

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 217: enero 2023



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



Pichón en 2 cocciones al PX
(Restaurante Bideko, Amurrio)
Ver receta en pág. 27

ondojan.com

Nº 217 Enero 2023
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 Arizto, 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 hilibetero 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 concienzudo

COCINAD, COCINAD, COCINAD!

La hostelería y la restauración tradicional, el modelo que ha imperado en nuestros bares y restaurantes a lo largo de un siglo se encuentra en una profunda crisis. El COVID y las injustas restricciones que lo acompañaron arruinaron a los negocios más débiles e incluso a algunos que eran, o creían que eran, más fuertes. El cambio de hábitos que le ha seguido no ha ayudado en la recuperación del sector que contempla cómo la noche se ha perdido, pero no sólo en lo referente a copas y alterne, sino incluso la parte gastronómica de la noche está peor que nunca. La gente, sencillamente, no sale a cenar.

Esta situación se ha visto agravada con una crisis económica que con excusas como la guerra de Ucrania está trayendo consigo un encarecimiento de la energía, un mayor gasto de empresas y familias y, lógicamente, un empobrecimiento general de la población. Y ya se sabe que si no hay alegría en el bolsillo el ocio es una de las primeras cosas que se corta.

Hay más: a pesar de la crisis, no hay personal dispuesto a trabajar en bares y restaurantes y los empresarios hosteleros miran con angustia a un porvenir en el que les van a faltar tres piezas claves: clientes, ingresos y trabajadores.

Además, la gran distribución y las corporaciones hosteleras, conscientes del mal momento que vive la hostelería tradicional, atacan abriendo locales y locales. Si tiramos una piedra en cualquier punto de Gipuzkoa, seguro que se estrella contra un Mercadona, un Aldi, un McDonalds o un Burger King que hace un año no estaban ahí. La estrategia está clara: a más debilidad del sector tradicional, más agresividad de los gigantes: ofertas, aperturas descontroladas, publicidad omnipresente...



Veo con espanto que en medio de este panorama desolador muchos cocineros y bloggers empiezan a defender la comida para llevar, los platos precocinados, las conservas de legumbres cocidas... donde antes se ofrecían recetas y se intentaba ser didáctico ahora se dan marcas de procesados y tiempos de microondas.

Creo, sinceramente, que es el momento de impulsar la cocina. El cocinar en casa. El enseñar a nuestros hijos e hijas a cocinar. Si nos manchamos las manos, apreciamos nuestros productos y valoramos el trabajo de cocineros y productores. Si se cocina en las casas se acaba saliendo a conocer otros platos y modos. Cocinar crea habilidad, espíritu de trabajo, curiosidad culinaria, creatividad... Si dejamos de cocinar nos iremos conformando cada vez más con "mierda concentrada" que cantaba ya en los 80 la Polla Records y los restaurantes estarán perdidos. No caigáis en la tentación. No seáis vagos... No comáis mierda! Cocinad, cocinad, malditos !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 217 OBITUARIO: **JON ODRIOZOLA 04** FLASH GASTRONÓMICOS **08** EN PORTADA: **BIDEKO 22** TURISMO GASTRONÓMICO **30** LA RUTA SLOW **32** DURA LEX **34** CERVEZA **36** DI... VINOS **38** ARTE LÍQUIDO **40** DIETÉTICA **44** JAKITEA: **BARATZE (EIBAR) 48** ITSASOTIK **50** MENU DO MENÚ **52** MENÚ PICANTE **54** SAGARDOTEGIAK / SIDRREÍAS **58** LA SENDA DEL PINTXO: **ITURRIOZ 64** AL DENTE: **HERRIKO ETXEA 66** ENTREVISTA: **HILARIO ARBELAITZ 68** GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA **76** RESTAURANTES DONOSTIA **96** AQUAVITAE COCKTAILS **111** RESTAURANTES EUSKAL HERRIA **112** LISTADO RESTAURANTES **114** HOPA BEER DENDA **121** PLACERES GASTRONÓMICOS **122** DORMIR EN GIPUZKOA **124** CON LAS MANOS EN LA MASA: **CARLOS OLABUENAGA 126**

JON ODRIEZOLA: EL ADIÓS DE UN GUISANDERO



**JOSEMA
AZPEITIA**

**Periodista
gastronómico**

Hoy tenía la intención de publicar otro artículo, pero la tozuda e injusta realidad, como acostumbra a hacer no pocas veces, ha impuesto su propio tema sacudiéndonos cuerpo y entrañas con el fallecimiento del cocinero Jon Odriezola, el pasado domingo, tras un breve pero intenso proceso que lo ha llevado a la tumba sin que su entorno llegara a ser consciente de su gravedad.

Jon contaba 57 años, y ni pensaba en su jubilación, como sucede a las personas apasionadas por su trabajo. Le encantaba cocinar, le encantaba comer y le encantaba pescar, y entre esas pasiones discurrió su vida de una forma humilde y discreta, ya que era de esas personas no dadas a apariciones públicas ni a alardes mediáticos. Para eso ha estado su mujer, Mireia Alonso, comunicadora dinámica e incansable, que fue desde que Jon cumplió 22 añitos el complemento perfecto a su carácter.

Jon nació en Oiartzun el 26 de julio de 1965, exactamente 2 semanas después de que viera la luz en Eibar quien iba a ser su pareja para toda la vida, aunque el destino tardó dos décadas en juntarlos. Y no lo hubiera hecho de haber seguido Jon su plan de vida pues decidió estudiar electricidad en Irun, pero al parecer no era de los que aparecían mucho por clase, así que su madre lo puso en vereda enviándolo al restaurante Tibidabo de Barcelona, donde oficiaba su tío José Luis. Allí, de "pinche" de una cocina de altísima gama descubrió su vocación que completó apuntándose, dos años después, a la Escuela de Cocina de Donostia, entonces situada en Torre Satrustegi, en Igeldo. Y como si fuera el guión de una película, al suspender una asignatura en tercero y no poder matricularse ese año, dejó una plaza libre que pudo ser ocupada por quien iba a ser su esposa, aunque la relación no llegó a consumarse hasta que un año después coincidieron haciendo prácticas en Calpe. En aquellos años en la escuela de cocina Jon y Mireia coincidieron con otros cocineros como Xabier Martínez, Tibur Eskisabel... y Jon tuvo la ocasión de formarse con chefs de la talla de Ramón Roteta o Inazio Muguruza.

Y la vida siguió su curso. En 1991 la pareja se casó y pasó a dirigir el Abontza, el restaurante familiar de Mireia. "Fueron años de mucho trabajo, pero mucha ilusión", recuerda Mireia. Jon y ella renovaron el restaurante e implantaron la cocina de Jon, una cocina muy elegante, elitista, pero basada en los pilares de la tradición y, sobre todo, de la calidad del producto. "No se puede hacer sopa de pescado con la cabeza del burro" decía. En 1993 nació Iraia, que fue siempre "su niña del alma". Y la familia se desarrolló entre fogones hasta que en 2002 se hicieron cargo del Hotel Krabelin, en el alto de Arrate, donde Jon dio rienda suelta a su arte culinario, organizaron jornadas de caza y vino que atrajeron a cientos de gourmets, sirvieron mil bodas... hasta la crisis de 2008 que les llevó a cerrar en 2014, eso sí, con la suerte de empezar a dirigir, dos años antes, las cocinas de la empresa Tekniker donde actualmente seguían al frente de un equipo de 6 personas.

Además de un gran cocinero Jon ha sido, como evoca Mireia, un gran pescador. "Su pasión siempre fue la mar. A lo largo de nuestra vida hicimos viajes a Chile, Argentina, Finlandia... para pescar en sus ríos, y hasta tuvimos una embarcación. También era muy mendizale y cazador. Si no cazaba cogía hongos, y si no había, venía con manzanilla... yo le decía que era un 'depredador'. Y en cocina lo daba todo. No le gustaba cocinar vísceras, pero hacía unos callos fabulosos. Fue de los primeros que empezó a marinar pescados, servirlos crudos... y últimamente le había dado por la repostería, elaborar coulants, tartas de queso... era incansable.



Despedimos el 2022 con la triste noticia del fallecimiento de un buen amigo de esta casa, el cocinero Jon Odriozola que oficiaba con su mujer, Mireia Alonso, en la cocina de la empresa Tekniker de Eibar tras haber llevado entre ambos durante más de una década el hotel Krabelin del alto de Arrate, que en su día fue toda una referencia gastronómica del Bajo Deba. Reproducimos en este ejemplar de Ondojan.com el artículo que publicó glosando la figura de Jon nuestro coordinador, Josema Azpeitia, en su sección "Gastroleku" del diario Noticias de Gipuzkoa bajo el título "Jon Odriozola: última singladura". Un abrazo estés donde estés, Jon... ez adiorik !!

Y como a todo buen cocinero, le encantaba comer. "Disfrutaba yendo al Aratz, a Belaustegi, a Salegi, al Txoko de Mikel Bermejo, estaba enamorado de la txuleta del Araneta... y en todas partes estaba dispuesto a ayudar y cocinar. Era muy amigo de sus amigos y sus colegas y sus discípulos lo adoraban".

No es pequeño el legado, profesional y emocional que deja este chef. Y todavía no ha terminado su andadura. En breve, cuando lo permita el tiempo, sus amigos saldrán de Zumaia y una buena parte de sus cenizas será esparcida en la mar a la que tanto amaba en un precioso acto que será, esta vez sí, la última singladura de Jon Odriozola.

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

TÉ. 943 44 20 38 - 666 86 00 52



Recolector y cocinero: Pescar, cazar, buscar setas... Jon era un recolector nato. Adoraba ir al monte, solo o en buena compañía, y siempre volvía a casa con algo. Su esposa, Mireia Alonso, le decía en broma que era "un depredador". Y, por supuesto, Jon fue, sobre todo, un cocinero que tan pronto cocinaba para su familia o los amigos en una sociedad como se ocupaba de unas jornadas de Caza y Vinos o de una boda para 150 personas en su etapa al cargo de los fogones del Hotel Krabelin en el Alto de Arrate, cuya gerencia compartió con su mujer. Jon no le tenía miedo a ningún reto, tenía un paladar y un gusto exquisito para la cocina y esa virtud de la que tantos profesionales carecen: la paciencia.



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



PRODUCTOS DEL PATO (Fuie fresco, micuit, pato entero, bloc de fote, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Agur Zuberoa !!

El 30 de diciembre de 2022 un icono de la gastronomía gipuzkoana, el **Restaurante Zuberoa** de Oiartzun, cerró definitivamente sus puertas tras 52 años de actividad. Nuestro coordinador, Josema Azpeltia, realizó por encargo del diario **Noticias de Gipuzkoa** una entrevista a **Hilario Arbelaitz** que reproducimos a partir de la página 68 de este ejemplar de Ondojan.com.

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





Parajes de Rioja Alavesa

Una de las más exquisitas experiencias gastronómicas que hemos vivido a finales de 2022 ha sido la visita a la **Hospedería Los Parajes**, un delicioso y acogedor Hotel Restaurante situado en pleno centro de Laguardia dirigido por **Chari Garcia** y su hijo **Miguel Reguera**. Pronto ampliaremos esta información con un completo reportaje en el Facebook de **Ondojan.com** y en estas páginas.

Descubre los **NUEVOS NIVELES**

luckia *Club*

Con más ventajas y beneficios



La práctica del juego puede crear adicción. Te recomendamos la diversión y el juego responsable.
Entrada prohibida a menores de 18 años. Imprescindible presentar DNI.



La semana del Txotx

La tercera semana de enero fue dedicada a la apertura del Txotx. El lunes se inauguró el Txotx de Usurbil en la **Sidrería Sazar**, el miércoles fue el **Sagardo Berriaren Eguna** en Alorrenea de Astigarraga (foto superior) y el jueves fue el turno de las sidrerías del **Goierri** en Ataun (foto inferior). En el próximo Ondojan ampliaremos estas informaciones con amplios reportajes.

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



Avenida: taska con alma

El 9 de enero, un nutrido grupo de comunicadores gastronómicos nos dimos cita en el **Bar Avenida** de Lasarte Oria en un encuentro en el que el responsable de este local, **Yon Mikel Rodríguez**, se soltó la melena elaborándonos una tortilla de patata, hongos y queso que en opinión de muchos de los presentes fue la mejor tortilla degustada en su vida. Un must, el Avenida !!



Zeria, un caserío en La Marina

A finales de diciembre, y gracias a la amabilidad de una referencia culinaria como es **Maritxu Usandizaga**, viuda de Juan José Lapitz, tuvimos el placer de conocer el **restaurante Zeria**, sito en un caserío de 1575 en pleno barrio de La Marina de **Hondarribia**. Nos encantó tanto la acogedora y cuidada decoración del local como su cocina clásica, exquisita y muy bien presentada.



Zurrurutuna: un plato que se resiste a desaparecer.

El mismo día que se inauguraba la temporada del Txotx en Astigarraga, la cocinera más veterana de la localidad, **Txaro Zapiain** del Restaurante Roxario tuvo la deferencia de servirnos una **Zurrurutuna**, la primitiva sopa de pescado vasca acompañada de yema de huevo y bacalao, una exquisitez cada vez menos frecuente pero que todavía sigue inspirando a los cocineros.



Hace una txuletita?

El **Asador Aratz** de Ibaeta comenzó a apostar hace unos años, cuando casi nadie lo hacía, por la carne local, acudiendo a los carseros de Gipuzkoa y eligiendo **bueyes y vacas** para ser consumidas en el restaurante. Ahora casi todos los días **los hermanos Zabaleta** disponen de carnes del país y de piezas de museo como el enorme chuletero que abraza en la foto **Iker Zabaleta**.



Lo nuestro es la Higiene®

SOLUCIONES ECOLÓGICAS

al alcance de tu mano



PLASTIC FREE

PRODUCTOS 100% A BASE DE PLANTAS



Pollig. Joxe M^o Kortxa 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



Amaña (e Ipurua) son la kaña !!

Gracias a la amabilidad de ese incansable viajero eibartarra que es **Miguel Loitxate "Lonifasiko"** pudimos conocer dos tareas populares de la ciudad armera que nos encantaron: el **Amesti** de Amaña (foto superior) con su excelente tortilla y su cuidada oferta vinícola y el **Xania** de Ipurua con su espectacular "pintxo" de lacón (foto inferior). Jolín con los de Eibar...!!



Asier Martínez y las "inverduras"

Siempre es un placer visitar el **Mercado de Abastos de Tudela** y darse una vuelta por el puesto de **Asier Martínez**. Este dinámico amante de las verduras está metido de lleno en la temporada de las **"inverduras"** o verduras de invierno: alcachofas, borrajas, escarolas, coliflores, coles de Bruselas... ¿Quién dijo que fuera de la primavera no había interés en "el verde"?



Gurutzeta x Txuleta: Nueva etapa para una sidrería centenaria

La unión estratégica entre el sidrero y propietario de Gurutzeta, **Joxé Angel Goñi**, y el chef y responsable del **Restaurante Txuleta** de la Parte Vieja **Ander Esarte**, ha dado como fruto "**Gurutzeta x Txuleta**", un nuevo concepto de hostelería y restauración que echó a andar el pasado día 16 y del que os ofreceremos un completo reportaje en el próximo número de **Ondojan.com** que será dedicado a la sidra.



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

Txinguri 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: Poligono Industrial 38
TOLOSA: Pasco 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@clubsitares.es

*"Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios"*

Hacía ya un tiempo que conocíamos a Jon Gil Zárate, joven chef bizkaitarra habitual en las diferentes citas de Jakitea, pero no habíamos tenido todavía la ocasión de disfrutar de su comida. Lo hicimos a finales de diciembre visitando el restaurante en el que oficia como jefe de cocina, Bideko, una joya arquitectónica que data del siglo XVII, situada al borde del camino que le da nombre. Fue una velada excelente en la que pudimos comprobar en vivo y en directo la gran potencialidad de este joven e inquieto cocinero.

BIDEKO: PARADA OBLIGATORIA

RESTAURANTE BIDEKO

Bº Bideko, 74 -Lezama-

AMURRIO (ÁLAVA)

Tf: 945 89 06 33

www.restaurantebideko.com



Texto y fotografías: Josema Azpeitia



Una de las grandes experiencias gastronómicas vividas el pasado mes de diciembre fue la soberbia comida que nos ofreció **Jon Gil Zarate** en el Restaurante **Bideko** de Amurrio. Conocíamos a Jon hace tiempo a fuerza de coincidir con él en diferentes encuentros gastronómicos, principalmente los organizados por Jakitea, asociación con la que este jovencísimo chef de Ugao-Miravalles guarda una excelente relación, y teníamos muchas ganas de probar su cocina.

Tal como imaginábamos, el joven bizkaitarra no nos decepcionó ofreciéndonos un menú degustación “a medida” en el que se soltó la melena con una colección de platos impecablemente ejecutados que reflejaron a la perfección el personal estilo de este guisandero que

huye de poses para centrarse en una cocina muy estética en la que lo que sobresale sobre todas las cosas es el producto sin artificios, manipulado con arte y, sobre todo, sentido común.

Con tan solo 27 años, este entusiasta de los fogones ha conseguido no sólo ser respetado como jefe de cocina de uno de los restaurantes más emblemáticos de Álava, sino que ha conseguido que la carta del mismo vaya transformándose a su gusto y criterio, algo muy complicado de hacer en estas casas de comidas de rancio abolengo en las que los usos y costumbres suelen estar duramente enquistados. Señal inequívoca de que estamos ante un profesional que genera confianza y buen rollo, tanto en el plano laboral como en el personal.





Restaurante y bodega

A lo largo de nuestra visita al Restaurante Bideko no sólo descubrimos la cocina de Jon Gil Zarate. **Jose Cruz Guinea**, propietario junto con su hermano Javier del establecimiento, nos realizó, a lo largo de la comida, una completa y didáctica cata de los diferentes txakolis que vinifican ambos hermanos en su **bodega, Bat Gara**, en la que elaboran su marca más conocida, Urtaran, pero también una serie de curiosidades que tuvimos el placer de degustar como el sorprendente "Aromas del Sur", trabajado cual si de un fino de Jerez se tratara, "loritz", vino naranja que tal vez hubiera entrado mejor como aperitivo o el muy logrado espumoso "Sutsu" que acompañó especialmente bien a las delicadas creaciones del chef.

Estos vinos fueron, sin duda, un complemento perfecto a la exquisita comida propuesta por Jon Gil Zarate, lo que nos dejó con las ganas y el firme propósito, para nuestra próxima visita a Bideko, de visitar también su bodega, incluida en la D.O. Txakoli de Álava, que imaginamos igual de mimada que el restaurante, que ya es decir.

Alarde culinario en forma de menú

Un divertido y vistoso aperitivo compuesto de Tartar de txuleta en rulo crujiente (Foto 1), Sablé con paté de perdiz y membrillo y Bellota de queso azul y manzana; Tres entrantes comprendiendo un succulento Tartar de cigalas con ajoblanco ligero y erizo (Foto 2), Bogavante con coliflor, almendra y albahaca (Foto 3) y Ravioli de perdiz con ver-



3

4

duritas, tubérculos y trufa; Lubina con romescu de zanahorias asadas y crudas (Foto 4) como pescado y, como carne, Pichón en dos cocciones al PX (Foto de portada y receta) y Lomo de ciervo con su civet y crema de castañas... El menú propuesto y diseñado personalmente por Jon Gil Zarate en Bideko fue todo un alarde de buena cocina que nos dejó satisfechos en todos los sentidos.

Por supuesto, no faltó el postre con dos delicatessen: Tartaleta de manzana hojaldrada al aroma de miel de brezo y Biscuit de queso con esponja de pistacho y crema caliente de frutos rojos. Todo en su punto, todo sabroso y apetecible, tanto visualmente como en lo referente a sabores, puntos, texturas, temperatura...

Jon, que se estrenó con 15 añitos como pinche de cocina en **La Résidence**, restaurante situado en el municipio francés de Maisons-Alfort, en Créteil, un departamento al sudeste de París, se quedó prendado de la cocina francesa, y aunque posteriormente se formó en Galdakao y ha trabajado en lugares tan variopintos como el Hotel La Sort en Moiraira (Alicante), el Porrue en Bilbao o los tres restaurantes del Grupo Aretxondo (Aretxondo, Andra Mari y Aizian) en Bizkaia, la "cuisine française" ha sido siempre su referente y no esconde su admiración por la finura de la cocina nórdica y la elegancia de la francesa.

No seremos nosotros quienes nieguen a un padre que describa a sus hijos, pero personalmente, a esa inclinación franco-nórdica de la que hace bandera Jon, añadiríamos que su cocina es profundamente vasca. Sus preparaciones, a pesar de su refinamiento, miran más al gusto local que al francés, y los productos que utiliza y los que eligió para nuestro menú, tanto los principales como las guarniciones (txuleta, perdiz, bogavante, lubina, pichón, membrillo, manzana, cigala, coliflor, patata, zanahoria, castaña, queso...) denotan un claro apego a su entorno y sus recursos.

