

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 224: agosto 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

estúpido concienzudo

"Tierra"-El Molino de Urdaniz
Ver reportaje en pág. 56

ondojan.com

Nº 224 Agosto 2023

ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioiak.com

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Lito Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Carolina Rin, Xemari 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)



Ondojan.com se edita todos los meses en PDF que puede consultarse en nuestra web www.ondojan.com y en Calameo.com. Asimismo es enviada mensualmente a más de 2.000 Whatsapps mediante lista de difusión. Dicho servicio puede solicitarse gratuitamente en el **Whatsapp 609 47 11 26**. Además de esto, la revista es publicada en papel 4 veces al año y reparada gratuitamente en más de 700 bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los anunciantes de 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

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



ESKERRIK ASKO ! - MUCHAS GRACIAS !!

Con un pie en la semanita de vacaciones que me voy a poder coger y a pesar de la que está cayendo a nivel gastronómico, a pesar de la brutal gentrificación y la foodificación que se está dando en Donostia (y en otros lugares) a lo largo de este verano, que trae pan pero que acarreará hambre, mucha hambre (no lo duden) para mañana, a pesar de todo eso y más, decía, creo que no es el momento de escribir un editorial crítico. Y no lo es porque todavía estamos digiriendo la buena acogida que ha tenido nuestro número especial 20 Aniversario y lo bien que nos lo pasamos en la fiesta que organizamos para celebrarlo.

Así pues, lo que toca hoy es ser positivos y agradecer. Agradecemos a todos y todas ¡@s que os acercasteis a nuestras celebraciones, agradecer a colaboradores y colaboradoras

que de manera altruista carguéis de valor esta revista. Agradecer a los anunciantes su aportación tan necesaria. Agradecer a la Cervecera Gross, a Aratz Erreategia, a Txola Taberna... el que se enrollaron el 26 de julio como lo hicieron. Agradecer a Alberto Benedicto el cóctel que nos preparó, a Aimizez por el vino, a Salanort por las salazones, a Jon Zabaleta por las tortillas, a Rafa Gorrotxategi por los dulces, a Urbitarte y Bereziartua por la sidra... Y cómo no, a Noticias de Gipuzkoa, Segura Irrratia y Euskadi Irratia por la cobertura...

Eskerrik asko guztioi eta abuztu zoriontsua pasa... Zoragarriak zarete !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 224: CRÓNICA: 20º ANIVERSARIO DE ONDOJAN 04 COLABORACIONES 14-42 DURA LEX 14 LA RUTA SLOW 16 TURISMO GASTRONÓMICO 18 CERVEZA ARTESANA 20 DI... VINOS 22 ARTE LÍQUIDO 26 DIETÉTICA 28 ITSASOTIK 32 AINARA LÓPEZ 40 MENU DO MENÚ 42 MENÚ PICANTE 44 JAKITEA 48 PINTXO: BERGARA 50 PILPILEAN: KOSTA AROA 52 ADIÓS A LUCHY SANTAMARÍA 54 GRANDES MESAS: EL MOLINO DE URDANIZ 58 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 66 RESTS. DE DONOSTIA 82 RESTS. DE EUSKAL HERRIA 96 LISTADO DE RESTAURANTES 98 PLACERES GASTRONÓMICOS 105 DÓNDE DORMIR 108 CON LAS MANOS EN LA MASA: JESÚS PORTUGAL 110



EXITOSA CELEBRACIÓN DEL 20º ANIVERSARIO DE ONDOJAN.COM

(Artículo publicado en el diario Noticias de Gipuzkoa el 30 de julio de 2023)

El pasado 26 de julio Ondojar.com organizó y llevó a cabo una larga fiesta para celebrar la publicación de su número 223, que coincidió con el 20º Aniversario de la publicación. 4 días después el diario **Noticias de Gipuzkoa** se hizo eco de dicha celebración mediante una crónica publicada a página completa en sus páginas. Aprovechamos dicha crónica para ofrecer estas páginas en las que intercalamos dicho artículo con una selección de fotografías obtenidas a lo largo de dicha celebración... On egin !!

La revista Ondojar.com ha cumplido a lo largo de este mes de julio el 20º aniversario de su fundación, y

lo celebró con dos actos que tuvieron lugar el pasado miércoles 26: la presentación de su número especial "20 Aniversario" en el Taproom de la cervecería local **Gross** en Igara, y una fiesta en el **bar-restaurant Txola**, situado en el mismo barrio donostiarra.

La larga celebración se inició a las 17:30 en **Gross Brewery & Taproom**, el multifacético espacio que la cervecería Gross posee en el barrio de Igara, un pabellón en el que, por una parte, fabrican y envasan la cerveza que les ha dado fama mundial dentro de su género y, por otra, funciona como "Tap Room" o bar cervicero que abre todos los días por la tarde y en el que pueden



degustarse las diferentes cervezas de la casa acompañadas de raciones y diferentes opciones de picoteo.

Precisamente fue una visita a dicha fábrica el primer acto de la presentación. El fundador de la casa, **Andoni Galdos**, ofreció a los más puntuales una visita guiada de las instalaciones de la factoría que tuvo que hacerse en dos tandas debido a la gran afluencia de público. El joven cervecero explicó a los presentes el proceso de elaboración de su cerveza de una manera ágil y desenfadada mientras su auditorio escuchaba y, a la vez, degustaba el fruto de su trabajo.

Acto seguido tuvo lugar la presentación del nº 223 de Ondojan.com, una revista de 96 páginas que acaba de ser repartida en los más de 700 puntos de distribución de Gipuzkoa en los que viene dejándose de manera gratuita desde hace exactamente 20 años. Este ejemplar, en concreto, recoge un resumen año a año de la trayectoria de la revista así como diferentes pinceladas sobre las principales noticias de cariz gastronómico que se dieron cada año.

En la presentación tomaron parte los dos fundadores de la publicación, **Josema Azeitia y Ritxar Tolosa**, y a lo largo de la misma, además de agradecer a todos



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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



los presentes su asistencia y su apoyo, Azpeitia desveló que este ejemplar de la revista es tan solo la antesala de un gran ejemplar conmemorativo que será publicado el mes de diciembre, todavía dentro del año de su 20 Aniversario.

“Al elaborar esta revista” comentó Azpeitia, “nos dimos cuenta de que era imposible resumir en una página cada año no sólo de nuestra trayectoria, sino de la actualidad gastronómica de Gipuzkoa en general. Sólo con lo publicado en nuestra revista tenemos gran cantidad de material y tan interesante sobre lo acaecido en estos 20 años que hemos tenido que dejar fuera auténticas joyas gráficas e informativas. Por lo tanto, disfrutad de esta publicación, pero tened en cuenta que es solo un adelanto de lo que vendrá en diciembre” concluyó.

Numeroso público asistente

Fueron muchas las personas que asistieron a esta primera parte de la celebración del 20 Aniversario de Ondojan.com. Entre los presentes se encontraban gentes del mundo de la comunicación gastronómica como la cocinera y comunicadora **Ainara López**, la periodista gastronómica mexicana **Irma Aguilar**, el locutor de radio **Aitor Buen-**

día, conductor del programa **La Ruta Slow** en Radio Euskadi, los periodistas **Aitor Azurki**, **Andoni Alonso** y **Sergio Errasti**, la locutora de Euskadi Irratia **Edurne Ayuso**, el locutor independiente **Gorka Santesteban**, También acudieron los bloggers especialistas en viajes **Aitor Casado** y **Mar Torrijos** (Pasaporte a Wonderland”) y otras personas del ámbito gastronómico como el bartender **Yon Pavón**, el distribuidor **Carlos J. Lahoz Perez**, la pescatera **Carol Archeli** de la pescadería Espe de La Bretxa, la experta en turismo gastronómico **Nere Ariztoy**, el enólogo **Jose Ignacio Junguitu**, el presidente de la Cofradía del Espárrago de Navarra **Enrique Sánchez Sacristán**, el distribuidor retirado **Juan Cintero**, el crítico gastronómico **Rafael García Santos**, los hosteleros jubilados **Álvaro Manso** e **Iñaki Anguiano**, la cocinera **Vera Cruz Da Silva**, el hostelero **Edu Rubio**, la abogada **Alazne Cano**, los viticultores **Aitor** e **Iñaki Mata Pérez** (Bodegas Aimarez) o el coctelero **Alberto Benedicto** (Aquavitae Cocktails).

Precisamente, éste último tuvo el detalle de elaborar un cóctel personalizado a base de pisco especialmente creado para la ocasión que fue regalado a todos los presentes.



Arriba, **Andoni Galdos**, responsable de **Gross Brewery and Taproom**, explicando al público asistente el funcionamiento de la cervecería. Abajo, diferentes imágenes de la primera parte de la fiesta en Gross.



Fiesta en el Bar Restaurante Txola

A las dos horas del inicio de la celebración, el público asistente se dirigió a pie al cercano Bar Restaurante Txola donde se celebró una fiesta en la que tomaro parte prácticamente todos los presentes en la primera parte de la tarde y un sinfín de amigos, colaboradores y gentes del ámbito culinario y hostelero que se fueron sumando a lo largo de la tarde-noche.

El cocinero **Xabier Zabaleta**, del restaurante Aratz, fue el encargado de elaborar los pintxos que fueron servidos a los asistentes y de organizar la parte gastronómica de la celebración en la que también fueron servidos infinidad de pintxos de tortilla de patatas ofrecidos por **Jon Zabaleta** de **La Tortilla del Zabaleta**, conservas y salazones de la casa **Salanort** de Getaria y diversos dulces cortesía de **Rafa Gorrotxategi**.

Para acompañar dichas viandas, **Aritz Jauregi**, responsable del establecimiento, se encargó de coordinarse con los hermanos Aitor e Iñaki Mata Pérez, de Labastida, que actuaron de "barmen" improvisados y ofrecieron al público su excelente tinto "Aimarez" de

maceración carbónica y su blanco de viura. Asimismo no faltó la sidra gentileza de las casas **Bereziartua** (Astigarraga) y **Urbirtarte** (Ataun), ni el txakoli aportado por **Aritz Galdos** de **Murgialdai Txakolina** (Oñati).

Esta segunda parte de la celebración, que se prolongó hasta cerca de las 22:00 horas, contó con un goteo de asistentes que se fue incorporando según avanzaba la fiesta. Así, pudimos ver a la guía turística y gastronómica **Jone Karres**, el responsable de La Tortilla del Zabaleta, **Jon Zabaleta**, el empresario informático **David Juanmartiñena**, la periodista **Teresa Zarco**, los hosteleros **Sebastian V Liñeiro** y **Paulino Ibargoien**, los cocineros **Iker Zabaleta** (Aratz) y **Mikel Mayán** (Aldanondo), la guía turística **June Yamaguchi** ...

En suma, una exitosa y populosa celebración que mostró el grado de convocatoria de Ondojan.com dejando muy satisfechos a los organizadores, que esperan hacer doblete e incluso superar este acto cuando en diciembre publiquen el prometido almanaque gastronómico que recogerá, de una forma todavía más completa y vistosa, el compendio de estos 20 años de trabajo, sacrificios, sabores y sinsabores.

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



Productos del mar

Podrás encontrar en nuestro catálogo una selección de los mejores productos del mar, productos de altísima calidad que harán las delicias de los paladares más exigentes, como son el pulpo marroquí crudo y cocido, chipirones patagónicos y begihaundis de Marruecos e India, rodaballo salvaje, lenguado de Mauritania, bacalaco de Islandia desalado fresco y congelado, bogavantes y vieiras de Canada, langosta roja de Australia, ostras frescas Amélie, cigalas de Irlanda, langostinos salvajes, carne de txangurro y centollo, atún de aleta amarilla, rape de Gran Sol o kokotxas de merluza y gambon de abordo austral.

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.

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS



**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Arriba, **Xabier Zabaleta** descansando tras elaborar los pintxos que se sirvieron en el **Bar Restaurante Txola** donde finalizó la fiesta Aniversario de **Ondojan.com**. Abajo, diferentes asistentes a la misma.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



udan sagardoa dastatu
udan **BEREZIARTUAZ**
Gozatu!



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezilonea 943 88 58 29

ORDIZIA

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

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurreteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zezilonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierni** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
- GOBIERNO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

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





Alazne Cano

Letrada - Col. 4461 ICAGI

GASTRONOMÍA Y “RES PÚBLICA”



Considerar que el dinero público es una “res nullius” (cosa de nadie o cosa abandonada) y apropiarse de él usándolo para menesteres no públicos, o favoreciendo con él a agentes privados, debería considerarse, cuando menos, una mala administración.

Entre los variados conceptos que mi profesor de derecho romano, un saludo allá donde ande, intentó inculcarme, existía uno que era la base de la organización de aquel imperio, la “res publica”, que, traducido, no es otra cosa que “la cosa pública”.

Parece que por estos lares se ha tomado por buena aquella aseveración realizada por una ministra de cultura, cuando dijo que “nosotros administramos el dinero público y el dinero público no es de nadie”.

Considerar que el dinero público es una “res nullius” (cosa de nadie o cosa abandonada) y apropiarse de él usándolo para menesteres no públicos, o favoreciendo con él a agentes privados, debería considerarse, cuando menos, una mala administración.

El dinero público es de todos y cada uno de los ciudadanos que contribuyen al erario público, para que éste, a su vez, proporcione a la ciudadanía bienes y servicios como seguridad, instalaciones deportivas, culturales,

saneamiento, etc. Ese es uno de los presupuestos básicos del Estado del Bienestar en su concepción clásica.

Promocionar nuestra gastronomía, costumbres y cultura en general debe considerarse también una forma lícita de administrar ese dinero público. Sin embargo, ¿qué pasa cuando dicha promoción se realiza a través de la subvención de entes privados que tienen fines lucrativos y que además están cerrados a la gran mayoría de la ciudadanía?

Eso es exactamente lo que está pasando, y lo que se pretende hacer de doble forma con el nuevo centro del Basque Culinary Center. Y no se equivoque el estimado lector: no se trata aquí de entablar una cruzada contra ese centro educativo. De lo que se trata es de distinguir si ceder de forma gratuita (y sin retorno) un espacio verde en un entorno privilegiado, además de una inversión económica, es la mejor forma de administrar el dinero y suelo públicos.

