismael Iglesias
 Miracruz, 17 (Gros). 943 56 38 09

- Galerna**. Pº Colón, 46. 943 278839
Garbana. S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidería. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbati 21. Garbati, 21. 11. 943 433134
Garua. Narrika, 20. 943 438652
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

- Gaztelu Txiki**. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltran, 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 380666

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe**. Itzingorra, 7. 943 225360
Gure Basque Bistro. S. Jerónimo, 20. 943 291316

HAIZEA

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

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastieder, 12 (Itxaurrodano)

- Hemeretz**. 31 de agosto, 19. 943 062690
Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 699 575867
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai Lur. Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iribar, 2. 943 030473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
 Pº Colón, 21 (Gros). 943 29 02 14

- Itxaurrodano Sagard**. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Apertivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlinetes, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

- inausti**. Pº de Erotuburu, 8. 943 311109
inausti. Pol. Zuatzu, 4 -Erotuburu-. 943 313833
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraeto Hamburgueseria. S. Juan, 9. 943 422667
Irgioien Eret. Cam. Peritzua, 10. Zubietza. 943 372875

IRRINTZ

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

- Iruña**. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466656
Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 228583

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de vino, vienes y cavas
 San Martín, 30 (Centro). 943 42 83 16

ITXAROPENA 1910

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

- Ixasalde Asador**. Arturketea, 83. 943 371585
Ixasne. Ibai-Aldo. -Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserría. 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarratiz. Prim, 4. 943 429747
Izarratiz. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
izei. Pº Baratzategi, 2. 943 293981
izkika. Fermín Calbetón, 2. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juantxo. Enbeltran, 6. 943 427405
K-i. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kaioa Taberna. Plaza Blas de Otero (Atoba)
Kalonje. Padre Orkaleja, 9. 943 213251

KAPADOKIA

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

Kapela. Logroño, 5. 943 558208
Kaskazuri. Pº 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. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR
 Cocina japonesa tradicional y moderna
 Euzelburri, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936
Kixkurra. Gloria kalea, 2. 943 285436
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Km 0. Duque de Mandas, 49. 943 561751
Kokob. Simona de Lajust, 8. 943 904449
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 317591
Kokoratu. Campanario, 11. P. Vieja. 943 421904
Kixkurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert 6. 943 218558
La Brasserie Mari Galant. Zubieta, 2. 943 440770
La Cepa de Bernardo. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO
 Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida.
 Pza. Gorgoxo, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonería. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Euzkial Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423
La Kubatza. Igentesa, 9 (Club Naukaria). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizarra). Uribeita, 1. 943 427240
La Perla. Paseo de la Concha, z/g. 943 462484

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Sebastianita. Avda. Madrid, 3. 943 478491
La Tabla Tierra y Mar. S. Martin, 42. 943 426092
La Tagliatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TORTILLA DEL ZABALETA
 Obrador de tortilla de patata para llevar
 José Arana, 16 (Gros). 943 640 108-641 550 318

La Txuletaria del Iraeta. Padre Larroca 4. 943 321636
La Sebastianita. Avda. Madrid, 3. 943 478491
La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxo, 1. 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 352445
Lebe. 31 de Agosto, 22. 943 436693
Loto. José María Sert, 9. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 412933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukinkategi. Cam. Ainergo Zainderra, 85. 943 371444

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

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

MZ Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Maizeta. Euzelburri, 1. 943 430600
Manejo. José Arana, 13 (Gros)
Maun Gribil Bar. Uribeita, 9. 722 761705
Margolieta Elkarte. Intxaurren, 52. 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4. 943 326832
Malandrino. Zarautz, 2. 943 356669

Mamistegi. Oriamendi, 14. 943 714168
Mandarin. Zabeleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699

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

Mariqueria Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Mangame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalaxa. Zabeleta, 17. 943 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Uria. Pº de Uria, 311. 943 271258

MESÓN LOGARITZA
 Cocina de temperatura, pintxos y vinos
 Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo). 943 21 85 03

Mesón Martín. Elkano, 7. 943 422866
Mirador de Uria. Pº de Uria, 193. 943 943 27707
Moonpegas Conserveria. Sagüés. 943 272326
Morgan. Narkia, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munto. Ferrn Cabeltz, 17. 943 426088
Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igeldo, 16. 943 310797
Muxarra. Urdaneta, 17. 943 063178
Nagusia. Lau Mayor, 4. 943 433991
Narkia. Narkia, 16. 943 423727
Narru. San Martín, 22. 943 931405
Narru. Pescadería, 11. 943 424873
Nevada. Antonio Arzak, 4. 943 316742
Niikea. Urdaneta, 14. 943 443511
Niikea. Ondoak. Buztinikuro, 10. 943 217511
Ninno. Zuriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Otiola. Camino Golarbizki, 100. 943 330853
Nuevo Sigala. (chino). Euzkial Herria, 8. 943 427030
Ocho. Manuel Lekeuna, 9. 943 310410
Olijos. Eregeizaina, 4. 943 214989

MESÓN LUGARITZA
 Cocina de temperatura, pintxos y vinos
 Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo). 943 21 85 03

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

ORIENTAL II
 Precioso local con alta cocina oriental
 Manteola, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420726
Ortizia. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Ortizel. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormagón. Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostader. Pº Berriy, 10. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artzebe, 1. 943 284299
Pagotxa Caferria. Pº Arbustus, z/g. 943 218330
Palanca de Aiete. Goleko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Paparrazis. Virgen del Carmen 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbate, 11. 943 938533
Patxa Negra. Isabel II, 15. 943 450147
Peidro Enea. Gipuzkoa 64. 943 130081
Peñin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepo. Avda. Zumalacárregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI
 Buen foto, pintxos y bocadillos XXL
 Narkia, 72 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalantzi, 118. 943 502770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Ben Pastor. Pastor, 14. 943 445712
Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portobello. Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETXE
 Soberbio asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Igarra). 943 21 50 18

Qing Wok. Gran Via, esq. Zurriola, 943 286256
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321861

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arcoo. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 29. 943 450558

ROBERTO
 Más de 50 vermouths... y ricas pintxos !!
 31 de Agosto, 22 (Gros). 943 56 51 74

Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862

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

Salaberria Sidreria. J.Mº 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
Santo Remedio. F.R. Lorca, 10. 943 085911
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sidreria Ametzti. Ametzti Goleko-Igeldo 943 217323
Sidreria Intxaurren. Pº Zubairue, 72. 943 292074
Slabon Café. Uribeita, 44. 943 464208
SM Café. Uribeita, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Ferrn Cabeltz, 10. 943 426888
Sport K. Pza. Julio Caro Baroja. 943 90119
Ssua. 31 de Agosto, 31. 686 015479

SUHAZI
 Buen menú del día y variedad en pintxos
 Pta. de Bilbao, 17 (Pte. Vieja). 943 90 27 95

Sukaide Kultura. Pº de Heriz, 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 273661
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO
 Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea). 943 21 33 08

Toki-eder. Victoria-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 Miramón, 7. 943 569143
Tracamundana. Edoles, 4. 943 124675
Tribuna Norte. Mº Davara Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 26. 943 426882
Txakolina. 31 de Agosto, 22. 943 585174
Txapela. Ferrn Cabeltz, 10. 943 428875
Txepetxu. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarriberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiukene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450897
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofer Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 963491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuete, 53 (Ibaeta). 943 61 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 4294181
Ubarrecheua. Puerto, 10. 943 328252
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Uria. Pio Baroja, 15. 943 317850
Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euzkial Herria, 8. 943 423185

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

Urkahe. Segundo Lizpizua, 33. 943 291891
Urtsort-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Lobos, 4. 943 460636
Va Bene. Blas de Leza, 0. 943 454659
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrazo, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470889
Vidaure. Iparragire, 6. 638 774570
Viura. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

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

Xarna Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xarabala. Zabeleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424944
Zapi STM. Plaza Zubalgua, 4. 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodil, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larrendandi, 11. 943 451968
Zibibbo. Pza. Sarnegi, 8. 943 25334
Zirian. Euzelburri, 3. 943 436625
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572
Naiñari. Larraitz auzoa. 943 655615
Ostata Centro. 943 651876
Estanto taberna. Centro. 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza. Pol. Urtaiki. 943 693336
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aitzondo. Laugarin Disem, z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nidoa Andatza, 13. 943 834521
Arislerre. Sidreria. Ubeagun. 943 890125
Ashé. Bº Santio Erika. 29. 943 835311
Ertoesa Casa Rural. Oslategia. 943 835465
Ilueroziena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gasteategi. Elkano auzoa. 943 131066
Itzara. Urdaneta. 943 131867
Itzeta Asador. Bº Elkano 4. 943 131693
Jauregi. Gasteategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Lasako. Euzelburri. 943 132373
Portu Asador. Sancio Erika, z/g. 943 894434
Santa Sidreria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztarri. Hereriko Plaza, 3. Tel. 943 481321