Jon destila pasión por su trabajo, respeto por la tradición y amor por su tierra. Su cocina es elegante y delicada, plagada de toques coloristas y personales que rompen con el aburrimiento de la cocina clásica sin resultar rupturista ni desconcertante. Todo tiene sentido y el equilibrio es la norma de la mayoría de los platos.

Indudablemente, el recorrido de Jon no terminará en Bideko, pero este inquieto y humilde chef no tiene prisa, y menos faltándole 3 años para cumplir los 30. Llegará el día, ya lo verán, en que veremos a Gil Zarate desarrollando su vena más personal de manera independiente. Y será una pasada.



Excelente entorno y servicio

Imposible terminar esta ristra de apuntes sobre Bideko sin mencionar una serie de detalles que aportan un valor añadido al lugar. El servicio que nos ofreció **Inma García Iglesias**, bilbaína de Atxuri que lleva nada menos que 30 años dirigiendo la sala del local es uno de ellos. Amable, simpática, atenta... profunda conocedora de todos los platos, fue otra de las personas que contribuyó a que nuestra estancia fuera memorable.

Del entorno, qué decir... estamos en un caserío que data del siglo XVII dirigido por una familia asentada en el mismo **desde 1870** con todo lo que ello conlleva. El espacio ha sido reformado con gran gusto y la cubertería y la mantelería son acordes al lugar, así como la carta en la que se combinan los platos creados o "tuneados" por Jon Gil Zarate con platos que llevan décadas en el local como las Láminas de patata y bacalao con crema de cuajada y su pil-pil, entre otros.

Por lo demás, en Bideko puede optarse por diferentes fórmulas como el **menú del día** a 19,95 euros y que cambia todas las semanas. Comer a la carta nos costará alrededor de 70 euros y los fines de semana cuenta con dos **menús degustación** a 55 y 75 euros, ambos con la bebida aparte..

Bideko cuenta también con carpas para acoger bodas y todo tipo de celebraciones, un amplio aparcamiento, un pequeño bar y un atractivo porche en el que es un placer tomarse un cafetito... o lo que se tercie !!

Pichón en 2 cocciones al Pedro Ximénez

La receta de...

Jon Gil Zarate
RESTAURANTE BIDEKO
(Lezama, Amurrio, Álava)



INGREDIENTES:

Para el fondo de Pichón: 4 Pichones; 3 Cebollas; 2 Zanahorias; 3 Puerros; 2 Dientes de Ajo; 1 Pimiento choricero; 200 gr pimiento Rojo; 150 gr pimiento Verde; 1 rama de Apio; 240 gr de tomate maduro; 50 cl Oloroso; 100 cl Fino; 1/2 l de Pedro Ximénez; Aceite; Sal y Pimienta negra.

Para el parfait: 3 Chalotas; Interior de los pichones; 120 gr Mantequilla; 50 gr Foie-gras; 300 cl de caldo base de pichón; Sal y Pimienta

Para el coulis de frutos rojos al tomillo: 250 gr Frutos rojos (Fresas, frambuesas, arándanos y grosellas); 80 gr Azúcar; 3 gr de Pectina; 5 cl de Vinagre de manzana; Bouquet de tomillo para aromatizar; Pimienta rosa

Para el chutney de remolacha: 4 remolachas medianas; 250 gr Azúcar; 125 gr Vinagre de Jerez; Aromáticos (3 Clavos de olor, 1 anís estrellado, 1 pimienta de cayena y 1/2 ramita de canela)

ELABORACIÓN:

Desplumamos, si es el caso, los pichones. Si no es así, quemamos los cañones con un soplete. Evisceramos y reservamos los interiores.

En un sauté doramos con mantequilla la chalota, añadimos los interiores, el foie-gras, el caldo base y la nata. Dejamos hervir 15 minutos y trituramos.

Separamos muslos, alas y pechugas por partes y reservamos.

En una cazuela amplia con aceite doramos las carcasas de los pichones. Incorporamos la verdura previamente cortada. Doramos y desglasamos con el oloroso y el vino fino, en este orden. Después, incorporamos el Pedro Ximénez. Dejamos evaporar el alcohol y añadimos el parfait y agua hasta cubrir. Hervimos a fuego medio durante 2 horas.

Freímos por una parte en aceite bien caliente los muslos y las alas por separado. Colocamos en una bandeja con fondo y añadimos el caldo base del pichón. Asamos en el horno a 160°C durante 50 minutos. Separamos la salsa y ligamos con Maizena para tener juntos muslos y alas en perfectas condiciones.

Para el chutney de remolacha, pelamos y cortamos en daditos la remolacha. Escaldamos y pochamos en acei-



te poco a poco. Una vez blanda, añadimos el azúcar y el vinagre de Jerez. Dejamos reducir y añadimos los aromáticos y el agua. Dejamos reducir y enfriamos.

Para el coulis de frutos rojos al tomillo, dejamos caramelizar el azúcar, el vinagre y la pimienta rosa, y añadimos los frutos rojos, la pectina y el tomillo. Hervimos, retiramos el tomillo y trituramos. Disponemos en un biberón de cocina.

EMPLATADO:

Marcamos las pechugas por la parte de la piel con sal y pimienta a fuego vivo, y por la parte de la carne, algo menos. La dejamos sangrante cortándolas por la mitad. Las alas y muslos con su salsa ligada las ponemos a un lado y rematamos el plato con el chutney de remolacha que nos aportará un sabor terroso y agripicante y con el coulis de frutos rojos al tomillo.

NOTA:

El concepto del plato consiste en las 4 elaboraciones que tiene este plato, nada complicado pero sí trabajoso.

Las guarniciones pueden variar. Yo he usado éstas por tener todos los sabores: amargos, dulces, agrios, picantes y umamis.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamendurak

JAIETZEAK

ASAMA

Talo Oso 943 88 00 00

ATAUN

Urtasun 943 58 20 00

BERALAIN

Arzak Free 943 70 01 00

Donostia 943 88 00 00

Goizaga 943 50 04 00

Ramirez 943 88 00 00

Urtasun 943 58 20 00

Mundakano Bertsu 943 88 00 00

Urtasun 943 58 20 00

Urtasun 943 58 20 00

Urtasun 943 58 20 00

GABERIA

Berka 943 88 01 00

GANTZA

Osoa 943 88 00 00

IZAZABAL

Iza 943 58 20 00

Proteccion 943 58 20 00

LEGORRETA

Berbaena 943 88 00 00

MUTUOLA

Mutua 943 88 01 00

Osoa 943 88 01 00

OLABERRIA

Castro 943 88 01 00

Zelaitenen 943 88 00 00

ORDELTZA

Hotel Osoa 943 70 01 00

Mutua 943 88 00 00

Osoa 943 88 04 00

ORMAIZTEGI

Berka 943 88 00 00

ZALDIBA

Lekun Du 943 88 00 00

ZEGAMA

Berka 943 88 00 00

Osoa 943 88 00 00

ZERAIN

Mutua 943 88 01 00

Berka 943 88 01 00

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Osoa 943 88 01 00

ATAUN

Urtasun 943 58 20 00

LEGORRETA

Berka 943 88 00 00

ORDELTZA

Falseta 943 88 01 00

ZERAIN

Osoa 943 88 01 00

HOTELAK

BERALAIN

Osoa *** 943 88 00 00

Goizaga** 943 88 04 00

Ignara* 943 88 00 00

Urtasun* 943 88 20 00

Urtasun* 943 88 20 00

IZAZABAL

Iza* 943 58 20 00

OLABERRIA

Castro*** 943 88 01 00

Zelaitenen** 943 88 00 00

ORDELTZA

Berka* 943 70 01 00

BERGARA

Osoa** 943 88 00 00

PENTSIDAK

MUTUOLA

Berka* 943 88 01 00

ORMAIZTEGI

Berka* 943 88 00 00

Berka** 943 70 00 00

ZEGAMA

Berka** 943 88 00 00

HEZKIAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Osoa 943 88 01 00

ATAUN

Berka 943 58 20 00

LAKAD

Ignara 943 88 00 00

OLABERRIA

Berka 943 88 00 00

BERGARA

Berka 943 88 00 00

ZALDIBA

Lekun Du 943 88 00 00

MUTUOLA

Urtasun 943 58 20 00

ZEGAMA

Berka 943 88 00 00

ATRIETZEAK

ATAUN

Urtasun 943 58 20 00

ZALDIBA

Lekun Du 943 88 00 00

ZERAIN

Berka 943 88 00 00

APARTAMENTU TURISMOAK

GABERIA

Berka 943 88 00 00

KOHEZTZA

ORDELTZA

Berka 943 88 00 00

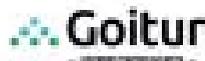
BERGARA

Berka 943 88 00 00

ZERBITZU TURISMOAK

Berka 943 88 00 00

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- Asteazkenetan Ordiziako azokara. Los miércoles al mercado de Ordizia.
- Gaztandegietara bisitak. Visitas a queserías.
- Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzoan. Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- Garagardo artisauen katalak. 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-Ormaiztegui Bide Berdea. Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegui.
- 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

- **ATARI**. Aizkorri-Aratz Parke Naturala (E). Centro de interpretación del Parque Natural Aizkorri-Aratz. Tel.: 943 99 20 00. www.aizkorriaizkorri.com / www.ggoierriko.com
- **ATARI**. Gasteizko Museo. Museo Gasteizkoen. 943 10 02 35. www.gasteizkoen.com / www.ggoierriko.com
- **BERGAIN**. Igartzako Marrazteko Estazioa. Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 987. 908 77 18 97. www.ggoierriko.com
- **IDIAZABAL**. Gasteizko Interpretazio Zentroa. Centro de interpretación del queso. 943 18 82 00. www.idiazabal.com
- **ORDIZIA**. Gasteizko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa. d'Ordizia. Centro de interpretación de Gasteiz y de la Alimentación y Gastronomía d'Ordizia. 943 80 22 90. www.dordizia.com

- **ORMAIZTEGUI**. Zumalekuarriegi Museoa. Museo Zumalekuarriegi. 943 08 99 00. www.zumalekuarriegimuseo.com
- **SEGURA**. Euzko Turismo Interpretazio Zentroa. Centro de interpretación turística. 943 80 17 00. www.seguraturismo.com
- **ZEGAMA**. Aizkorri-Aratz Parke Naturala. Interpretazio Zentroa. Centro de interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamatourismo.net / www.ggoierriko.com
- **ZERRIN**. Paisaia Kulturako eta Biziaren Zentroa. Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 10 00. www.zerrin.com



943 16 18 23



Nere Ariztoy
Consultora de turismo



¿Qué tal si os propongo elaborar mosto de manzana en familia? ¿O un taller de sidra casera, o de pizza de manzana para los más cocinillas?

MÁS ALLÁ DEL #TXOTX

Llegó enero. Arrancamos un nuevo año. ¡Feliz 2023 por cierto...! Seguro que tenéis ganas de descubrir algo nuevo, pero también de volver a disfrutar de momentos que ya forman parte de nuestro ADN. Como el arranque de la **temporada de sidra**.

En enero se ha celebrado el *XXX Sagardo Berriaren Eguna* y hemos dado la bienvenida como se merece al resultado de la última cosecha que con tanto mimo trabajan nuestros *sagardogiles*.

Volveremos a acercarnos a las **sidrerías** para disfrutar de *gure sagardo berria* y también, cómo no, de la tortilla, del bacalao y la txuleta. Pero hoy me gustaría invitaros a conocer el mundo de la sidra **más allá del #txotx**. A **vivir la cultura de la sidra** de la forma que más os guste.

¿Sabíais que podemos descubrir senderos, caseríos y la **naturaleza que rodea a los manzanos** acompañados por guías expertos y degustar sidra? ¿O los secretos del río de sidra en bicicleta con una cata de sidra y pintxos? ¿Qué tal si os propongo **elaborar mosto de manzana en familia**? ¿O un **taller de sidra casera**, de **kéfir de manzana** o de **pizza y masa madre de manzana** para los más cocinillas? Y para los deportistas, que sepáis que podéis **ser remeros por un día**, embarcar en una trainera y remar por la ría de Orio, para terminar la experiencia con un txotx y menú en una sidrería.

También podemos optar por algo más clásico, como una **degustación guiada y comida en sidrería**, o la versión más original: **visitar la sidrería, degustar la**

sidra y ... ¡almorzar con los sidrereros! En este caso son Maite y Haritz de Oiharte Sagardotegia, a los que tengo la suerte de conocer un poco, así que os garantizo que será una experiencia increíble.

Sagarbike, Sagartrekking, una visita a Sagardoetxea, talleres de txalaparta, de sidra, la trainera, el remo y nuestros sagardogiles, que os esperan para haceros disfrutar. Esto se merece un txoooootx.

IG @sagardoarenlurraldea
www.sagardoarenlurraldea.eus
IG @sagardoaroute www.sagardoaroute.eus
IG @euskalsagardoa www.euskalsagardoa.eus





Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

“ALABA” SIDRA CON ADN ALAVÉS



Mikel Garaizabal aprovechó la ocasión para recordar el premio recibido para la particular “Sidra de fuego” que produce Benito Peciña en Kuartango, que obtuvo la máxima puntuación en el Salón de Sidras de Gala de Asturias.

Hace tiempo que el territorio alavés viene dando pasos más

que interesantes en el sector de las bebidas del País Vasco “Basque Wine”. Lo está haciendo en el mundo del txakolí, en el de las cervezas artesanales y, obviando la lógica de Rioja Alavesa, también en el de nuestra sidra. Bajo el paraguas de la **DO Euskal Sagardoa**, tenemos tres sagardotegis que vienen trabajando bonitamente en diferentes emplazamientos a cada cual más precioso por su ubicación: **Trebiñu (Askartza)**, **Iturrieta (Aramaio)** y **Kuartango**. Esta última, que dirige el incombustible **Benito Peciña**, nos ha propiciado recientemente una sidra muy especial: “**Alaba**”. Una denominación que nos habla de una hija muy querida y con ADN alavés.

“Alaba” es una sidra producida con variedades autóctonas de manzana del territorio alavés: greñas, udare-sagarra, quesica y mocetas. Y se trata, además, de una edición limitada de 1.000 botellas tal y como se recordó en el acto de presentación que tuvo lugar el pasado mes de diciembre en Kuartango Sagardotegia con presencia de la directora de Agricultura de la

Diputación Foral de Alava, **Asun Quintana**, el director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, **Raúl Pérez**, así como el gerente de Euskal Sagardoa, **Unai Agirre**, la responsable de Sagardo Route, **Olatz Mitxelena**, y el comunicador que además hizo una cata de “Alaba”, **Mikel Garaizabal**.

“Sidra de Fuego”

El propio Garaizabal aprovechó la ocasión para recordar el premio recibido para la particular “Sidra de fuego” que produce Benito Peciña en Kuartango. Obtuvo la máxima puntuación en el Salón Internacional de Sidras de Gala 2022 (SIGSA) celebrado en Asturias con el título de bebida PREMIUM. Estamos hablando de una bebida con aromas de nueces, caramelo y manzana asada y que en boca es untuosa con toques de miel y cáscara de naranja. Ideal para aperitivo y quesos y una auténtica sorpresa para quienes la degustan. Recomendamos tener la botella en la nevera pero, a la hora de probarla, sacarla un poco antes para que no esté excesivamente fría.

Escucha el programa sobre la sidra “Alaba” escaneando este QR:



con Aitor Buendía

LA RUTA SLOW

radio euskadi

NUEVO HORARIO EN VERANO
Sábados, domingos y festivos, 13 h.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euzkadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2008

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Le Mejor de la Gastronomía por la presencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra.

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Pasaña en el Congreso San Sebastián Gastronómico

KURSAL 2011

Gran acogida de la presencia de Patxi Larrañaga "El Txistorra loco la llama Donostiarra grandeza y dulzura"

KURSAL 2014

Medalla de la reina del plato de Euzkadi "Premio "Pasaña" Concurso de carne con txistorra", ganado en el reto de cocina República Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PRISANERA

La Vaca Prisanera es vaca gallega criada en casa, con guiso y arroz. La carne del pastoreo de la cabaña, que la vaca y la cuido como sus nietos de la granja. Un sabor característico y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Naguska, 39 | LASARTE-ORIA | Tl. 943 372 668

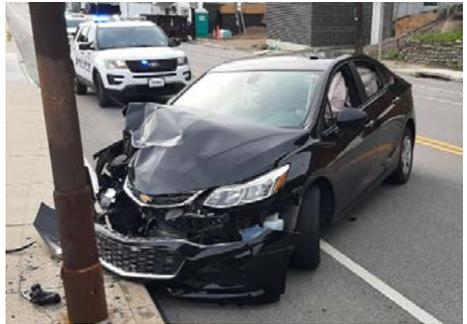
www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

QUÉ HACER EN CASO DE ACCIDENTE

Hace unos meses un buen amigo sufrió un accidente. Afortunadamente, solo tuvo que lamentar una rodilla bastante magullada, pero que se quedó solo en eso. Por desgracia, tuvo la mala pata de que quien le embistió mientras circulaba en moto, se dio a la fuga, dejándole tirado en el suelo y sin auxiliarle.



Salir vociferando de un coche como un orangután enjaulado no es una buena forma de afrontar algo así.

En este caso, el individuo culpable del accidente, cometió dos delitos, el contemplado en el artículo 196 del código penal, la omisión del deber de socorro, y el delito contemplado en el artículo 382 bis. En resumen, hizo exactamente todo lo que no hay que hacer en caso de accidente, y obviamente, ya no solo desde la perspectiva legal, sino desde la moral.

Si por desgracia, presenciarnos, o aún peor, somos parte en un accidente de tráfico conviene recordar algunas reglas mínimas por humanidad primero y para, además, no convertirnos en delincuentes.

Lo primero, es conservar la calma todo lo posible. Salir vociferando de un coche como un orangután enjaulado no es una buena forma de afrontar algo así... un poquito de por favor. Todos nos asustamos ante este tipo de situaciones, el de enfrente probablemente tanto o más que nosotros.

Evitemos salir del coche sin haber comprobado antes que no hay riesgo fuera, porque quienes siguen circulando pueden no tener tiempo a reaccionar y empeorar el panorama.

El siguiente paso es comprobar si hay heridos, y llamar de inmediato a emergencias para comunicar el accidente.

Después, la normativa de tráfico nos obliga a ponernos el chaleco reflectante dentro del vehículo (los bolsillos tras los asientos delanteros son el lugar perfecto para llevarlo a mano) para señalar la colisión con dos triángulos dispuestos a unos 50 m que resulten visibles a 100 m del accidente,

o uno delante y otro detrás en carreteras de un solo sentido (esto sí que puede ir bien en el maletero).

Una vez que nos hemos ocupado de las personas, de nuestra seguridad y la de quienes circulan, lo mejor es seguir las instrucciones que nos haya dado el 112 y si no hay nadie a quien atender mientras llegan, retirarnos a un lugar seguro, a ver si vamos a acabar peor por quedarnos en medio.

Realizar un relato claro de los hechos es importante para la investigación del accidente, así que una descripción clara y concisa, y las fotografías y mediciones del atestado o del parte amistoso en caso de golpes leves, van a ayudarnos después cuando demos parte a nuestro seguro.

Y éste es el último paso, dar parte al seguro, nuestra compañía o la contraria, pueden requerirnos para realizar un seguimiento de la baja, en caso de haberla solicitado, y cuantos informes médicos sean necesarios para valorar las lesiones que hayamos sufrido, para cuantificar los daños del vehículo, habrá una peritación, pero cuantas más fotografías y documentos tengamos, mejor.

En caso de que sea la policía quien acuda y se nos requiera para realizar pruebas de detección de alcohol o drogas, les voy a desvelar un secreto, negarse no sirve de nada, pero de eso, hablaremos otro día. Mientras tanto, como decía la copla, precaución amigo conductor...

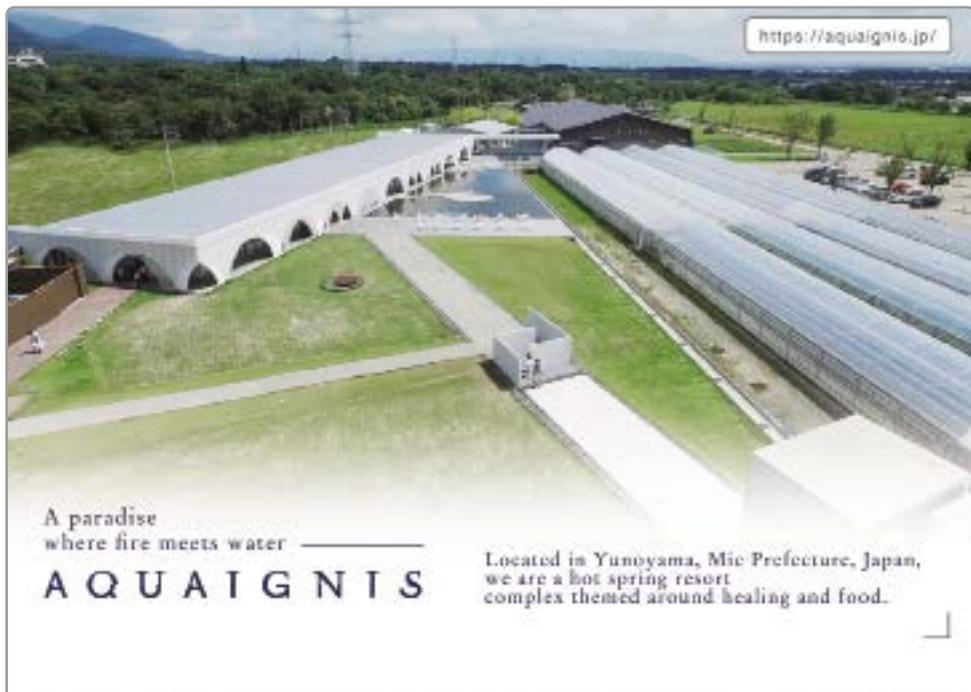


CONSULTING T&U ABOGADOS

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

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

<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.