Y con esta reflexión me voy a marchar de vacaciones a un lugar al norte de este Norte nuestro, a caminar por bosques donde no quieran hacer edificios. Nos vemos con la vuelta al cole.



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

- Civil
- Penal

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

LAIAK DENDA-REN ESKUTIK

II. Ardo jolasa

KOPA BELTZEKIN...
EZETZ ASMATU!!!

ABUZTUAK 21TIK IRAILAK 1RA
SAILKAPEN FASEA

IRAILAK 6, 19:00ETAN FINALA

PARTE HARTZEA: 5€
(PINTXOA BARNE)

INFO.+ :
LAIAK DENDAN





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

~~~~~  
**Cristina y Elena Amezaga cuidan con mimo un baserri que se ha equipado con todos los detalles para hacernos vivir cómo era el caserío de aquellos tiempos y, al mismo tiempo, cómo evolucionaban igualmente las grandes urbes**  
~~~~~

“ANTZASTI, EUSKALDUNON ETXEA”: TODA UNA EXPERIENCIA VITAL

Bien pudiera decirse que quien se acerca a “Antzasti”... regresa a su hogar con otra mirada. Es más, y lo digo por experiencia propia, será difícil no emocionarse en el transcurso de una experiencia vital que nos retrotrae a la sociedad vasca de finales del siglo XIX e inicios del XX. Nos encontramos en el valle de Arratia, en Dima, barrio de Artaun, entre dos Parques Naturales como Urkiola y Gorbeia, y ahí nos encontramos con “Antzasti, Euskaldunon

Etxea”. Cristina y Elena Amezaga cuidan con mimo un baserri que se ha equipado con todos los detalles para hacernos vivir cómo era el caserío de aquellos tiempos y, al mismo tiempo, cómo evolucionaban igualmente las grandes urbes como pueda ser el caso de Bilbao.

Euskal Herria, al igual que el resto de Europa, se vio sumida por entonces en una nueva era marcada por la revolución industrial. El desarrollo científico abrió las puertas a la ciencia moderna que traería consigo esta revolución. La vida tradicional se enfrentaba a una nueva forma de vida, la modernidad. Lo moderno cambió los conceptos de tiempo, espacio y forma de vida. Y ahí presente, el tranvía de Arratia que enlazaba ambos mundos con una conexión desde

la zona del Arriaga en Bilbao con esta otra parte de la Bizkaia rural.

El propósito de esta experiencia “no es otro que el de reproducir meramente el ambiente de la época”, recuerdan desde “Antzasti”. “Es evidente que existieron otras formas mixtas entre estos dos mundos y también quien vivía «extramuros» o en viviendas de autoconstrucción, chabolas o barracones en los duros años de la industrialización, pero nos hemos centrado en explicar de forma sintetizada el cambio cultural y sociológico que se produce en este periodo de la historia en una dimensión amplia y comprensible, y para ello hemos optado por dos extremos, teniendo por referencia siempre el hogar familiar. Es indudable que este momento resultó un antes y un después en nuestra historia reciente”.

Quien acuda a “Antzasti”, lo va a comprobar fehacientemente. Es una recomendable experiencia para cualquier persona, parejas, familias... que nos permite valorar aún más si cabe lo que hemos heredado. En nuestro caso, además, conociendo la riqueza natural y de ocio que nos depara “Gorbeia Euskadi” y los buenos productos locales como los de **Maidier Uda**, con sus quesos Atxetagazta de queso Idiazabal, y el buen hacer del “Garena Jatetxea” (por cierto, zoragarria bere txakolina!) con **Julen Baz** al frente.

LOCALIZACIÓN Y CONTACTO

Teléfonos: 657 704 207 – 628 322 275

Email: info@antzasti.eus

Web: www.antzasti.eus



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



Además de elaborar los quesos y el resto de productos que os he detallado, ofrecen **visitas, catas y degustaciones de sus productos y de otros con denominación de origen Valles Pasiegos**. El toque romántico lo pone la **Lleida móvil**, una clásica caravana que acercan donde se lo solicitan y que además personalizan con la degustación que uno desee.

Han realizado **jornadas gastronómicas** y ahora en verano conciertos y debates al aire libre.

¡Ah! Se me olvidaba. También han puesto en marcha **el Club**. Una forma de poder llegar con sus productos a lugares donde hace años sería impensable y de hacer amig@s, que reciban en su casa una buena porción de estos maravillosos Valles.

Mejorar la vida rural **sin intentar cambiar la tierra**. Ese es su objetivo. Y lo están consiguiendo.

IG @lalleldiria www.lalleldiria.com



AC AGIRRETXEА

Juanjo eta Marijo

COCINA TRADICIONAL
MENÚ DEL DÍA Y CARTA

PINTXOS AL MOMENTO
CASQUERÍA CASERA CON CARÁCTER

Santa Lutzi Anduaga, 50 - EZKIO
agirretxea.restaurant@gmail.com

Tf. 943 72 29 86





Lito Leibar
HOPA Beer Denda - Donostia

OLA DE CALOR... CERVEZAS SIN ALCOHOL

En pleno mes de agosto y rodeados de olas de calores sofocantes que lo que más apetece es estar en el lugar más adecuado para

no derretirse, en la orilla de la playa, el txiringuito también es una buenísima opción, la terraza de un bar con su sombrillita o dentro al frescor del aire acondicionado.

Muchas opciones para que el calor no sea un impedimento del disfrute veraniego.

¿Y qué se recomienda para hidratarse bien?: agua. ¿Y qué tiene un 90% de agua?: la cerveza. El problema es el alcohol que contiene por lo general. Y entonces...nos pasamos a las cervezas sin alcohol o 0,0. Alguno estará pensando: ¿Qué dice el loco éste?. Sigue leyendo, que vas a descubrir un mundo que está evolucionando a la misma velocidad que la cerveza artesana.

En parte, llamarme loco por hablar de cerveza sin alcohol con lo MALAS que han sido siempre las industriales tiene sus motivos. Pero insisto en lo dicho anteriormente: es un mundo que ha evolucionado mucho y te puedes encontrar multitud de estilos sin alcohol o 0,0, lagers, Pale Ale, Sour, Stout, Ipa... Y algunas de ellas, si no te dicen que lo son, ni te enteras.

Cada vez se encuentran en mas locales y más fábricas se animan a elaborarlas. Podemos encontrar Libre de Boga, Txalupa de Mala Gissona, Zero Five de Thornbridge, Kendu de Laugar, Lervig de Noruega tiene una bonita variedad y desde Edimburgo tenemos a Brulo que están haciendo unas variedades de estilos en 0,0 que te sorprenderán.

Y las técnicas para conseguir una muy buena cerveza sin alcohol son varias, partiendo que se elabora de la



misma manera que una cerveza con alcohol, se puede conseguir por evaporación, hirviendo, aunque pierde propiedades, también se puede por ósmosis que mantiene sus propiedades aunque es muy costosa, se pueden usar levaduras de poca producción de alcohol e incluso cortando la fermentación, entre otros métodos.

¿Por que dejar de disfrutar de tu bebida favorita solo por que no quieres beber alcohol?.

Brindemos, HOPA!!!



con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.

Truficultores de Teruel



- Auténtica *Tuber Melanosporum* producida y recolectada en Teruel.
- Somos distribuidores de nuestra propia trufa.
- Registro sanitario propio.

 Authentique *Tuber Melanosporum* produite et collectée à Teruel.

- Nous sommes distributeurs de notre propre truffe.
- Registre sanitaire.

 We also speak english.



MUDEJAR STAR TRUFFLE S.L

www.trufamudejar.com

(+34) 649 720 479

comercial@trufamudejar.com





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

VIÑA DE BUENAVISTA (EXTREMADURA)

Tinta Roriz de la viña más vieja de la bodega Pago los Balancines, posiblemente la mejor viña de Tinta Roriz del país. La zona donde se ubica Pago los Balancines comparte clima, orografía y tradiciones con Alentejo (que está a menos de 200 km en línea recta), y por tanto históricamente se han dado las mismas variedades de vid a ambos lados de la frontera.

Es una de las razones por las que contaban con la Tinta Roriz. El viñedo de Pago los Balancines es completamente ecológico. Pago los Balancines es un proyecto vinícola creado en 2006 en Oliva de Mérida (Badajoz) por Pedro Mercado, actual propietario y enólogo de la casa. Actualmente, Pago los Balancines posee 50 hectáreas de viñedo propio de entre 10 y 40 años de edad con uvas como Garnacha tintorera, Tinta roriz (Tempranillo), Syrah, Cabernet sauvignon, Graciano, Petit verdot y Bruñal.

Este tinto 100% elaborado con Tinta Roriz ha permanecido 18 meses en barricas viejas de roble francés. Color granate brillante y profundo. Nariz con fruta roja madura y negra fresca, pimientas dulces y clavo, balsámico, frescor mineral. Boca ancha pero ágil, tanino pulido, acidez muy equilibrada con un cuerpo alto, que llena la boca de fruta y delicados ahumados, con un largo retrogusto.



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



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

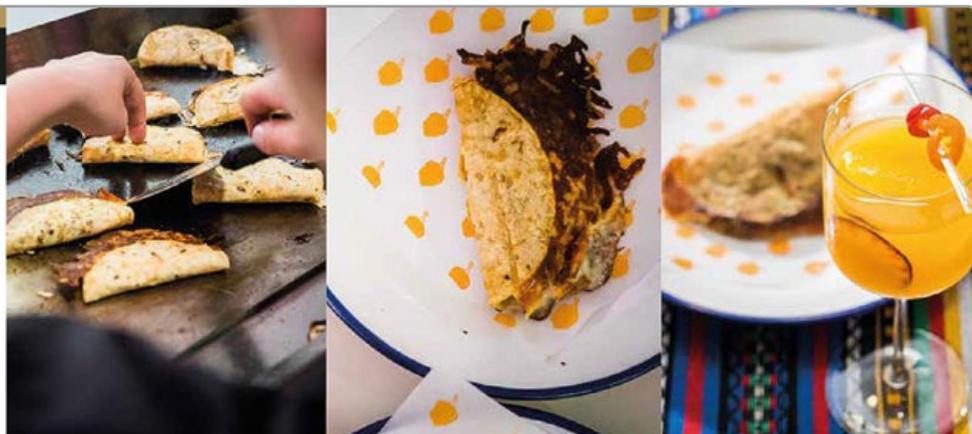
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





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

01
Eventos corporativos

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

02
Armonías

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

03
Eventos privados

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

¡Solicita información sin compromiso!



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LARGA VIDA A ONDOJAN !! (2ª PARTE)

Si en el pasado ejemplar de Ondojan.com aproveché para rememorar la relación que he tenido a lo largo de estos años con esta revista y os ofrecí el cóctel

Ondojan Summer's Wine, en esta ocasión vuelvo a ofrecer os un cóctel relacionado con esta publicación que ya ha cumplido nada menos que dos décadas de vida.

Por supuesto, desde Arte Líquido tomamos parte en la fiesta de aniversario de esta guía gastronómica, y lo hicimos regalando a los presentes un exquisito cóctel embotellado, concretamente el Ondo Punch Cocktail. Todos los asistentes a la fiesta organizada por Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa pudieron llevarse, en el bolsillo o en el bolsillo, una botellita con su cóctel para disfrutar del mismo en casa.

Esto está unido a una nueva línea de negocio que estamos desarrollando: los cocteles personalizados embotellados para empresas de hostelería, u otras. Sea el tipo de empresa que sea y si por unos motivos u otros no pueda disponer de un coctelero, nosotros les ofrecemos esta solución.

¿Cómo funciona? Desde Arte Líquido diseñamos a las empresas que lo deseen o lo necesiten, desde un único cóctel para un evento concreto como hicimos en el 20 aniversario de Ondojan hasta una carta personalizada donde les damos a probar diferentes cocteles. Los responsables de la empresa eligen los que más les gusten o vean que mejor encajan en su establecimiento y a partir de ahí les formamos a los trabajadores que van a servir los cocteles y les diseñamos una carta con su propia marca para que sea más sencillo venderlos.

De esta manera lo que conseguimos es crear un valor añadido al cliente (hostelero o empresario) para que se diferencie de la competencia y sorprenda a sus clientes, además de aumentar su ticket medio.

Esta nueva línea está unida a un proyecto global en el que, si todo va bien, contaremos en un futuro con una marca propia que también podrá encontrar el consumidor en el portal web www.arteliquido.net así como en algunas tiendas especializadas, pero de momento se trata de un proyecto del que os informaremos más extensamente según se vaya convirtiendo en realidad.



ONDO PUNCH COCKTAIL

El cóctel que ofrecimos en la fiesta de Ondojan.com, el Ondo Punch Cocktail está inspirado en el cóctel peruano Pisco Punch, el cual se elabora a base de zumo de lima, puré de piña, almíbar de piña y Pisco Italia. Se suele decorar con piña en dados y una cereza. En este caso hemos hecho una pequeña variante para este evento.

INGREDIENTES:

- 8 cl. Pisco Italia
- 3 cl. Zumo de lima
- 5 cl. Pure de piña Monin
- 4 cl. Zumo de piña

ELABORACIÓN:

Como hemos comentado, en esta ocasión el cóctel se presenta elaborado y embotellado por Arte Líquido. Por lo tanto, por una vez, nos limitaremos a relajarnos, disponer una copa con buen hielo, unos dados de piña y una cereza, y verteremos en la misma el cóctel que agitaremos levemente antes de dar buena cuenta del mismo. Zorionak, Ondojan !! Eta on egin !!