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
Alubias de Albiztur y cocina tradicional Erdigunea, 23. 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 580576
Ugarte, Albiztur 32, 943 651728

ALLEGIA

Eizmendis, San Juan, 52, 943 653098
Hierro Berrri, S. Juan, 55, 943 654819
Iskria, S. Juan, 59, 943 653097
Kurpil, Larratiz 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 Ostataua, San Martin Plaza, 943 691836
Inazio Urruzola, Arana Bailara, 18, 658 734471

ALTAGAZA

Altagazera, Altagaza disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Cocina tradicional, menús de día y fin de semana
Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA
Sidrería y asador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 652262

Arandia, Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze, Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Bertzana, Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki, Ereka Alde, 8, 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa, Martin Ugaldie, 4, 943 50 83 82
Arteta, Arteta, 5, 943 593094
Ámbola (piztela), Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruantza, Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru, Juan Bautista Erro, 2-4, 943 593600
Irunberri, Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturri, Pza. Bazkarlo, 8, 943 594044
Gaiznaga Siderria, Bº Buruntza, z/g, 943 591968
Turxuko Golf Club, San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran, kale Berria, 39, 943 593205
Mipirazi Sidreria, Bº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban Goguru Auzoa, z/g, 943 590663
Traineru, Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka, Aita Larremendi, 943 591604
Txerota, Gobiuru, z/g, 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
Chuletas de primera y almárcan de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne, Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goiakoetxe, San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

Arin, Kalebarren, 7, 943 537325
Haitz-Garbi, Kalebarren, 15, 943 787051

Larrae, Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri, Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri, Buztinzi, 943 766349

ARAMA

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

ARETXABALETA

Arutz Taberna, Markole, 5, 943 791467
Anduaga, Araba Ibilbidea, 31, 943 781047
Basabe, Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna, Durana, 32, 943 792007
Botegi Taberna, Durana, 6, 943 792045
Goyaran, Solaohandui, 8, 943 504223
Gurea, Durana, 32, 943 792064
Hirusta, Plaza Ilargi, z/g, 943 790857
Ibarrá, Pº Araba, 29, 943 791803
Matikua, Bº Azatza, 943 791668
Zaraiá, Pº Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldepe, Iturriotz, 41, 943 796369
Artea, Bº Garagartza, 27, 943 711881
Bitori Asador, Araba Etorbidea, 3, 943 795872
Boliñete Asador, Zaragudala, 24, 943 793991
Buenena, Jokin Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (piztela), Airmazuri, 2, 943 794564
Cafeteria Express, Maatloka, 8, 943 798514
Dragon Oriental, Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Eizondio, Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski, Musakola auzoa, s/n, 943 795569
Erastitua, Bedoña, 18, 943 791013

EZKIÑA
Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
Oliarte, 25. 943 04 43 86

Gaindegí, Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde, Ostagotza, Iturriotz, 33, 943 791115
Gran Murugalla, Durana, 36, 943 791195
Hilarion, Plaza Lanera, 5, 943 770169
Kanpanzar, Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kaitalde, Poligono Kaitalde, z/g, 943 771080
Larrintze, Bº Udalá, 943 792215
Lorategi, Iturriotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkaostea, Iturriotz, 11, 943 794879
Menetx, Gipuzkoa Etorbidea, 943 795351
Meson Manolo, Bñez, 3, 943 793240
Muxibar, Bizkaiá Etorbidea, 943 791125
Pildain, Udalá Plaza, 943 791165
Rumba, Iturriotz, 20, 943 792000

SANTA ANA HOTELA
Cocina tradicional con toques de autor
Bº Urbarriri, 37, 943 79 49 39

Sara Merenderu, Meateztreka, 943 771586
Taxka, Orola Lizenziaduna, 18, 943 690415
Txitritxa Taberna, Gessalbar auzoa, 943 791035
Txoko I, Olatara Lizenzi, 12, 943 795850
Txorronra, Bizkaiá etorbidea, 9, 943 794276
Yandara, Olatara, z/g, 943 772004
Ugarán, Garagartza, 2, 943 787658
Urrin, Urbarriri Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte, Bº Udalá, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo, Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtzu Asador, Alto de Andazarrena, 943 580866
Patzine, Errementari, 1, 943 691025
Sarasola Sidreria, Bebelarra auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenia Sidreria, Camino Olatua, 57, 943 333333
Alorrena Sidreria, Camino Pletiegui, 4, 943 336999
Amets, Poligono 26, 943 551838
Arleta Sidreria, Iolta Bidea, 19, 943 5296
Astarbe Sidreria, Txoritokieta, 13, 943 551527

Beizama Hostal, Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sidreria, Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidreria, Cam. Altxa, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna, Tomas Alata, 2, 943 551204
Ekaitz, Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidreria, Ergobia plazaxtoa, 19, 943 553301
Etxeberria Sidreria, Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartziategi Sidreria, Pº Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iturri, Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzea Sidreria, Camino Olatume, 63, 943 552242
Ibai-Lur, Nabarra Olatia, 2, 943 332525
Ikatza Taberna, Mayor, 32, 943 554989
Ireta Sagardotegia, Iroia Itzibidea, 25, 943 330030
Irigoin Sidreria, Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Kako, Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
Larrazte Sidreria, Caserío Muiatgorri, z/g, 943 555647
Las Vegas, Erekakoa plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidreria, Caserío Gartziategi, z/g, 943 462820
Matxa, Nagusia, 40, 943 550308
Mendixto, Altxa Bidea, z/g, 943 357202
Mendibalzar, Srt. Sagardotegi Zaharra Aldea, 12, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria, Txoritokieta, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sidreria, M. Azorrendi, 16, 943 552398
Oiarbide Sidreria, Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidreria, Petritegi Bidea, z/g, 943 457188
Rezola Sidreria, Caserío Ibitzita, 12, 943 556637
Roxario, Nagusia, 96, 943 551318
Sarasola Sidreria, Camino Oyatubide, 14, 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 30, 943 333842
Txinguri Berri, Donostoki Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde, Camino Olatume, 34, 943 330530
Zapiain Sidreria, Erekakoe Etxea, 943 330033

ATAUN

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

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

Victor, Heribarrera, 11, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka, Altamira, 5, 943 814315
Altola Zahar, Madriagaa auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia, Julio Urkijo, 11, 943 020851
Basterretxe, Basterrete Industrialdea, 943 851061
Erexik, Kale Nagusia, 35, 943 852698
Geltoki, Irribenderren Zuzardia, 9, 943 852228
Ibaiondo, Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro, Ainguru kalea, 16, 943 852003
Iturri, Kale Nagusia, 120, 943 850017
Itziar, Aizpurujo auzoa, 943 852360
Joseba, Aizkibel, 10, 943 853412
Koxka, kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja, Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412
Larremendi Torrea, Donibane, 10, 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte, Ugarite 75 Industrialdea, 943851103
Marititte, Martute auzoa, 943 857332
Otarre, Madriagaa auzoa, 943 853756
San Agustín, Aizpurujo auzoa, Tel.943 853492
Suharrí, Altibaz etorbidea, 9, 943 025714
Takun, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogitá, Txerlota auzoa, z/g, Tel.943 851008
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa, Jose Artxete, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota, Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa, Barrena kalea, 14, Urrestilla, 943 815754
Baigera I, Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II, Salbe auzoa, 34, 943 812389
Bost, Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz, Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Ekuzata Ostata, Bº Ibarraize, 24, 943 811128
Etxe-Zuri, Pérez Arretxe, 10, 943 028656
Iraurgi, Ildéfonso Gurrutxaga, 10, 943080416
Jai Alai, Jai alai etxea, Urrestilla bidea,943812271