Attractive cuisine by
skilled artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source.



Enjoy amazing sweets
found only here.



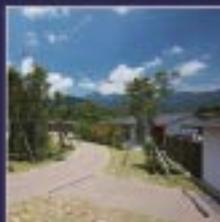
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1299, Japan

2-hour from TOKYO

tel: +81 (0)59 394 7793



Liteo Leibar
HOPA Beer Denda - Donostia

PASADO, PRESENTE Y FUTURO

A lo largo del año pasado hemos hablado de cómo surgieron las marcas de cervezas, de sus estilos, de los premios y de más cosas.

Hoy me voy a centrar en el sector; un sector joven por estos lares que, como todos, va evolucionando, para unos mejor que para otros.

Empezamos por el principio, que es definir qué es la cerveza artesana. En el ámbito del derecho, el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, define la fabricación artesanal de cerveza como «un proceso que se desarrolle de forma completa en la misma instalación y en el que la intervención personal constituye el factor predominante, bajo la dirección de un maestro cervecero o artesano con experiencia demostrable y primando en su fabricación el factor humano sobre el mecánico, obteniéndose un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series».

EL PASADO en España es muy reciente y se podría decir que empezó en el año 2000 cuando aquellas personas (amigos) decidieron dar el paso de elaborar en casa a crear marcas y fábricas de cerveza. En Euskal Herria todavía hubo que esperar. Ponemos fecha en 2010 con la creación de Naparbier, que es la más veterana actualmente y está entrando en la pubertad. A partir de entonces han ido creándose más marcas y abriendo diferentes fábricas por la geografía que están logrando ser un referente, no solo en Euskal Herria, si no en España y a nivel internacional.

Vemos que el pasado ha sido muy fructífero para el sector, en modo de creación de un modelo de consumo que ha calado en un público de todas las edades. A Hopa Beer Denda vienen personas de 18 a 86 años (es la persona de mayor edad que nos la ha indicado, enamorada de la Remastered Marzen de Drunken Bros).

EL PRESENTE se antoja algo convulso. Está claro que una explosión de tantas marcas y fábricas en tan poco implica que no todas sean rentables a día de hoy. El mercado va evolucionando de una manera más lenta y, aunque cada día hay más adeptos, los consumos van variando, siempre lastrados por las circunstancias del mercado que nos están tocando vivir: pandemia, guerras, los aumentos de precios de energías y alimentación... podríamos enumerar cientos de penalizaciones al aumento de consumos de un producto que implica un esfuerzo mayor que otros sucedáneos industriales.

Hablando con diferentes productores, se podría decir que muchos están en el punto de seguir con el proyecto o abandonarlo (no venimos a meter miedo).

Está claro que el aumento de marcas, ya sean nómadas o



con fábrica propia, implica que el consumidor tenga mucha variedad para elegir y que si, en un sitio se consumen 100 cervezas al día, no por meter más marcas se va a consumir más.

Así que vamos a tener un año con diferentes cambios en fábricas y marcas. Algunas cambiarán de socios, otras desaparecerán. Como en todos los sectores, cada cierto tiempo se hace una criba y se reposiciona el mercado. Y más en un sector que evoluciona muy rápido en gustos.

EL FUTURO se presenta muy esperanzador, quien lo diría después de leer El Presente. Y es que el mercado necesita una reestructuración y que incluso desaparezcan marcas y fábricas para que las que queden sean muy rentables a corto plazo.

Seguro que alguna fábrica se unirá a algún grupo industrial grande. Eso no es malo, siempre y cuando se mantenga la filosofía de marca. También nacerán nuevas marcas y nuevas fábricas y, dentro de unos años, algunas se tendrán que replantear su siguiente futuro.

Lo que sí tenemos claro es que irán creando nuevas recetas, aparecerán nuevos estilos y los gustos de las personas irán variando.

Qué suerte que la cerveza sea una bebida que permite tener tanta variedad como para adaptarse a cada consumidor. Y qué suerte tienen las nuevas generaciones que van a poder evitar beber tanta morralla industrial.

Disfrutaremos todos los días con una cerveza artesanal, eso no va a desaparecer. No solo ha venido para quedarse sino que irá cogiendo peso con los años y, poco a poco le dará un sorpasso a todo el sucedáneo que se hace pasar por cerveza.

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

BARBAS DE GATA - LOS BALANCINES (VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA)

Pago los Balancines es un referente en la elaboración de vinos de calidad. El viñedo está situado en el Paraje de los Balancines (Oliva de Mérida). Cuenta con 80 hectáreas de las variedades: garnacha tintorera, cabernet sauvignon, tempranillo, syrah, petit verdot, graciano y touriga nacional.

Barbas de Gata es un tinto 100% Garnacha Centenaria de la Sierra de Gata, Cáceres. Sobreviven en suelos graníticos de extrema pobreza a 900 metros de altitud. Tiene una crianza de 12 meses de crianza en barricas viejas de roble francés abiertas, con procesos completamente manuales, levaduras autóctonas y muy poca intervención.

Color rojo rubí, de capa media baja, ligero y brillante. Nariz en la que el protagonismo lo tienen las notas de piedra mojada, tierra y la abundancia de fruta roja. Especies y balsámicos acompañan la frescura de una nariz profunda y ágil. En boca es un vino que se desliza con soltura verticalmente, fruta muy fresca y alta acidez, cuerpo medio y retrogusto largo. Un vino de altura, con los mejores atributos de las garnachas de sierra del centro de la península. Un vino de edición limitada del que se elaboran muy pocas botellas, para disfrutar con plena conciencia de estar bebiendo parte de la historia de Pago los Balancines.



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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

PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



visitriojaalavesa.com



ENTRA

visitriojaalavesa.com



ELIGE

una experiencia



REGALA

Rioja Alavesa



DISFRUTA

hasta un año



RUTA
DEL VINO
RIOJA • ALAVESA



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

EL CAFÉ, OTRO LÍQUIDO OLVIDADO

Siempre he dicho que cualquier bar tiene dos productos estrella por los cuales nos guiamos la mayoría de los consumidores: la cerveza

y el café. En este caso, el protagonista de este artículo va a ser el segundo.

¿Cuántas veces **no** habéis entrado a tomar algo a un local **porque no os gusta el café** que os sirvieron con anterioridad? O al contrario... ¿Por qué vamos a tal sitio porque tienen un café muy rico? **El café es el alma de un establecimiento**, porque para servir un buen café, todo el proceso es importante: desde comprar una buena materia prima, a que el tueste del café sea el adecuado y por supuesto que la manipulación en el local sea la correcta.

Nos vamos a centrar sobre todo en la manipulación correcta del café dentro del establecimiento, pues los puntos anteriores es muy probable que no dependan de nosotros, y por tanto no podamos hacer nada por mejorar esas fases del tratamiento del café, pero sí podemos actuar directamente en cómo tratamos el café en nuestro establecimiento.

Lo primero que tenemos que tener en cuenta es que el café es un producto vivo, y por mucho que venga en el mejor packaging del mundo, va a seguir evolucionando, por eso es importante no tener un exceso de café en nuestro almacén e irlo comprando acorde al consumo que tengamos.

A la hora de guardar el café, es importante dónde lo guardemos, pues es un producto que absorbe todos los aromas de su alrededor, por ello, debemos controlar la cantidad de café que dejamos en el molino, pues a no ser que sea un molino totalmente estanco, nuestro café irá cogiendo los aromas del local.

Sin duda los puntos influyentes para demostrar si nuestro café está bien elaborado o no, son los siguientes: **el punto de molienda**, es decir, si lo molem demasiado grueso vamos a obtener un café muy aguado y largo, pero si lo molem demasiado fino, vamos a obtener un café demasiado concentrado y corto.

Luego está el momento de **la extracción**, es decir, cuando ponemos el cacillo en la cafetera y seleccionamos el botón correspondiente. Este momento es fundamental, pues cuanto más tardemos en darle al botón mas se nos quemará el café y nos sabrá más amargo, así como si el tiempo de erogación es demasiado largo o corto, no extraeremos los aromas adecuadamente.



Todos pensamos que el café es amargo, pero la realidad es muy diferente, el café tiene cientos de aromas en función del tipo de café, zona de cultivo, altitud... entre todos los aromas, suelen destacar los aromas florales, cítricos, especiados, acaramelados... **El amargor nos viene dado por la mala manipulación del café**, ya sea en su tueste o en su extracción.

Recuerdo que hace muchos años un pastelero me dijo: *"en la mayoría de los restaurantes no cuidan el postre, cuando debería de ser uno de los platos más cuidados por ser el último sabor que el cliente se lleva a la boca"*. Esta misma afirmación la podemos llevar al café, pues donde realmente acaba una comida o cena es con un buen café o con un mal café. El resultado final de la experiencia puede ser tan determinable por el café, que cualquier restaurante debería cuidar muchísimo este "último servicio".

De hecho, el cóctel que os traigo hoy, está basado en un postre, por lo que la coctelería con café nos puede ayudar a acabar con un sabor de boca extraordinario y totalmente sorprendente para el comensal.

Seguro que me decís, que el último servicio de una comida o cena es un buen gin tonic o un cóctel, y os doy la razón, pero a medias, pues para mí esta parte es "la sobremesa" la cual, por supuestísimo que también debemos cuidar, pero realmente cualquier comida acaba en el momento del café, aunque para que esta sea de "diez" también deberíamos tener una perfecta sobremesa.

TIRAMITXU

INGREDIENTES:

- 1 café Espresso Orgánico Aitona
- 2 cl. Licor de chocolate Monin
- 3 cl. Ron Plantation Reserve
- 2 cl. Sirope Espéculos Monin
- 3 cl. Crema de Mascarpone

ELABORACIÓN:

Historia del cóctel:

Uno de mis postres preferidos es el tiramisú y por ello he querido crear mi propia versión de este postre clásico italiano para saborearlo en cualquier sobremesa.

Elaboración del cóctel:

Primero debemos hacer la crema de mascarpone, que para ello mezclaremos 10 gr. de mascarpone con 5cl de leche y 5 cl. de nata, lo mezclaremos bien sin usar batidora, una vez que hayamos disuelto el mascarpone introduciremos la mezcla en el sifón.

Por otro lado, realizaremos un café espresso, el cual lo serviremos en nuestra coctelera una vez ya hayamos introducido en ella el licor de chocolate, el ron y el sirope. Mezclaremos todo bien hasta que se nos genere escarcha en el exterior de la coctelera, en ese momento serviremos en la copa de coctel. Para acabar, con mucho cuidado serviremos la crema de mascarpone y para completar nuestra decoración añadiremos unas virutas de chocolate..



Aqua Vitae


segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

609 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai

CARPE DIEM

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002

Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA **617071130**

**TATTOO
PIERCING**



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

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

02

Armonías

Version 3.0 de un maridaje tradicional. Eventos destinados a diseñar una armonía de platos y cócteles.

03

Eventos privados

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

¡Solicita información sin compromiso!

aquavivaexperience.com





Carolina Rin
Dietista Colegiada nº 1887

EL HUEVO, DE VILLANO A HÉROE -CONTRADICCIONES EN NUTRICIÓN-

El huevo es el claro ejemplo de las contradicciones en nutrición. No hace

mucho tiempo se decía que era un villano porque "aumentaba el colesterol", y se recomendaba no comer más de tres veces a la semana. En cambio ahora se puede comer sin preocupación las veces que se quiera.

Cómo funcionan los alimentos en nuestro organismo es algo que ha creado curiosidad desde hace muchas civilizaciones. Grecia es un ejemplo de ello, pero hace relativamente poco tiempo que comenzó a estudiarse siguiendo una metodología científica. **La nutrición es una ciencia muy joven.** A medida que se avanza en el conocimiento hay descubrimientos, reenfoques y rectificaciones.

¿Cómo se realizan los estudios científicos en nutrición? Lo ideal sería un **ensayo clínico controlado aleatorizado.** Es el que más nivel de certeza da, pero es casi imposible lograr las condiciones que se desean, ya que en nutrición hay muchos factores que se nos escapan, por lo que **la mayoría de los estudios son observacionales,** y en muchas ocasiones, al ofrecer menor certeza que los anteriores, se puede cometer el error de llegar a conclusiones erróneas.

Para solucionar estos errores se recopilan estudios y se analizan en revisiones sistemáticas y metanálisis que suponen el más alto nivel de evidencia y que permiten llegar a una conclusión con una mayor certeza.

Por otro lado, **no todos los estudios se publican.** Esto hace que haya un sesgo de información. ¿Y qué supone esto? Un ejemplo: si hay nueve estudios que dicen

que el consumo de avena no implica mejoría en un tipo de enfermedad, pero hay un solo estudio que dice lo contrario, este estudio llamaría la atención y se publicaría, lo que transmite la idea, probablemente poco fundada, de que tiene ese beneficio.

Luego están los **interese económicos:** un determinado productor puede realizar estudios científicos sobre su producto pero solo quedarse con los que tienen conclusiones positivas y descartar los neutros o negativos. **Puede que el estudio esté diseñado para sacar conclusiones para quienes financian los estudios.**



En ocasiones, también se reconocen **errores** en investigaciones que se habían hecho de forma incorrecta. Por ejemplo, durante mucho tiempo se investigaron compuestos beneficiosos de alimentos vegetales usando las concentraciones del compuesto en el alimento original. Sin embargo, posteriormente se comprobó que esos compuestos se transforman en nuestro cuerpo, y que las concentraciones en la sangre son muy inferiores a las del alimento. Por tanto, las investigaciones debían repetirse usando concentraciones mucho más bajas.

Más allá de los estudios científicos **la publicidad transmite mensajes desfasados e infundados,** que como consumidores nos llegan como verdaderos.

También hay muchos tipos de **profesionales dentro de la nutrición desactualizados,** con falta de conocimiento, con intereses económicos... Es importante saber que el resultado de un estudio concreto no es lo mismo que un cambio en una recomendación nutricional.

Conclusión: es importante saber de donde sacas la información, cuál es la fuente de la que te nutres.



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 recurremos 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.

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

943 80 57 99 - Ordizia
644 52 61 71 - Donostia

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

“NO PODEMOS JUZGAR A NADIE POR LO QUE COME”

Carolina Rin una profesional de la alimentación en su formato 360º: es **Técnico Superior en Dietética y cocinera profesional**. Dentro del mundo de la dietética está especializada en sobrepeso y obesidad, salud hormonal de la mujer y alimentación en la infancia y como cocinera profesional tiene un gran bagaje llevando la cocina vasca a lugares tan remotos cómo Nueva Zelanda o Las Bahamas. Ha sido instruida por maestros como **Juan Mari Arzak y Martin Berasategui**.

Toda su experiencia la pone en promover hábitos de alimentación saludable bien a través de su consulta de Dietética, así cómo de talleres de cocina & nutrición enfocado a una alimentación saludable, a la etapa de la mujer en la menopausia y sobre todo a educar a los niños y niñas en hábitos saludables con una base de cultura gastronómica.

1- El término de alimentación saludable ¿se nos está yendo de las manos?

Estamos en una época de contrastes. En los últimos cincuenta años ha habido grandes cambios en la alimentación y su consumo. Nunca en la historia ha habido tanta oferta de alimentos e información (que muchas veces desinforma). En Euskadi un 25% de la población infantil tiene problemas de sobrepeso y obesidad, por una mala nutrición, que se traduce en un adelanto en edad de enfermedades cardiovasculares, diabetes y algún tipo de cáncer. Y tras la pandemia solo un 40% de los niños vascos consumen frutas y verduras a diario.

La globalización ha hecho que se popularicen no solo nuevas recetas, sino que también han surgido nuevos estilos de alimentación, dietas y filosofías en torno a la comida. Hay una preocupación real por comer más saludablemente y hacer ejercicio, pero el ritmo de la vida y las obligaciones diarias influyen mucho en la calidad de lo que se come y es una de las causas del empeoramiento de la alimentación. Hoy en día la elección de un alimento u otro se rige por dos factores: el precio y su facilidad de preparación.

En el artículo de este mes hablo de los trastornos de alimentación (TCA) tras la pandemia han subido los casos, sobre todo en menores de 12 años. Os invito a leerlo. (Ver pág. 19)

2- Otro de los grandes enemigos que se interponen a la hora de comer bien son el estrés y el poco descanso, aunque no se les da la importancia que merecen.

Tienen un efecto parecido. Cuando dormimos mal o estamos estresados hay una serie de hormonas que se van a liberar y que van a hacer que el cuerpo acumule más grasa de la cuenta, favorezca la retención de líquidos, nos provoque un mayor cansancio, pues los movimientos espontáneos decaen, así, aunque tenga que ir a 100 metros cogeré el coche antes de ir andando, o si había pensado en ir a entrenar al final desistes. Además, si

hemos dormido poco y tenemos mucho estrés solemos comer más, porque las señales saciantes se alteran, no llegan o llegan más tarde. La parte del cerebro que es la que razona un poco a la hora de elegir los alimentos se apaga directamente, lo que hace que vayamos buscando alimentos estimulantes, que normalmente no son saludables.

Creo que no se les da la suficiente importancia porque no hay suficiente información como para que la gente entienda que son factores decisivos y determinantes para la salud y del peso corporal. Me ha llegado gente a consulta que come muy bien pero que el factor estrés y descanso se ha cargado todos los procesos.

3- ¿Crees que acabaremos siendo todos veganos/vegetarianos en un futuro?

Sin duda la base de nuestra alimentación tiene que ser de origen vegetal, aunque mi opinión personal es que no acabaremos siendo todos vegetarianos o veganos.

Tiene que haber un aumento a la hora de comer más productos de origen vegetal, y por ende tenemos que bajar el consumo de alimentos de origen animal, sobre todo carnes. Y a la hora de consumir alimentos de origen animal ser más conscientes del origen que tienen: cómo han sido alimentos, cómo han sido criados... no todo vale.

4- Hace unos años apenas se hablaba de salud femenina. Con el paso del tiempo, se ha empezado a prestar atención a temas que conciernen exclusivamente a las mujeres: endometriosis, menstruación, salud hormonal... En tu opinión, ¿a qué se debe este cambio de enfoque?

Se han reunido una serie de factores que han ayudado mucho. La necesidad de saber y derribar mitos y tabúes, el aumento en la divulgación sobre estos temas, el interés de muchas mujeres para informarse mejor...

Cuando empecé a pasar consulta me venían mujeres en la etapa de la menopausia, y en la mayoría de las veces era él único espacio donde se atrevían a hablar claramente de lo que les pasaba. Ahí vi una necesidad de romper este tabú.

Y empecé a hacer talleres de cocina y nutrición enfocados a la menopausia. Me parecía interesante que en el entorno de una clase de cocina de una forma amena y divertida se hablase de la menopausia y cómo afrontarla desde la alimentación en esta nueva fase de la mujer, en la que la alimentación es clave. De hecho, pegué carteles por la ciudad con la palabra menopausia bien grande para que empezase a hablarse de ello y quitarse ese miedo tan siquiera a nombrarla.

Ahora cada vez hay más conciencia del sistema hormonal de la mujer y sus diferentes fases. Y por ejemplo en el síndrome del ovario poliquístico, la alimentación y el estilo de vida juegan un papel muy importante.

5-Actualmente estás pasando consulta en "Women, tu espacio", en el barrio de Gros, háblame de este proyecto

Tres mujeres emprendedoras como son **Onintze Erquicia, Naroa Juárez e Irune Zubiaurre** se hicieron la siguiente pregunta: ¿Qué necesita una mujer para sentirse bien? Y se liaron la manta a la cabeza creando un centro donde se da un servicio integral para el cuidado de su salud englobando tanto el bienestar físico como mental de las mujeres. En *Women* se pone a disposición de todas sus socias un amplio equipo profesional de entrenadoras, fisioterapeuta, nutricionista, psicóloga... Siempre con el objetivo de ayudarles a alcanzar la salud plena y hacerlo, además, en un entorno sostenible y en un ambiente natural y cálido.

En ese contexto se ha puesto en marcha también un Club Social que permite a todas sus socias crear comunidad y sentirse en familia. En él se celebran charlas que tienen como base la salud en el sentido más amplio del término, teniendo también en cuenta la salud mental. Women está siempre en movimiento para seguir creando redes y sus siguientes pasos son el de colaborar con diferentes asociaciones como, por ejemplo, la *Fundación Why Not* o la *Asociación Contra el Cáncer*. Women está ubicado en la c/ Jose María Soroa 25 y te están esperando!