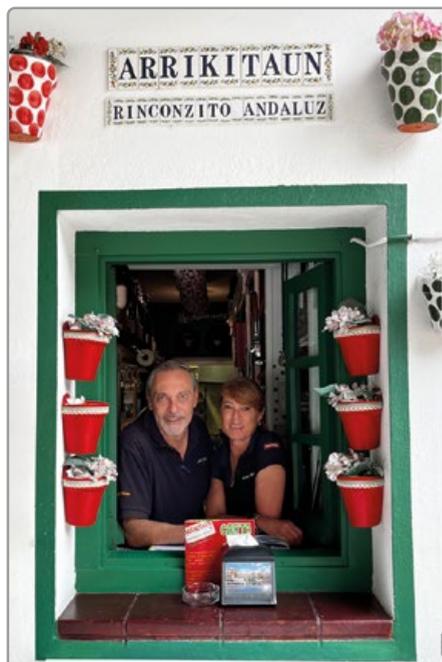


Félix Manso

IBARLA

- CARTA
- MENÚ
- MENÚ DEGUSTACIÓN
- COCINA DE AUTOR
- PLATOS DE TEMPORADA

Bº Meaka, 9
IRUN
Tf: 606 89 84 80
www.felixmanso.com



- MONTADITO DE PRINGÁ
- TORTITA DE CAMARÓN
- GAMBA BLANCA DE HUELVA
- PUNTILLITAS
- UNIVERSO PEDRO XIMÉNEZ

... y mucho má !!!!

Igara Bidea, 19 - DONOSTIA - 843 98 31 41 - 670 20 07 77



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

¿LA DIGESTIÓN SE CORTA AL BAÑARSE?

Ahora que estamos en plenos meses de agosto

y se espera un día que rozará los 40°C me viene a la memoria que no hace tanto se decía que después de comer había que esperar 2 horas mientras se hacía la digestión para poder darte un baño. Pero, ¿Qué hay de verdad en esta afirmación que tanto suplicio te suponía cuando eras un niño o niña?

Éste es un mito que se ha convertido en una afirmación. La digestión es un proceso que puede durar más de dos horas, depende de la comida que hayamos hecho, y también puede variar entre diferentes personas. Dependiendo de los factores mencionados puede durar 4, 6 e incluso hasta 10 horas. Por ello se puede desmitificar este mito de las dos horas. Pero sí que hay que tenerlo en cuenta. Sigue leyendo y te lo explico.

Hay dos fenómenos que tenemos que tener en cuenta a la hora de darnos un chapuzón:

-La hidrocución: cuando llevamos un largo rato al sol y tenemos la piel caliente, algo que nos pasa también cuando hemos hecho ejercicio. Si nos metemos rápidamente en el agua fría, podríamos marearnos en el agua.

-Y la famosa digestión de la cual he hablado antes: hemos comido mucho y tenemos la sangre fundamentalmente en el estómago. Si nos metemos rápidamente al agua y nadamos la sangre seguirá en el estómago e irá también a los músculos. Pero nos faltará sangre en



la cabeza, hecho que podría hacer que nos mareáramos.

En ambos casos el contraste con el agua fría podría provocar a nuestro sistema circulatorio un shock. Una forma de evitarlo es entrar despacito al agua e ir mojándonos las muñecas y la nuca.

Así que se acabó el esperar dos horas para darnos un chapuzón, aunque ya de adulto después de comer y más en estado de tranquilidad una buena siesta no viene nada mal. Ahora entiendo este mito tan oportuno para nuestros padres, para tenernos controlados en la playa y no darles sustos mientras ellos se echaban la siesta a pierna suelta en sus vacaciones. Y qué mejor para ello que tenernos fuera del agua... en fin... ¡Cómo cambian las tornas!



Carolina Rín
Dietista col. 1887
T_ 661544675

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

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



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

LA VIDA ES DEMASIADO CORTA...

... PARA BEBER MALOS VINOS !!



**PREMIO
MÁS GASTRONOMÍA**
AL BAR DEL AÑO 2023

GARTXO

Casa de comidas
... y bebidas

Iñaki Gartxo

Ibaiondo Industrialdea, 118
IHURRE - OLABERRIA

943 88 13 09

FIN DE SEMANA

TOMATE FEO DE TUDELA

SÁBADO 2
DOMINGO 3
SEPTIEMBRE
2023



Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua

consorcio EDER

Tudela

COMARCA DEL
TOMATE FEO DE TUDELA

ayuntamiento de Navarra Nafarroako Erreuma
www.visitnavarra.es

SOMOS VERDURA

saboresatudela



CPAEN NINPER

eko festak

MEJANA GOURMET

Artajo

Príncipe de Viana

COB. ANDRÉS SANTA ANA

+ INFO

FIN DE SEMANA

TOMATE FEO DE TUDELA

SABADO 2 DE SEPTIEMBRE

De 10:00 a 14:00H.

FERIA DEL TOMATE FEO DE TUDELA y productos locales con puestos de exposición, degustación y venta. 📍 Plaza de Los Fueros

10:30H.

Degustación de Salmorejo (*Villa-Javier*)
Degustación de Aceite (*Aceites Artajo*)
Cata de Vino (*Bodegas Príncipe de Viana*)

10:30H. Inauguración exposición Fotografías.
FotoTuitRibera

11:00H. Talleres en Familia

De esquejes, entutorado, poda y extracción de semillas de Tomate Feo. (*Los Feos de Tudela e Ismael Cantón*).

12:30H. Cocina en directo a cargo del chef Vicente Ursúa

"Tomate Feo de Tudela, con tomatada y gel de albahaca"

📍 Plaza de los fueros

De 10:00 a 13:00H.

📍 I JAQUE to MATE Campeonato de Ajedrez
Porches Plaza de los Fueros
Organiza Club de Ajedrez Santa Ana de Tudela y Cofradía del Tomate Feo de Tudela.

13:30H. Entrega de detalles-premios.
FotoTuitRibera - Campeonato de Ajedrez.

I CAPITULO GENERAL COFRADÍA TOMATE FEO DE TUDELA

10:00H. Acogida y recepción de Cofradías.

11:00H. Marcha Cívica. Desfile I Capítulo.
Con Gaiteros hacia el Ayuntamiento.

11:20H. Recepción Oficial.

📍 Salón de Plenos del Ayuntamiento de Tudela.

11:30H. I CAPITULO GENERAL COFRADÍA TOMATE FEO DE TUDELA.

12:15H. Marcha Cívica. Desfile con Gaiteros y Comparsa Perrinche, hacia la Plaza de los Fueros.

13:00H. VERMUT TOMA-TE algo.

Ruta por los Bares y Restaurantes colaboradores.
Pinchos y Platos elaborados a base de Tomate Feo de Tudela.

📍 REMIGIO - CERVECERIA NUMBER SIXTY - MALKERIDA - LE BISTROT
EL GAITERO - BEETHOVEN - LA CATEDRAL - RESTAURANTE IRUÑA
DE TEMPORADA - BAR JOSE LUIS - CASA ALBERTO - CONSENTI2 - EL SANTO

14:30H. Comida de Hermandad de Cofradías.

📍 Hotel Restaurante Remigio.



SÁBADO 2
DOMINGO 3
SEPTIEMBRE
2023

DOMINGO 3 DE SEPTIEMBRE

XVI CONCURSO DEL TOMATE FEO DE TUDELA.
Hotel Restaurante Remigio.

10:00H. Recepción de Tomates

12:30H. VERMUT JOTERO, Escuela de jotas Camino
Martínez. 📍 Plaza de San Jaime

13:30H. Entrega de Premios XVI Concurso
"Tomate feo de Tudela". 📍 Plaza San Jaime





Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

ODA A LA SARDINA

Una oda es una composición poética escrita generalmente en tono de alabanza.

Este artículo no va a ser una poesía, pero sí una alabanza

en toda regla. Quiero alabar, mostrar y dar a conocer las virtudes y propiedades de la SARDINA. Ese pequeño pescado tan abundante en nuestros mares como olvidado en nuestras cocinas, y que tiene tanto que ofrecernos, no solo a nivel gastronómico si no también nutricional y de salud.

¡Ahí vamos!

La sardina es un pez de la familia de los clupeidos, del orden de los clupeiformes. Este palabrejo para decir que dentro de la misma familia existen gran variedad de sardinias y arenques. Estas especies viven en grandes bancos o cardúmenes, constituidos por varias clases de edad, que se aproximan a las costas en la época de desove.

Pueden llegar a alcanzar los 15 años de edad y los 25 cm de longitud. Son peces gregarios por excelencia y que realizan importantes desplazamientos. Sirven de alimento para muchos predadores como delfines y verdes, entre otros.

Por su parte, ellos se alimentan de plancton, crustáceos, huevas de otras especies y pequeños peces.

Nutricionalmente, las sardinias, como todos los pescados, son una importante fuente de proteínas de alto valor biológico muy importantes para nuestra salud, y además, como todos los pescados azules ofrecen un alto contenido en Omega 3 y en la apreciada vitamina D.

Como ya os comenté en un artículo anterior, la vitamina D es esencial para el estado de nuestras defensas.

Es una vitamina que se sintetiza al contacto con la luz del sol y que es difícil encontrar en los alimentos.

Uno de los alimentos que más vitamina D nos aporta es el pescado azul. Así que, según estos datos científicos, nos podemos imaginar a la sardina como una pequeña píldora de vitamina D, calcio y de Omega 3... ¡Qué maravilla!

Una píldora nutritiva, deliciosa, de km 0, sin aditivos ni conservantes y económica. ¿Cómo no le vamos a hacer una oda? ¡Hasta un himno se merece!

La flota de bajura del Cantábrico captura sardina desde que abandona la pesca del bonito, por el mes de octubre/noviembre, hasta que empieza con el verdel sobre febrero/marzo. Eso no quiere decir que en otras épocas del año no haya sardina. Por ejemplo, en primavera o verano en la costera de la antxoia puede que se vea algo de sardina, pero mucho menos. Nuestra sardina se pesca aquí cerca, a no demasiadas millas de nuestra costa. Son barcos que, en muchas ocasiones, salen a faenar al atardecer y al alba ya están en puerto con su botín. A veces están tan cerquita



que, si te asomas a la costa los ves allí, todos reunidos, o de uno en uno. Es una estampa muy bonita. Sin duda, en estos meses es el mejor momento para consumir la sardina, no solo porque esté tan fresca que salte de la caja, sino por el resto de cualidades que posee. Está jugosa, llena de grasita, de la buena, ¡claro! Y a la vez está muy suave al paladar, de sabor y de textura... Una delicia.

Prejuicios y falsedades sobre la sardina

Pero ¿Cuál es el problema de la sardina?

Qué la hemos llenado de nuestros prejuicios y la tenemos encasillada en los alimentos a no consumir.

Igual que al pobre compañero o compañera de la escuela que el primer día se le puso el sambenito de "lo que sea" y ya nadie le sacó de ahí, por muchos logros que hiciese.

Pues lo mismo con la sardina, le hemos puesto el sambenito, y se fastidió. "La sardina en casa huele", "La sardina solo se puede comer a la parrilla, en verano, y en una terraza"... Son sentencias que dictan cátedra.

¡Y se acabó! No hay tregua, ni nada más que decir... de ahí no salimos. Cuánto nos cuesta en la pescadería conseguir que nuestra clientela se anime a llevar sardinias. Pero una vez que lo hacen...todo el mundo repite. ¡Porque son una delicia! Yo, desde aquí, quiero animar al consumo de la sardina como un producto nuestro, km 0, respetuoso con el medio ambiente en una pesquería sostenible y con estándares medioambientales de calidad. De temporada.

Y algo muy importante, a precio muy popular.

Y quiero también reivindicar su sitio en la mesa rompiendo viejos y caducos prejuicios.

- 1.- La sardina se puede cocinar de muy diversas maneras, no sólo a la brasa.
- 2.- La sardina cocinada en casa de forma apropiada no huele tanto como se comenta.
- 3.- La sardina no es un producto solo de verano y terraza.
- 4.- El sabor de las sardinias no es fuerte y duro.

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



RECETAS SENCILLAS Y FÁCILES

Así que, para empezar con todo ello voy a proponer maneras sencillas y fáciles para disfrutar en casa de una ricas sardinas en casa.



1.- Sardinas fritas

La sardina en casa se puede freír al igual que la anchoa o los salmonetes.

Se limpia quitando la cabeza y las tripas o se puede dejar la cabeza, al gusto.

Se fríe sola, o envuelta en harina (con la de garbanzos

queda muy crujiente)

Siempre es recomendable añadir unos dientes de ajo a la fritura y también cayena al gusto.

¡Animaos a probar la sardina frita!

Os va a sorprender la finura de su carne, su jugosidad y su suave sabor, especialmente las pequeñas que te las comes con espinas y todo.



2.- Sardinas rebozadas

Para esta preparación es más recomendable las sardinas con cierto tamaño, un poco grandecitas. Ya que las abriremos en mariposa como las anchoas o si tienen un



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

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

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

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



tamaño muy considerable se pueden filetear en dos lomos. Se rebozan igual que si fueran anchoas, con harina y huevo o solo con huevo.

E incluso se puede poner entre una sardina y otra un trozo de pimiento, juntarlo en bocadillo y rebozarlas así.

Otra preparación que merece la pena ser probada creo que la sardina tiene mucho que ofrecernos ¡Anímense!

3.- Sardinas en escabeche

Aquí se trata de cocinar las sardinas como uno quiera; ya pueden ser fritas, al horno, rebozadas o incluso al vapor o hervidas. Y luego, meterlas en un suave escabeche y dejar que reosen 24 horas en el frigorífico, para que cojan el sabor del escabeche.

Y ya se pueden degustar en frío o templado.

Un tentempié del todo saludable.

4.- Sardinas al horno (foto superior)

Es la forma casera de hacer unas sardinas a la parrilla y sin que huelan !! ¡Es muy muy fácil!

Se precalienta el horno a 180 grados más el grill superior. Se colocan las sardinas, con cabeza o sin ella, en la bandeja del horno aliñadas con un poco de aceite y sal y se meten en la parte superior del horno, cerca del grill. Para que el grill haga la función de unas brasas.

Ojo, hay que vigilar, porque pronto notaremos como la piel se abomba y se va tostando.

A los 5 minutos daremos la vuelta a las sardinas para que se tuesten por el otro lado.

A su vez habremos preparado un aliño ajilimojili. Es decir, en un vaso mezclamos aceite de oliva, un poquito de vinagre, un poco de zumo de limón, algo de agua, perejil muy picado y ajo muy picado.