Juanto Txiki, Jose de Artxete, 17, 943 9150311
Kiruri, Loidiako auzoa, 24, 943815608
Landeta, Landeta auzoa, 12, 943810569
Larrañaga, Urrestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide, Landeta, 2, 943816878
Loiola Hotel, Loidiako Hiribidea, 47, 943151616
Ondarazitx, Harzubieta, 49, 943 812071
Ongi-Etorri, Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbeaga, Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendibaz, Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01
Osasnapí, Jose Antonio Agirre Plaza, 67-943 026860
Pastorkua, Jose Artxete, 13, 943811857 (Pintxoak)
Patxo, Patxo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring, Iñaki Asozua, 6, 943816312
Sagasti-Zahar, Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Sanagustin Kulturunea, Plaza Nagusia, 5, 943 105220
Urunga, Loiola auzoa, 7, Telef. 943 812543
Xoxoteko Altepnea, Xoxote, 943 381007
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

BEASAIN

Artea, Enea Andre Mari, 15, 943 163116
Atziri Hanageruak, Zaldizureta, 1, 943 882122
Basakana, I. Miguel Iturriotz, 11, 943 882023
Batzokia, Kale Nagusia, 26, 943 088855
Bideluze, Pza. Bideluze, 1, 943 885975
Black Label, Joan Iturralde Kalea, 1, 943 088889
Errokna, Senpere Merkatalgunea, 943 122026
Goierialde, Carretera GI-634, Km. 1,5, 943 881940

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

Iparra Taberna, Zaldizureta, 3, irizar etxea. Navarro Larreategi, 13, 943 161673

KATALIN ERRETEGIA
Carne 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
Ondarritx, Oriamendi, 40, 943 889907

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

Piñazpe, Pza. San Martin, 943 882997
Ti Tia, Nagusia, 18, 943 880000
Txantxangorri, I. Miguel Iturriotz, 7, 943 886949

URKIOLA
Carne y pescados brasa y cocina de temporada.
Mayor, 7, 943 08 61 31

Xerbera, Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

BELAUNTZAKO OSTATUA
Chuletas seleccionadas y potajes en olla ferroviaria
Hiruburu, 23, 943 90 45 80

Herriko Taberna, Hiruburu, z/g, 943 670293
Vento de Belautzun, Leitizako Errepidea, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 683059

BERGARA

Agirreberria, Ibarra, 2, 943 762145
Azpetxi, Arane Ereka, 13, 943 765500
Batzokia, San Pedro, 4, 943 253704
Boko Taberna, Angiozar, 8, 943 765574
Dragon Oriental, Fraskozuri, 7, 943 250677
Etxarri, Masteztreka, 8, 943 765312
Galway's Irish, Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiri bide, Urteaga, 9, 943 761845
Iraho, Amillaga, 23, 943 761559

Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tarfulo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxietegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibarrauri Hiribidea, 37. 943 538997
Txarrantxa. 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
 Cachimillo, producto de cercañal y terraza
 J. M. Goikobeza, 34. 943 68 30 78

BIDANA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aiztina. Aiztina bidea, 6. 943 121854
Bardotxu. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Cardotxu. Hondartzta, 7. 943 191970
Erota Berri. Ipasale Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izende. Iru Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

EIBAR

Agñaspis Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Eztaizino, 7. 943 20 70 32
Aztain Asador. Bº Eztaiz, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birjiñape. Iboriño Exbeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Aragaeta, 4. 943 121650
Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Ayda. Otaola, 3. 943 206844
Iuka. Cra. Arrate, 8. 943 701292
Jaki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
La Lara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 200859
Maixa. Calbetón, 6. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. Jose Antonio Iturrioz, 1. 943 557036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri. Torbiño Exbeberria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gaiñ, 10. 943 254133
Su Berroa. Bista Erdi, 11. 943 477779
Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 257275
Zubi-Gaiñ. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maala, 4. 943 789005
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Ostatu. Aholza Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urarandú, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742955

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezzenaro, 15. 943 056335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gobera. Sta. Ana, 10. 943 740580
Ram Siglo. Uparizaga, 3. 943 031185
Ibái-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 5. 943 740015
Itruri. Kalegion Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olassope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezzenaro, 15
King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 5. 943 742500
La Perla. P. Mugurutzta, 38. 943 145714
Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Mugurutzta, 5. 943 257421
Maela. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 4. 943 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaio. Ollaso, 15. 943 743185
Plano Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzunzo, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolan, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñonda. Emurabinbide, 1. 943 740783
Urkiola. Aita Frantzisko, 6. 943 046209
Ustarote. San Antolin, 6. 943 741799
Usua. Giza Etxubeldien parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453
Vinoteca Mahats. Kalegion Plaza, 3. 943 740309

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. Barrio de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezu, 4. 943 516104
Benito. Santxoenea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C.C. Nieszen). 943 513451
Donosti Siderria. Zamalabide, 8. 943 528041
Egiburu. Zamalabide-Zentillon. 943 341821
Egiz-Luze Siderria. Bº Zamalabide. 943 523905
Eguzki. Oñetxea, 2. 943 341225
Eli Txikote. Maria de Lezo, 20. 943 527701
Ereke. Zamalabide, z/g. 943 515913
Errenteriko Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468
Frantxilia. Astigarragako bentak. 943 511445
Frantxilia-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gatzelu Hostal. Andino Mari, 6. 943 511084
Grau Murala (chino). Ayda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitain Ena. 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikaza, 5. 665 755540

Lapurdikio Pizak. Ikurza Korsarioa, 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintulu, z/g. 943 523614
Mesón Extremeño. Pº Ibitzia, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñu, 11. 943 523236
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515666
Oñena. Zamalabide, z/g. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Peñerena. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprint. Morrongietala, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Pº. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintulu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510086
Xera Gastrotoka. C.C. Nieszen. 943 344875
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 512575
Zuketx. Pza. Koldo Mixelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814081
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 157218
Letea. Letaea. 943 812867
Letze. Larrea auzoa, z/g. 943 813624
Granada. Granada Baserría. 943 813565
Trinxera. Letaea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztadiñu, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranzubuala, 9. 943 715190
San Miguel. Aptozaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranzubuala, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostatu. Argindegi etxia, Ekbo. 943 720267
Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labekoa Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

TOPA

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

GABIRIA

Aztria Erregeta. Bº Aztria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo. 943 887186
Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñete. Larratiz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Porcia, 1. 943 140412
Azkue. Alo Meagas, z/g. 943 130500
Balearrri. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herriereta, 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
Itxas Etxe. Kala, 1. 943 140021
Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kairo-Kaipe. General Armoa, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
 Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txirrite, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintoxos, menú del día y pescados a la parilla
 Nagusia, 9. 943 04 01 13

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

HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baserría. 943 553495
Albeto Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzuetza Siderria. Osingau Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330445
Belzate Asador. Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardabazar, 36. 943 552629
Elorri Siderria. Osingau Bailara, 13. 943 336990
Ergorriague Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizarra. Larremendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Ereñozu, 68. 943 550031
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Siderria. Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 22. 943 332529
Guea Ametsa. Pº Ezago, 5. 943 330986
Iparriegi Siderria. Bº Osingau, 10. 943 550328
Irupele. Erbe, 10. 943 552480
Itxasburu Siderria. Osingau. 943 556879
Iturnalde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izora. Polig. Lastoia, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrerro. Juan de Urbitea, 15. 943 552607
Larre-Gaiñ Siderria. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaitza Siderria. Bº Osingau, 38. 690 698484
Xikizal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Eña Siderria. Bº Osingau, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Riña. Nagusia. 943 550026

Rufino Siderria. Akeregi, 7. 943 552739
Sansonetegi. Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galareta. 943 336956

TRIPONTZI

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

Tripontzi. Kardabazar, 11. 943 555724
Txinbuxa. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeko. Pagoaga, 19. Ereñozu. 943 550220
Zelain Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 556581
Zumardi. Okolaga, 27. 943 330656
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

Eketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Olisto. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aerpuerto Gabarrán. 22. 943 688508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643050
Alameda. Minasroeta, 1. 943 642789
Alejandro. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Lur. Itasargari kalea. 943 644362

Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Anríxira. San Nicolás. 943 641880
Arda Asador de pollos. P^o Butrón, 12. 943 644989
Ardoxa Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Arka. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berrri. Higuer, 6. 943 642712
Baltestean. Arkolí/Santiago, 38. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645384
Beko-Erota. Jaizubia. 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadaalupe. 943 641847
Casa Manolo. Amite, 39. 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Garrotxe Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
Jai Uri Verde. Minaterra, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandanoe. Camino Guadaalupe. 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gueli. P^o Amute. 943 643237
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642733
Hortxe. Santiago, 45. 943 640455
Holka. Jaizkibel. Baserriar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El CP. Minaterra, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 649490
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justi Merendero. P^o Montaña, z/g. 943 645557
Kaia Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaiela. Itxasagari, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueruena. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
 P^o Arkolí, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokide Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berrri. Berrri, 67. 943 643298
Mahasti. Naframao Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maito. S. Pedro, 35. 943 642771
Moliñi Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oñitza Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre. 943 642739
Ortzadar Cerveceria. Itxasagari, 12. 943 642374
Pafeluz Portuko. P^o Butrón. 943 645655
Ribera. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugar. Naframao Behera, 1. 943 645408
Sutari. P^o Jaizubia, 266. 943 116000
Txantxagorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P^o del faro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Urda Merisiderria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Mari. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskal Euskal Herria. z/g. 943 675174
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria 2. 943 675636
IDIAZABAL
Alai Hostal. Alto de Etegarategi, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi poligona. 943 801918

Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Beguiristain Siderria. Caserío Iturnozti. 943 652837
Ostua. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiurre. Disamendi, 13. 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistrok. P^o Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia. 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Labandibar, 7. 943 624477
Alto de Arretxe. Avda. Elizabetz, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berrri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasi. Serapio Mujica, 18. 943 615048
Antxon. Pza. de San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Aguiñan, 13. 943 624713
Ataika. Antxon, 69. 943 635518
Bakal. Antzon, 13. 943 242148
Baserri. Errotaz, z/g. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Mirón. Behobia, z/g. 943 624261
Biribil Palmera. Behobia Utopia, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarla. B^o Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C/Comercial Behobia, 11. 943 635918
Curry King. C/Comercial. 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polig. Soroxarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Chicken's. Santiago, 16. 943 621429
Chiogara. P^o Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letxumborri, 91. 943 637377
Colón. Colón bilobur, 943 039146
Cormer. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg C. Com. Txingudi. 943 635187
Danako. Alzuakitiz, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Labandibar, 9. 943 630195
Elcano. Jose Egmno, 9. 943 660014
Eretoa Berrri. Bertsolariak Uztapide, 7. 943 630481
Etebestea. B^o Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Félix Manso Ibarla. B^o Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton's. C. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterribia F66. Fuenterribia, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gascón. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralda. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Etebarri Indart, 3. 943 623915
Gure Etxea. Teodoro Murga, 8. 943 620595
H-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Han. Luis Mariano, z/g. 943 628890
Ibaiondo. J. J. Tado Murgia, 1. 943 632888
Ibaiko Odogeri. B^o Meaka, 21. 943 621848
Ibarra Hotel. Letxumborri, 77. 943 639232
El Cap. C/Com. Mendilibi. 943 639615
Inanon Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabiria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficola, 943 639639
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Iurreta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Izaritxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. Kasoteegi, 6. 943 810066
Jankokoa. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendilibi. 943 639831
Karakulika. Pego. Letxumborri, 69. 943 614661
Ketari. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.

Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellota. C. C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteka. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
La Rotunda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourlane Mitxelena, 2. 943 619786
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrri. B^o Bidasoa, 16. 943 629777
Manolo. Nagusia, 12. 943 621195
Martini. Zubeitzu, 6-B^o Anaka. 943 615001
Marken. Santiago ZT-A. 943 116286
Martinez. Pio Baroja, ZT. 943 633429
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Monte del Jamón. Fuenterribia, z/g. 943 615066
Michel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabiria, 13. 943 630448
Narao. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korokotiz, 19. 943 631914
Nuevo Poligono Soroxarta. 3b. 943 613215
Nuevo Asador. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Oki-Oki. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardoteka. P^o Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
ongi Etxeri Taberna. Andreamiaga, 1. 943 622890
Ortzgeri Cerveceria. Luis de Urdaniz, 4. 943 611521
Ostebi. Pza. Eñeira, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 114040
Pollo Gato. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616044
Real Unión. Plaza Ensanche Indart, 943 615023
Real Unión. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. B^o Meaka, 26-2. 943 635557
Sergio. Leden Iurrettagoiena, 1. 636 953951
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterribia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica. 943 612894
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Teppeliza. Logo de Irigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Cormer. Fueros, 2. 943 621954
Toxi Goxo. P^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. M^o Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñeira, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxi, 10. 943 574371
Txangu C. Com. Txingudi. Local 15. 943 643090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txiustu. Fuenterribia, 8. 943 618137
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de C/ C/ Mourlane Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arceleso Rtorra, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arzobispo Eñeira, 5. 943 117932
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Avda Servicio A-B. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

Aizpurna. Santiago, 22. 943 692708
Ernesto Gregorio Azañeta. z/g. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497
ITSASO
Isasoko Ostua. Itasso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintena. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 12. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muñiarri 39, Itziar. 943 193970
Itxaspe. P^o Itziar. 943 199401
Itziar. P^o Itziar, z/g. 943 199601
Kanala Hotel. P^o Itziar. 943 199305

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capasa
 Amriola auzoa. 943 60 80 52

Salegi. Galtzada, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txiurdi-Txuri Siderria. Mardari. 943 119389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 190566
Urburu Siderria. P^o Eñorruga, 2. 943 199237
Zuhikaryar Buru Gorri. Muñiarri, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 12. 943 371742

AVENIDA

Menis, pintos, raciones y buena música
 Hipódromo Etorribia, 2. 943 37 76 62

Bugati. Arrapide Pasalekua, 7. 943 362709
Burgu Hamburgueruena. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epele. Gokale, 1. 943 36 27 01
Erreketxu. Orta Etorribia, 4. 943 365557
Gure. Hirubide Bailarra, 1. 943 361044
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714

HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javi Peñas
 Kalbarrio, 7. 943 33 37 18

Iñaki. Iñigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jalari. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larreketxe Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Getxiki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530584
Oña Txiki. Zirkulu Ibilidea, 15. 943 014756
Oñegi Siderria. Camillo Mallarrubatu, 2. 943 365029
Paraiso Shangai. Camino Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
Peña. Adana, 5. 943 361551
Rojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oña, 8. 943 373753
Rummy. Nagusia, 21. 943 369394
Tati. S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarlet Txoko. Zirkulu Ibilidea, 1. 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
 Oña Etorribia, 12. 943 04 62 97

Zaldúa. P^o Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amehi Siderria. Zubir Erreka Auza, 6. 943 162323
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 889838
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubienerka auza, 17. 943 881588

ORDBIONE

Meni del día y gran variedad de pintos
 Elosegi, 34. 943 54 08 17

Nerea. Uhartz, 3. 943 80 80 88
Pizpis. Lazkaoendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardoteka. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Agure-Etxebarri. Urola Kalea, 3. 625 702039
Aitzuri. Legazpio Industria. 943 73060
Aztria. Santa Marina Auza. 943 733622

Bidea Batzokia Labortegi 8, 943 731584

AZPIKOTXE

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

- Eliz-Ono** Nagusia, 1. 943 731550
- Goiko-Izara** Laubide, 17. 943 03 47 93
- Gurrutxuka** Nagusia, 10. 943 731271
- Kanitua** Euskal Herria Eparantza, 943 081198
- Lau Bide** Lau Bide, 2. 943 731249
- Hogei** Plazaola, 10. 943 22 93 92
- Oilarra** Euskal Herria Eparantza
- Xarpat Cafeteria** Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

- Aulia Siderria** Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
- Bartzelona** Esmalada auzoa, 7. 943 806206
- Inasusti** Nagusia, 1. 943 806121
- Legorreta Café** N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

- Aizpea Asador** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
- Aiton Borda** Antonio Pildan kalea, 943 476476
- Azkera** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 52943
- Carmen** Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
- Elortegi** Elortegi bidea, z/g. 943 525441
- Erkeka** Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
- Errekalde Siderria** Bº Gaintzuriketa, 943 490285
- Etxeberri** Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
- Etxola Taberna** Lopene Plaza, 2. 943 525253
- El Puerto** Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
- Gure Txoko** Nagusia, 13. 943 522709
- Ipintza** Urzuzun, 35. 943 528950
- Iriarte-Enea** Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529989
- Iruzun** Iruzun, 60. 943 526890
- Izai** Lopene Plaza, 943 519167
- Jaizkibel** Zubiko, 9. 943 521966
- Jaizkibel** Polentzarrene, 6. 943 512003
- Kike Taberna** Pza. Lope de Isasti, 943 527599
- Lezotarra** Elías Salaberria, 1. 943 512948
- Lur Jatexea** Urune, z/g. 943 511898
- Martxu Taberna** Donibane, 24. 943 524845
- Ongi Etorri** Elías Salaberria, 12. 943 527897
- Oriotarra** Donibane kalea, 6. 943 346078
- Orquidea** Urdaburu, 4. 943 527833
- Patzuki-Enea** Gaintzuriketa, 943 527545
- Rekalde** Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
- Sagarzulo Siderria** Alto de Altamira, z/g. 943 525314
- Saheatsa** Nagusia, 2. 943 529244
- Sorgin Taberna** Guillermo de Lázón, 943 527945
- Zaldiak** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDAROA

- Intxusai** Pza. Industrial, 5. 943 750591
- Landá** Garagara, 32. 943 750228
- Luzaide** Mendarozabal, z/g. 943 755144
- Toki-Alai** Mendarozabal, 2. Garagarza-. 943 756072

MUTILOA

- Mujika** Liernia, z/g. 943 801507
- Oste** Ergoiena [Minas de Troya], 943 801900

OSTATU

Cocina de autor e interesantes vinos
Herniko Plaza, z/g. 943 8011 66

MUTRIKU

- Asador Ormazabal** Alto de Calvario, 1. 943 604562
- Bartzoki** Cande de Mutiloan, 1. 943 604191
- Camping Galdona** Galdonamendi, z/g. 943 603509
- Jarri-Toki** Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
- Paki** Bº Magdalena, z/g. 943 603344
- Kalbaua** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
- Korradri Zaharra** Muelle, z/g. 943 603654
- Mijoa** Poligono Mijoa, 943 603180
- Pixua** Bº Laranga, 629 105733
- San Juan** Bº Laranga, 13. 943 603167
- Txirotxo** Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

- Alhambra** Bº Arragua, 943 491230
- Anaska** Casa Zametara, 943 492783
- Albistur** Bº Altizbar, 943 490711
- Aristi Asador** Bº Ugaldete, z/g. 943 492558
- Aristzabal** Itxalka Bidea, 4. 943 492714
- Arizpe** Bº Ugaldete, z/g. 943 493088
- Autogirill** Antepedia A8, km. 10. 943 490068
- Baleio** Aran Etxidea bidea, 16. 943 491340
- Beti Auro** C. Com. Mamut, 943 490628
- Bide Alde** Bº Ergoien, 943 521661
- Bidebirtate Siderria** Arragua-Nicelo, z/g. 943 492101
- Bikain** Zuaznarbada, 9. Ugaldete, 943 492749
- Entreplatos** C. Com. Carrefour, 943 100880
- Erreka** Erreka Eskalade, 943 490087
- Foinza** Zuaznarbada, 72. Ugaldete, 943 490062
- Forastazu** Camino Ergoien, 15. 943 491029
- Ganbarra** Euskal Herria, 2. 943 494256
- Goiko-Enea** Bº Altizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

- Intxusai Asador** Bº Ugaldete, 943 491100
- Iriberrí Asador** Camino Ergoien, 9. 943 490041
- Iliro** Elorrodo, 20. 943 490021
- Iruanderea** Bº Altizbar, 1. 943 490335
- Isasti Siderria** Rafael Pícabesa, 52. 943 260656
- Kapeo** Tomola, 21. 943 491254
- Laia** Landetxe, 3. 943 493839
- Lucos** Ugaldete, 943 492101
- Marcus** Zelaimusu-Polig. Ugaldete, 943 493430
- Masos** Olagari, 9. 943 490412
- Matto** Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
- Merka Oiarzun** Merka Oiarzun, 943 493020
- Miren Taberna** San Juan 1. 943 491227
- Moreno Atamis Asador** Rafael Pícabesa, 54. 943 491196
- Olaidola** Tomola, 2. Bº Ergoien, 943 492050
- Oliden** Camping Olden, 644 00637
- Ordo Zelai Siderria** Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686
- Paki** Bº Ergoien, 35. 943 490915
- Pikoketa** Bº Guntze, 33. 943 491333
- Toki Alai** Bizardiar plaza, 2. 943 492120
- Toki Ona** Zuaznarbada, 943 490074
- Tolara** Tomola, 20. 943 490071
- Treku** Arpide Bidea, 13. 943 260402
- Txiakirdi Alde** Astegarraga Bidea, 943 473784
- Txiakirdi Sagardotxia** Astegarraga Bidea, 943 490678
- Ustategieta Hotel** Malsaburu bidea, 15. 943 280531
- Zuberoa** Bekosoro, 1 [Bº Iruñetti], 943 491228

OLABERRIA

- Arieta** Olaberria kaska, 24. 943 880002
- Etxe Zuri Sagardotxia** Errekalde auzoa 943 882049
- Garxo** Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
- Taberna** Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiak Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

OÑATI

- Arkupe taberna** Foruen plaza, 9. 943 781699
- Bikoitz** Garbita, 17. 943 782493
- Debatarra** Otadui zahaiztea, 54. 943 780410

- Etxe-Aundi** Bº San Pedro, 943 781956
- Galicia** Atzeko, 22. 943 782208
- Garoa** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
- Goiko Benta Hostal** Arantzazu, 943 781305
- Helmuga** Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
- Hotel Santuario** Arantzazu, z/g. 943 781313
- Isturritz** Atzeko Kale, 32. 943 716078
- Lapiro Gorri** Urtegin, 11. 943 502070
- Lizar-Etxe** Bº Olaberrieta, 83. 943 781896
- Mauka** Kale Zaharra, 55. 943 252699
- Miliuka** Bº Arantzazu, 943 781304
- Olakua** Olakua, 8. 943 782329
- Orioko Barra** Aniltia, 1. 943 106474
- Sindikia Hotel** Arantzazu, 11. 943 781303
- Torre Zumeltzegi** Torre Zumeltzegi, 943 540000
- Urbiako Fonda** Campa de Urbia, 943 781316
- Urxinto** Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479
- Urtiagaín** Urbirri, 33. 943 780814
- Zelai Zabal** Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
- Zotz** Bº Zubialaga, 1. 943 783545
- Zurrust** Bidebierrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

Nueva etapa de la mano de Itxaki Telleria
Berjaldegi Plaza, 943 882983

ORDIZIA

- 19-90** Garagara, 5
- Altamira**. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
- Haizpe** Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
- Ipp**. Gipuzkoa, 15-Buruntza-. 943 90 39 51
- Kantoi**. Anpuero, z/g. 943 160471
- Majori**. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 50 81

MARTÍNEZ

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

MUNOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Nerea. Euskal Píleta, 2. 943 880013

ORDIZIA HOTELA

Cuidada cocina tradicional y arroces al momento
Filipinetra, 6. 843 73 97 97

- Populus (pizzeria)**. Pza. Domingo Uhanue, 4. 943 160421
- Pottoka Cafeteria**. Legazpi, 3. 943 163034
- Txepetxe**. Urdineta, 27. 671 728069
- Tximista Siderria**. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
- Txiakirdi**. Etxezarreta, 3. 943 880409
- Zubibii**. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Errasoin Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostalo. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

- Aitzondo**. Ctra. Ruc. 634, km 13. 943 832700
- Aizperro Casa Rural**. S. Martín, z/g. 943 835419
- Anarri**. Ondartza, 16. 943 019438
- Antilia**. Abeslari, 2. 943 832309
- Arдора**. Ondartza, 67. 943 134835
- Arkaitz**. Abeslari, 4. 943 831657
- Erota**. Oñastegia Auzoa, 943 890197
- Goizeko Cafeteria**. Aita Lerrendun, 33. 943 832655
- Hotel Rest. Batea**. Hondartza Bidea, 1. 943 694440

- Jose Mari**. Herriko Eparantza, z/g. 943 830032
- Kolon Txiki**. Herriko Eparantza, 4. 943 830044
- Kresala**. Antillako hondartza, 943 890475
- Katziña Bidea**. Ortaizta, 20. 943 580166
- Oliden**. Ortaizta Auzoa, 44. 943 830883
- Orioko Batea**. Camino Oriego-Igeldo. 943 835751
- San Martin Asador**. Bº Martin, z/g. 943 880058
- Sarasa Auzo**. Eusko Gudaria, 29. 943 830005
- Txelupa**. Antillako hondartza, z/g. 943 886834
- Xixario Asador**. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
- Zaharren Babesleku**. Eparantza, 943 835398