6-Entramos en una época de muchas reuniones con amigos y familiares, sobre todo tras el parón de los últimos años ¿Cómo comer sano sin renunciar a una buena vida social?

Seguir una alimentación sana, mantener unos hábitos de vida saludable y llevar una vida social activa no siempre es fácil de combinar. Pero las tres son importantes y unas no deben dejar fuera a otra.

Por un lado están las pautas concretas, por ejemplo una bajada de calorías en nuestra alimentación en un momento puntual. Y por otro lado está el que se quiera comer de forma saludable en la vida social de forma habitual. Primero tenemos que concienciarnos que tenemos que respetar la alimentación que cada uno quiera hacer. El otro día, entre amigos comenté que había cenado una ensalada de remolacha y me dijeron: "¿Estás a dieta?" "No, me encanta la remolacha" respondí. Tenemos que ser conscientes de que podemos comer lo que creamos conveniente sin que nadie sea quién para juzgarlo.

No hay que olvidar que la vida social es un momento de disfrute y muchas veces no se puede llevar una alimentación salu-



dable al 100%, por ello hay que ser flexible. Y más cuando nos ponen delante platos deliciosos e irresistibles. Recordemos que llevar una alimentación saludable se basa en lo que comemos cada día, día tras día, conformando nuestro patrón de alimentación. Así que podemos dejar para los eventos sociales esos platos o productos que no comemos habitualmente en nuestro día a día. Y si desde el viernes a la noche hasta el domingo mediodía hacemos vida social, si antes pedíamos cuatro o cinco raciones que eran un desastre nutricional, de frituras y demás, ahora pedimos tres de esas y otra que sea de ensalada, por ejemplo. Y si se hace un exceso un día de manera esporádica, comas lo que comas no te va a afectar.

Y entre copa y copa, si creemos que por el evento o vida social que tengamos podemos tomar algo sin alcohol o mejor agua, para evitar la resaca del día después, mejor todavía.

7-¿Qué nos hace falta? ¿Qué crees que necesitamos para volver a conectar con la importancia de nutrirnos de la manera adecuada?

Para mí, una de las cosas que podría hacer mucho es volver a recuperar el amor por la cocina, dedicarle un poco más de tiempo. E involucrar a la niñxs en esta tarea. Al igual que les enseñamos a hacerse la cama, que también sea parte de ese aprendizaje básico para nuestra vida, por supuesto ajustándose a cada edad.

BARATZE GOURMET (EIBAR)

BARATZE: LA HUERTA URBANA DE UNAI ALTUNA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Entre el 4 y el 27 de noviembre, en la comarca de Debabarrena (Eibar, Ermua, Soraluze, Elgoibar, Mendara, Mutriku, Deba, Itziar) se desarrolló la 8ª edición de la campaña "Tripontziak". Definida como "Club Gastronómico", Tripontziak es una iniciativa apoyada por diversas instituciones que posibilita que a lo largo de estos días varios restaurantes de la comarca ofrezcan un menú gastronómico a 32 euros, compuesto de tres o cuatro platos más postre, bebida incluida. Una oportunidad muy interesante para conocer el lado más gourmet de estos restaurantes por un precio módico y razonable.

En esta ocasión, nos decantamos por el **Restaurante Baratze** de Eibar, un espacio gastronómico abierto por el cocinero **Unai Altuna** en abril de 2018 con una filosofía clara y concisa: tratar de ofrecer, en la medida de lo posible, platos elaborados con productos locales y de temporada.

El menú que elaboró Unai para las jornadas "Tripontziak" dejó muy claro la filosofía del chef. Arrancó con unas Verduras del caserío Bolubarri salteadas sobre un cremoso de foie gras, siguió con una ración de Bacalao Alkorta en tempura con calabaza y risotto de puntalette, y antes del postre concluyó con un "Rock and Roll" de brioche relleno de carrilleras teriyaki, cebolla encurtida y micromezclum. El postre, por supuesto casero, consistió en una Mousse de chocolate caliente de Mendara con compota de frutas.

En cualquier caso, en Baratze no nos limitamos al menú "Tripontzi". También pudimos probar la rica **Txuleta de vaca joven** que Unai Altuna ofrece en su restaurante de la mano de **Andia Harategia**, carnicería del mismo Eibar, proveedor que trabaja con carnes de Bizkaia y Navarra, una carne exquisita servida con una rica lechuga acertadamente aliñada con vinagre de Jerez y que nos supo a gloria.

Y también nos encantó el **servicio** por parte de personal amable, sonriente y muy profesional. Unai ha sabido rodearse de un equipo joven que sirve a la gente con profesionalidad, rapidez y fundamento. Y es que la sala es tan importante como la comida, una parte de la experiencia gastronómica que muchas veces no se tiene en cuenta. En Baratze, al menos, se cuida... y mucho.

Una oferta rica y variada

En la variedad está el gusto y Unai Altuna trata de ofrecer



una carta amplia y cambiante jugando con los productos de estación que encontramos en las diferentes épocas del año. Así, en temporada estival no falta el rico tomate de Bolubarri que Unai pela, lamina y sirve con burrata al más puro estilo italiano. Tampoco faltan los **pescados por piezas** como Rodaballo, Lubina, Rape... que este cocinero prepara al horno, u otras opciones como el **Atún en temporada** que se sirve en tartar o en tatakí, el Foie casero con Armagnac, el Pulpo a la plancha o al horno con patata rota, pimentón y siratsa... así como pintxos de lo más variopinto: Rulo de txangurro, Brioche con carrillera, Bizcocho de pimiento con morcilla de Beasain...

Baratze cierra los lunes y abre los martes a las 6 de la tarde permaneciendo abierto, para comidas y para cenas, hasta el domingo por la noche. De momento, Unai se limita a la oferta de pintxos y a la carta, pero no descarta que el próximo año tal vez se anime con un **menú diario** elaborado con productos de temporada y de primera categoría, con un precio que rondará los 24-26 euros. Intentaremos pasar a probarlo !!



Una oferta succulenta y cuidada

En esta página, pueden contemplarse los platos ofrecidos por Unai Altuna a lo largo de las jornadas "Tripontziak": Verduras de Bolubarri salteadas sobre cremoso de "foie-gras", Bacalao Alkorta en tempura, calabaza y risotto de puntalette, Rock and Roll de brioche relleno de carrillera teriyaki, cebolla encurtida y micromezclum, y Mousse de chocolate caliente de Mendaro con compota de frutas. Arriba, en la fotografía superior, la excelente txuleta proporcionada por la Carnicería Antía..

ITSASOTIK - De la mar



Hay un montón de maneras de combinar los binomios mercado y gastronomía.

Dícese: cocina de mercado, mercado local, cocina tradicional, producto de temporada, cocina de temporada, recetas tradicionales, productos típicos, propios, de la tierra, de nuestro mar, kilómetros cero o cocina de cercanía entre tantos.

De todos había oído hablar y todos los había experimentado de un modo u otro.

Pero hay uno que me traía de cabeza y que, por fin, he conseguido catar.

Y querid@s lector@s, ¡Pedazo experiencia!

Empiezo desde el principio.

Este verano hemos decidido repetir destino vacacional, ya que creíamos que en las tierras gaditanas nos quedaba aún mucho por descubrir.

Cádiz es tierra muy rica en productos pesqueros: gambas, chocos (sepias), calamares, acedías, sardinas y anxoas.

Allí poseen una amplia flota de barcos de bajura que entran cada día con sus capturas en los diferentes puertos de la provincia. En algunos de ellos incluso se realizan dos subastas al día, a la mañana y a la tarde. Por la cantidad de barcos que acuden a vender su pescado.

Coquinas, cazones (aquí los llamamos tollas), almejas,

conchas finas, ortiguillas (anémonas), rapes, lenguados o el apreciadísimo langostino con marca propia "langostino de Sanlúcar" de la Cofradía de Pescadores de Sanlúcar, en plena desembocadura del Guadalquivir, frente a Doñana.

Por no nombrar su mundialmente conocido atún. El omnipresente túnido que se come allí en todas sus versiones y llena cartas, menús y pescaderías.

Todo un festival de sabores, texturas y sorpresas gastronómicas y marinas cuyo culmen disfruté en la tacita de plata, Cádiz capital.

Allí, en el Mercado de Abastos, visita que recomiendo encarecidamente, hay una pescadería con un letrero que reza así: "Hay un lugar donde cocinan nuestros mariscos. Consúltenos"

Me detuvo en seco.

Además de ser la pescadería con mejor género de todo el mercado, me estaban ofreciendo la experiencia que hacía tanto tiempo estaba buscando.

Así que no dudamos. Y entramos de cabeza.

De entre todo lo que vimos en su mostrador elegimos: unas doradas salvajes del puerto de Conil, unos tapaculos, son una especie de gallitos chatos muy abundantes en aquellas costas. Y algún marisco: unos carabineros, gambas rojas y conchas finas.

COMERSE EL MERCADO

Nos limpiaron el pescado y con nuestra bolsa nos acercamos al restaurante concertado donde nos dimos el festín.

El cocinero nos consultó el modo de preparación de cada artículo y nos sentamos a la mesa.

¡Fue una gozada!

El establecimiento nos cobró por la preparación del género 5€ por comensal. Precio, a mi entender, perfectamente justificado. Ya por el uso de los complementos y las instalaciones, y sobre todo porque teníamos a nuestra disposición a un profesional de la cocina preparando nuestro pescadito.

Fue sublime el hecho de poder escoger directamente el pescado que nos comimos. No sólo porque elegimos su frescura, su procedencia y su precio, sino sobre todo por el hecho de bebernos a sorbos su producto más local y disfrutarlo como ell@s allí lo disfrutaban. Fue como entrar en la cocina de un hogar gaditano.

Tanto nos gustó la experiencia que la acabamos de instaurar en nuestra Pescadería.

Así que a partir de ahora, sí andas por Donosti y te apetece comer nuestro pescado o marisco y no tienes dónde o no tienes ganas de encender el fuego, no te preocupes.

Reservamos para tí una mesa en nuestro restaurante colaborador ZIRTAN, en la Parte Vieja, a una manzana del Mercado y Neck, su propietario y cocinero te lo prepara a la brasa, a la plancha o cómo lo decidas con él. Y todo por el módico precio de 5€ por comensal.

Allí puedes completar tu menú, si te apetece, con algún entrante, un buen vino o algún postre.

Me parece un plan precioso y una experiencia gastronómica única. Tanto para una comida improvisada de aquí te pillo aquí te mato, como para una cita preparada con mimo y antelación. Una manera nueva, diferente y especial de sorprender y de disfrutar.

Yo, el viernes que viene lo estreno con mis amigas.

On egin!



Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

REFRESCANTE DE LIMA Y MENTA NATURAL

INGREDIENTES:

- 3 dl. de zumo de Lima Natural
- 10 hojas de menta o hierba buena
- 500 grs. de azúcar
- Hielos (cantidad suficiente)

ELABORACIÓN:

1.- En una jarra vertemos el zumo, las hojas de menta y el azúcar, y con la ayuda de una túrmix, batimos hasta que las hojas de menta se deshagan por completo y el conjunto quede de un tono verdoso .

2.- Meter a enfriar 1 hora en la nevera.

3.- Para servirlo, llenar una copa o vaso de hielos y verter el zumo preparado. Decorar con una rodaja de lima.

4.- También podemos llenar la jarra de hielos y verter el zumo, así cundirá un poco más.

4.- Es una receta muy refrescante y apetece mucho en verano o en cualquier momento en el que haga calor.

Receta elaborada por: **Victor**.



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

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

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

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

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

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

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

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

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

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

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

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

TRUFAS DE AMOR

La trufa fresca es un producto del que todo el mundo ha oído hablar pero en muchos casos no lo han probado por diferentes razones (precio alto, poca disponibilidad etc). A veces también, quienes lo han probado, lo han hecho tras recibirlos como regalo y sin saber muy bien cómo sacarles partido.

Así que es posible que tengamos ante nosotros la posibilidad de ofrecer a la moza de nuestros amores un producto que no haya probado antes, lo cual ya nos hace ganar el primer punto a nuestro favor.

Yo soy de morro fino pero bastante de pueblo a la vez y las chavalas me gustan igual. Que sean guapetonas pero que no estén todo el día mirándose al espejo. Que les guste probar cosas ricas pero que no le hagan ascos tampoco a platos contundentes, es decir, que se pueda ir con ellas a un tres estrellas Michelin si el bolsillo lo permite, pero que tampoco digan que no a unos buenos callos, no sé si me explico.

Siguiendo esa filosofía os propongo que la llave que abra la puerta se su corazoncito sean unos huevos rotos con jamón y trufa negra.

Podemos para ello trufar 4 huevos (metiéndolos en un bote hermético con una trufa negra, tuber melanosporum, y dejándolos 3 o 4 días en la nevera. Una vez al día, los sacaremos y secaremos con papel de cocina la condensación que se produce dentro del bote. El aroma de la trufa y la porosidad de la cáscara de huevo harán el resto).

Si tenemos mandolina cortamos unas patatas como las típicas de bolsa pero algo más gorditas. Si no, podemos cortarlas como hacemos normalmente las patatas fritas en casa.

Hay que freír las patatas. A mi me suelen gustar doraditas pero en este caso tenemos que cuidar de que queden cocinadas y bien tiernas pero no excesivamente tostadas, para que se impregnen mejor de la yema de huevo. Una vez fritas las colocamos en una bandeja, sobre ellas el jamón pero en tiras, no en loncha entera, luego los huevos trufados fritos y finalmente la trufa por encima. Yo creo que queda mejor rallada que en láminas porque libera más aroma, que es lo que nos interesa, pero también se pueden combinar las dos, ya que la lámina es más estética y tiene un toque crujiente. Para rematar, armados con cuchillo y tenedor rompemos los huevos para que esta salsa natural se extienda y lo impregne todo.

Para mí los platos que se rematan a la vista del cliente (en los restaurantes) o del invitad@ (en nuestra casa)



tienen algo especial, así que es fundamental que tanto el rallado de la trufa como la rotura de los huevos se hagan en la mesa, delante de nuestra chica. Por ello estará bien si lo ensayamos un poco antes y nos familiarizamos con el rallador/laminador y cogemos un poco de destreza y salero a la hora de romper los huevos.

La trufa es un producto fino, de los que hoy se llaman gourmet, y los huevos fritos son cocina humilde de toda la vida. A mi me encantan estas combinaciones, en la mesa y en las personas. Si además lo compartimos en un solo plato, con pan de verdad y con un cava rosado que le aporte sofisticación, romanticismo y una burbuja que nos limpie el paladar de la indispensable grasa de los huevos fritos, que aquí desempeña el papel fundamental de servir como vehículo al aroma de la trufa, tendremos todo lo necesario para seducir a nuestra chica con esa mezcla de finura y virilidad que nos caracteriza a nosotros y al plato. Esperemos que la noche sea un éxito y nuestro corazoncito no acabe igual de roto que los huevos de la receta.

Carlos Lahoz
Miravientos Distributions
ELGOIBAR





*"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

En caso de algún momento del agua roja
Debe ejecutarse a mano en el momento de la reunión.
Participar en todo su proceso y roles.



PREPARAR EL EQUIPO



DEFINIR EL PLAN



DETERMINAR OBJETIVOS



EVALUAR



IMPLEMENTAR Y MONITOREAR

Miravientes Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

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

SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saartze

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes

**URBITARTE SAGARDOTEGIA**Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com**R. ZABALA SAGARDOTEGIA****SIDRA 100% LOCAL... Y EXQUISITA PARRILLA****ADUNA**

GARAGARTZA BASERRIA

TEL. 943 69 07 74

www.rzabala.com

La Sidrería R.Zabala dirigida por los hermanos Martín y Luis R.Zabala, situada a **solo 12 minutos de Donostia**, ofrece sidra natural de la mejor calidad, elaborada con mucho mimo y arte. Esta sidrería, que lleva **más de 200 años elaborando sidra natural con manzanos propios** y autóctonos 100% de Gipuzkoa, ha sido en tres ocasiones ganadora de la Txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra. La experiencia de muchos años de plantar más manzanos propios para mantenerse fieles a su filosofía de abastecerse de su producción propia, les ha demostrado que es el camino a seguir. R.Zabala es colaboradora activa de la **Asociación Jakitea**. Su cocina está a la altura de su Sagardoa y presenta como novedad, previo encargo, **Lomo de Bacalao a la parrilla**. También ofrece Bacalao en salsa, Bacalao ajoarriero y **menús para veganos, celíacos, etc.** Abre de Enero a Julio de miércoles a sábado para comidas y cenas. Para grupos y para otros días, consultar. El **precio** ronda los 45€.

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

USABAL AUZOA, 25
TEL. 943 67 26 13
sidreriaeguzkitza.com



Jon Zipitria dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M^a Luisa y que en 2020 cumplió 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha **exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil- pil. Menú de sidrería: entre 35 y 40 € (en función de la carne que se consuma) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra. En diciembre, abierto viernes y sábado para comidas y cenas y domingo al mediodía. A partir del 5 de enero, Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Cierra:** Lunes

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 35€ **Menú fin de semana:** (24 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



ASTIGARRAGA

GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

OIALUME BIDEA, 63
TEL. 943 55 22 42
www.gurutzeta.com

Gurutzeta x Txuleta es una de las más sonadas novedades de esta temporada de sidra. Estamos ante un nuevo concepto creado por el propietario de la sidrería, **Joxean Goñi**, que seguirá elaborando y distribuyendo su propia sidra, mientras que **Ander Esarte**, chef y propietario del **Txuleta** de la Parte Vieja, se ocupará de la parte culinaria del local. Gurutzeta x Txuleta permanecerá **abierto todo el año** y, además del menú de sidrería, en temporada de sidra ofrecerá también bacalao al pil-pil, además de una serie de especialidades que se ofrecerán también fuera de temporada. **Gurutzeta x Txuleta ofrece diferentes Menú de sidrería**, desde los menús **"Urdirn"** y **"Urtebi"**, que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús **"Txalaka"**, **"Goikoetxe"** y **"Errexila"**, que oscilan entre 32,90 y 39,90. **Cierra:** Domingo tarde y martes todo el día.

BEREZIARTUA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

ASTIGARRAGA

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

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

GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK - SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

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

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

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

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

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

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

GURUTZETA Ojalume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITTEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIAÍN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

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

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

ORDIZIA

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

ZERAIN

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERRETERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPEITIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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

**BAR ITURRIOZ
(CENTRO)**

CALLOS CASEROS

Josema Azpeitia

fotografías: Ritzar Tolosa

Iturrioz sorprende con sus callos caseros tiernos, succulentos y con un acertado toque de picante



En estos tiempos en los que impera la quinta gama y los productos prefabricados, productos como los callos caseros se han convertido en un **objeto de deseo** y no son pocos los gourmets que, al igual que hacen cuando encuentran una buena tortilla de patatas, se van pasando las direcciones en las que pueden encontrarse los mejores de la ciudad o los contornos.

En el caso del Iturrioz, el elegante bar situado en los arcos de la calle San Martín justo enfrente de la fachada principal del Buen Pastor, pocos son los que no conocen esta exquisitez que se sirve en el mismo desde tiempos inmemoriales. Y es que los callos han sido siempre **una de las señas de identidad de la casa**, incluso en los tiempos en los que este establecimiento contó con una "sucursal" en la Parte Vieja en la que este pintxo era también uno de los productos más solicitados de su barra.

De hecho, según calcula el propietario del bar, Eduardo Bretón, "hará unos 35 años que decidimos añadirlos a nuestra oferta y no los hemos quitado nunca". Su hijo, Ander, que comparte a día de hoy con él la gestión del local también es un gran amante de esta preparación que en el Iturrioz se elabora **con morro y pata dándole mucha importancia al picante**, siempre presente aunque no invasivo. "Lo importante es que estén limpios y bien cocidos" opina Eduardo que ofrece este manjar todos los días, tanto en formato "pin-



BAR ITURRIOZ
San Martín, 30 (Centro) - DONOSTIA
Tf: 943 42 83 16 - Precio del pintxo: 3,90 €

txo" como en ración, y entrecomillamos la palabra "pintxo" ya que, como puede verse en la imagen que ilustra este artículo, la "banderilla" de callos del Iturrioz es prácticamente media ración por no decir casi una ración entera.

En la barra de este concurrido bar, por lo demás, encontraremos diferentes pintxos fríos como su apreciada **tortilla de patata**, sus solicitados pintxos de **txangurro** u otros productos como las raciones de **lomito ibérico**, uno de los productos más apreciados por la clientela de este bar que también cuida especialmente su oferta de **vinos** y cuenta también con una interesante selección de **cervezas artesanas**.





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



HERRIKO ETXEA ACOGIÓ UN ENCUENTRO ENTRE COMUNICADORES GASTRONÓMICOS

Herriko Etxea, el restaurante inaugurado el pasado mes de mayo por **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga** en pleno centro de Lasarte-Oria acogió, el pasado 9 de enero, un encuentro entre comunicadores gastronómicos que la pareja anfitriona aprovechó para dar a conocer tanto algunos de sus pintxos más emblemáticos como diferentes platos de su carta y su menú del día.