E iremos regando las sardinas con este aliño mientras se van haciendo.

En 10 minutos tenemos unas sardinas asadas espectaculares, y ¡en casa!

Para proteger más la piel y que quede una costra dura también se puede añadir una capita fina de pan rallado sobre cada una de ellas.





Fidenet

+ de 20 años
digitalizando el sector hostelero

Fidenet

Somos tu agencia de desarrollo tecnológico, comunicación y marketing digital en Donostia.

Desarrollo a medida

Software de gestión, ERPs y CRMs, aplicaciones móviles, diseño web securizado IA y Big Data...

Odoo - Fidegest

Somos partners oficiales del ERP ODOO. Nuestra solución está homologada por TICKET BAI.

Marketing y comunicación

Tu agencia de comunicación y MKT digital cercana, la de siempre, como la sopa de pescado de la amona.

Somos proveedores homologados



red.es



¿Dónde estamos?

Portuetxe 61, 2ºD Edificio Bonea 20018 | Donostia

Contacta con nosotros

fidenet@fidenet.net - 943 40 44 41



5.- Tortilla de sardinas.

Esta receta necesita algo más de elaboración, ya que hay que filetear las sardinas y despojarlas de sus espinas.

Se pueden hacer con los filetes en entero o con los filetes troceados.

Se rehoga un poco de cebolla y ajo, y cuando ya esté se añaden, por un breve espacio de tiempo, los filetes de sardina con un poquito de guindilla al gusto.

Se vierten los huevos y ¡lista la tortilla o el revuelto!

Otro sorpresivo manjar



6.- Sardinas en piperrada

Se trata aquí de aprovechar los productos de temporada como son toda la gama de pimientos de colores y los ajos.

Hacemos una suave piperrada y una vez que esté ya el pimiento cocinado ponemos las sardinas encima.

Veremos que se hacen en un boleo.

Y el resultado es espectacular.



7.- Sardinas en tomate picante

Para los amantes del tomate está receta debería de ser un clásico. Se fríen, asan o rebozan las sardinas.

Una vez hechas, fritas se añaden a la salsa de tomate aliñada con cayena. Se calienta durante unos minutos y ya está. No tiene más misterio y está ¡de rechupete!

Estas son solo unas breves ejemplos de cómo cocinar la sardina en casa de modo simple y fácil seguro que hay muchas más recetas ricas y saludables es simplemente animarse a probar y seguro que a repetir... On egin!!



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

HOGAR BLANCO



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

La receta de AINARA LÓPEZ



20 años no son nada podría decir una letra de bolero pero en estas lides y estos tiempos son y muchos, de ahí que sea para celebrar e incluso para sacar pecho. Conociendo a Ritxar y Josema no se me ha ocurrido mejor manera de celebrarlo que regalaros la receta de Pastel Vasco, Euskal Pastela o Gâteau Basque, llámalo como quieras. Y es que esta tarta creo que engloba a la perfección al equipo Ondojan y su aniversario, creo que es ésta la tarta perfecta, la que tiene la identidad de lo nuestro, de nuestra tierra y nuestra cultura.

Una tarta que pertenece a esta Eukalherria tan maravillosa, que la puedes encontrar desde el País Vasco francés, en muchos pueblitos de Lapurdi o Zuberoa, en cualquier mercado de las Landas o de Gipuzkoa, una seña de identidad marcada por un relleno jugoso de crema, incluso con confitura de cerezas y con una masa con su punto de almendra que queda en un equilibrio difícil que no te enamore.

Así que no había otra manera mejor de celebrar, solo lo mejoraría el imaginarse en un mercado perdido en cualquier pueblo de las Landas o de mi Gipuzkoa querida llevándose una de estas maravillas a tu casa, para celebrar, porque en la vida siempre hay que celebrar, brindar y mirar a los ojos de los que nos rodean para saber lo afortunados que somos.



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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

EUSKAL PASTELA - PASTEL VASCO

INGREDIENTES:

Masa:

250 g harina de trigo; 100g almendra molida.
150 g mantequilla fría; 1 pizca de sal.
1 huevo y 1 yema; 100g azúcar; 2 soperas de Ron.

Crema:

600 ml leche; 4 yemas.; 90 g azúcar.
50 g maizena; Piel de limón; Canela en rama; Sal
1 huevo para pincelar; Confitura de cerezas.

ELABORACIÓN:

1. Pondremos los ingredientes secos y añadiremos la mantequilla fría en dados. Mezclaremos hasta conseguir textura de arena mojada. Añadiremos el huevo, la yema y el ron. Mezclaremos, partiremos en dos y estiraremos entre film transparente para llevarla al frigo.

2. **Crema:** pondremos la leche a infundir con la Canela el limón. Mezclaremos las yemas con el azúcar, los 100ml de leche fría y la maizena. Colaremos la leche infundida sobre la mezcla y volveremos a llevar al fuego. Cuando espese le añadiremos 2 cucharillas de mantequilla.

3. Pondremos la masa estirada de base de tarta, la crema templada, la confitura y cubriremos con la otra masa estirada. Dibujaremos y pintaremos con huevo batido.

4. Hornaremos a 180 grados 45 minutos. Sacaremos y dejaremos enfriar antes de comer.

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

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

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO

sonetos y sonetos

FÉLIX MARAÑA

Prólogo Valentín Martín



HUERGA & FIERRO editores / Poesía

POESÍA CADA DÍA

La poesía alimenta y reconforta la mente y nos ayuda a mejorar en todo. Si quieres acercarte a una poesía que se comprende, te proponemos la lectura de un nuevo libro, **EL BOSQUE NO ES UN ÁRBOL REPETIDO. SONETOS Y SONETOS** (Ed. Huerga & Fierro, 2023), del periodista y escritor **FÉLIX MARAÑA**. Dentro encontrarás vida, memoria, historia, cultura, crítica, valores, horizontes, personas y personajes, humor y algo de nostalgia. Pero nostalgia del futuro. Lee poesía.

POESIA EGUNERO

Poesiak adimena elikatzen eta suspertzen du, eta gauza guztietan hobetzen laguntzen digu. Ulertzen den poesia batera hurbildu nahi baduzu, liburu berri bat irakurtzea proposatzen dizugu, **BASOA EZ DA ZUHAITZ ERREPIKATUA. SONETOAK ETA AMESKERIAK** (Ed. Huerga & Fierro, 2023), **FÉLIX MARAÑA** kazetari eta idazlearena. Barruan bizitza, memoria, historia, kultura, kritika, balioak, horizonteak, pertsonak eta pertsonaiak, umorea eta nostalgia apur bat aurkituko dituzu. Baina etorkizunaren nostalgia. Irakurri poesia.



Caricatura del autor, por Jorge Oteiza

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TARTAR DE TOMATE, AGUACATE Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 2 tomates carnosos, cortados en dados
- 2 aguacates cortados en dados
- 12 langostinos cocidos y pelados
- Zumo de 1 limón
- Sal y pimienta blanca en polvo/ cantidad suficiente

Para la vinagreta de Módena:

Mezclar con una cuchara

- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 3 cucharadas de vinagre de Modena.

ELABORACIÓN: **1.-** Poner en 4 tazones o boles pequeños 4 langostinos pelados. **2.-** A continuación poner los tomates, previamente aliñados con aceite de oliva, sal y una cucharada de zumo de limón. **3.-** Encima pondremos los aguacates, aliñados con sal, pimienta blanca, 1 cucharada de zumo de limón y 2 cucharadas de aceite de Oliva Virgen Extra. **4.-** Ahora podemos emplatarlos presionando para que quede todo bien pegado, y volteando los tazones encima de un plato o los podemos guardar en el frigorífico 1 hora, para que queden bien fresquitos **5.-** Decoramos con cebolla roja picada, y aliñamos todo el conjunto con la vinagreta de Módena.

Como **guarnición** también podemos añadir huevo cocido picado, cebollino picado o un poco de mahonesa.

Esta receta la elaboró **Marcos**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altxa (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



alzóla
basque water

AGUA MINERAL NATURAL
Manantial de Alzóla
www.alzola.com



ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA



Kale Nagusia, 14 - DONOSTIA | Tel./Faxa: 943-42 47 97 | enbatadenda@gmail.com | www.enbata.eus

Loinaz
KAFEAK



San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafesloinaz@yahoo.es



Hana peluquería y estética



Hana
Nails

Aldamar 30 - DONOSTIA - 943 44 16 09 - 640 61 86 94

Miracruz 26 - DONOSTIA - 943 56 55 91 - 640 61 87 88



Limpiezas M&M

Pedir presupuesto sin compromiso

664 838 002

- Casas (Plancha)
- Portales
- Camarotes
- Oficinas
- Locales
- Fin de obra
- Tiendas
- Bares
- Cristales

CARPE DIEM TATTOO
PIERCING

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING

La presencia de menores de edad
deberá acompañarse de padres o tutores legales

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130

REALIZACIÓN DEL PIERCING

Con pendiente incluido de:

Acero quirúrgico 45€

Acero q. baño oro 55€

Titanio negro 55€

Lengua..... 55€

No es necesario cita

TATUATES

Con cita desde 80€

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

EL VINAGRE TE ECHA UN CABLE

Cuando una persona es un poco cascarrabias se suele decir que tiene el carácter avinagrado, pero como con muchas otras cosas, el veneno está en la dosis. Yo no soy muy vinagrero y jamás le pondría ni una gota a un tomate rico de verdad. En ese caso con un buen chorro de aceite de oliva virgen y unas escamas de sal ya puedes tocar el cielo. Sin embargo, el vinagre también tiene su sitio en la gastronomía, hay escabeches maravillosos por ejemplo, y yo creo que también nos puede echar una mano a la hora de seducir a la que nos gusta, incluso aunque seamos unos patanes en la cocina.

Como he dicho, no soy muy amigo del vinagre pero como a muchos hosteleros, en más de una ocasión me ha tocado montar Gildas. Os iba a contar cómo el simple hecho de pinchar las aceitunas, las piparras y las anchoas me hacía salivar como un San Bernardo pero es que estoy salivando ahora también. Lo que es la mente humana.

¿Y porqué digo esto? Pues porque si hay algo que se relaciona con la seducción, con los besos, con el sexo duro y con el sexo suave es la saliva. Saliva por doquier. Por arriba, por abajo, de frente o a contra luz, Saliva. Vamos a salivar juntos. Para hacer esto no importa que seas una auténtica ameba cocinando. Basta con un plato o bandeja grande lo más bonito que encuentres y con que sepas abrir latas y botes.

Necesitas: Piparras en vinagre, aceitunas rellenas, anchoas en salazón, ventresca de bonito y mejillones en escabeche. Estos son los básicos pero podrías poner también bacalao ahumado en aceite, salmón, sardinashumadas, algún alga rica... aquí se abre un abanico de posibilidades muy interesantes. Solo hay que disponerlo todo en el plato



grande o bandeja con un poco de aceite de oliva por encima y preparar pan tostado y untado con tomate. Con unas cervezas va genial pero si no quieres ser tan básico prepara una cubitera con txakoli, cava y un par de blancos que se salgan de lo normal, un tempranillo blanco y un gewurtztraminer por ejemplo.

Reuníos dos o tres parejas o posibles parejas y a salivar todos. La acidez característica de los vinos y de la comida invita al siguiente bocado y al siguiente trago. Las lenguas se sueltan para hablar y para reír... y da sed... y al beber y comer se produce más saliva... y enseguida alguien se va a preguntar qué hacer con semejante exceso de fluidos. Algo se os ocurrirá.

Carlos Lahoz
Miravientos Distributions
ELGOIBAR



La Gata con Botas

Boutique
Erótica



Ven a visitarnos y descubre
las últimas novedades

www.lagataconbotas.es

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



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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

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



PESCA SIN
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISGERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

LA FIESTA DEL XX ANIVERSARIO DE ONDOJAN TUVO TAMBIÉN SU PARTE "PRIVADA"

CELEBRACIÓN DE ONDOJAN.COM EN ARATZ

Josema Azpeitia. Argazkiak: Ritzar Tolosa

En las páginas iniciales de este ejemplar de Ondojan.com, os ofrecemos la información y las imágenes de los actos "públicos" que acompañaron a la celebración de nuestro XX Aniversario, pero hubo un acto más, más íntimo, que compartimos con nuestros colaboradores y colaboradoras, esas personas que mes a mes nos ofrecen sus maravillosos artículos sobre sus especialidades, enriqueciendo nuestra revista y dándole mucho más valor del que tendría de ser sólo una relación de crónicas y reseñas gastronómicas.

La celebración tuvo lugar en el comedor privado de **Aratz Erretegia** donde los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta** nos trataron como a reyes ofreciéndonos un menú digno de una boda bien regado por los mejores caldos de las bodegas **Aimarez** y **Mitarte** de Labastida. Espuma de salmón, Antxoa del Norte en salazón, Ensalada de langosta, Revuelto de ziza horis con centollo, Lubina al txakoli, Solomillo al foie, postres caseros... Un impresionante festín que dejó en total evidencia el excelente nivel de este restaurante que representa hoy en día una de las máximas expresiones donostiarras de la cocina tradicional.

Disfrutaron de este alarde gastronómico nuestros apreciadísimos **Alazne Cano, Carol Archeli, Carolina Rin, Alberto Benedicto, Carlos Lahoz, Ainara Lopez y Aitor Buendía**, y no pudieron acudir al mismo los igualmente imprescindibles **Jon Méndez, Liteo Leibar, Javier Etxayo "Tasio", Txemari Esteban y Nere Ariztoy**... En la próxima, esperamos contar con vosotr@s !!!

Y, como no, vaya desde aquí nuestro agradecimiento eterno a los hermanos Zabaleta, los mejores anfitriones del mundo, por su implicación personal con nosotros y por el cariño y la profesionalidad con la que nos trataron... Bihotzez, Eskerrik Asko !!!!