PASAJA

- A Cornuía**. Pº Euskadi, 7. 943 399009
- Alkarketx**. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
- Antoka**. Arraunleri, 30. S. Pedro. 943 393994
- Arkupeberrí**. Donibane 110. 943 9431548
- Arri**. Zumalakargi, 1. Antxo. 943 510068
- Badiola**. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
- Baña**. Eskalante, 21. Antxo. 943 521552
- Botero**. Pza. Ereka, z/g. 943 398970
- Costuria**. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
- Cantina Jaizkibel**. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
- Cantina Puntas**. Camino de Puntas, z/g. 943 525255
- Casa Cámara**. San Juan, 79. 943 525699
- Casa Mirones**. San Juan, 80. 943 519271
- Cofradía**. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
- Dani**. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
- Dax**. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
- Donibane Marisicos**. Blas de Lazo, 16. 943 525057
- Donostiara**. Eskalante, 1. Trimberpe. 943 399071
- E-16**. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
- Ekarri**. Zumalakargi, 10. Antxo. 943 510008
- El Caserio**. Pº Euskadi, 23. Trimberpe. 943 404424
- Erdizaba taberna**. Arrandegi 8. 943 247246
- Erdizka**. Pablo Enza, 14-16. Trimberpe. 943 390357
- Errekaburu**. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
- Etxe Ona**. Eskalante, 9. Antxo. 943 525699
- Ezer**. Eskalante, 40. Antxo. 943 513262
- Ganbarra**. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
- Goiherri**. Eskalante, 36. Antxo. 943 510019
- Gure Borda**. Arraunleri, 36. S. Pedro. 943 391846
- Gura**. Arrandegi, 5. Trimberpe. 943 394026
- Ibiza**. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
- Ipparra**. Pº Nafarroa. Antxo, 34. 943 40164
- Ikziña**. Euskiak Etorb. 19. Donibane. 943 399043
- Juanto**. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
- Kamio**. Gure Zumarida, 29. Antxo. 943 510020
- La Amistad**. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067

LA CERVE

Espectacular menú de día y terraza
Euskadi Etorbidea, 53. 943 39 23 86

- Leunda**. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
- Marisoi**. Etsalade, 18. Trimberpe. 943 394751
- Marixu**. Euskadi Etorb. 2. Trimberpe. 943 399062
- Matxet**. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
- Meipi Asador**. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
- Muguzur (Falcon Cerve)**. Torre Atze, 8. 943 394944
- Nicolasa**. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
- O Farde**. Arrandegi, 2. 943 247608
- Ongi Etorri**. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
- Parí-Berri**. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
- Paulaner Bierhaus**. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
- Pitxibulo**. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
- Romeral**. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 529032
- Terranova**. Azkuenne, 2. Trimberpe. 943 399074
- Txelupa**. Donibane, 72. Donibane. 943 529352
- Yola Berri**. Plaza Santuko. Donibane. 943 341353
- Zibagoba Bistrot**. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
- Zorzano**. Etsalade, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

- Imaz**. Mayor, 27. 943 801025
- Ikziña**. Zubano, 17. 943 8002512

SORALUZE

- Armenia Asador**. Eoziza, 7. 943 751002
- Erdoiz**. Santana, 18. 943 751383
- Txurrutxa**. Txurrutxa, z/g. 943 751581
- Ugala Irish Pub**. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5 943 19017
66 Taberna Martin Jose Iraola, 1 943 671937
Aldin Enea Euskal Herria Plaza, 6 943 650067
Alluri Bachiller Zaldibia, 10 943 653649
Alliri Paseo Alliri, 13 943 656694

AMA

Etxean, etxean bezala (En casa, como en casa)
 Arostegieta, 13 608 91 32 94 - 700 72 02

Amañur Beñatibor, 5 943 245469
Amets Laramendi, 1 943 948389
Asteasuarras Herros, 18-20 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4 943 650986
Bar Ordizia Martin Jose Iraola, 4 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1 943 672619
Beti Alai Arostegieta, 16 943 673381
Bidebide Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador San Francisco, 3 943 650569
Café Iruña Gorniti 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
Euzkuzkita S.A. Usabal, 35 660 654317
Expuz Pizza Gudari, 16 943 656535
Hong Kong (chino) San Juan, 2 943 655370
Ikaga Plaza Benta, 6 943 674913
Illargi Pza. Gipuzkoa, 1 943 654229
Iruña Pablo Gorrusalde, 29 943 675237
Iruña Amaro, 10 943 119828
Irrintzi Oria, 3 943 654334
Istasegi Siderria Bº Aldaba Txiki, 15 943 952296
Izola Bachiller Zaldibia, 1 943 941427
Kel Martin Jose Iraola, 10 943 116017
J-2 Plaza Nueva, 943 570088
Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070
Larraño Nafarroa etorb. 943 651062
Larrañ Laramendi Auzo, 15 943 675998
Lurien Bistrot Plaza Berria, 2 943 243339
Mendi Alde Bº San Esteban, 39 943 651799
Mugica Asador de pollos Agintari, 3 943 673943
Orbela Taberna Erementari, 10 943 016780
Ordizia Taberna Pº Martin J. Iraola, 847 007275
Plan B Laramendi, 8 943 598486
Sausta Pº Belate, 7-8 943 655453
Solana 4 Solana, 4 943 017636
Telepizza Plaza Trinkete, 1 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas
 Carretera N-1, Km. 432. 943 65 06 56

Triángulo Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzeria) Correo, 14 943 670659
Usabal Siderria Usabal, 22 943 674316
Uzturre Taberna Pº Alliri, 1 943 689513
Zuloaga-txiki Montesque, 29 943 650036

URNIETA

Aballari Iriazabal, 21 943 330525
Alai Bº Lategi. 943 5954917
Adarra Bº Gouburu, 37 943 552036
Besabi Bº Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko Eratza, 943 337357
Elutxeta Siderria Bº Otzarán, 34 943 566981
Guria Siderria Bº Lategi, 19 943 552744
Fronton Estación, z/g. 943 009077
Guria Idiazabal, 46 943 006650
Oianumo Sagardotegia Bº Ergoien, 18 943 566883
Polidoepituro Pintore Kalea, 3 943 009408
Setien 'Moko' Siderria Bº Otzarán, 11 943 551014
Urruzola Elutxeta Baserria, 943 556981
Zaldundegi Iriazabal, 34 943 551008

URRETXXU

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 (Pintore Mugitegi), 8-37 943 725165
Hakoba Areizaga, 18 943 96 33 76
Navarra Ipararguirre, 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 Ipararguirre, 4 943 101033
Zabalaitza Ipeñarieta, 2 943 742320
Zona Zero Areizaga, 1 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31 943 366710
Alaitza Zubiaurena, 6 943 370344
Arratzain Errelogia Arratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

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

Atezea Jauregia Aitezerra, 1 943 371150
Bardina Zubiaurena, 5 943 371042
Cantina Mariachi C. Com. Urbil, 943 383582
Hurbil Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarruri Agroturismo Kalezar, 62 943 363007
Iguarte Iguarte, 11 943 370113
Ilunbe Siderria Bº Txoko Aida, 943 371649
Iruña Borda Berri, 5 943 36 91 35
Kentuenen Txoko-Aldo, 22 943 361127
Maykar Asador Poligono Ugalde, 36 943 366988
Patri Nagusia, 14 943 362725
Saizar Siderria Bº Kale Zahar, 39 943 364597
Señaka Asador Auzoa, 20 943 362773
Traxogoa Santu Enea Nagusia, z/g. 943 367234
Txepeldun Muna-Lurra, 2 943 370457
Xarri C. Com. Urbil, 943 360772
Xiki Erdi Errotale, 1 943 362735
Txinpatz Sagardi C. Com. Urbil, 943 376698
Xirrihogoa Auzo, 9 943 361398
Xirri Estrata, 6 Aginaga, 943 372808
Xirrisirra Kontseju Zarra, 13 943 360466
Urdaira Siderria Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta Bº Txoko Aida, 34 943 362713