El encuentro comenzó en la amplia barra de la zona de bar del local donde antes de tomar asiento los presentes fueron testigos de cómo **Javi** les preparaba, en vivo y en directo, el pintxo con el que unas semanas antes se había hecho con el **tercer premio del Concurso Gilda Innova**, dentro del marco del Gilda Eguna 2022, en el que **Javi** también se proclamó ganador en el apartado de montaje de gildas en el que demostró ser el más rápido de los participantes.

El pintxo que **Javi** preparó para los presentes fue bautizado por su creador como "**Croquegilda**", y se compone de tres croquetas, una de antoxoa, otra de aceite de oliva y una tercera de guindilla de Ibarra, con lo que al comerlas se producen varias explosiones de sabor en boca que conjuntamente ofrecen la sensación gustativa de una gilda, solo que con una mayor temperatura y la textura crujiente de las croquetas.

Además de la "**Croquegilda**", fueron también probados en barra los **callos caseros** que **Javi Penas** elabora todos los días cociéndolos en el mismo agua en el que cuece las manitas de





cerdo, logrando que así adquieran una gelatinosidad modélica.

Una vez en el comedor, los asistentes al encuentro pudieron disfrutar de la cara más tradicional de **Javi Penas** empezando con un **combinado de croquetas** (Riojana, de jamón y de queso), para pasar a **una completa alubiada con sus sacramentos** que dejó muy claro junto con los callos el dominio de la cocina de toda la vida por parte de este chef que vive la cocina con una devoción y una dedicación espectacular. Hay que destacar, además, que las alubias le son acarreadas por su amigo **Txemari Esteban** que dirige el **Botarri** de Tolosa con lo que se conoce a los mejores proveedores de la villa papelera.

La opípara comida ofrecida en este atractivo establecimiento se completó con unos inmejorables **Txipirones a la plancha** y una buena **txuleta** aportada por **Ulacia**, empresa cárnica hacia la que Javi e Izaskun sienten total devoción por la calidad de su género y por su regularidad.

Y como a nadie le amarga un dulce, la degustación terminó con la exquisita **Tarta de queso** (también casera, por supuesto) que Javi elabora día sí y día también que supuso un broche de oro para un alarde difícilmente superable de comida tradicional. Merece la pena, y mucho, dejarse caer por Herriko Etxea.



Maitiana
Las bombas de chocolate de Tolosa

C/ Peñaflorida, 6-Bajo Donostia-San Sebastián

*Salón de Chocolate
 Cafetería
 Bombonería*



Tras 6 años de rumores sobre su jubilación y el cierre de su restaurante desde que cumplió los 65 años, el pasado 18 de octubre, justo un día antes de recibir el Premio Baccus en la Vinatería de Gros, Hilario Arbelaitz anunció formalmente que Zuberoa cerraría definitivamente a finales de este año. Hombre de palabra, tal como lo anunció, lo ha cumplido: El 30 de diciembre, tras el servicio del mediodía, el que para muchos ha sido durante los últimos 52 años el mejor restaurante de Gipuzkoa cerró sus puertas y, si las abre en un futuro, ya no será de la mano de los hermanos Arbelaitz.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Arnaitz Rubio

(*) Entrevista publicada originariamente en el diario Noticias de Gipuzkoa el 30-12-22

HILARIO ARBELAITZ (Cocinero)

“NUESTRA GRAN ESTRELLA ES LA GENTE QUE NOS HA SIDO FIEL DURANTE 52 AÑOS”





¿Es tan solo un cierre por jubilación o hay otros motivos que les han llevado a tomar esta decisión?

Han pasado 6 años desde que cumplí los 65 y ya antes de esa fecha empezaron todo tipo de rumores sobre el cierre. La verdad es que durante ese tiempo, a pesar de que seguimos trabajando con total normalidad, se estaba tomando una decisión, estábamos esperando el momento en el que nuestro hermano menor, Jose Mari, pudiera tomar las riendas del restaurante y seguir en solitario. Pero su salud se ha torcido hasta el punto de que está más "debilucho" que nosotros, se ha tenido que operar del corazón y hemos optado por el cierre. El trote de esta casa es muy duro y en su estado actual no había ninguna seguridad de que pudiera llevarlo bien.

¿Qué ha supuesto para usted esta "traca final", este período entre el anuncio de cierre de Zuberoa en octubre y el cierre en sí en diciembre?

Por una parte ha sido un momento muy intenso, de mucho trabajo y mucha responsabilidad. Pero por otro ha sido emo-

cionante ya que hemos sentido continuamente el cariño de la gente que ha pasado y que nos ha dicho que con el cierre de Zuberoa pierden algo de su vida. La gente ha vivido aquí celebraciones, reuniones, todo tipo de acontecimientos familiares, comidas de empresa... y todo el mundo nos ha compartido sus secretos y nos ha mostrado su agradecimiento. Esa respuesta de la gente ha superado nuestras expectativas y ha hecho que nos demos cuenta de que nuestro sacrificio durante tantos años no ha sido en vano.

¿Se ha acercado mucha gente en estos tres meses?

Sí, ha venido un montón de gente tanto de Euskal Herria como de todo el estado y, por supuesto, mucha gente de Francia, que siempre la hemos tenido al lado. Hemos recibido muchas alegrías pues ha pasado por aquí mucha de la gente que ha estado aprendiendo en nuestra cocina desde que hace 32 años empezamos a acoger a estudiantes... hay hasta quien se ha molestado en venir desde Asia, como el chef coreano Jungsik Yim que estuvo aquí haciendo 6 meses de prácticas y que hoy







en día tiene un restaurante de dos estrellas Michelin en Seul y otro en Nueva York. Vino en avión desde Seul con una botella de Dom Perignon solo para darnos un abrazo y volver a su país.

Zuberoa siempre ha sido un restaurante que ha guardado la tradición. ¿Esa presencia de asiáticos y otros extranjeros en la cocina aportó algún cambio en su trabajo o en su filosofía?

Aquí los cocineros y estudiantes extranjeros han venido a conocer nuestra cocina y a empaparse de nuestra tradición, así que no ejercían su cocina. Es cierto que todos los que han trabajado con nosotros han tenido que preparar alguna vez la comida del personal, y en ese caso sí les dejábamos que hicieran su cocina, pero su cocina tradicional, la que hacían en su casa. Y no pudimos evitar el fijarnos en algunas de las cosas que hacían, como el empleo de la soja, el servir el pescado casi crudo... y siempre se aprende algo. Hay que tener en cuenta que la nuestra tampoco ha sido una cocina 100% tradicional, también ha tenido una evolución y una creatividad. Mi primera y única salida larga del restaurante fue a Ainhoa, al restaurante Ithurria, de Maurice Isabal. Maurice era cliente y yo entonces, un joven que acababa de empezar a trabajar en el restaurante impulsado por mi madre y que sentía curiosidad por su cocina. "Ven cuando quieras" me dijo Maurice y allí me fui para pasar unos meses aprendiendo.

Nada más llegar a Ithurria se me abrieron los ojos, ya que ví que practicaban una cocina vasca pero también francesa, y la experiencia me sirvió para coger muchas ideas, como el Foie con garbanzos, que fue una versión del foie con manzana y uvas que aprendí en Ithurria al que añadí los garbanzos que hacía mi madre con sus panes fritos... lo nuestro ha sido la tradición, pero sin cerrarnos a nada.

Su relación con los chefs de la "Nueva Cocina Vasca" también tendría alguna repercusión...

Sin duda. Yo no pertenecía al movimiento de la Nueva Cocina, al igual que tampoco Martín Berasategui, pero la revista Sobremesa nos "agregó" a los dos al grupo y la relación con Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Tatus Fombellida... siempre ha sido muy buena. Recuerdo una vez que acudimos a París con el Lehendakari Ardanza y la Cámara de Comercio de Baiona entre otros para un encuentro de empresarios en el que tomaron parte más de 250 personas. Acudimos cuatro cocineros de Gipuzkoa, 2 de Álava, 2 de Bizkaia... y a la hora de preparar el menú tuvimos claro que no podíamos ofrecer los platos que entonces estaban en boga en la alta cocina como pato, pichón, foie... estábamos en París y eso ya lo conocían allí... Así que decidimos darles un menú a base de Txangurro a la donostiarra en brick, Ensalada de angulas, Merluza en salsa verde... De postre servimos los Xaxus de Gorrotxategi y como carne, Pedro Subijana tuvo la idea de que el plato fueran los morros que servíamos en Zuberoa con una receta de mi madre, María Irastorza. Y allí me fui yo con mis cazuelas para preparar morros para 250 personas.

Imagino que sería un éxito.

Arrollador. Toda la comida fue un éxito, los morros encantaron a la gente y el propio Oscar Caballero, periodista de la revista Gourmet que vivía en París vino a darnos la enhorabuena. Hasta tuve que hablar para agradecer la asistencia a los empresarios y el lehendakari. Lo hice totalmente en euskera y recibí una salva de aplausos enorme por parte de la gente. Y es que vieron que no sólo teníamos una cocina, sino que también teníamos un idioma, y fue algo que les encantó a todos.

El euskera siempre ha estado muy unido a su cocina en Zuberoa...



Siempre. En nuestra familia, en Garbuno (nombre originario del caserío del restaurante), siempre se ha hablado en euskera. Y aunque mucha de la gente que ha venido a trabajar no lo conocía, entre nosotros siempre hemos seguido utilizándolo, y también con los clientes y los trabajadores que lo hablaban. Una vez vino a cenar una señora británica relacionada con la casa de subastas Sotheby's, y cuando terminó nos felicitó por dos cosas: porque había conocido una cocina tradicional que normalmente no se ofrecía en los restaurantes de alta cocina, y porque había observado que había mucha gente local que se expresaba en su idioma. Es algo que le dio mucha satisfacción. En estos casos, siempre me suelo acordar de la estrofa del Gernikako Arbola de Iparragirre: "Eman ta zabal zazu munduan fruitua": Si no somos fieles a lo nuestro, si no aportamos lo nuestro allá donde vamos... poco tenemos que hacer en este mundo.

El suyo ha sido el más tradicional de los restaurantes de la "galaxia Michelin". Llegaron a tener dos estrellas a pesar de perder una de ellas con el tiempo...

Lo que sucedió con esa segunda estrella es que en una ocasión el presidente de la Michelin nos dijo que teníamos que darle una vuelta de tuerca al negocio, llevar a cabo una serie de cambios... y yo le contesté que no íbamos a hacer nada porque una guía nos lo pidiera, que lo que tuviéramos que hacer lo haríamos por nuestros clientes, que nos habían sido fieles toda la vida y que dábamos mucha más importancia a nuestros clientes que a las estrellas. Fue algo que al parecer le hirió porque ese año nos quitaron la segunda estrella. Y no pasó nada, ya que los clientes siguieron viniendo, la gente se solidarizó con nosotros y llegamos incluso a trabajar más que con las dos estrellas. No niego que me siento orgulloso de los 36 años que he mantenido una estrella Michelin y de los 16 que pasamos con dos, pero nuestra gran estrella es la gente que nos ha sido fiel durante 52 años.

¿Qué le diría a los jóvenes que empiezan ahora en la profesión?

Les diría que no se obsesionen con las estrellas y con la fama. Que el trabajo de cocinero no tiene nada que ver con Master Chef, que es un programa muy entretenido y muy bien hecho, pero que no refleja la realidad de la cocina. Les diría que lo primero es trabajar, hacer lo mejor posible los platos y tener contenta y feliz a la gente que les viene todos los días. Lo más importante es conseguir tener satisfecha a la gente que viene a nuestra casa haciendo lo que a nosotros nos gusta. Si conseguimos eso ya llegarán las distinciones, los premios y las estrellas sin que nos tengamos que obsesionar por ellas.

¿Con qué se queda de estos 52 años de trabajo?

Sobre todo con el cariño de la gente, con la fidelidad de los clientes, con el agradecimiento que hemos recibido continuamente por parte de ellos. Un cocinero no puede pedir mucho más a la vida. Familiarmente, me quedo, por supuesto, con la figura de mi madre, que me inculcó la idea de que el sacrificio merece la pena. He seguido sus enseñanzas a rajatabla y he



comprobado que, efectivamente, nuestro trabajo ha merecido la pena. Si ella pudiera ver a lo que hemos llegado, se pondría a llorar de satisfacción. Y, por supuesto, me quedo con el gran trabajo que ha realizado todo nuestro equipo durante todos estos años y, como no, con este final que está siendo tan emocionante y con tantas muestras de cariño. Es la muestra más clara de que ese sacrificio del que hablo no ha sido en vano.

¿Y ahora, qué?

Ahora, espero tomarme la vida con más tranquilidad y descansar más. Dicen que no es fácil desconectar del todo cuando toda la vida has hecho lo mismo. Y yo toda la vida, sin necesidad de despertador, ya estaba despierto a las 7:30 para empezar a trabajar. Sin embargo, el pasado 24 de diciembre decidimos no dar comidas para tener más tiempo para preparar la cena de la familia. Así que me fui a la cama sabiendo que el día siguiente, el 24, iba a tener un día más relajado. Pues bien, ha sido el primer día de mi vida que me he despertado a las 9:15, durmiendo casi dos horas más de lo que he hecho siempre. Eso me hace pensar que a partir del 1 de enero mi vida será más tranquila. Todo no cambiará, tendremos compromisos que nos harán cocinar... pero espero poder descansar más. Quiero ir al monte, quiero pasear por los pueblos de los alrededores, las playas... porque durante todos estos años no he tenido oportunidad de ver cómo han cambiado. A partir de mediados del año que viene ya iremos a Canarias, a Japón, a Corea o a donde nos quieran invitar, pero primero quiero conocer mi casa.

“En Zuberoa hemos vivido tres pandemias”

Al entrevistar a una persona como Hilario Arbelaitz, que a pesar de haber llegado hace 6 años a la edad de la jubilación ha aguantado un lustro más al pie del cañón y no ha dejado que le jubile ni el Coronavirus, es inevitable preguntarle por cómo han vivido la pandemia, recordando, además, que cuando la hostelería estuvo cerrada a cal y canto y se realizaron manifestaciones, él fue el único cocinero gipuzkoano de la “órbita Michelin” que dio la cara y desfiló junto a sus colegas tras las pancartas por las calles de Donostia.

“Yo siempre he dicho” afirma Hilario Arbelaitz, “que en 52 años hemos vivido tres pandemias. Cuando llevábamos más o menos 10 años trabajando, aquí tuvo lugar una pandemia sociopolítica. Gente que no venía por miedo, cancelaciones, muertes de clientes... fue una situación en la que también se sufrió mucho y que dificultaba mucho el trabajo, y lo duro que fue aquello solo lo sabemos los de aquí”.

“Luego”, continúa Hilario, “vino la pandemia económica e industrial en 2008. Durante las décadas anteriores, todo el trabajo entre semana se llevaba a cabo con las empresas. Y de la noche a la mañana nos encontramos con el comedor completamente vacío. Y también superamos aquello, como siempre a fuerza de trabajar, y gracias a la llegada del turismo gastronómico... pero ojo, eso también fue una consecuencia del trabajo que se había realizado en su día con la Nueva Cocina Vasca y con la defensa de nuestra tradición”.

“Y finalmente vino esta última pandemia, y aquí entendimos que a pesar de que nosotros, gracias a nuestra trayectoria, estábamos bien, teníamos que ayudar a los compañeros de oficio. Así que cuando la Asociación de Hostelería nos convocó, decidimos desfilarse con el resto de los cocineros y hosteleros. Entendimos que era un momento de mostrar solidaridad con los compañeros y con todo el oficio y así lo hicimos”.



Ostra templada a la plancha con espuma de su jugo y eneldo



Bogavante asado con raviolis de albahaca, aceite de jengibre y emulsión de su coral



Paloma torcaz asada, tosta de sus higaditos y nabo relleno de setas



Tarta de queso

Platos para el recuerdo: Desde los platos que formaban parte de su menú degustación hasta emblemas de la casa como el Foie-gras salteado en caldo de garbanzos, berza y panes fritos o su adictiva tarta de queso, el cierre de Zuberoa ha supuesto la desaparición de platos que permanecerán para siempre en la memoria gustativa de los miles de clientes que pasaron por esta casa de comidas.

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 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:** 25 € (Iva y bebida incluida) **Cierre:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

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



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalfado, Sopa de pescado, Cordero y cochinito asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseiros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. **Menú del día (también noche):** 17,50€ **Menú Degustación:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.

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

www.asadorurkiola.com



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.

BODEGA RIOJANA

UN CLÁSICO REINVENTADO
CON GRAN GUSTO

BEASAIN

SAN INAZIO, 1
(FRENTE AL
AYUNTAMIENTO)



Este céntrico bar de toda la vida, ha sido retomado desde noviembre de 2021 por **Nerea Landa**, beasaindarra con gran experiencia en hostelería, que le ha dado un **giro de 180 grados convirtiéndolo en una coqueta y acogedora cafetería** con un moderno y agradable diseño ejecutado por Nekane e Idoia de **360 Factory**, a quienes Nerea está enormemente agradecida. En la nueva Bodega, que abre todos los días de 7:00 a 22:00 (hasta las 03.00 el finde) encontramos **desayunos saludables con café orgánico** (tostadas, dulces caseros, yogur, chocolate a la taza...) así como una sencilla pero atractiva variedad de **pintxos** como Tortilla, Txanpisi, Chorizo, Callos, Gildas, Montaditos... Asimismo, Nerea cuida que su bar cuente con una interesante oferta de **vermouths, vinos, cervezas artesanas** y diferentes productos biológicos.

AGIRRE ETXEA



RESTAURANTE DE DIARIO Y
MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



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

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

B° STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostata, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevo, 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.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belauستي.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, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

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) **Parrillada 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.araunlariberri.com



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

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.

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TF. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el "**Plato vegeariano**". En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ **Menú de domingos y festivos:** 25€. Excelente y amplia terraza cubierta.

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 donostiara 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).

AITXURI

AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAURANTE A UN PASO DEL CENTRO

LEGAZPI

INDUSTRIALDEA
(UROLA KALEA, 8)

943 73 06 00



23 años después de su inauguración, el restaurante Aitxuri vuelve a estar dirigido por **José Luis Arrazola** que ha delegado en su hermana **Irene** la coordinación del mismo. Aitxuri **abre de lunes a viernes a las 6:30** de la mañana (a las 10:00 los sábados) ofreciendo desde primera hora desayunos y pintxos variados. Al mediodía encontraremos un variado **menú del día** a 11 euros (15 euros los sábados) y aunque entre semana cierra a las 21:00, los viernes y sábados se ofrecen **cenar a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados**, destacando el **plato especial "Trapalata"** (Ensalada, arroz o pasta con patatas y croquetas acompañado, a elegir, de Entrecot, Hamburguesa, Confit de pato, Merluza o Albóndigas. Otra especialidad son los **Huevos rotos** (con bacon, jamón, chorizo, txanpis...)

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

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:** 13,50 € (**Sábados:** 18 €) **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, Cochinillo 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)



BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY

LASARTE-ORIA

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



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

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día:** 14 € (15 € con café) **Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros**.

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de 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.

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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

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.**

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

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



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

KUKUARRI

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE



ORDIZIA

ETXEZARRETA, 7
TEL. 633 558 177



La joven cocinera autodidacta ordiziarra **Maialen Etxebarria Bosque** dirige desde el pasado mes de julio este bar-restaurante sito en el mismo local que ocupara desde los años 60 **el mítico Miami**. Maialen, que cuenta con una amplia experiencia como cocinera pretende ofrecer una **cocina sencilla y hogareña** sin pretensiones ni complicaciones dirigida a todos los bolsillos con especialidades como Ensalada templada de gambas y almejas, Bacalao en piperrada, Rape en salsa verde... En Kukuarri también encontraremos **especialidades veganas y platos sin gluten**. A destacar su **amplia y cuidada oferta de vinos** y su atractiva terraza en pleno centro de la villa. **Carta: 25€ Menú del día: 13 € Cierra: Martes**. Cenas todos los días.

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.**

KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL
EN UN LOCAL CON SOLERA

ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA, 13
660 678 949 - 680 907 690



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada, desde este mes de julio, por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terraza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paelas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra**: Jueves.

OLANO

100 AÑOS DE HISTORIA...
... Y UN NUEVO INICIO

ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1
TEL. 943 80 54 70



En el centenario de su apertura original, el mítico bar Olano ha sido retomado por el ordiziarra **Ekain Mugika** y el neozelandés afincado en la villa **Phill Huxford**, quienes han reformado completamente el local dándole un **aspecto más moderno y actual** que incluye una espectacular cristalera con vistas a su precioso patio interior. Los actuales responsables ofrecen una **cocina tradicional con un punto de innovación** basada en la **parrilla de carbón**, que alimentan con Chuletas de Goya y Pulpo entre otras especialidades, combinada con platos tradicionales como Carrilleras al vino tinto, Bacalao al pil-pil o Bizkaína... así como pintxos y raciones. Las **copas y el ambiente nocturno** también se cuidan en este local que planea ofrecer **actuaciones en vivo**.