VINATERIA



VINATERIA VINIAPOLIS

"La vinatería de Gros"

Vinos Nacionales e internacionales - Vinos actuales y gran variedad de vinos antiguos
Cursos de cata - Visitas a bodegas - Publicaciones, artículos y accesorios del mundo del vino
Amplia gama de licores - Cervezas artesanales - Asesoramiento a particulares y hosteleros
Tienda abierta al público general - También distribuimos a la hostelería
Bermingham 8 - Gros - DONOSTIA - Tf: 943 28 99 99

JOXE MARI
BARRIOLA
TRADIZIOA ESKURA



Euskal Herria kalea, 1 - IBARRA - 943 67 08 69 - www.barriola.eus/harategia/



Piccola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores
Además tienes: batidos, granizados, horchata, tartas y barras heladas.
Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54



Unanue

GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

Nafarroa Etorbidea, 5
BEASAIN

943 162 266
688 686 212

IKAZTEGIETAKO
OSTATUA

Tf: 943 65 58 92



PLATER KONBINATUAK
ENTSALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK

BAR BERGARA
(GROS)

GRATINADO DE PISTO CON HONGOS

Josema Azpeitia
(texto y fotografías)

41 años después de que Patxi Bergara lo convirtiera en el bar actual, sus sobrinos siguen dando la talla.



Aunque la fecha pasó más bien desapercibida, el año pasado se cumplieron **40 años** desde que **Patxi Bergara** se hiciera con las riendas de este bar de Gros y lo convirtiera en el Templo, con mayúsculas, del pintxo en Donostia. Y este año se cumple otra efemérides, ya que fue en 2008 cuando este veterano hostelero tomó la sabia decisión de dejar el bar en las buenisimas manos de sus sobrinos, **Monty y Esteban**. Por lo tanto, este 2023 se cumplen nada menos que **15 años** de la última e igualmente gloriosa etapa de este bar, a lo largo de la cual estos dos tasqueros de raza han conseguido que su local no sea engullido por el turismo y que, a pesar de ser visitado por cientos y cientos de foráneos, siga manteniendo un carácter local que hace que siga siendo el favorito de miles de donostiarros y giputxis (por no mencionar navarros, bizkaitarras, labortanos...) que no dejan de acudir a su cita diaria, semanal, mensual... con este bar que sigue manteniendo una calidad y un servicio a prueba de bombas.

En el Bergara, algunos de los bocados más demandados siguen siendo los clásicos que en su día inventó Patxi, imbatibles referencias como la **Txalupa**, el **Itxaso**, o la **Falsa lasaña de antxoa**, siguen haciendo las delicias de quienes frecuentaban el bar en tiempos del "osaba" de los actuales propietarios así como de nuevas generaciones que se acercan al mismo.

Pero Esteban y Monty no se han dormido en los laureles y



BAR BERGARA
General Artetxe, 8 - Gros - DONOSTIA -
Tf: 943 27 50 26 - Precio: 4,00 €

han creado también sus pintxos emblemáticos, sus iconos de la gastronomía en miniatura entre los que brilla con luz propia este maravilloso "**Gratinado de pisto con hongos, salsa muselina y virutas de ibérico**" o "Gratinado", a secas, para los amigos. Compuesto de pan de molde, jamón serrano, pimiento verde, queso Emmental, hongos, ali-oli, calabacín, tomate... y unos cuantos ingredientes más, esta exquisitez que mereció página doble en nuestro libro "La Senda del Pintxo" y portada en el nº 86 de Ondojan.com (ver pág. 61) sigue siendo una de las opciones más tentadoras y deliciosas de este gran bar de pintxos... No dejen de comprobarlo !!

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

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

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

Lainaz KAFEAK



San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafesloinazi@yahoo.es



Pinturas

Aritz

Decoración

**MOTA GUZTIETAKO
MARGOLANAK**

**TODO TIPO DE TRABAJOS
EN PINTURA**

Polígono Urtatzagain s/n - LEGAZPI - Tf: **616 616 526** - info@pinturasaritz.com



**TU CASA BIEN SE
MERECE UNA REFORMA**

- Cuéntanos tu idea, solicita un presupuesto y nosotros nos ocupamos del resto.
- Más de 15 años de experiencia en la reforma de viviendas y locales.
- Garantía, experiencia y calidad con un equipo de profesionales de principio a fin.
- Fontanería, albañilería, electricidad, pintura... Disponemos de todos los gremios.

Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA **943 21 94 79**

MAITTE

EST.  2008

eraman eta gozatu

maitte.es | info@maitte.es

943 08 76 74 | 625 70 44 53

Elosegi kalea 22, 20210 Lazkao



- BOKADILOAK
- EGUNEKO MENUA
- PINTXOAK
- PLATER KONBINATUAK

Santa Lutzi, 9 - EZKIO

Tf: **943 72 95 37**

KE PASA
ELEGANTE?

ETXEBERRIA
— CERVECERIA —

Iñigo kalea, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA



eZkiña

- PINTXOS Y TORTILLAS
- CASQUERÍA FINA
- VERMOUTHS

Olarte kalea, 25 - **943 04 43 88** - ARRASATE

TOMATE DE COSTA: EL TOMATE IDEAL PARA ESTE VERANO

Ya estamos en verano. Tiempo de ensaladas. Tiempo de tomates. Calor, sudores... es momento de dejar a un lado las comidas contundentes y centrarnos en productos que nos refresquen, que nos hidraten, y que no nos empachen ni nos hagan sentirnos pesados.

En Kosta Aroa llevamos décadas produciendo tomate. **Tomate de costa.** Tomate recolectado a escasos metros del Cantábrico lo que hace que la cercanía del mar aporte a la tierra y, por ende, a los productos cultivados en ella, **esa salinidad y esa acidez que hace que nuestras verduras y nuestras legumbres tengan ese gusto tan especial** reconocido tanto por chefs como por los propios consumidores.

Y nuestro Tomate de Costa no se queda atrás. Estamos hablando de un tomate que hemos conseguido a base de cruzar el Rosado de Berna y el Tomate Jack, obteniendo un producto que se ha adaptado perfectamente a nuestra zona y que ofrece un resultado excelente.

El fruto de este trabajo es un tomate extraordinario que nos permite una bonita producción que garantiza su suministro sin problemas de escasez. Hablamos de **un tomate de mesa de diferentes tamaños pero siempre manejable, dotado de una piel finísima y un sabor y una textura que lo hacen único.** Por si esto fera poco, nos preocupamos en recolectar el tomate cuando éste se encuentra **en su momento óptimo** y los distribuimos al día siguiente, por lo que se recibe listo para ser consumido, en su estado idóneo.

Otra de las ventajas que ofrecemos es la seridid en su distribución. **Todos los días distribuimos nuestro Tomate de Costa y lo hacemos a todos los rincones de Euskal Herria,** ya sea a Baiona, Bilbao, Gasteiz, Donostia... este verano, que nadie se quede sin disfrutar de un buen tomate !!

Y todo ello sin olvidar que en Kosta Aroa contamos con otra serie de productos que pueden adquirirse a la vez que el tomate, tanto para complementar a éste como para ser disfrutados por su cuenta, como **nuestras diferentes lechugas, nuestras ensaladas gourmet, nuestras habitas repeladas pasteurizadas...** producto de cercanía cuidado al máximo para satisfacer a los paladares más exigentes. Entrad en www.kostaaroa.com y veréis de qué estamos hablando.



KOSTA AROA

San Prudencio Bailara, GETARIA

943 14 02 89 - 682 34 92 60 - www.kostaaroa.com

ANTONIO
BERGARA 3

C/ Bergara 3 - 943 42 98 15
www.antonio-bar.com

White Tara
BAR & TERRACE

Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución

BAR
SQUINTO
PINO

**BOKATAS
HAMBURGUESAS
PINTXOS FRÍOS Y CALIENTES**

ABIERTO DE 09:00 a 00:00
(Fines de semana hasta las 02:00)

Sarriegi, 4 - Parte Vieja - DONOSTIA

casa julián bar

- PINTXOS
- VINOS Y VERMUTS
- RACIONES
- PLATOS DE TEMPORADA

Santa Clara, 9 - TOLOSA - Tf: 688 65 79 59

KUKU
jatetxea

OILASKO
ERREAREN ETXEA
LA CASA DEL POLLO ASADO

Euskal Herria, 12 - IBARRA - Tf: 943 966 306
www.kuku.com.es



ADIÓS A LUCHY SANTAMARÍA: LA ÚLTIMA GUIсандERA DE RIOJA ALAVESA

El pasado 11 de agosto falleció, a la edad de 93 años, **Luchy Santamaría**, madre de los hermanos **Rubén** y **Juanma Lavín**, responsables de espectacular complejo enoturístico **Villa Lucía** de Laguardia que lleva, precisamente, su nombre.

Lucía, Luchy, ha sido el vivo ejemplo de una generación de guisanderas que poco a poco, inexorablemente, se va extinguiendo. Esas mujeres que nacieron con una mano delante de la otra y han sobrevivido y prosperado a cuenta de trabajar de sol a sol.

De hecho, Luchy, a pesar de llevar años retirada, seguía cocinando todos los días en su preciosa cocina en las traseras de Villa Lucía, y seguía teniendo una excelente mano, como nos demostró en octubre de 2020, en plena pandemia, cuando un día de frío riojano nos preparó ante nuestros ojos

un desayuno que nos calentó el cuerpo y nos levantó el ánimo para toda la jornada.

Luchy era amable, cercana, jovial... y ha mantenido hasta el último suspiro una vitalidad encomiable. Nos queda en la memoria aquel desayuno y la maravillosa conversación mantenida con ella, así como el imborrable recuerdo de los callos que llevan su nombre en la carta del restaurante, claro ejemplo de esa cocina de carácter que practicó toda su vida.

Vaya desde aquí nuestro más sincero abrazo para los hermanos Santamaría, que siempre han acompañado y adorado a la mujer que les hizo como son, y sirvan como epitafio las palabras que dedicamos en las redes a Luchy el día de nuestra última visita:

“La visita, en cualquier caso, comenzó visitando a la madre





de los hermanos Lavín, Luchy Santamaría, una guisandera de 88 años que, ya retirada, conserva a su edad una vitalidad, una memoria y un fundamento avasalladores. De hecho, Juanma y Juanan trabajan codo con codo con Luchy en la recuperación de viejas recetas tradicionales de la zona para incorporarlas a su carta y a sus menús, ya que Luchy es una computadora viviente que guarda docenas de recetas y es capaz de explicarlas paso a paso.

Luchy nos recibió, haciendo gala de su arte, dando los últimos golpes de varilla a un chocolate artesano a la taza que, junto con el bizcocho casero con el que nos fue servido, sirvió de inmejorable reconstituyente en una gélida mañana otoñal alegrándonos cuerpo y espíritu.

Charlando con Luchy, ésta nos habló de los años ejercidos como cocinera y, sobre todo, nos transmitió la pasión que siempre ha sentido por su labor, esa cocina basada en el fuego, en la chapa de la cocina económica y, sobre todo, en el cariño, un cariño que nos quedó clarísimo al degustar el

chocolate y al ver con qué dulzura elaboraba simultáneamente una cazuela de pescado en salsa riojana, una preparación similar al ajoarriero que Luchy elabora, según nos contó, utilizando las partes más jugosas de la cabeza y el cogote de la merluza y otros pescados y pochando en la cazuela ajo, cebolla, pimiento verde y choricero en tiritas a los que añade tomate natural unificando con ello un plato exquisito presente en el menú que degustamos posteriormente.

Luchy, alegre y locuaz, también nos contó el “secreto” que utiliza para que sus asadurillas de cordero, también presentes en el menú, sean más jugosas que las de nadie, y nos confesó que a su edad sigue devorando libros de cocina aprendiendo y poniendo en práctica nuevas recetas.”

Que la fértil tierra riojanoalavesa te sea leve, Luchy. Sobreviviste en tu infancia a una cruel guerra, trabajaste toda tu vida, y toreadste, en el ocaso de ésta, a una cruel pandemia. Te has ganado, muy merecidamente, el reposo eterno. Descansa en paz.



ANTONIO
BOULEVARD

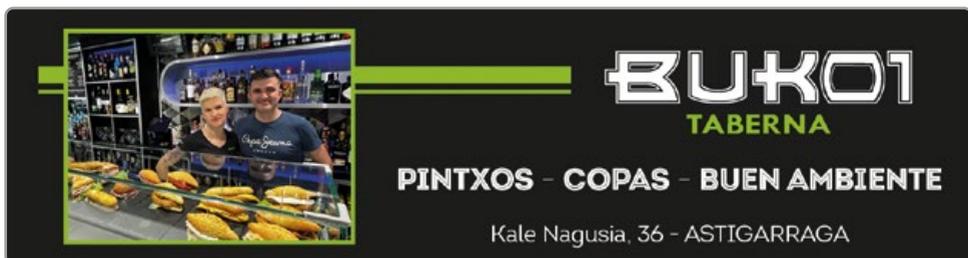
C/ Mayor 2 - 943 18 74 39
www.antonioabar.com



Belauntza
OSTATUA

Hiriburu 23 BELAUNTZA - 943 90 45 90

Eguneko menua:
13,50€ (IVA inc.)
Asteburuko menua:
27€ (IVA inc.)
Astearteak itxita
Abuztuak 1-20 itxita
(biak barne)



BUKOI
TABERNA

PINTXOS - COPAS - BUEN AMBIENTE

Kale Nagusia, 36 - ASTIGARRAGA



choc
arte

Chocolateria
Confiteria artesanal
Cacao sostenible

Bengoetxea 2 - DONOSTIA - 622 92 54 45 - @chocarte.ss



taberna
Oilarra

**PINTXOAK, RAZIOAK,
BOKATAK... ETA GIRO PAREGABEA !!**

Euskal Herria Enparantza - LEGAZPI

EL MOLINO DE URDANIZ (Urdaniz, Navarra)

IDENTIDAD Y SENSIBILIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

En el actual panorama gastronómico vasco, inmerso en un proceso de foodificación que parece no tener marcha atrás, y en el que los chefs consagrados parecen más pendientes de los medios de comunicación o sus negocios paralelos antes que de sus "restaurantes-madre", es todo un soplo de aire fresco acudir a un establecimiento como el **Molino de Urdaniz** en el que, a pesar de ser uno de los locales de nuestro entorno actualmente más reconocidos internacionalmente, sigue imperando la sensación de encontrarnos en una casa de comidas. Las **tres estrellas** de las que ya dispone **David Yarnoz** (2 en Navarra y una en Taiwan) no se le han subido a la cabeza. Todo lo contrario, el pamplonico mantiene la testa muy bien amueblada y su creatividad se encuentra en un momento de gracia. Pasen y vean.