VILLABONA

Alustiza Larrea Auzoa, 12 943 690361
Hika-Roberto Ruiz Otelarre, 35 943 142709
Izalpe Berria, 29 943 690623
Sagasti-Berri Obxabiko, z/g. 943 692365
Txepeldun Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrizpe Berria, 45 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21 943 882496
Kixkurquene Olateta Agroaldea, 6 943 501086
Urtsu Sta. Fe, 8 943 887146
Lazkao-Etxe Aiestarren Ereka, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8 943 010546
Alameda Hotel Seiximeneta, 4 943 830143
Aniak Altzola, 2 943 835975
Argai Torre Luzeko Parkea, 2 943 834959
Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184
Aralde Araba, 41 943 834433
Arua Zigoridia, 32 943 016683
Arterra Egaitza Kalea, 13 943 021638
Azpi-Enea Seiximeneta, 4 943 130586
Bas Batzokia Balaia, 1 943 256719
Basarri Patxiku, 10 943 021275
Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri Talai Mendi, 723 943 130003

Bordatxo Elizaurrea, 5 943 132889
Café Iruña Ipar Kalea, 13 943 004023
Dama Patxiku 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
Etxaix Gipuzkoa, 57 943 982731
Euskalduna Nagusia, 37 943 130373
Gure-Txokoa Asador Gipuzkoa, 22 943 835659
Haritza Gurmendi, 10
Intunze Zelai-Ondo, 23 943 417199
Isabel Bizkaia, 24 943 832264
Ixas-Berri Kanping Zarautz, 943 131619
Ixas-Lur Santuturum plaza, 3 943 890138
Joe Ipar Kalea, 13 943 134236
Kandela Torre Luzeko parkea, 2 943 834959
Karlos Arguiñano Mendialdua, 13 943 130000
Kebab Zarautz Bixkonde, 4 943 013899
Kirikilla Enea Sta. Marina, 12 943 131982
Kulizkia Bixkonde, 1 943 134604
La Perla Pº Maritimo, 943 018373
Lagunak San Francisco, 10 943 837701
Manuela San Francisco, 33 943 131593
Mele Mele Nafarroa, 4 943 504556
Mollari (pizzeria) Patxiku, 2 943 890168
Mendo Cafeteria Mibelenza, 27 943 834561
Naparrak Barren Plaza, 1 943 13519
Okamika Ipar kalea, 1 943 561328
Orbegoto Taberna Indamendi, 6 943 834074
Otzarreta Sta. Clara, 5 943 131243
Patxiku Kiriki, 1 943 131358
Pedro Enea Gipuzkoa, 64 943 130081
Pizza Sprint Bizkaia, 27 943 894314
Salegi Barren Plaza, 3 943 133272
Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar Mandaitze Bka (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia Talai Mendi, 728 943 132750
Telepizza San Inazio, 1 943 831551
Telefoso Asador Plaza Dobinabe, 6 943 830901
Tivoli Kiriki, 1 943 131538
Txiki-Polit Musika plaza, 943 835357
Yubio María Etxe-Txiki, 8 943 132424
Zaharra Bizkaia, 9 943 132700
Zaldiak Europort, 97 943 131496
Zazpi Kale Nagusia, 21 943 847084
Zelai Ondo Zelai-Ondo, 12 943 021980
Zelaitxo Mibelenza, 11 943 011399
Zubi Ondo Avda. Navarra, 47 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostatu San Martin 3 943 801051
Otzarrete Benta Otzarrete, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otzar Siderria Caserri Otzarza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Izagirre
 Udaltetxeko plaza, 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin Okerra, 5-8 943 147194
Aranburu Urutikotevea, 2 943 148005
Balneario de Cestona S. Juan Bidea, 30 943 147140
Bekoetxe Merendero Ireta, 943 147344

ARANETA ERRELOGIA
 Sartenpriedente parrilla y cocina de temporada
 Ctra. Aizamazabal, 943 14 80 92

Ireta Errota etxeba z/g. 943 147067
Txidurri Karmengo Ama, 20 943 148016

ZIZURKIL

Atxulondo Ernio Bidea, 13 943 694864
Iriarte Pza. P. María Otoño, 1 943 692537
Passu Elbarrena, z/g. 943 693655
Plaza Etxeberri Pza. Pedro Maria Otoño, 1 943 691636

ZUMAJA

Algorri Siderria 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 Patricia Etxebarreta, 25 943862073
Bedia Asador Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Gorko Erribera, 9 943 861391
Hamarartz Artadi auzoa, 633 646886
Idoia Ardetegia Julio Bebbide, 2 943 574986
Iruñdo Txikiherri, 38 943 961390
Juaristi Basadi, 3 943 143118
Kalari Pza. Upelea, 8 943 862517
Lagun Artea Estazio, 23 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero Ctra. G1-2633, km 7 - Oikina-943 147683
Talaia Santiago Auzoa, 943 143700
Txakun Izustari, 9 943 865289
Zalla Upelea plaza, 3 943 862387
Zelai Hotel Playa de Izurun, z/g. 943 865166
Zumaieta Hotel Ireta, 943 860764

ZUMARRAGA

ASADOR MUGA
 Carnes y pescados a la parrilla y platos menos
 Sekundino Eneaola, 36 943 98 98 49

Alexander Piedad, 16 943 712821
Anrazu Argixo, 2 943 720683
Berri Soraluze, 2 943 252906
BideBide Santuario de la Antigua, 943 720930
Bideaz Bideaz, 17 943 25 38 56
Cantina Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
 Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ezkioarta Pza. Euskadi, z/g. 943 722964
Hirikia Kafetegia Piedad, 16 943 721757
Kabia Legazpi, 5 943 726274
Korta San Gregorio, 20 (Etizar), 943 72 86
Txanpon Piedad, 6
Txindoki Sekundino Eneaola, 1 943 724771
Txurrut Argixo Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga Pza. Navarra, 3 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuest@s lector@s que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos **943 71583 ó 609 471126**, o escribiendo un email a **josema@zumedizioak.com** Eskerrik asko !!


ZIRTAN (Parte Vieja)

DEL MERCADO A LA MESA

Nuestra peskatera favorita, **Carol Archeli**, propietaria de **Pescadería Espe**, uno de los establecimientos más dinámicos del **Mercado De La Bretxa**, ha tenido una genial idea basada en los mercados de Cádiz: la veterana peskatera ha llegado a un acuerdo de colaboración con Nek, cocinero y responsable del **Restaurante Zirtan** de la Parte Vieja. El sistema consiste en que previa reserva llamando a la pescadería, podemos disfrutar en el restaurante del pescado adquirido en el puesto de Carol.

Una vez confirmada la reserva, podemos pasarnos por Espe a lo largo de la mañana, donde adquiriremos el pescado al precio de mercado. Tras llevarlo al restaurante, Nek nos lo elaborará de la manera que nosotros queramos, cobrándonos por ello una tarifa de **5 euros por comensal**. Sin duda, una estupenda opción para disfrutar de buenos pescados a un precio asequible y una bonita manera de revitalizar, de la mano, comercio local y hostelería, dos de los sectores más afectados por la situación actual.

Por supuesto, el principal beneficiado si se limita a adquirir y consumir pescado es el cliente. Aunque no lo exige Carol ni Nek, es de lógica pensar que este sistema perdurará en el tiempo siempre que el comensal consuma, además del pescado, un entrante, un postre, algo de bebida... es decir, que al restaurante le salga a cuenta mantener dicha deferencia para los clientes.

En nuestro caso, probamos el sistema de Carol el pasado 11 de octubre, y disfrutamos de una maravillosa burriota, un pescado de temporada similar a la corvina con una carne que nos recordó a la lubina. También llevamos unos berberechos que Nek nos preparó de manera magistral y nos sirvió, además, con una presentación exquisita.

Nek es un joven afgano que lleva desde 2008 entre nosotros y que entiende mucho de pescado, no en vano trabajó en la pescadería de Carol a lo largo de 2012. Como cocinero ha trabajado en restaurantes como **Betijai Berria**, **Ubarrechena** o **Hemeretzi** entre otros y lleva las riendas de su propio negocio desde mediados de este año combinando algunos platos de su país con una gastronomía en la que destacan los platos de **gastronomía vasca y cocina tradicional así como algunos platos de Afganistán**. Así pues, además del pescado probamos el **Mantú**, un plato 100% casero consistente en una especie de raviolis de pasta de harina rellenos de carne de ternera especiados con perejil, cilantro, pimienta negra, curry, cúrcuma, pimiento verde... acompañados de lentejas rojas y una salsa blanca a base de yogur casero. Y también probamos el **Qabuli**, un arroz basmati inusualmente largo acompañado de carne de cordero, zanahoria, cebolla y pasas que nos resultó exquisito. Como postre, elegimos un yogur casero con frutas del bosque que nos supo a gloria.