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, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostata, **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 ferías, 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. **Comidas:** Sólo viernes.

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.

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 Guíjuelo, 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 casero y la comida tradicional de Tolosaldea.

ARTZABAL BASERRIA**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL****USURBIL**PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljateixea.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 **critérios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 17€ (Bebida aparte)

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS
EN UN CLÁSICO DE URRETXU

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TF. 673 840 937
@aitube_berri



El mítico bar Aitube, que llevaba cerrado toda la pandemia, ha sido retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira** y **Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una hermosa y animada terraza de 12 mesas complementa este dinámico bar.

BERIT

LA TORTILLA
MÁS SOLICITADA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TF. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana** y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

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.

GURE TRENA

UN TREN
FAMILIAR

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TEL. 843 631 258
646 245 262



Laritz Pérez dirige, junto con su hermano **Carlos** y su madre **Olga**, este bar en plena plaza de Areizaga que han rebautizado como "Gure Trena" en referencia al cercano y desaparecido tren del Urola y como **símbolo de su "aventura familiar" que la comparan a subirse a un tren**. En este local encontraremos desde propuestas habituales en los bares locales de **pintxos y raciones** como tortillas de patata, pintxos variados, chopitos, pollo asado... hasta **especialidades colombianas** elaboradas por Olga como **Empanadas de ternera o pollo, "Bandidos", "Patacones", "Carimañola", "Perros calientes", "Perras calientes", "Cachorros", Hamburguesas de carne halal...** Gure Trena abre a las 8 (las 9 los fines de semana) y mantiene la **cocina abierta hasta el cierre** a última hora de la tarde. También preparan batidos naturales al momento con leche o agua: de mora, mango, papaya, maracuyá...

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen 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.

ARANETA ERRETEGIA



PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

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



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

ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA, 36
 TF. 843 98 98 49
www.asadormuga.com

ASADOR MUGA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA Y BUENOS MENÚS



Amancio Santos lleva 5 años dirigiendo este amplio bar-restaurante cuya especialidad indiscutible son las **carnes y pescados a la parrilla** con especialidades como el Pulpo a la parrilla o a la gallega (plato muy solicitado), piezas a la parrilla como **secreto, picaña, entrécua, entrecot, txuleton 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 **Mariscados 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.**

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
 TF. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Anxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

ZUMARRAGA

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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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, Lengado 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

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

KARKIZANO, 7
(GROS)

TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR



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

ALL I OLI

CALÇOTADAS CON D.O. EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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

www.alliolidonosti.com



El restaurante All i Oli de Martutene se encuentra sumergido en plena **temporada de Calçots**, la rica verdura catalana que se consume braseada y untada con salsa romesco. Este plato se sirve en la forma de un muy recomendable **Menú de calçotada** a 36 € (29,50 € de miércoles a viernes) que incluye Aperitivo+Calçots de Valls+Mixto de butifarra con mongetes+Pan de payés tostado con tomate+Café+Copa de Cava+Bebida, una excelente propuesta que se suma a su igualmente atractivo **Menú del día** (16,50€) y a su **Menú degustación** (31,50€). All i Oli abre los mediodías de miércoles a domingo y para cenas los viernes y sábados, cerrando lunes y martes por descanso semanal. Este restaurante se encuentra a **100 metros del apeadero de Renfe de Martutene** y cuenta con un parking gratuito a pocos metros.

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD, GRAN PRODUCTO... Y MEJOR COCINA



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
(IBAETA)
TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 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, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

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



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

DONOSTIA

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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiolo. 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.

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

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y cursado en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 50-60€. No cierra.

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

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

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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

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


Maitte 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, **Mixel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte 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, Maitte 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.

IRRINTZ



UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



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



ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



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



KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,
VERMOUTHS Y COCINA VASCA

DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com



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

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

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



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

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

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



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

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 Elcano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

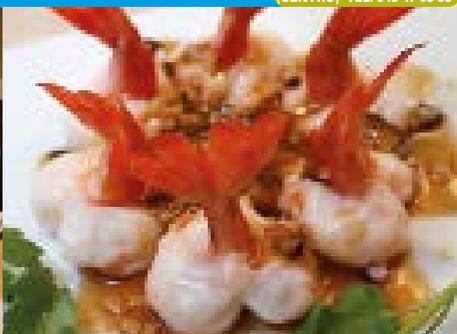
ORIENTAL I y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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

MANTEROLA, 6
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55



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

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



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

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 Arroces 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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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

www.asadorportuetxe.com



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

SENRA

ESCAPARATE DEL PINTOX 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 **Pintox fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintox 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 Txuletón 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.**

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 **Pintox 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**, ha cumplido en 2021 **sus primeros 15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletarestaurant.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 40-45€. **Menú:** 25€. **Menús para grupos:** Entre 46 y 73€. **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.

AQUAVITAE COCKTAILS (Donostia)

EN APOYO DE LA HOSTELERÍA

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

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

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

Así las cosas, Aqua Vitae Cocktails ofrece lo siguiente:

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

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

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

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



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

tu gastronet

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...

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58
www.marutegi.eus



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

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50
www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta**: 40-50 € **Menú del día**: 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).



HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

¿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. 843 687019
1813. 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoreggi Portuetxe, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Aklari Amara, 14. 943 211138
Alkarre P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Ubitarte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Albida Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDON

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

- Aldegata Gastrobarr** S. Bartolomeo, 9. 943 444294
Aldehaldi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
 C/ Okeandategi, 2 (Martutene). 943 46 02 86

Allerru Ctra. N-1 (8ª Zubieta). 943 365572

AMA-LUR

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

Ambigü Estación Aldamar, 12. 943 049701

Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104

Amelia by **Paulo Arriandui** Zubieta, 26. 943 845647

Ametzagaña C/ de Uta, 61. 943 456339

Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320

Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763

Antonio Bergara, 3. 943 429815

Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439

Aiorga Txiki Aiorga Hiribidea, 22. 943 362760

ARAETA SAGARDOTEIA

Restauración y Sidrería en plena naturaleza
 Bideiri, Dendi, 22 (Zubieta). 943 36 20 49

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERTEGIA

Asador con culetto al producto de temporada
 Igarra bidea, 15 (Ibaeta). 943 91 92 04

Argintz Jatetxea Plaza Ametzetas. 943 474246

Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192

Artola Salid, Amara Viejo. 943 460815

Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302

Arrikaitan Igarra bidea, 19. 943 983141

Azrak Alcalde Elsegui, 273. 943 278465

Asia (chino) Segundo Izpizua, 15. 943 270808

Astelena 148 Inigo, 1. eqs. Construcción. 943426275

Astelena 1997 Euskal Herria, 3. 943 425867

Astizarran Irigoien Baserría - Zubieta. 943 361229

Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Barkaitzegi P. Barkaitzegi, 42. 943 451304

Baga Biga Ramón María Lili, 8. 943 381753

Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basaian Aiorga Hiribidea, 44. 943 367149

Baztan Puerto, 8. 943 424272

Baztane Virgen del Camen, 25. 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995

Beharri Narrrika 22. 943 431631

Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27. 943 42 42 60

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Graf Artebar, 8 (Gros). 943 27 50 26

Bernardo Etxe Triunfo, 3. 943 462384

Bizarritz Zubieta, 56. 943 423499

Biztan Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422800

Bideluze Garibai, 24. 943 430314

Biztan Isabel II, 16. 943 402939

Bizka Plaza Ignacio Mercader 943 464598

Bitacora J. Zaraguetta, 4. 943 446111

Botega Donostiarra Peña y Goñi, 3. 943 011380

Botegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158

Botegón Usarri Duque de Mandas 35. 943 598803

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

Bollywood Boulevard, 7. 943 046351

Bombin Gros Zabaleta, 53. 623 471002

Borda Berri C/ Calbeton, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943

Buenavista K. Balañica, 42. Igeldo. 943 210600

Bully Café-Bar P. Aves, 5. 943 214287

Bugati Arrapide pasalekua, 74. 943 377662

Cafo Norte Logroño, 4. 943 312372

Cachón S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha P. Concha, 12. 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

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

Café Saigón Hotel M. Cristina. 943 426689

Café Santana Reina Gentile, 6. 943 432162

Café Kursal Ramón Larra, 1. 943 321713

Café 57ete Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEJA

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

Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990

Caps R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho Zabaleta, 55. 943 326734

Caravansal Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alava Pescadería, 943 423494

Casa Alcalde Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán Secundino Eснаola, 20. 943 287419

Casa Galicia Zabaleta, 28. 943 274381

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

Chuletillas, vinos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 22 10

Chutney Gastrobarr Pedro Esgaña, 8. 617 091606

Ciaboaga Easo, 9. 943 422926

Cubi Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de lobos J.M. Barandiarán. 943 265882

Dakara 31 de Agosto, 25

Damadá Antigua Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856

Dana-Ona P. Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347

Danena Matia, 6 - Antigua. 943 217320

Danena Enbeltaur, 8 - Parte Vieja. 943 425197

Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557

Desy Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.

Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3 Eustasio Amillia, 9.

Donostiarra Taska Enbeltaur, 5. 620459480

Drinka Matia, 50. Antigua. 943 212101

Duit Antonio Arzak, 4. 943 312171

Eder Baso Txiki, 11. 943 281887

Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpizua

Eibarterra Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaizt Asador P. Padre Oriolaga, 131. 943 212024

El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Andén M. Dolores Aguirre, 12. 943 326596

El Café de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Chofe Alguino N. Antón Jaskituna, 21. 943 128944

El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50

El Puente Río Deba, 4. 943 278629

El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

Elizalde Aralar Mendia, 32. 943 452943

Elosta P. Colón, 41. 943 630325

Enxalae Ramón y Cajal, 3. 688 768015

Erdiko Autonomía, 1. 943 459699

Eribera Camino Portuetxe, 14. 943 210300

Errota Usurbil. 943 311553

Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 455694

Etxabe Aldakenea, 75. 943 291516

Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254

Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537

Etxaide Baldomero Anabitarte, 3. 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 P. Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216502

Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300

Euzai Astar, Strutegegi, 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). Balleteros, 2/9. 943 470043

Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 423430

Foster's Hollywood Colón, 1. 943 320888

Galerna Jan Egan P. Zubieta, 46. 943 278839

Gandara S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandara 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sidrería C. Com. Garbera. 943 394358

Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134

Garua Narrrika, 20. 943 438652

Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275629

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997

Geralds Iparraguirre, 13. 943 083001

Giroki Enbeltaur, 4. 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gran Via, 9. 943 271601

Gronx Zurriola, 6. 943 187857

Gros Napoletano Garibai, 22. 943090614

GU San Sebastián Alberdi Ederri, 1. 943 980775

Guardapata Alberto Mujika, 2. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
 Pza. Sagastiederri, 26 (Igeldo). 943 21 40 00

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360

Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316

Gure Txoko Usandizaga, 5. 943 282419

HAIZEA

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

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastiederri, 26 (Inkaurerondoa)

Himeretzki 31 de agosto, 19. 943 062690

Hipica de Loiola C/ de Hipica, 44. 699 758567

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600

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

Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 4

KAPADOKIA

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

Kapela

Logroño, 5, 943 559208
Karkira, 31 de Agosto, 26, 943 424135
Kaskazuri, Pº Salamanca 14, 943 420894

KATA 4 OYSTERS BAR

10 años de oyster, 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
Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixki

Secundino Esnaola, 45, 943 274936

Kixkurra

Glوريا Kalea, 2, 943 285436

Kiki

Ayda Tolosa, 79, 943 317320

Km

Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kinza

Gran Vía, 30, 943 128928

Kobak

Simona de Lajust, 8, 943 904449

Kofradia-Isas Etxea

Kaimitzango Plaza, 1, 943 050764

Kok

Avda. de Zaragoza, 2, 943 317591

Kokotxa

Companario, 11 - P. Vieja-, 943 421904

Kokurri

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

Kursaal bar

Avda. Zurriola, 22, 943 291150

La Albarca

Baleneros, 19, 943 446210

La Antigua

Plaza José María Sert 6, 943 218558

La Brasserie Mari Galan

Zubieta, 2, 943 440770

La Cepa de Bernardo

31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

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

La Colchonera

San Vicente, 9, 943 561816

La Cuchara de San Telmo

31 de Agosto, 28

La Cueva del Pollo

Euskal Herria, 2, 943 431722

La Espiga

S. Marcial, 48, 943 421423

La Kabuzina

Igentza, 9 (Club Nauka), 943 378682

La Madama

San Bartolomé, 35, 943 444269

La Mamma Mia

S. Bartolomé, 18, 943 485293

La Mina

(pizzería), Urbietta, 1, 943 427240

La Perla

Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

LA PLATA

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

La Rampa

Muelle, 26-27, 943 421652

La Sebastiania

Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Tabla Tierra y Mar

S. Martín, 42, 943 426092

La Tagiatella

Peña y Goñi, 5, 943 289184

La Tagiatella

San Martín, 29, 943 427326

La Torre de Piza

S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Operador de tortilla de patata para llevar
José Arana, 16 (Gros), 843 640 108-641 550 318

La Txuletaria del Iraeta

Padre Larroca, 4, 943 321636

La Sebastiania

Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Vaca

Andrestegi, 4, 943 317744

La Vaca

Avda. Libertad, 40, 943 429796

La Venta de Curro

Avda. Madrid, 32, 943 456087

La Viña

31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri

Zabaleta, 9, 943 293886

Lagunak

Pza. Gorgojo, 1, 943 291833

Las Vegas

Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta

Lau Haizeta, 84, 943 952445

Lete

31 de Agosto, 22, 943 435693

Lobo

José María Sert, 10, 943 32 56 84

Lobo

Peña y Goñi 6, 943 558256

Lobo

Easo, 13, 943 142933

Los Riojanos

Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkatelak

Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 314444

LUKAS BENTAS BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 27 48 00

M MARTÍN

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

M2 Cafetería

Hondarribia, 20, 943 424169

Maiatza

Enbeltran, 1, 943 430600

Manoj

José Arana, 13 (Gros)

Maun Grill Bar

Urbietta, 9, 722 761705

Makrobiolika Etxea

Inbaurrendio, 52, 943 288246

Malandrino

Miguel Imaz, 4, 943 326932

Malandrino

Zirauendi, 2, 943 358669

Masteigi

Oramendi, 14, 943 714168

Mandarin

Zabaleta, 32, 943 320217

Madrágora

Jose María Sert, 9, 943 312699

Mapa Verde

Trueba, 4, 943 841862

MARIÑELA

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

Marisquería Ondarreta

Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311073

Marugame

Pza. Marugame, 1, 943 212980

Martinez

31 de Agosto, 1, 943 424965

Matalauva

Zabaleta, 17, 808 159412

Mei Yui

(chín), Mimón, 35, 943 218275

Mendaur Berria

Fernán Calbetón, 8, 943 436222

Mendi

S. Francisco, 13, 943 287288

Menerende de Ulla

Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín

Elkano, 7, 943 422866

Mirador de Ulla

Pº de Ulla, 193, 943 272707

Misura

San Bartolomé, 162, 943 566638

Mosas de Cerveza

Sagrados, 943 272326

Morgan

Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club

Usandizaga, 3, 943 289904

Muka

Zurriola, 1, 943 003162

Munto

Fernán Calbetón, 17, 943 426088

Muntó

Berri Marten, Bº Aiete

Muxarra

Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin

Puerto, 17, 943 063178

Nagusia

Lau Mayor, 4, 943 433991

Narrika

Narrika, 16, 943 427327

Narru

San Martín, 22, 843 931405

Nestor

Pescadería, 11, 943 424873

Nevada

Antonio Arzak, 4, 943 317442

Nikkei

Urdaneta, 14, 943 443511

Nikolas Asador

Buztinturki, 10, 943 217151

Nipper

José María Sert, 1, 943 313992

Nuevo Ojito

Camino Golatzkiki, 100, 943 330853

Nuevo Siglo

Casino Herria, 8, 943 427030

Ocho

Manuel Leukona, 9, 943 310410

Oliys

Erezezagua, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Oquendo

Oquendo, 8, 943 420736

Orduña

Matia, 5, 943 570457

Orizua

Berri Marten, 3, 943 422424

Orhi

San Martín, 22, 943 427508

Orlegi

Portuñe bidea, 23, 943 312601

Ormaiztegui Etxea

31 de Agosto, 22, 943 429907

Osnabaja

Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Ostera Vespucci

Eustasio Amilibia, 14, 943 092455

Ostiaer

Pº Berrijo, 13, 943 211940

Paco Bueno

Mayor, 6, 943 424859

Pagadi

General Artea, 1, 943 284299

Pagoda Cafetería

Pº Arbustus, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete

Goltzka Barrio, 27, 943 210071

Pantxica

Muelle, z/g, 943 421719

Parapazti

Virgen del Carmen 4, 943 031100

Aristerrazu Nucleo Andatza, 13, 943 834521
Arralde Sidreria Ubeugun, 943 890125
Ashé B° Santo Erreka 29, 943 835311
Errota Casa Rural Olasagoitia, 943 835465
Iturriozena Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gazteategi Elkano auzoa, 943 131606
Izarra Urdaneta, 943 94313867
Izeta Asador B° Elkano 4, 943 131693
Jauregi Gozategi plaza, 943 868241
Kanua Asador Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder Urdaneta Auzoa, 943 132373
Porto Asador Santio Erreka, z/g, 943 894434
Sabotxa Sidreria B° Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

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

ELANE

Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
 Entrada de Albiztur, 943 65 23 14

Segore Etxe-Berri Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte Albiztur 32, 943 651728

ALLEGIA

Eizmend San Juan, 52, 943 653098
Hilario Berri S. Juan, 55, 943 654819
Iskinea S. Juan, 59, 943 653097
Kirpil Larratza 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 Ostautua San Martin Plaza, 943 691836
Inazio Urruzola Arana Bailara, 18, 658 734471

ALTZAGA

Altzagarte Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA

Sidreria y asador abierto todo el año
 Herriko plaza, 943 652262

Arandia Segorbe txetxe, z/g, 943 652262

AMEZKETA

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

ANDOAIN

Ainaxa Martin Ugaldé, 4, 943 50 83 82
Artea Artea, 5, 943 530094
Bámbola (pizzeria), Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruntza Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru Juan Bautista Eru, 2-4, 943 593600
Irunberri Nagusia, 39-41, 943 590532
Izuri Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gaiznagoa Sidreria B° Buruntza, z/g, 943 591968
Golf Club Club San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran Kale Berria, 38, 943 593205

Mizpiradi Sidreria B° Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban Gobiuru Auzoa, z/g, 943 590663
Traineren Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka Aita Laramendi, 943 591604
Txetota Gobiuru, z/g, 943 590721

ANOETA

BNETA ALDEA
 Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pl. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne Pl. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikoetxea San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

Arin Kalebarren, 7, 943 537325
Haitz-Garbi Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri Immo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri Buztinzi, 6, 943 766349

ARAMA

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

ARETXABAETA

Arotz Taberna Markole, 5, 943 791467
Anduaga Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna Durana, 26, 943 792067
Botegoia Nagusia, 6, 943 792045
Goyaran Solohandun, 1, 943 504223
Gurea Durana, 32, 943 792064
Hirusta Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra P° Araba, 29, 943 791803
Matikua B° Azatza, 943 791688
Zaraia P° Araba, 20, 943 798885

ARRASATE

Aldepe Iturriotz, 41, 943 796369
Artea B° Garagarza, 37, 943 711881
Bittori Asador Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boliñete Asador Zarugalde, 24, 943 793991
Buenena Jonan Zaitegi, 6, 943 797960
Cassulo (pizzeria), Arimazuri, 2, 943 794564
Cafeteria Express Maialako, 3, 943 796514
Dragón Oriental Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo Garagarza Auzoa, 943 791599
Ereski Musakola auzoa, s/n, 943 795569
Erastika Bedoña, 18, 943 791013

EZKIÑA
 Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
 Orlarte, 25, 943 04 43 88

Gaindegi Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustation Iturriotz, 33, 943 791115
Gran Murralla Olatara, 36, 943 791195
Hilarion Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kanpanzar Kanpanzar Gaina, 943 829212
Kataide Poligono Kataide, z/g, 943 771080
Larrietxe B° Udala, 943 792215
Lorritxe Iturriotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkaostea Iturriotz, 11, 943 794879
Meneta Gaipekotxa, 943 796531
Mesón Manolo Báñez, 3, 943 792240
Muxibar Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain Udala Plaza, 943 791165
Rumba Iturriotz, 20, 943 792000

SANTA ANA HOTELA
 Cocina tradicional con toques de autor
 B° Urbirari, 37, 943 79 48 39

Sara Merenderue Meatezkeria, 943 771586
Taxka Olatara Lizenziaduna, 18, 943 080415
Txirrita Taberna Gessalbar auzoa, 943 791035
Uxo B° Olatara Lizenzi, 12, 943 796550
Txondorra Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