Tal como reza la carta del Molino de Urdaniz, "El Menú 'Clásicos y Evolución' consta de catorce platos. Es un recorrido por las elaboraciones más emblemáticas y representativas de la casa, e incluye las últimas creaciones, siempre sujeto a la estacionalidad y la magia del momento".

La experiencia arranca en el mismo comedor del piso superior, una sala diáfana y luminosa con la única decoración de las vistas a los bellos campos exteriores. Llama la atención que a pesar de estar situado el restaurante al borde de la carretera, la sensación de paz y quietud es total. En la cocina de dicho espacio, a la vista del cliente, **David Yarnoz** y una selección de miembros de su staff ultimán los platos elaborados en la cocina principal por el equipo del Molino. Del servicio se ocupa personalmente **Jaione Echarri**, esposa del chef,

que ha acompañado a David desde el inicio de esta aventura, en cocina inicialmente y en sala de unos años a esta parte.

El menú se presenta al comensal en una cuartilla en la que tan solo se muestra una palabra por plato que simboliza cada una de las propuestas. Eso sí, a pesar de mencionar en su enunciado a los clásicos, en la temporada actual solo hay un plato realmente "antiguo", el bautizado como "**Tradición**" (2003), consistente en un caramelo de pimentón relleno de mousse de txistorra, definido por David Yarnoz como una "adaptación del embutido a nuestra cocina", y que nos es servido como aperitivo junto con un sabroso y nada empalagoso vermouth.

Este arranque es toda una declaración de intenciones, ya que el Molino de Urdaniz se halla situado a 3 minutos en



1.- Tradición (2003)



2.- Encurtido (2017)



coche de Zubiri, municipio conocido por su txistorra, de la que se nutren para el mismo. Y es que la cocina de David Yarnoz es, esencialmente, una reinterpretación muy personal de la tradición navarra en la que, salvo honrosas excepciones, siempre encontramos productos generalmente humildes y sencillos procedentes del entorno más próximo, que el veterano chef entroniza insertándolos en preparaciones contemporáneas en las que combina técnica, contrastes de sabores y ribetes internacionales, convirtiendo lo local en universal sin dejar de tener, en todo momento, los pies fuertemente anclados en el suelo.

El caramelo de pimentón con txistorra, creado al poco tiempo de su “estancia” en la escuela Irizar, es, a pesar de los 20 años transcurridos desde su gestación, una excelente muestra de esta filosofía y luce a día de hoy una incuestionable modernidad. Se trata de un divertido juego en el que, tras cascar en la boca el crujiente caramelo que aporta inicialmente un sabor dulce, sobreviene la combinación de pimentón y mousse llenando el paladar del buscado gusto a txistorra que resulta, a pesar de la contundencia habitual del embutido, suave y refinado.

Igualmente refinado resulta el **“Encurtido” (2017)**, formado por unos cilindros de pepino encurtido de maravillosa textura, acompañados de unos “shots” o pequeñas bolitas heladas de parmesano con carne de ostra y polvo de la propia piel del pepino. El juego de texturas y temperaturas es embriagador, al igual que el blanco de Baztan, “Kiribil”, propuesto por Fran, el eficiente somelier: un vino que combina manseng y petit manseng con hondarrabi zurí, criado todo ello bajo velo de flor. Un juego aromático, gustativo y conceptual que, además de acompañar a la perfección a este entrante con alma de pintxo donostiarra, se ciñe igualmente a los postulados de la cocina de David.

Con la llegada del tercer entrante, denominado **“Caparazón” (2021)** comienzan los platos de la década actual o “postpandémicos”, que completan el menú con la excepción del antepenúltimo, creado en 2018. El juego de esta propuesta es, por una parte, la ausencia visual del caparazón, ya que el buey de mar que compone el cuerpo principal del plato se presenta desnudo y simplemente acompañado de un aire de dashi elaborado con almendra y polvo de atún y unas hojas y flores del entorno. Con este suculento entrante nos situamos en otra de las pasiones de Yarnoz: su querencia por la cocina oriental. De hecho, Fran nos propone en esta ocasión un sake, eso sí, un sake inclasificable con recuerdos de mascarpone que, aún así, funciona, y muy bien, con el sávido plato.

El mismo sake, procedente de la prefectura de Fukushima, permanece en mesa para armonizar las dos siguientes propuestas, empezando por **“Vegetal” (2020)**, una oculta royal de sardina y antxoahumadas cubierta de un suculento licuado de vegetales, tirabeques y borraja, un canto a la huerta navarra y su enriquecedora relación con los productos marinos, seguido de **“Blanco” (2023)**, un ligerísimo ajoblanco rodeado de un aro de coco coronado de finísimas lascas de manzana. La “magia” que menciona David en la carta del Molino tiene aquí uno de sus momentos más evidentes, en el sabor que aporta la sorprendente e inesperada combinación de la manzana y el coco. Solo por experimentar la sensación en boca que ofrece este plato merece la pena acudir a un restaurante de esta categoría.

Río, Huerta, Tierra...

La degustación continuó, entrando en materia más sólida, con **“Río” (2022)**, consistente, haciendo honor a su nombre, en una gelatinosa rodaja de trucha del Baztán sobre una pomada de jamón (que suponemos un Pio Negro navarro



3.- Caparazón (2021)



4.- Vegetal (2020)



procedente de Maskarada), acompañado de unas txalotas rellenas de crema de remolacha blanca y hojitas de oxalis verde. Un plato que supuso un guiño a otra gran receta local, la trucha a la navarra, acompañado de un profundo sabor a pescado para el que Fran, el somelier, un preparado joven nacido en Ecuador pero más navarro que el capotillo de San Fermín, nos propuso un brut rosé austriaco que a pesar de conjugar, tanto gustativa como cromáticamente con la trucha, tal vez fue el vino que menos nos sorprendió.

Al Río le siguió la **“Huerta” (2022)**, una porción de tomate Jack encurtido procedente del propio huerto de David Yarnoz y Jaione Echarri, situado en Ayo, Navarra Media, acompañado de una bearnesa, salsa históricamente nava-

rra, elaborada con huevas de trucha e hinojo. Para acompañar a este plato, Fran nos elaboró, en vivo y en directo, un excelente cóctel compuesto de Vermouth Punt e Mes, licor St. Germain de flor de sauco y agua tónica, un combinado ligeramente dulce pero nada empalagoso que acompañó muy bien al intenso plato.

Y de la Huerta a la **“Tierra” (2023)** para obtener de ella un noble producto, precisamente de la huerta, como es el puerro, en este caso asado y servido sobre una crema de ostras y espolvoreado por polvo también de ostras, una nueva delicia cargada de umami y untuosidad para la que Jaione nos sirvió un par de copas de “Punto de fuga”, tinto de garnacha elaborado por las Bodegas Viña Zorzal en colabora-



5.- Blanco (2023)



6.- Río (2022)

ción con Matias Michelini, prestigioso viticultor argentino que ha unido sus fuerzas con la bodega navarra para elaborar este vino, aromático y ligero, extremadamente sutil, en exclusiva para el Molino de Urdaniz.

Este excelente vino es el que acompañó a los dos platos siguientes, en los que cambiamos de concepto para encontrarnos con la **"Piel" (2023)**, una piel de bacalao en cuyo tratamiento se ha buscado la gelatinosidad, depositada sobre una crema a modo de finísima brandada, descansando todo ello en un potente y sabrosón extracto de pimiento rojo, un plato extraordinario y contundente que rivaliza en fuerza sávida con **"Campo" (2021)**, consistente en un suculento tartar de ternera de Navarra del valle de Erro acompañado de puré de chirivía y coronado con un potente jugo, chirivía encurtida y polvo de mostaza. El plato se acompaña de unos tendones crujientes de la misma ternera cubiertos de lascas de trufa que se combinan con el tartar y el puré a modo de pan. Un plato juguetón, muy visual y muy divertido, un disfrute más en un momento en el que todavía quedaba mucho por delante.

Deslumbrante fase final.

A estas alturas de la película, todavía nos quedaba encarar la "fase final" del menú degustación del Molino de Urdaniz, que en un menú convencional sería, todavía, la parte más potente, es decir, el pescado, la carne y el postre.

En el caso del maravilloso restaurante de David Yarnoz y Jaione Echarri, esta parte constó, todavía, de 5 pases más, ya que el pescado fue aumentado de uno a dos pases y el postre se compuso, como viene siendo habitual en este tipo de establecimientos, de prepostre y postre, quedando finalmente la experiencia en 15 pases, 16 si contamos los petits fours.

Por lo tanto, tras el "Campo" pasamos al **"Mar" (2023)**, que, como digo, se dividió en 2 pases, un primero consistente en un alga nori conteniendo una sabrosa salsa meunière sobre la que descansaba un taco de una impecable merluza blanca elaborada al vapor y acompañada de hojitas de oxalis roja, y el segundo, que resultó ser una preciosa gamba roja abierta en canal y cubierta de una gelatinosa beurre blanche con agua de alcarras y bolitas de caviar nacarí.

Para acompañar este pase, volvimos al blanco en la persona de Esmeralda García, una osada viticultora segoviana que bajo el nombre de Michika elabora vinos de crianza biológica procedentes de viñedos prefloxéricos vendimiados a mano. Otra maravilla enológica que casó a la perfección con ambos platos.

Ya en la recta final, y a pesar de que el orden de degustación había sido terriblemente personal y aparentemente (aunque no realmente) anárquico, en la primera mitad, la salida de los platos fue más convencional, así que al "Mar" le siguió la **"Pluma" (2018)**, uno de los tres platos relativamente "clásicos" del menú, una pechuga de pichón asada en su punto perfecto, respetando su precioso y rojo interior, salseada en mesa con su propio jugo y acompañada de acedera y alcarras. Tal vez el plato más convencional pero no por ello menos satisfactorio que el resto de maravillas "saladas" ingeridas antes de la llegada de la parte dulce. Además, para atemperar la transición al dulce, la pechuga fue armonizada con un potente Oporto de la casa Niepoort que hizo todavía más placentera su degustación.

Y pasando a la última fase, nos terminamos de deleitar con el prepostre, denominado **"Transición" (2023)**, un aro helado de manzana sobre jugo de membrillo, coronado por



7.- Huerta (2022)



8.- Tierra (2023)



una hoja de Begoña que aportaba color y sabor al conjunto. Y para acompañar un postre tan “manzanoso”, que mejor que una de las mejores sidras de hielo asturianas: Valverán 20 manzanas, una auténtica joya elaborada en Sariego plena de frutalidad y acidez que funcionó también a la perfección con el postre, **“Atrevimiento” (2021)**, consistente en un “etéreo” de chocolate que, literalmente, se desvanecía en la boca, acompañado de un, efectivamente, atrevido helado de lúpulo de Olite y miel. Toda una traca final.

Un café de Ruanda infusionado en sala y unos petit fours que incluían sendas catanias blanca y negra, un financier y una trufa de armagnac completaron y redondearon un menú altamente recomendable por su originalidad, por su calidad

y, sobre todo, por su sabor. Un alarde de sabor y saber sin estridencias, equilibrado, acompasado y servido cual si de una coreografía se tratase, controlando los tiempos al 100% y no dejando tiempo a la espera o al aburrimiento.

Excelente relación calidad-precio

El menú es también altamente recomendable por su precio, 155 euros (IVA incluido y bebidas aparte), ya que el precio resulta todavía, a día de hoy y cayendo la que está cayendo, totalmente razonable y nada excesivo más aún habida cuenta de cómo se están subiendo algunos a la parrá. Estamos hablando de una experiencia absolutamente top en el restaurante gastronómicamente más reconocido de Navarra, poseedor de nada menos que dos estrellas Mi-



9.- Piel (2023)



10.- Campo (2021)



chelin y que, como suele suceder en estos casos, es más apreciado en el exterior que en casa. De hecho, gracias a unos clientes orientales que en su día se enamoraron del concepto de David y Jaione, el Molino de Urdániz cuenta ya con **dos “sucursales” en Taiwan**: una en la capital, Taipei, reconocida ya con una estrella Michelin, donde ofrecen el menú gastronómico que en Urdaniz ofrecen en el piso superior y otra en la isla de Penghu, donde el equipo del Molino ha “clonado” el concepto, más popular pero no menos cuidado, que ofrecen en su planta de calle, denominado **“Origen”** y en el que se ofrecen, como se describe en la puerta del local, “platos tradicionales de la gastronomía navarra elaborados con tiempo y a la vieja usanza, que han

pasado de generación en generación. Platos que David tiene en el recuerdo queriendo mantener esos sabores a veces olvidados”.

Precisamente, la existencia de esta “Opción B” en el piso inferior del local, en la que el precio del menú se limita a 32 euros (IVA incluido y bebida aparte) muestra claramente que lo de David y Jaione es pura y llanamente amor por su oficio y voluntad de preservar y dar a conocer a la mayor cantidad posible de gente la cocina de su tierra. Y como toda apuesta, si se realiza con ilusión y con esfuerzo, tiene su recompensa, hoy es el día en el que el Molino de Urdaniz se llena todos los días (no olviden reservar si piensan acudir), y



11.- Mar (2023)



12.- Mar 2 (2023)

dentro de dos semanas se va a poder permitir cerrar lunes y martes en lo que consideran una medida que va a redundar en beneficio del personal que, como nos demostraron, lo da todo por el local.

Por lo tanto, a pesar de que todo el mes de agosto El Molino permanecerá abierto, a partir del día 22 y con carácter perpetuo, este restaurante cerrará lunes y martes con lo que todavía resultará algo más complicado conseguir mesa en el mismo. No se lo piensen y traten de cuadrar fechas y dineros para acudir lo antes posible a disfrutar de su extraordinaria propuesta culinaria. No se arrepentirán de hacerlo, y mucho menos si la más que posible consecución en un futuro cercano de una tercera estrella hace todavía más dificultoso (y menos accesible) el sentarse a su mesa.