Si no queremos irnos por esos platos tan personales, en Zirtan podemos optar por diferentes ensaladas, Calamares fritos, Txangurro al hormo, Salteado de hongos y langostinos, Arroces, Pulpo a la parrilla. Txuleta... o un variado y cuidado **menú del día** que se factura a 25 euros (30 los fines de semana y festivos).



RESTAURANTE ZIRTAN
Enbeltran, 3 - Parte Vieja - DONOSTIA

Tf. 943 43 66 25

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 comicabra, 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.



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaremas, brioches, croissants...

Tfno. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
EN IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA
BUENA CERVEZA

DONOSTIA

PADRE LARROKA, 8 (GROS)
TEL. 943 04 30 97



"Hopa", vocablo ideado por Galder Izagirre, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al "hop" (lúpulo) y también recuerda a "topa" (brindar). En este establecimiento de Gros encontraremos **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 por **Liteo y Mikel**, dos locos por la cerveza que hacen una clara apuesta por los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Narpabier, Laugar...**

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 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 permiti-

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...

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA
AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Whashington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinaterias@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**.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 33)**

Andoni Pablo y Raket Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo 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 Urantzuz, **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, Carrile-**

ras, 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 Urantzuz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en www.bacalaozurantzuz.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 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 los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. 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?**



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

CONSIGUE 2000 € PARA TU WEB*

Aprovecha esta oportunidad de mejorar tu presencia en Internet **gratis**.

A partir del 20 de octubre puedes ser beneficiario de 2000 € para el desarrollo de tu página web.



Podrás actualizar la carta, los menús y los precios de forma sencilla mediante un archivo de excel.

Disfruta además de un código QR vinculado a la carta de tu página web, sin intermediarios.



En **acv multimedia** somos **agentes digitalizadores** y te ayudamos con el proceso de solicitud del bono del Kit Digital y su implementación.

Tel 943 80 57 99 / 644 52 61 71 Email info@acvmultimedia.com

ONDOJAN.com

**KIT
DIGITAL**

...acv

*Web totalmente gratis durante el primer año. A partir del segundo año solamente pagarás dominio y hospedaje.

AMADA ÁLVAREZ PICO, PRESIDENTA DEL CLUB DE GUIANDERAS DE ASTURIAS

“SI NO EXISTIERA EL CLUB DE GUIANDERAS, HABRÍA QUE INVENTARLO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Recién cumplidos los 67 años cuando salgan a la luz estas líneas, nacida un 4 de diciembre de 1955 en San Cristóbal de Malleza, una aldea del concejo de Salas (en la “Asturias profunda” como dice ella), Amada Álvarez Pico es una “jubilada activa” que, a pesar de estar alejada de la vida laboral, lleva a cabo una actividad frenética como presidenta y cara más visible del Club de Guisanderas de Asturias, modélica asociación culinaria que este mes de noviembre ha cumplido nada menos que 25 años. Aunque cueste creer, Amada llegó a una edad “tardía” a la cocina profesional. De hecho, tras estudiar empresariales trabajó como administrativa hasta que pasados los 30 años abrió su primer negocio familiar en Oviedo dedicado al ocio. Viendo futuro en la cocina, se formó en Madrid con cocineros del Asador Donostiarra y el Sixto aprendiendo el tratamiento de las carnes rojas y abriendo en 1990 Maraxko, primer restaurante asturiano especializado en vaca vieja. La crisis de las “vacas locas” en 2004 le llevó a explorar otros horizontes aunque para entonces, desde el año 1997, ya dirigía el Club de Guisanderas que por aquel entonces contaba con 12 cocineras más.

- ¿Además de la cocina y la gastronomía en general, qué aficiones cultivas?

La lectura y ayudar a divulgar las bondades de Asturias como el paisaje, la temperatura, la cultura, la gastronomía... y las bondades de nuestros pueblos para conseguir un turismo rural sostenible con una economía circular competitiva... También dar a conocer nuestro Club que este mes de noviembre ha cumplido su primer cuarto de siglo y, por supuesto, disfrutar de mi familia y ver crecer a mis nietos.

- ¿Dónde te gusta perderte en Asturias?

Subiendo a cualquier monte desde donde en Primavera puedas pisar los restos de nieve y a la vez ver nuestro Cantábrico



co donde se calientan nuestras pieles sobre la arena de nuestras playas.

- ¿Y en el resto de España?

En Jaén, para vivir la experiencia de ver los Olivos en la Sierra de Segura, ver su pausado crecimiento, su fruto la olivas, el vareo de las mismas y el tratamiento hasta la almazara donde tiene lugar el primer prensado de la oliva para recoger el primer aceite.

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

A Jamaica con la Asociación de Hostelería de Cantabria, y la visita al pueblo de nacimiento de Bob Marley y a su casa acompañada de nativos de Jamaica.

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?
Nueva York.

- ¿Qué es lo que más

valoras en una persona?

Fiabilidad, honestidad... su palabra.

- ¿Y qué detestas?

Las mentiras, las trampas.

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En mi casa.

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

La costumbre de celebrar todo con comida rica y auténtica.

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

El ver que puede haber personas que no le dan ningún valor al comer bien y rico... fuera y dentro de Asturias.

- ¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Un buen pescado a la plancha

- ¿Y tu plato favorito para preparar?

Me gusta cocinar todo. Unos platos en una época, otros en otra... y según para quién.

- Recomiéndanos dos restaurantes en Asturias.

Los Pisones en Gijón y Casa Zoilo en Muros del Nalón.

- ¿Y un par de restaurantes fuera del Principado?

Casa Enrique en Alfaz del Pi, Alicante y Los Abetos, en Vigo.

- ¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Por su trabajo y trayectoria, María Busta de casa Eutimio, en Lastres.

- ¿Has venido por el País Vasco? ¿Qué te ha gustado o sorprendido y qué recomendarías si alguien se anima a venir?

Fui varias veces al País Vasco desde la primera de viaje de novios, pero no lo conozco como para recomendar restaurantes. Casi siempre hemos ido de pintxos y con muy poco tiempo para disfrutar... Pero es una tierra que me encanta de siempre y que me gustaría conocer mejor para poder recomendar.

- ¿Por qué en Asturias se ha creado un club de guisanderas tan modélico? ¿Y por qué no vemos algo similar en otros lugares?

Nos dice mucha gente que si no existiera el Club de Guisanderas, habría que inventarlo. Y es verdad. Nos trajo tantas alegrías a las mujeres que siempre habíamos estado detrás de los fogones sin salir a la vista que yo no puedo más que agradecer a aquellas personas que decidieron en su día hacer el club de guisanderas que me hayan incluido entre ellas. Este club es corazón, es amor, es guisar con amor, es mimar el producto, es ser auténticas y ser sencillas, humildes... Nosotras no queremos ser estrellas Michelin, ni estar en las guías



más exitosas de este mundo, porque no sabríamos estar tampoco. Nosotras queremos guardar lo que nos enseñaron nuestras madres, seguir viendo cada día que eso es lo importante, porque por mucho que queramos arreglar la gastronomía o darle vueltas, plasmarla en blogs, plasmarla en posts... la gastronomía es eso, es la sencillez, el fuego lento, el amor a la cocina, el amor al producto, y por supuesto, el amor al comensal, porque sin él no tendría sentido. Si con esto hacemos que se vea, y que sea más importante venir a Asturias, al País Vasco, a donde sea, nos damos con un canto en el pecho, no pretendemos más cosas. Y si encima nos premian y nos dan la medalla de Asturias, nuestra patria, pues genial.

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?

Lo viví con mucho miedo por mis hijos, por mis nietos... en cuanto a mí con gran preocupación por cómo en dos años fue capaz de comerse la h.p de la pandemia mis ahorros para la jubilación. Pero resurgiremos de nuestras cenizas y aquí seguiremos. En cuanto a mi mente, hubo de todo: primero confusión, segundo rabia y tristeza, y por último vacío y olvido.

- ¿Qué harías si te tocara la lotería?

- Primero, creería en los juegos de azar. Segundo, viviría más tranquila... pero como no soy de las cuelga la cabeza del oso antes de matarlo, ni lo pienso. Y cada día me toca la lotería viendo a mi familia, amigos, vecinos... disfrutar de la vida sin graves enfermedades. Creo que ello ya es suficiente.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