Uarkape Olatara, z/g, 943 772004
Ugarran Garagarza, 2, 943 797658
Urrin Urbirari Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte B° Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo Herriko Plaza, 5, 943 891331
Izurtzu Asador Altea de Andazarrate, 943 580866
Patxine Erremental, 1, 943 691025
Sarasola Sidreria Bebalara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidreria Camino Oialume, 57, 943 333333
Alorreña Sidreria Camino Petritegi, 4, 943 336899
Amets Poligono 26, 943 551838
Araba Sidreria Ioltra Bidea, 19, 943 557296
Astarbe Sidreria Txontokietza, 13, 943 551527
Beizama Hostal Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sidreria Beren Aran etxea, 943 555798
Buaventura Sidreria Cam. Altxa, z/g, 659 100392
Buko Taberna Tomás Alba 2, 943 551204
Ekaitz Tomás Albia, 9, 943 553943
Ergobia Sidreria Ergobia plazatxoa, 19, 943 553301
Etxeberria Sidreria Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartzategi Sidreria P° Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iurri Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidreria Camino Oialume, 63, 943 552242
Ibai-Lur Nabarra Oñate, 1, 943 332525
Ikatza Taberna Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia Iroia Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoin Sidreria Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Kako Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sidreria Caserío Mufiargori, z/g, 943 555647
Las Vegas Errekato plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidreria Caserío Gartzategi, z/g, 943 468280
Matxa Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo Albia Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr Sagardotegi Zaharra Aldea, 2, 943 555747
Mikaela Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria Txontokietza, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sidreria M. Arzenandini, 16, 943 552398
Oiarbide Sidreria B° Astigaraga, 943 553199
Petritegi Sidreria Petritegi Bidea, z/g, 943 557188
Rezola Sidreria Caserío Iñonza, 12, 943 556937
Roxario Nagusia, 36, 943 551138
Sarasola Sidreria Camino Oialume, 14, 943 555746
The Robin Taberna Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri Donostia Ibilbidea, 30, 943 333944
Yalde Camino Oialume, 94, 943 330550
Zapiain Sidreria Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea Parque Aralar, 943 582069
Troskatea Elbarrena, 59, 943 180037
Urbietea Elbarrena, 72, 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
 Ergobia, 6, 943 18 01 19

Victor Heribarrena, 71, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka Altamira, 5, 943 814315
Altola Zahar Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia Julio Urkijo, 11, 943 028651
Basterretxe Basterrene Industrialdea, 943 851061
Erexil Kale Nagusia, 943 852888
Geltoki Irenbidearen Zumaridia, 9, 943 852228
Ibaiondo Nagusia Kalea, 30, 943 850771 (Pintxoak)
Isidiro Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri Kale nagusia, 120, 943 850017
Itziar Aizpurutxu auzoa, 943 852630
Joseba Aizkibel, 10, 943 854312
Koxka Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja Santa Cruz auzoa, 92, 943 851412
Larramendi Torrea Donibane, 10, 943 856766
Latz Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite Maritite auzoa, 943 857332

Otarre Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín Aizpurutxu auzoa, Tel. 943 853492
Suhari Aizbaiter etorbidea, 9, 943 025714
Ttakun Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil Txeriolua auzoa, z/g, Tel.943 851008
Zurt Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPETTIA

Ametsa Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa Barrena kalea, 14, 943 815754
Baigera I Eparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II Salbe auzoa, 34, 943 812389
Best Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eszkuta Ostautua B° Larraizpe, 24, 943811128
Etxe-Zuri Perez Arregi, 19, 943 026656
Iraurgi Ildesoro Gurrutxaga, 10, 943080416
Jai Alai Jai alai etxea, Urestilla bidea,943812271
Juanito Txiki Jose de Artetxe, 17, 943150311
Kiruri Loidiakal auzoa, 24, 943815608
Landeta Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga Urestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide Landeta, 2, 943816878
Loiula Hotel Loidiakal Hiribidea, 47, 943151616
Ondarizubi Harzubieta, 49, 943 812071
Ongi-Etorri Salbe, 12, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegoa Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01
Osnape Jose Antonio Agirre Plaza, 67, 943 026860
Pastorkua Jose Artetxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Patxo Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring Itxaki Apezua, 6, 943816312
Sagasti-Zahar Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Sanagustin Kulturunea Plaza Nagusia, 5, 943 105220
Uranga Loiula auzoa, 7, Tel. 943 812543
Xoxoteko Artea Xoxote, 943 810107
Zuhaitz Erdi kale, 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15, 943 163116
Atsegin Handirikoa Zaldurreta, 1, 943 882122
Basakana J. Miquel Iturriotz, 11, 943 882023
Batzoka Kale Nagusia, 26, 943 086955
Bidulze Pza. Bidulze, 2, 943 088889
Black Label Juan Martakalea, 943 088889
Eronka Sengere Murtealgunea, 943 122026
Goierriaidea Carretera GI-634, km. 1, 943 881940

DOLAREA HOTELEA

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

Izarr Taberna Zaldurreta, 3, 943 161673
lipar etxea Navarro Larraetegi, 13, 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.
 Katea, 4 (Frente Polideportivo), 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar Dolarea, 1, 943 886234

Nifara Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076

Ongi Etorri Oriamendi, 40, 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazate Pza. San Martin, 943 882997

Tzi Tzi Nagusia, 18, 943 880000

Txanxanagorri J. Miquel Iturriotz, 943 866949

URKIOLA

Carnes y pescados brava y cocina de temporada.
 Mayor, 7, 943 08 61 31

Xerbera Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150788

BELAUNTZA

Belauntzako Ostautua. Hiriburu, 23, 943 904590
 Herriko Taberna. Hiriburu, z/g, 943 670828

Venta de Belautza. Leitzaoko Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirereñba. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angoizar, 8. 943 766574
Dagera Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845
Irah. Amilaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760899
Pol-Pol. Domingo Itala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tarfuso. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953
Torrekale. Ibarregari Hiribidea, 37. 943 538997
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IRIARTE

Cochinillo, producto de cercañal y terraza
 J. M. Goikobea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOITAZ

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
Itzain. Itzain bidea, 6. 943 121854
Bordatza. Pza. Zestorokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970
Erota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokale Kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuram. Mardani, z/g. 943 199397
Urburu. Elburua auzoa, z/g. 943 199237
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agñaspi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Aizina Asador. Pº Aiztán, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birriñape. Iñorbio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalka. Isasi, 7. 943 201126
Esarne. Aruageta, 4. 943 121650
Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844
Ixia. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaui. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkiza, 22. 943 200608
La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Pº Arrate, 5. 943 208959

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 567306
Oña Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etxeri. Iñorbio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkiza, 12. 943 252725
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

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

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urarandzi, 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 Ezenarro, 15. 943 056835
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gobera. Sta. Ana, 10. 943 740580
Goran Siglo. Uperitza, 3. 943 031185
Ibañ-Ondro. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iñuri. Kalegoen Bidea, 5. 943 257448
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606
Karakate. Olaso, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezenarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Mugurutz, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Maiala. San Francisco, 80. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 14. 943 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon 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
Txarindua. Emurabidea, 1. 943 407093
Urkiola. San Francisco, 6. 943 046209
Usatorre. San Antón, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideen parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 034543
Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 2. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aludra. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 9. 943 516104
Benito. Sanxoteña, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C.C. Nissen). 943 513451
Dosti Marisquería. Zamañola, 8. 943 526041
Egiburu. Zamañola-Zentelori, 943 341831

Egi-Luze Sidrería. Pº Zamañola. 943 523905
Eguzki. Oreta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamañola, z/g. 943 515913
Errenterriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantilla. Astigarragoko bentak. 943 511445
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostel. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Auda Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 943 340469
KB. Gamon Zumardi (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikuzta, 5. 065 755540
Lapurdioko Pizza. Ikuzta Korsarioa, 14. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintulu, 4. 943 523614
Mesón Extremeño. Pº Iñitza, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 2. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orsaro Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515696

Oñena. Zamañola, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santonera, 4. 943 527193
Perruna. Astigarragoko Bentak. 943 515252
Piza Spriritu. Mungorrieta, 5. 943 520000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madriena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 500055
Sutondo. Pºg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintulu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510086
Xera Gastroteka. C.C. Nissen. 943 344875
Zamañola. Pº Zamañola, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 511525
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antioneriens borda. Zelatun. 943 814081
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151278
Letea. Letea, 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

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

EZKIO

AGIRRE ETXEA
 Nueva etapa de un clasico del Alto Urola
 Pº Sta Lucia, 50. 943 72 29 86

Argindegi Ostata. Argindegi etxia. Ekhoa. 943 720267
Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. Pº Sta Lucia, 943 722552

TOPA

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

GABIRIA

Aztiria Erenjia. Pº Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñena. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alda-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Anona Maria. Katrapona, 2. 687 966313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alo Meagas, z/g. 943 130500
Balearki. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrietza, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaipe. General Arama, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
 Kasa. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txoritontze, 27. 943 140194
Makuri. Elkano, 8. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

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

HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baseria. 943 553495
Albergo Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuetsa Sidrería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zubiagoa Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizueta, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorrabi Sidrería. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Ergorriaga-Enea. Iñurriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizarra. Larremendi, 3. 943 330337
Fogollaga. Pº Erenjio, 58. 943 550031
Galizia Etxea. Pº Zikiñaga, 63. 943 556124
Garriñ. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidrería. Erenjio, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pº Ezago, 5. 943 330986
Iparreberri Sidrería. Pº Osiñaga, 10. 943 550328
Iriburde. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidrería. Osiñaga. 943 556879
Iñurralde. Pº Erenjio, 50. 943 330461
Iñurri. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034
Karreso. Juan de Ubieta, 15. 943 552670
Larre-Gain Sidrería. Pº Erenjio, z/g. 943 555846
Lokuzarra Zabaia. Zikiñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidrería. Pº Osiñaga, 38. 690 698484
Xiksal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidrería. Pº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550039
Riño. Nagusia, 943 550026
Rufio Sidrería. Akeregi, 7. 943 552739
Sansateagorri. Martindiegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Pº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galaretza. 943 335695

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555274
Txinburu. Pº Zikiñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19. Erenjio. 943 552040

Zelaia Sidrería B° Martingudi, 29, 943 556851
Zumardi Orkologia, 2/A, 943 330956
Zurita Nagusia, 50, 943 951633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka P° Baserriar, 36, 943 641991
Aeropuerto Gabarruti, 29, 943 668580
Ainere Asador Nagusia, 31, 943 643500
Alameda Minsarreta, 1, 943 642789
Alejandro, San Pedro, 26, 943 642772
Ana Ur Itassarri Kalea, 943 644362
Antonio Merendero, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolás, 943 641880
Arda Asador de pollos, P° Butrón, 12, 943 644989
Ardoa Vinoteka, San Pedro, 32, 943 643169
Arloka, Uru Kalea, z/g, 943 644155
Arrantzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA
 Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
 P° del Muelle, 5, 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI
 Cocina impresionista mirando al mar
 P° de Butrón, 3, 943 57 85 19

Arroka Berrí Higuer Ibidea, 6, 943 642712
Baltestean Arkoli, Santiago, 39, 943 641420
Bakozki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Erota, Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo, Amate, 39, 943 642732
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 642712
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
Garryteca Danonatz, Denda Kalea, 6, 943 646597
El Castro Verde, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Erandeona, Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güell, P° Amate, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 646597
Hermanos Pescadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642733
Horike, Santiago, 45, 943 640495
Holte, Jaizkibel, Baserriar Etorbi, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
Kai-Zaharra, Bz, 943 643532
Itxaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Ixtaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Justu Merendero, P° Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaieila, Itzargari, 4, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxkaxa, S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 P° Arkoitia, 33, 943 64 63 09

Larra, Damarri, 4, 943 642704
Lekona, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokida Sidrería, Bidasoa, 19, 943 645880
Loredana Berrí, 67, 943 643298
Mahasti, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Maitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Maita, S. Pedro, 35, 943 642771
Manoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oilurta Aipi Sidrería, Jaizubia, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria, Itzargari, 12, 943 642374
Pizzeria Portuxo, P° Butrón, 943 645656
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030301
Sebastián, Nagusia, 11, 943 640167
Sugar, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Sutari, B° Jaizubia, 266, 943 116000
Txantxangorri, S. Pedro, 27, 943 642102

Txori, P° del foro 56, bis, 943 644170
Urdaie, Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisquería, Bidasoa, 10, 943 644614
Yola Berrí, S. Pedro, 22, 943 645611
Zabalza, S. Pedro, 4, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374
Izaskun, Monte Iaskun, z/g, 943 675017
Karlatz, Euskal Herria, 3, 943 675630

IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ebeagarte, z/g, 943 187655
Gardi, Guardi poligona, 943 801918
Piurriena, Nagusia, 52, 943 187886

IKAZTEGIA

Begiristain Sidrería, Caserío turmizot, 943 652837
Ostatau, San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiurre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistroká B° Olaberria, 49, 943 631964
Aialde, Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandir, 7, 943 624477
Alberka Asador, Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Aldepa, Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretxe, Avda. Elizabet, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urdenbidea, 943 508281
Anaka Berrí, Asador, Peñas de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapiro Mújica, 18, 943 615048
Antxon, Pza. de San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regojos, 13, 943 624713
Alcalá, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzarán, 13, 943 242148
Baserri, Ertotzar, z/g, 943 627907
Baserrak, Asador, Berrotarán, 5, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 7, 943 622040
Bixote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624261
Biribil Pabisa, Berrerosi Urtzpede, 12, 943 630570
Borde Txiki Ibarria, B° Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzarán, 11, 943 635918
Burger King, C.C.Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán, Polig. Soroxarta, 3, 943 610262
Casa Merino, Av. Iparalde, 57, 943 625703
Chicken s. Santiago, 16, 943 621429
Ciobaça, P° Colón, 46, 943 619507
Calé Ur, Letxunborro, 91, 943 637377
Colón, Colón Ibilbidea, 12, 943 039146
Comer, C/ Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzuaitza, 1, 943 118924
Disco, Cipriano Larragaia, 2, 943 615931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larragaia, 4, 943 618794
Eguzki, J. Tallamas Landabandir, 8, 943 630185
Ercano, Jose Egino, 9, 943 660014
Elcote Berrí, Bertsolano Uztapede, 7, 943 630481
Etebebea, B° Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Félix Manso Ibarria, B° Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton s. Com. Com. Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterrabia F66, Fuenterrabia, 3, 943 616028
Gambirinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puñana, 4, 943 618064
Gaztelumendi, San Juan, 3, 943 630512
Gran Murralla, Advana, 5, 943 613716
Gure Borda, J. Etebean Indart, 3, 943 623915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595
Han-Bar, Mayor, 9, 943 628790
Ibarra, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaizoido, J.J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888

Ibarlari Olagorri, B° Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letxunborro, 77, 943 636232
Il Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gabria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado, Ficoza, 943 639639
Irunjo Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irueta, Pza. Urdenbidea, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 638630
Jaizubia, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 12, 943 620490
Josune, Cipriano Larragaia, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Com. Txingudi, 943 639831
Karakuka, Polig. Letxunborro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30, 943 621059
Kulunka, Uztapede Bertsolankar, 7, 943 630481
La Bellotta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627945
La Cepa Riojana, Balaokenea, 92, 943 628447
La Vinoteka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandir, 13, 943 629556
Lagun Artea, Serapiro Mújica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia, Moulrane Mibelena, 2, 943 619786
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapiro Mújica, 23, 943 615132
Luis Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luñari, B° Bidasoa, 16, 943 629797
Manolo, Nagusia, 12, 943 621195
Martiri, Zubelzu, 6-B° Anaka-, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 116286
Martinez, Pio Baroja, 27, 943 633429
Matxinbenta, P° Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Com. Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 623886
Miranda, Papinea, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandir, 36, 943 620071
Nagore Sidrería, Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narrea, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Korokotzi, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Soroxarta, 3b, 943 613215
Nuevo Sallanaga, Serapiro Mújica, 28, 943 613979
Oldi-Doky, Avda. Puñana, 13, 943 614564
Ola Sagarotxia, P° Ibarrota, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreamiaga, 1, 943 622890
Ortzeri Cerveceria, Luis de Urzua, 4, 943 615171
Ostebi, Pza. Eñeria, 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, Landabandir, 39, 943 630039
Pizza Queen, Centro Com. Txingudi, 943 629934
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 114040
Pollo Golo, Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana, Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Union, Plaza Estanbe, 943 615023
Remeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B° Behobia, 26-2°, 943 635557
Sergio, Iñaki Inretagoyena, 1, 636 953951
Sirimiri, P° Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 7, 943 616023
Stop, Serapiro Mújica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 678665
Telepizza, Lope de Ingoñen, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toxi Goxo, P° Ibarrota, 1, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C., C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 623235
Trinquetu, M° Junkal Landabandir, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Eñeria, 3, 943 618382
Txalaka, Laretxotzi, 10, 943 574371
Txalaka, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 643090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterrabia, 8, 943 619317
Txuntxuro, Pio XII, 5, 943 615084

Vagon de Cola, Moulrane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbosko Etorbi, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollner, Arbosko Etorbi, 5, 943 117992
Waumna s. Behobia, 4, 943 629890
Wong Feng (japonés), Mayor, 20, 943 625997
Zaisa, Area Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

IRURA

Aizpura, Nagusia, 22, 943 632708
Ernesto, Gregorio Azketri, 1, 943 691 432
Lolito, Poligono Lamieta, 1, 943 690497

ITSASO

Itsasko Ostatau, Itasso, z/g, 943 880315
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g, 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane, Nagusia, 27, 943 887614
Nautico, Nagusia, 13, 943 880012

ITZIAR

Bikain, Muxiarte 39, Itziar, 943 193970
Itxaspe B° Itziar, 943 199401
Itziar, B° Itziar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel, B° Itziar, 943 193905

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y capasa
 Arriola auza, 943 60 80 52

Salegi, Galtzaida, 13, 943 19 90 04
Santuaran, Mardari, z/g, 943 193937
Txianduri-Urbi Sidrería, Mardari, 943 193989
Ixomin, Mardari, z/g, Itziar, 943 195056
Urbeu Sidrería, B° Elorriaga, 2, 943 193237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarte, 8, 943 193242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Mutilazabal, 5, 943 372089
Arukpe, Largaena, 1, 943 371742

AVENIDA
 Menús, pintxos, raciones y buena música
 Hipódromo Etorbidea, 2, 943 37 76 62

Bugari, Arrapide Pasalekua, 7, 943 362709
Bugby Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epele, Gokale, 1, 943 36 27 01
Errekoatz, Uru Etorbidea, 4, 943 365557
Gerriko, Hirubide Bailara, 1, 943 360444
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

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

Iñaki, Iñigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Lavie Gastrobar, Getxoli, 14, 943 324861
Lurra XX, Nagusia, 27, 943 369356
Martin Berasategui, Loidi, 4, 943 366471
Oreka, Kale Nagusia, 13, 943 530864
Oria Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Sidrería, Compañía Mallarrubatu, 2, 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pablo Mutilazabal, 3, 943 371883
Pelotx, Adara, 5, 943 361551
Rojanos Asador, Ustión, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 373753
Rummy, Nagusia, 17, 943 363941
Tati s. Juan de Garai, 1, 943 371805
Txante, Txarlotxo, Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN
 La cocina tradicional de Sergio Humada
 Oria Etorbidea, 12, 943 94 62 97

Zaldúa, P° Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

Amehi Sidrería, Zubu Ertreka Auza, 9, 943 162323
Batzokia, Hirigoin, 4-6, 943 889838
Gerriko Taberna, Elsojei, 16, 943 889943

Hotel Lazkao Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

OROBIONE

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

Nerea Uhartz, 3, 943 08 80 88

Pipas Lazkaoendi, z/g, 943 980805

Zelata Uhartz, 1, 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Agirre-Etxeberri Urola kalea, 3, 625 702039

Alduri Legazpio Industrialdea, 943 73060

Aztria Santa Marina Auzoa, 943 733622

Bidea Bazkokia Labategi 8, 943 731584

AZPIKOETXE

Pintxoak muy espeziales y gran cocina
Azpiokoetxe, 1, 943 73 15 50

Eliz-Ordo Nagusia, 1, 943 731550

Goiko-Izara Laubide, 17, 943 03 47 93

Gurrutzakoa Nagusia, 10, 943 731271

Katilu Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bide Lau Bide, 2, 943 731249

Hogei Plazaola, 10, 943 22 93 92

Oilara Euskal Herria Enparantza

Xarpo Cafeteria Plazaola, 10, 943 733375

LEGORRETA

Bautiza Sidreria Bº Guadalupe, z/g, 943 806066

Artelena Esmalda auzoa, 7, 943 806206

Insauti Nagusia, 2, 943 806121

Legorreta Café N-1, Km. 525, 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2, 943 714371

Gatzin-Gain Alto de Arlaban, 943 715522

Gastainuzketa Gastainuzketa, z/g, 943 715164

Gure Ametsa Alto de Arlaban, 943 714952

Ostua 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 Pildain kalea, 943 476476