Por lo demás, y por si todo lo comentado hasta el momento fuera poco, en breve se inaugurará el tercer "apéndice" del Molino de Urdaniz en Taiwan, un segundo "Origen" que ayudará a que la más auténtica cocina navarra de estos dos entusiastas siga conquistando el mundo... y que nosotros lo veamos !!



EL MOLINO DE URDANIZ

URDANIZ (Navarra)

Tf: 948 304 109

www.elmolinourdaniz.com



13.- Pluma (2018)



14.- Transición (2023)



15.- Atrevimiento (2021)



16.- Petit fours



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde 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:** 13€ **Menú fin de semana:** 27€ **Alubias:** 25 € (Iva y bebida incluida) **Cierra:** 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



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

ASTIGARRAGA

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**, 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 **"Urdin" 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.

URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA Z/G
TEL. 943 18 01 19



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

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



BEASAIN

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



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

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 beasainarra 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.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación:** 48,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24
www.tripontzi.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



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

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 pikotero. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de tuqueta, 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 Cochinitillo 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 lunas.

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

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

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

GARAIAN, 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.

ORENDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

ASADOR 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 boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos cocciones, Pescados a la brasa, Txuleta de viejo a la parrilla, Tarta tibia de manzana con helado Km. 0, Torrija al horno con helado de vainilla... **Menú del día (Mediodía y noche):** 19,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 42€ con solomillo/ 45€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 35 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingo tarde, lunes todo el día y jueves tarde.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

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

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES, COCINA TRADICIONAL... Y KULTUR POTE !!

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8

TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubiada:** 17€ (Bebida aparte) **Y ahora, los jueves... KULTUR POTE !!** (Pintxo pote acompañado de actuaciones, monólogos u otras expresiones culturales)

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pecados 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.

URZUBI TABERNA

NOVEDADES CONSTANTES



ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebozada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **torillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.



ALBIZTURKO OSTATUA (Albiztur)

COCINA CASERA CON TOQUES DE ARTESANIA

Nos ha encantado el giro que le ha dado **Marta Deulofeu**, la nueva responsable del Ostatu de Albiztur, a este establecimiento. En su anterior etapa este restaurante de titularidad municipal apenas abría al público y había sufrido una cierta decadencia. Marta le ha insuflado vida y color ofreciendo una variedad culinaria en la que denota experiencia y, sobre todo, originalidad.

Marta es un ejemplo modélico de integración. Catalana de la Costa Brava, fue el corazón quien le trajo años ha a Tolosaldea y una vez aquí no se ha limitado a residir, sino que dedica una buena parte de su tiempo a aprender euskara. De hecho, fue una compañera de euskaltegi residente en Albiztur quien le sugirió que se hiciera con el Ostatu, consejo que Marta siguió sin pensárselo dos veces.

Detalles, tradición y preparaciones caseras

Cocinera autodidacta, Marta muestra una indisimulada pasión por el **detalle** y por la **cocina casera**. De hecho, todo lo hace ella sin recurrir a conservas ni a preparaciones precocinadas. Un buen ejemplo es el **paté** de espárragos trigueros silvestres con el que nos dio la bienvenida, un detalle que siempre tiene con la gente y que sorprende a quien lo prueba, ya que estamos ante un producto y un sabor inexistente en nuestro entorno. Marta también prepara variantes de este plato, como un paté casero de lentejas igualmente sorprendente.

Otro plato que nos descolocó en nuestra visita a Albiztur fueron las anxoas en salazón, igualmente caseras y presentadas en entero y con la cola, algo insólito en nuestros restaurantes. “En mi casa siempre las hemos elaborado de manera artesana, con la cabeza y la espina, y así es como yo las hago. Hago un montón de golpe y las guardo en botes para ir sirviéndolas solas o con cogollos, cuando hay”. Tres cuartos de lo mismo con los pimientos que acompañan a su ensalada de ventresca. “Esta es una buena combinación entre los platos de aquí y nuestra forma de comer, que nos encantan las verduras templadas y asadas. De hecho, nunca compro pimientos ya hechos. Los aso yo. Es lo más fácil del mundo”.

La última frase resume a la perfección la filosofía de Marta: humildad y modestia, sin dar ninguna importancia a los maravillosos platos caseros que prepara. Porque igual que asa los pimientos, compra las vainas, las pela, las corta y las congela para que se conserven en su estado óptimo, o mezcla el pollo de caserío con una original y muy personal mezcla de setas recolectadas por su padre en tierras catalanas... Y, por supuesto, al estar en Albiztur, Marta también prepara ricas **alubias con morcilla y costilla** adquiridas a Errazkin de Ibarra, localidad en la que ella reside. Una completa alubia se cobra a 25 euros, incluyendo media botella de vino por barba, postre y café.

El 24 de diciembre Marta cumplirá **dos años al frente** de este precioso establecimiento situado en una de las plazas más sugerentes de Tolosaldea. Esperemos que su propuesta cuaje en el público ya que merece realmente la pena, por original, por sincera, por imaginativa y por respetuosa.



ALBIZTURko OSTATUA
Herriko Plaza - ALBIZTUR

Tf: 943 00 59 22

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.

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



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

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 rebizadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

J.L. BAXARRI SAGARDOTEKA

ASADOR CON GRAN VARIEDAD DE SIDRAS, CENTOLLO Y BUENA CARNE

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 33
(IBAETA)
TEL. 943 27 36 19



Jose Luis Esnal, conocido en Orio como "Baxarri" da su nombre a esta asador-sidrería abierto en mayo de este mismo año en el edificio que albergó originariamente la Sidrería Urkiola. Dirigido gastronómicamente por el sobrino de José Luis, **Iñaki Azkue**, "El Vaskito", en J.L. Baxarri encontraremos una **gran variedad de sidras**, tanto las tres que podemos degustar directamente de sus kupelas (Barkaiztegi, Zapiain y Saizar) como una gran cantidad de sidras en botella. La especialidad indiscutible del establecimiento es el **centollo**, así como la parrilla, y **la opción más interesante son los menús para mesa completa** como el **Menú J.L.** (24 €), **Menú Baxarri** (39 €) o los dos "**Menús Centollo**" (42 y 49€). El precio de los menús incluye pan, postre, sidra de kupela a voluntad e IVA. Baxarri cuenta con un **amplio aparcamiento** particular. **Cierra:** Martes noche y miércoles todo el día.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN


DONOSTIA

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


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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

 PEÑA Y GOÑI, 13
 (GROS)

TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiarra.com


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

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.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14

www.boulevard-9.com



Boulevard 9, uno de los más veteranos bares del centro de Donostia, **abre todos los días puntualmente a las 6:30 de la mañana** para ofrecer desayunos y una atractiva variedad de **pintxos** entre los que encontramos especialidades como Croqueta de jamón, Calamar ali-oli, Brocheta de gambas, Queso de cabra, Bacalao asado, Carrilleras, Solomillo de cerdo, Txipirón plancha... En **raciones** destacan las Mini Ensaladas de Queso de cabra o gulas y gambas, y raciones como los Calamares, las Bravas, el Jamón Ibérico... Su **cocina** permanece abierta de manera ininterrumpida entre las 7:30 y las 15:30 y entre las 19:00 y las 22:15 con una amplia variedad de raciones y diferentes opciones de picoteo. **Menú del día:** 19,50€ . **Menú fin de semana:** 30€ **No cierra.**

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)

(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

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

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!

DONOSTIA

 ESTERLINES, 12
 (PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 48 33



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terrace cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encebollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

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

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 merlujo 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.

PORTUETXE

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



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€

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

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

www.restaurantemartin.es



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

MARIÑELA

SEGUNDA TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

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



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoaas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 35 € (Bebida aparte) **Carta:** 40-50 € **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

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

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.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletaestaurante.com



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

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

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjuga el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarál 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**

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

¿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
Agostini Portueña, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Akari Amara, 14. 943 211138
Akari Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbitearte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 466807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Albida Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

- Parrilla de carbón en plena Parte Vieja
 Euskal Herria, 6 (Parte Vieja). 943 45 82 11
Aldapeta Gastrobar S. Bartolomeo, 9. 943 444294
Aldieri-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu -Erotaburu- 943 218479

ALLI OLI

- Cocina catalana de montaña
 Cº Okendogati, 2 (Martutene). 943 46 02 86
Alluru Ctra. N-1 (8º Zubieta). 943 366572

AMARA-LUR

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

- Ambigü Estación** Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Amelia by **Paulo Arriola** Zubieta, 26. 943 845647
Ametzagaña Cº de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergata, 3. 943 429815
Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439
Antoria Txiki Añorria Hiribidea, 22. 943 362780
Araeta Sagardoteka Berriid Bidea 22. 943 362049
Aralet Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

- Argintzi Jateketa** Plaza Ametzates. 943 474246
Aroka Sierna de Aloña, 5. 943 452192
Arrola Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitau Igoa bidea, 19. 943 983141
Azrak Alcalde Eliseaga, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Izipua, 15. 943 270908
Astelena 148 Iñigo, 1, esq. Constitución. 943426275
Astelena 1987 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran Ingobernable -Zubieta-. 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Astoria Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azoka Prim, 12
Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304

- Baga Biga** Ramón María Lili, 8. 943 381753
Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun Añorria Hiribidea, 44. 943 367149

BAXARRI SAGARDOTEA

- Asador Siderria con centollo y buena carne
 Igoa bidea, 33 (Ibaeta). 943 27 36 19

- Baztan** Puerto, 8. 943 424272
Baztarte Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474895
Beharri Narrika 22. 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27. 943 42 42 60

BERGARA

- Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artea, 8 (Gros). 943 27 50 26
Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384
Biarritz Zubieta, 56. 943 423349
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860
Bideluz Garibai, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Binhot Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora J. Zaragutza, 4. 943 446111
Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bodegón Usarbi 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 F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

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

CAFÉ DE LA PLATA

- Gran variedad en pintxos y buenas copas y café
 Padre Larroca, 114. 943 29 02 39

- Café Saigón** Hotel Mº Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Regente, 9. 943 432162
Café Kursaal Ramón María Lili, 2. 943 321713
Café S7ete Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

- Pintxos, combinados y cafés en local acogedor
 Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74
Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990
Capas R. Católicos, 12. 943 463990
Carriacho Zabaleta, 55. 943 326734
Capovisano Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava Pescadería. 943 423494
Casa Alcaldía Mayor, 19. 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743

- Casa Durán** Secundino Estraola, 20. 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28. 943 274391

CASA UROLA

- Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 43. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

- Chulettes, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro). 943 45 22 10

- Chutney Gastrobar** Pedro Egaña, 8. 617 091606
Ciaboga Easo, 9. 943 429226
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Jobos J.M. Barandiaran. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Damada Antigua Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 366347
Danena Matia, 6 -Antigua-. 943 217320
Danena Enbeltrán, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 455940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

- Döner Kebab 1** Sagardotegi, 28.
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilibia, 9.
Donostiara Taska Enbeltrán, 5. 620459480
Drinka Matia, 50 -Antigua-. 943 212101
Duit Antonio Aratz, 4. 943 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 288187
Eguzki Bistro Bar Secundino Estraola esq. S. Izpizua
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café N. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Cané de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Chef Ugo N.º Antón Jakituna, 21. 943 129944
El Doble Paseo de Lolo, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El pescado de la bahía de Cadix Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

- Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Enxalao Ramón y Cajal, 3. 688 768015
Erdiko Autonomia, 1. 943 459699
Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakenea, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692527
Etxalde Baldomero Erandiate, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216052
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Zeiza Avda. Sustrategi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

- Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043
Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 423403
Foster's Hollywood Zubieta, 1. 943 320988
Galerna Jan Egan Pº Colón, 46. 943 278839
Garbana S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria C. Com. Garbana. 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21. 943 433134

- Garua** Narrika, 20. 943 456562
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

- Especialista en Olubias de Tolosa
 Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta). 943 21 07 13

- Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997
Geralds Iparregine, 13. 943 083001
Giroki Enbeltrán, 4. 943 421385
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 4576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Gross Zurriola, 6. 943 187857
Grox Napoleateno Garibai, 22. 943090614
GU San Sebastián Alberdi Eder, 1. 943 980775
Guardaplata Serrano Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe** Iztorgorra, 7. 943 225360
Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316
Gure Txoko Usandragua, 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, 12 (Intxaurrenolatu)

- Himeretz**, 31 de agosto, 19. 943 062960
Hopoca de Loloia Cº de la Hopica, 44. 699 759567
Hol Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Mont Igeldo Paseo del Mar, 154. 943 210211
Huang Chen (chino). Larremendi, 11. 943 451968
Humo Pizza San Francisco, 47. 943 631090
Ibai Lur Naburrea Oñate, 1. 943 335255
Igeldo Pza. Inurza, 2. 943 030473
Igeldo Sider Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251
Ikaiz Pº Colón, 21. 943 220124
Intxaurrenolatu Sagard Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

- Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

- Iñusti** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñusti Pol. Zuzatu, 4 -Erotaburu-. 943 313933
Iraeta Padre Larroca, 4. 943 272973
Irato Harburgueseria S. Juan, 9. 943 422667
Irgoien Erret Cam. Petritzola, 10. Zubieta. 943 372875

IRRINTZ

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

- Iruña** Easo, 73. 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466665

- Isa del Sol** (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iruñerri-Bar Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

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

- Itxasalde Asador** Atxabarrak, 83. 943 371585
Itxaspe Ibai-Aldar, -Martutene-. 943 470757
Ixtxaso S. Marcial, 8. 943 205547
Izarpe Bidearte Berri Baserría, 943 361470
tzar Pza. de las Américas, 12
Izarreitzi Prim, 4. 943 428747
Izazpi Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izazpi Pº Baratzategi, 2. 943 279391
Izeta Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Jolas Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea Avda. Añorria, 44. 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5. 943 420460
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 421801
Keanito Enbeltrán, 6. 943 427405
Jaiz Pza. Vitoria-Gasteiz, 4. 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Biza de Otero (Atxoa)
Kalonje Padre Oriolaga, 8. 943 213251