Arkena Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949

Carmen Tomas Garbizu, z/g, 943 52 66 90

Elortegi Elortegi bidea, z/g, 943 525441

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

Errekalde Sidreria Bº Gaintzurizketa, 943 490285

Etxeberri Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889

Etxola Taberna Lopene Plaza, 4, 943 525253

El Puerto Guillermo de Lázón, 4, 943 527995

Gure Txoko Nagusia, 13, 943 522709

Ijintze Irurzun, 35, 943 528590

Irinea-Etxe Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529899

Iruzun Iruzun, 60, 943 526890

Izai Lopene Plaza, 943 519167

Jaizkibel Zubito, 9, 943 521966

Kaialde Polentzarrene, 6, 943 512003

Kike Taberna Pza. Lope de Isasí, 943 527599

Letzartar Elías Salaberria, 1, 943 512948

Lau Jaxteak Urnue, z/g, 943 511898

Maritxu Taberna Donibane, 24, 943 524845

Ongi Etorri Elías Salaberria, 12, 943 527897

Oriorrta Donibane kalea, 6, 943 346078

Orquidea Urdubaru, 4, 943 527833

Patxiuko-Einea Gaintzurizketa, 943 527545

Rekalde Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 490285

Sagarulo Sidreria Alto de Altamira, z/g, 943523541

Nagusia 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 Zubiaure, z/g, 943 672616

Ostatu Txirrita gutuarien plaza, 7, 943 682256

MENDARO

Intxusai Pza. Industrial, 5, 943 755091

Landa Garagara, 32, 943 756028

Luzaide Mendarozabal, z/g, 943 755144

Toki-Alai Mendarozabal, 2, -Garagara-, 943 756072

MUTILOA

Mujiika Liernia, z/g, 943 801507

Orue Ergena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

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

MUTRIKU

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1, 943 604562

Bartzoki Conde de Mutilku 1, 943 604191

Camping Galdona Galdonamendi, z/g, 943 603509

Jarri-Toki Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239

Kai Bº Magdalena, z/g, 943 603344

Kalbaxo Laranga Auzoa, z/g, 943 603256

Kofradi Zaharra Muelle, z/g, 943 603954

Mijoa Poligono Mijoa, 943 603180

Pikua Bº Laranga, 629 105733

San Juan Bº Laranga, 13, 943 603167

Txirlatxo Muelle, z/g, 943 195070

OIARTZUN

Alhambra Bº Arragua, 943 491230

Amazkar Casa Zametara, 943 492783

Albiztur Bº Altzibar, 943 490711

Aristi Asador Bº Ugaldeho, z/g, 943 492558

Aristizabal Itxalaka Bidea, 4, 943 492714

Arzpe Bº Ugaldeho, z/g, 943 493088

Autogiri Autopista A8, km 10, 943 490068

Baleio Aran Eder, 10, 943 491340

Beti Auro C. Com. Mamut, 943 490628

Bide Aido Bº Ergoien, 943 521661

Bidebarte Sidreria Arague-Niuelo, z/g, 943 492101

Binkalen Zuzanbarr, 9 Ugaldeho, 943 492749

Entrepales C. Com. Carrefour, 943 108080

Erreka Casa Errekalde, 943 490087

Erreka Zuzanbarr, 72 Ugaldeho, 943 493062

Fortaleza Camino Ergoien, 15, 943 491029

Garbasa Euskal Herria, 2, 943 494256

Goiko-Etxe Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador Bº Ugaldeho, 943 491100

Iribi Asador Camino Ergoien, 9, 943 490041

Iru Bide Elorondo, 20, 943 490021

Iruardarrene Bº Altzibar, 1, 943 490335

Isasti Sidreria Rafael Picabea, 52, 943 260656

Kapeo Tomola, 21, 943 491254

Laia Landetxe, 3, 943 493839

Lushe Ugaldeho, 943 492101

Marcos Zelamuisu-Polig. Ugaldeho, 943 494930

Masolasa Olagari, 9, 943 490412

Matxo Iruirrita Bidea, 2, 943 491194

Martina Hurtaria, Merka Oiarzun, 943 493020

Miren Taberna San Juan 1, 943 491227

Muro Alamiñ Asador Rafael Picabea, 54, 943 491196

Olavalo Tomola, 2, Bº Ergoien, 943 492050

Oloten Camping Oloten, 644 009537

Oro Zela Sidreria Caserío Oro Zela, 59, 943 491686

Paki Bº Ergoien, 35, 943 490915

Pikoteka Bº Gunzte, 33, 943 491333

Toki Alai Bizardira plaza, 2, 943 492120

Tolara Tomola, 2, 943 490071

Tolre Arpide Bidea, 13, 943 260402

Txikiardi Alde Astigarraga Bidea, 943 473784

Txikiardi Sagardotegia Astigarraga Bidea, 943 490678

Usategieta Hotel Maldubaru bidea, 15, 943 260531

Zuberoa Bekosoro, 1 (Bº Iruirrita), 943 491228

OLABERRIA

Arrieta Olaberria kaskoa, 2, 943 880002

Etxe Zuri Sagardotegia Errekalde auzoa 943 882049

Gartxo Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Taberna Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONA

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

Zaldiak Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe Taberna Foruen plaza, 9, 943 781699

Bikoitz Garbair, 17, 943 782483

Debatarra Otadui zuhaitzia, 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

Iruirruzo Atzeko Kale, 32, 943 716078

Lapiko Gorri Ultegiain, 11, 943 502070

Lizar-Etxe Bº Olaberria, 943 781896

Maukka Kale Zaharra, 55, 943 525669

Miliuku Bº Arantzazu, 943 781304

Olakua Olakua, 8, 943 782392

Orioko Barra Antilla, 1, 943 106474

Sindika Hotel Arantzazu, 11, 943 781303

Torre Zumeltzei Torre Zumeltzei, 943 540000

Urbiko Forno Campa de Urbia, 943 781316

Urrintxo Lezearri San, 943 783479

Urriagaín Urbirri, 33, 943 780814

Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306

Zotz Bº Zubilaga, 2, 943 783545

Zurrust Bidebarrietta, 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 Itziar Telleria
Berjaldagi Plaza, 8, 943 882933

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5

Altamira Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55

Haizpe Gudariari Etorbidea, z/g, 943 883960

Ipp Gipuzkoa, 15 -Burruntza-, 943 90 39 51

Kantoi Angurio, z/g, 943 160471

Majori Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

Martiri C/Errekalde, 943 492101

El restaurante del mercado de Ordizia

Santa Maria, 10, 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintos...
Euskal Piloita, 3, 943 08 58 24

Nerea Euskal Piloita, 2, 943 880013

ORDIZIA HOTELA

Cuidada cocina tradicional y arroces al momento
Filipineta, 6, 943 73 97 97

Populus (pizzería) Pza. Domingo Urbea, 4, 943 160421

Pottoka Cafeteria Legazpi, 3, 943 160304

Txepetxa Iruindeta, 27, 671 728069

Txahista Sidreria Gudariari Etorbidea, 2, 943 881128

Txindoki Etxezarreta, 3, 943 880409

Zubihí Gudariari Etorbidea, 4, 943 160041

ORENDA

Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524589
Parí-Berri. Lezu Bide, 15. Donibane. 943 520657
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pixiburu. Eskaltengietti, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskaltengietti 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trimberpe. 943 398074z
Uxolitea. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341365
Ziaboga Bistrot. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnaibide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Ikziña. Zubirio, 17. 943 800251Z

SORALUZE

Armedua Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Erdutza. Santiana, 18. 943 751383
Txuarkua. Txuarkua, z/g. 943 751581
Ulala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin+Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zalditia, 10. 943 653649
Alfaro. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Ama. Arrostegietta, 13. 609 91329
Amiar. Beñchar, 5. 943 245469
Amets. Larramendi, 1. 943 848389
Asteasuara. Herros, 18-20. 943 673186
Astrelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650986
Bar Ordiña. Martin Jose Iraola, 4. 943 617697

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegietta, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kiroldiegia. 943 575753

BOTARRI
 Campión de Parrilla de Gipuzkoa
 Oña 2, bajo. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorril plaza, z/g. 943 616565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Euzkaltza Sideria. Pº Usabal, 35. 660 654317
Euzkaltza Sideria. Gudari, 16. 943 655655
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Plaza Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratxo. Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Iruñi. Oriña, 3. 943 654334
Istegi Sideria. Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Jaketa. Bazterri Zalditia, 1. 943 841427
K-Jel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017
K2. Plaza Nueva, 943 570088
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675899
Lurion Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339
Mendi Alai. Pº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673945
Orhela Taberna. Erementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola. 647 007275
Plan B. Lurrarmendi, 6. 943 598486
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana A. Solana, 4. 943 617636
Telepizza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tipoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Uxal Sideria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330625
Altna. Pº Lategi. 943 554917
Adarra. Pº Gobiuru, 37. 943 520636
Besabi. Pº Gobiuru, z/g. 943 330311
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Elusteta Sideria. Pº Otzarán, 34. 943 556681
Fronta Sideria. Pº Lategi, 19. 943 552744
Eula. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Oianume Sagardotegia. Pº Ergoien, 18. 943 556687
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 090408
Sotiñ 'Moké Sideria.' Pº Otzarán, 11. 943 555017
Urruzola. Elvuteta Baserria, 943 556881
Zaldumegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Atxegin. Barrenkale, 13. 943 56677

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

Collins. Areizaga, 3.
Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Etxe-Azpi. Poligono Mugietti, 8-37. 943 725165
Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76
Nafarro. Iparragirre, 18. 943 721867
Navalorio. Oriñolu (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87
Telepizza. Iparragirre, 4. 943 101033
Zabaleta. Ipeñarieta, 2. 943 724320
Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Pº Aginaga 31. 943 366710
Arretzia. Zubiaurena, 6. 943 370344
Aratzeta Erregotea. Arratzain Baserria. 943 366663

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

Bordeaga Jauregia. Aitzearra, 1. 943 371150
Artxa. Zubiaurena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Iruñia Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sideria. Pº Txoko Alde, 343 371649
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuenue. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366968
Patxi Nagusia. 1. 943 632725
Saizar Sideria. Pº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaina Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Troxegua. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tapadilla. Muna-Luz, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erti. Errotaleite, 1. 943 362736
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Uzturre. Iratxo, 6. 943 361398
Txirri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Uzturrea. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Xirriña Sideria. Pº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Pº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Hika-Roberto Ruiz. Otelarre, 35. 943 142709
Izalpe. Berria, 24. 943 690623
Sagasti-Berri. Otobako, z/g. 943 692365
Txepadilla. Berria, 23 bajo. 943 696449
Uzturre. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgene. Olaeta Agrosaldea, 6. 943 501086

Urtsu. Sta. Fe, 8. 943 887146
Lazkao-Etxe. Aiestaran Eneka, s/n. 943 880044

ZARAUZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Setximeterna, 4. 943 830143
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parka, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Artea. Zigarria Kalea, 1. 943 016693
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Setximeterna, 4. 943 130586
Bai Batzokia. Balesa, 1. 943 252679
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Pº del Malecón, 723. 943 130003
Bordatxo. Elizaurrea, 5. 943 132889
Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023
Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693
Dragón de Oro (chino). Bizkaika, 6. 943 890239
Egoki Asador. Bizkaika, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Ilunbe. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaika, 24. 943 832264
Ixas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619
Ixas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138
Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela. Torre Luzeko parka, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 100006
Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulizka. Bixkonde, 1. 943 134604
La Perla. Pº Maritimo. 943 013873
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Manuela. San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556
Mollari (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibeleneta, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119
Okamaki. Ipar kalea, 1. 943 561328
Oregobeto Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriñi, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pizza Sprint. Bizkaika, 27. 943 894314
Salagi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mandabata (ka. Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bixkonde, 1. 943 132700
Zaldia. Euroam, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaitxo. Mibeleneta, 11. 943 011399
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostatu. San Martin, 3. 943 801051
Otzaurteko Bena. Otzaurre, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

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

ZERAINGO OSTATUA
 Cocina tradicional con la firma de Aiertzi Izargire
 Udaleteko plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Arbanuru. Urrutikotzeta, 3. 943 148005
Balearrero de Costosa. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Ireta. 943 147344

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

Ireta. Errota etxea z/g. 943 147067
Txindurri. Kamengo Ana, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Atxulondo. Emilio Bidea, 13. 943 694964
Iriarte. Pza. P. Maria Oñario, 1. 943 692537
Passus. Elbarrena, z/g. 943 693655
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñario, 1. 943 691936

ZUMAJA

Algorri Sideria. Puerto Deportivo, 943 865617
Atari. Ardanatzabidea, 16. 943 508189

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
 Eusebio Gurrutubiza Plaza, 6. 943 86 02 75

Basusia Asador. Patxita Etxebarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Pº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
Hamarratz. Artadi auzoa, 633 640806
Iñola Arretoria. Julio Bebedie, 2. 943 574986
Iruñe. Txikiñeri, 38. 943 861390
Juisti. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo, 943 865617
Muniosoro. Ctra. G1-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talaita. Santiago Auzoa, 943 143370
Txakun. Izustari, 3. 943 865289
Zalaita. Upelea plaza, 8. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izturun, z/g. 943 865186
Zumajia Hotel. Ireta. 943 860764

ZUMARRAGA

ASADOR MUGA
 Carnes y pescados a la parrilla y buenos menús
 Sekundino Eneaola, 36. 943 98 98 49

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Arantzazu. Argixo, 2. 943 720683
Beri. Sorraluze, 3. 943 252906
BideBide. Santuario de la Antigua, 943 720830
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

Ezkitorra. Pza Euskadi, 2. 943 729264
Hirikia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721577
Kubia. Legazpi, 5. 943 728274
Korta. San Gregorio, 20 (Ertza), 943 72 78 86
Txanpon. Piedad, 6.
Txindoki. Sekundino Eneaola, 1. 943 724771
Txuurrri. Argixo Taldea, z/g. 943 721943
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/ 609 471126, o escribiendo un email a josema@zumedizioak.com Eskerrik asko !!

HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

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

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

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

Apuesta decidida por la cerveza local

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

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



BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel 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 bacalao del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

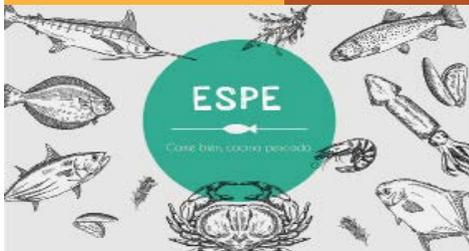
ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta 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 Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en www.bacalaouranzu.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?**

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**.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

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

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.

LA CASA DE EPI

CERCA DE TODAS PARTES

ZIORDIA
 STA LUCÍA 36, B
 ZIORDIA (NAVARRA)
 669 791 997 - 687 525 906
lacasadeepi@gmail.com



La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Baztarrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con **vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean**. Es una casa ideal para familias, grupos de amigos,

viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri y la sierra de Urbasa**. La casa de Epi **se alquila en su totalidad** al precio de 300 euros al día en temporada baja y 400 euros al día en temporada alta (de Semana Santa hasta finales de agosto).

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU
 LARANGA AUZOA 2/G
 TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



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



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

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



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

HACEMOS INVOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- > Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- > Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
- > Recientemente ampliada.

Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)
943 32 78 00
aida@pensionesencanto.com



KURSAAAL



- > Vistas directas al Kursaal.
- > Recién reformada.

Peña y Goñi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesencanto.com



ITXASOA



- > Vistas sobre el mar.
- > En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesencanto.com

www.pensionesencanto.com

CARLOS OLABUENAGA, CAMPEÓN DE ESPAÑA DE TORTILLA DE PATATAS

“SÓLO SÉ HACER TORTILLA DE PATATAS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

El de Carlos Olabuenaga es uno de esos curiosos casos de personas que aterrizan en la hostelería tras fracasar en otros ámbitos y descubren que habían nacido para ello. Natural de Logroño, de la añada del 68, Carlos fue administrativo durante 15 años, gerente durante 4 y medio de una empresa de instalaciones de todo tipo para grandes bodegas, etapa que, confiesa, “le arruinó” y comercial y formador de software durante 8 años y medio. Implicado al 100% en la Cafetería Tizona junto a su mujer, Ana, desde hace 7 años, ha descubierto su vocación como cocinero de tortillas de patatas hasta el punto de hacerse, el pasado mes de septiembre, con el premio al mejor bar de España en dicha especialidad así como otras muchas distinciones. En el momento de escribir estas líneas, Carlos se dispone a representar a la Rioja en el campeonato de tapas de Madrid Fusión y se prepara para el próximo campeonato de España de Tortilla en el que volverá a tomar parte en septiembre. Preguntado por su habilidad “tortillera”, contesta con modestia que él es “autodidacta” y que si ha llegado al Olimpo de las tortillas ha sido “a base de tratar de estar siempre que me ha sido posible con profesionales experimentados, preguntarles mucho y escucharles más”.

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

Coleccionar “pequeños” momentos llenos de sensaciones y de sentimientos que son los que edifican mi vida y trato de que también lo hagan con la de “mi gente”. Tratar de satisfacer a la gente, cacharrear por internet para seguir obteniendo más conocimientos, tratar de mantener conversaciones edificantes con quien “se deje”, disfrutar de mi mujer, de mis hijos y de mi madre y seguir dejando volar a mi cabecita tratando de conseguir platos o pinchos que sigan haciendo crecer al Tizona.

- ¿Tu lugar favorito en Logroño? La calle Barriocepo, la calle Mayor y el arco del Revellín... ahí me crié y me siempre me traen grandes sensaciones.

- ¿Y en el resto de La Rioja? Cuando quiero perderme y las circunstancias me lo permiten, pillo el coche y me voy al Castillo de Clavijo... me aporta paz y bocanadas inmensas de “aire renovado”, de ese que refresca el cerebro.

- ¿Y en el resto del mundo? No he viajado mucho por el mundo, pero si conozco el Paraíso: Zahara de los Atunes... es MI Paraíso

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje? Zahara de los Atunes, y por suerte, ha sido mi mejor viaje 10 veces.

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?



Me gustaría ir con Ana a París, a Roma, a NY... pero antes tengo mucha España por conocer.

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

Integridad, carácter alegre y capacidad de sacrificio.

- **¿Y lo que más detestas?** La injusticia que "tan bien" desarrolla el ser humano y la traición.

- **¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?** En el Alameda de Fuenmayor, La Vínoteca de Santander y La Sal Casa Blas de Zahara de los Atunes.

- **¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?** La casquería y las verduras y legumbres.

- **¿Y el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido fuera de tu tierra?** El cocido Madrileño o el cocido Montañés y el rape negro a la brasa (tengo un sitio que lo borda)

- **Aparte de la tortilla de patatas, ¿Cuál es tu plato favorito para comer? ¿Y para preparar?** Para comer, una buena menestra, unas buenas pochas o unos buenos caparrones, una buena carrillera de vaca bien estofada, unos buenos chipis en su tinta... podría no terminar nunca, me gusta tanto comer bien... Y para preparar, sólo sé hacer tortilla de patatas, todo lo demás lo hace Ana. Yo busco cosas para hacer y Ana las desarrolla.

- **¿Se te resiste algún plato o producto, ya sea para comerlo o para prepararlo?** No soporto la salsa de piquillos porque me parece mega invasiva y tampoco llevo muy bien lo de las fusiones de nuestra cocina tradicional con otras cocinas como la asiática, la sudamericana, la árabe o la madre que me parió... supongo que aportan riqueza según dicen pero yo aún no he sabido encontrar el por qué... ignorancia supina por mi parte, supongo.

- **Recomiéndanos dos restaurantes riojanos.** El Alameda de Fuenmayor y Matute de Logroño

- **¿Y un par de restaurantes fuera de tu provincia?** La Vínoteca de Santander y La Sal de Zahara de los Atunes.

- **¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?** Soy un ignorante porque no he tenido la oportunidad de probar a los Estrellas Michelin y creo que no puedo responder a esta pregunta.

- **Lo tuyo es la tortilla de patatas. Además de la tuya, ¿Cuál consideras imprescindible en tu entorno??** La Concordia y Serenella.

¿Y la que más te ha gustado fuera de La Rioja? La Solana de Ampuero.

- **¿Qué debe tener una tortilla de patatas para ser perfecta?** Sabor, equilibrio entre sus componentes y cremosidad... el amor lo doy por hecho.

- **COVID-19... ¿Cómo lo has vivido?** Bien porque gra-

cias a Dios no nos tocó ni de cerca y en lo referente al trabajo, bien también ya que nos buscamos la vida muy rápido y muy bien (fuimos el segundo restaurante de La Rioja en hacer reparto a domicilio: empezamos con ello el 1 de mayo) y aprovechamos la situación para llevar a cabo decisiones estratégicas que sin duda fueron muy acertadas. Sé que suena mal, pero el Covid nos fortaleció... no sin gran sacrificio por defender y continuar con unos ideales.

- **¿Y que consecuencias crees que traerá a la gastronomía y a la hostelería?** Desgraciadamente creo que esta pandemia sólo ha sido un primer experimento que aún no ha terminado ni mucho menos, y que vendrán más... pero a día de hoy lo que he notado ha sido sobre todo el cambio de comportamiento de muchos clientes, a peor desgraciadamente, y en cuanto a la forma de consumir de los clientes no hemos visto muchos cambios en general. Sí que es cierto que vendemos muchas más raciones de guiso pero entiendo que eso no es por culpa del Covid sino "por culpa" de Ana...

- **Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?** Traspasar el Tizona y recorrerme España con Ana ofreciendo mis servicios como asesor "tortillero" enseñando a todo hosteler@ que lo deseara cómo hacer una buena tortilla de patatas en su local... cobrando por ello, por supuesto.



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!**



Guardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