KAPAKOATIA

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

Kapela, Logroño, 5, 943 559208

Karrika, 31 de agosto, 26, 943 424135

Kaskazuri, Pº Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 58 31 86

KATA 4 OYSTER BAR

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

Kayak, Pº de los Olmos, 24, 943 397871

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

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki, Sekundino Esnaola, 45, 943 274936

Kixkurra, Igara kalea, 2, 943 285436

Kiki, Avda. Tolosa, 79, 943 317320

Km 0, Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kinza, Gran Via, 30, 943 128928

Kokab, Simón de Lajus, 8, 943 904449

Kofradia-Isas Extea, Kaimingainbo Plaza, 1, 943 050764

Kok, Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

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

Kokuarri, 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, Zubietza, 2, 943 440770

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

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida
Pza. Gorgoxtu, 1 (E. Antiguo), 943 73 67 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 Kabuzeta, Igentza, 9 (Club Nauka), 943 473682

La Madama, San Bartolomé, 35, 943 444269

La Mamma Mía, S. Bartolomé, 18, 943 465293

La Mina (pizzería), Uribeeta, 1, 943 427240

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

LA PLATA

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

La Rampa, Muelle, 26-27, 943 421652

La Sebastiana, Avda. Madrid, 3, 943 478491

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

La Tagiatella, Peña y Goñi, 5, 943 289184

La Tagiatella, San Martin, 29, 943 427326

La Torre de Piza, S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA

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

La Txuletaria del Iraeta, Padre Larroca, 4, 943 321636

La Sebastiana, Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Vaca, Andretegui, 4, 943 317744

La Vaca, Avda. Libertad, 40, 943 429796

La Venta de Carro, Avda. Madrid, 32, 943 456087

La Viña, 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri, Zabaleta, 9, 943 293806

Lagunak, Pza. Gorgoxtu, 1, 943 228133

Las Vegas, Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 352445

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 412933

Los Riojanos, Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkatelak, Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTAS BERRI

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

M MARTÍN

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Vitoria-Gasteiz, 9 (Ondarreta), 943 38 12 55

M2 Cafeteria, Hondarribia, 20, 943 424169

Maiatza, Enbeltran, 1, 943 430600

Manojo, José Arana, 13 (Gros) 613 044029

Maun Grill Bar, Uribeeta, 9, 722 761705

Makrobiotika Elkarte, Inbauroondo, 52, 943 288246

Malandrino, Miguel Imaz, 4, 943 328932

Malandrino, Zarautz, 2, 943 358669

Mamistegi, Oriandendi, 14, 943 714168

Mandarin, Zabaleta, 32, 943 320217

Mandragora, José María Sert, 9, 943 312699

Mapa Verde, Trueba, 4, 943 941862

MARINELA

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

Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

Marugame, Pza. Marugame, 1, 943 212988

Martinez, 31 de Agosto, 13, 943 424965

Matalauva, Zabaleta, 17, 606 158412

Mai Yuan (chino), Matilla, 5, 943 218275

Mendaur Berri, Fermín Calbetón, 8, 943 436222

Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288

Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín, Elkano, 7, 943 422866

Mirador de Ulla, Pº de Ulla, 193, 943 272707

Misura, Paseo de Miramón, 162 943 566338

Mompas Corceberia, Sagüés, 943 272326

Morgan, Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904

Munka, Zurriola, 1, 943 003162

Muntxo, Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri, Munto, Bº Aiete

Muxara, Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin, Puerto, 7, 943 063178

Nagusia Lau, Mayor, 4, 943 433991

Narrika, Narrika, 16, 943 427327

Narru, San Martin, 22, 943 931405

Néstor, Pescadería, 11, 943 424873

Nevada, Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei, Urdaneta, 14, 943 442511

Nikolas Asator, Busturinturi, 10, 943 217151

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

Niru, Mirakotaka, 32, 843 99 88 08

Nuevo Oiaola, Camino Galatzubi, 100, 943 330863

Nuevo Siguel (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030

Ocho, Manuel Lekuona, 9, 943 310410

Oihys, Ereagaizina, 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 35

Oquendo, Oquendo, 8, 943 420736

Orfura, Matía, 5, 943 570457

Ortizia, San Lorenzo, 6, 943 422424

Orlhi, San Bernardino, 22, 943 427508

Orlegi, Portuete bidea, 23, 943 312801

Orozabal Extea, 31 de Agosto, 22, 943 429907

Osingaz, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Osteria Vespucci, Eustasio Amilibia, 14, 943 092455

Ostader, Pº Bayno, 13, 943 219490

Paco Bueno, Mayor, 6, 943 424955

Pagadi, General Artebe, 1, 943 284299

Pagoxta Cartera, Pº Arbustos, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete, Goiko Galtzarra Berri, 27, 943 210071

Pantxika, Muelle, z/g, 943 421179

Paparrazi, Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Paralelo, C/ Ilumbé, 11, 943 969633

Pata Negra, Isabel II, 15, 943 450147

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081

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

Pepe, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus, Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL
Narrika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo, Eskalantezi, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta, Eiza, z/g, 943 310896

Playa Café Ben Pastor, B. Pastor, 14, 943 445712

Polka, Plaza Sarriegui, 8, 943 056280

Polittena, S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello, Gran Vía, 12, 943 537928

PORTUETXE

Sobrerío asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Ilgara), 943 21 50 18

Qing Wok, Gran Vía, esq. Zurriola, 943 286256

Ramuntxo Berri, Peña y Goñi, 10, 943 321681

Raviolina, Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126

Regatta, Fuenterribia, 20, 943 424169

Rekondo, Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto, Pza. Arizkuta, 9, 943 262881

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

Rincón, Reyes Católicos, 20, 943 450558

Roberto, General Artebe, 2

Rojo y negro, San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 48, 943 50 72 88

Salaberria Siderria, I.M.ª Salaberria, 1, 943 456311

Saltxiki, Calzada Vieja de Aietegorta 3, 943 322310

San Bartolomé 5, Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse, S. Marcial, 37, 943 434922

Santo Remedio, E.ª Lorca, 10, 943 085911

Sebastián, Muelle, 14, 943 425862

Siderria Amezi, Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323

Siderria Inbauroondo, Pº Zubiaure, 72, 943 220274

Sirimim, Mayor, 4, 943 440314

Slabon Café, Uribeeta, 44, 943 464208

SM Café, Uribeeta, 6-C.C. San Martin, 943 427610

Sport, Fermín Calbetón, 25, 943 426888

Sport K., Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

Ssua Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 886 015479

SUHAZI

Menú del día y variedad en pintxos
Juan de Bilbao, 17 (Pta. Vieja), 943 90 27 95

Sukalde Aitor, Pº de Heriz, 3, 943 227482

Sukaldean Antz Santamaria, S. Martin, 45, 943 563902

Sutan dago, Otamendi Aniak, 3, 861 305314

Syráh, Pza. Irún, 943 466643

Tamboril, Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 3 (Gros), 943 29 04 07

Tedone, Korta kalea, 10, 943 273561

Tejeria, Tejeria, 9, 943 282304

Telepiza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza, Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza, Easo, 27, 943 431777

Tendido 5, Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

dónde comer

Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Arrieta. Bº Elkano 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 943 866241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Edor. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Petu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Saxotxa Siderria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA

Albuis de Albiztur y cocina tradicional
Erdigunea, 22. 943 00 59 22

ELANE

Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur. 943 85 23 14

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

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskúria. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitza auzo, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia

Antigua N-1, 25. 943 85 07 21

ALKIZA

Alkizako Ostatua. San Martin Plaza. 943 691836
Inazio Uruzola. Arana Bailara, 18. 658 734471

ALZATA

Alzategarri. Alzategi disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA

Siderria y asador abierto todo el año
Herriko plaza. 943 652262

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaizpe. Plaza Belzarran, 1-8. 943 655848
Beartzana. Bartolome Duenarain, 18. 943 650895
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Arleta. Arleta, 5. 943 530394
Bambola (pizzeria), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 538600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591461
Goiburru Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainueru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604

Txertota. Goiburru, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goikotzea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 4. 943 537325
Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 765094
Onji Etxerri. Buztinuzi, 6. 943 765349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETZA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791407
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandiri, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azaeta. 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etxerria, 3. 943 795682
Boliñete Asador. Zarugulda, 24. 943 793991
Buenenaga. Jonin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etxerria, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzo, s/n. 943 795669
Erastikua. Bedoia, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindiegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatara, 36. 943 791195
Hilarioin. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 717080
Larritxete. Bº Udala. 943 792151
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteko. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etxerria, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 793240
Muxibar. Bizkaia Etxerria, 943 791125
Pilzain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Mestaztreka. 943 771586
Taxa. Olatara Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gessalbar auzoa. 943 791035
Txoko II. Olatara Lintza, 12. 943 795850
Txorronra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797568
Urrin. Urbirri etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate. 943 580866

Patxine. Errementari, 1. 943 691025

Sarasola Siderria. Bebalara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorenea Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336699
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Artola Siderria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergein, 12. 943 550042
Berezartzu Siderria. Beren Aran etxea, 5403 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Alta 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza, 19. 943 553031
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baseria. 943 556697
Gartzategi Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867

GURUTZETA X TULETA

Siderria abierta todo el año con amplia carta
Oialume Bidea, 63. 943 55 22 42

Ibai-Lur. Nafarroa Oñate, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kaka. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserío Muliagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartzategi, z/g. 943 468280
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendixto. Bidea Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zahara Aldea, 2. 943 555747
Mikelaia. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txontokietia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. Bº Astigarra, 943 553199
Petriegui Siderria. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ibitzita, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oñate, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 30. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBIRTAR SAGARDOTEGIA

Tolara Siderria y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 020851
Basterretxe. Basterrene Industriadalea. 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zuzardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pntboak)
Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurutu auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pntboak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 12. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 856766
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Marititte. Marititte auzo, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpurutu auzoa. Tel.943 853492

Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714

Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pntboak)

Txikigoi. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 651008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pntboak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pntboak)
Aneta. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena Kalea, 14. Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389
Berri. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pntboak)
Diz-diz. Enparantza Nagusia, 1. 943 810097
Eskaute Ostatua. Bº Ibarraize, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi. Ildersono Gurrutxaga, 10. 943800416
Jai Ajai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juanxko Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943 8150311
Kiruri. Loloiala auzo, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959
Larraigaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloiala Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzuluidea, 49. 943 812071
Onji-Etxerri. Salbe, 21. 943 150869 (Pntboak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostaspis. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pntboak)
Patxo. Patxo V. 16. 943812040 (Pntboak)
Pizza Spring. Iriaki Aspizu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loloia auzo, 7. Tel. 943 812543
Xuxetoki Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Ede kale. 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asagin Hamburgues. Zaldiretza, 1. 943 882122
Bakena. J. Miguel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 088955
Bidulze. Pza. Bidulze, 2. 943 885937
Black Label. Juan Iturralde Kalea, 1. 943 088889
Eronka. Senpere Merkatalgunea, 943 122026
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irraz Taberna. Zaldiretza, 3.

Iparr etxea. Navarro Larrategi, 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

Niza. Nafarroa Etxerria, 51. 943 881076

Onji Etxerri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Pizapae. Pza. San Martin, 943 882997

Ti Ti. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miguel Iturriotz, 9. 943 866949

URKIOLA

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

Xerbera. Nafarroa Etxerria, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

Belauntzako Ostatua. Hiriburru, z/g. 943 904590
Herriko Taberna. Hiriburru, z/g. 943 97028
Venta de Belauntza. Leizotz Errepidea, 21. 943 972828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirereñea. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dagona Ortopista. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Exayi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Gallego's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845
Irah. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760893
Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 762001

SIRIMIRI

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

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

BERROBI

IRIARTE

Cochinitillo, producto de cerchanily terraza
 J. M. Gokoetxea, 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
Azofete Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Azaitan. Azaitan bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbeton. Hondartzar, 7. 943 191970
Erota Berri. Ospitalea, z/g. 943 199423
Izaga. J. M. Itastaza, 5. 943 191197
Izenbe. Ibur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 193277
Santuram. Martari, z/g. 943 199397
Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agintasi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Azaitan Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17 943 206753
Birriñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Aragueta, 4. 943 121650
Foxtteri. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafeteria. Paseo Urquiza, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208959
Maiorika. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturriz, 1. 943 567306
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Ertori. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urquiza, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urkitxi. Pº Urquiza, 12. 943 252775
Zubi-Gain. Pº Urquiza, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatorka. Axola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudanian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Uranzadi, 13. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gohea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Goran Siglo. Uperitza, 3. 943 031185
Ibati-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 256028
Iñandu. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegon Plaza, 3. 943 257448
Kaia. San Franzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanero, 15
King-Kong. San Franzisko, 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
Malape. San Franzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pison Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzano, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñandu. Emuarabide, 1. 943 740793
Urkiola. San Franzisko, 6. 943 046209
Usatorre. San Antolin, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034583
Vinoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 740389

ERREZIL

Antionen Berdo. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezil gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812867
Izarte. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría, 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalobide, z/g. 943 519519
Ereterriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astegarragako bentak. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 240469
KB. Gamon Zumardio (Alameda), 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdioko Pizkak. Kutza Korsarioa 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Meson Extremo. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515966
Onea. Zamalobide, 2. 943 527987
Ostolaza Asador. Astegarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoena, 4. 943 527193
Perurra. Astegarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprit. Murrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875
Zamalobide. Bº Zamalobide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antionen Berdo. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezil gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812867
Izarte. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría, 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzela, 5. 943 715190
San Miguel. Apontzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzela, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Ekbia. 943 720267
Anduga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

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

GABRIA

Atriria Erreza. Bº Atriria, 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
Oteñe. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alde-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portu, z/g. 943 580811
Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaila, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaibe. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txorintxe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8.943 140906
Mayheto. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

San Antón. Muelle, 943 140324
Sotxo. Herrieteta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Erparantzta, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría, 943 553495
Albero Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Elorrabi Sidreria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Eriogorrate-Enea. Iburriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Eriozhuo, 68. 943 550331
Galka Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Ginar. Narfar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidreria. Eriozhuo, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziazo, 5. 943 330896
Iparagirre Sidreria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iribudie. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Irruralde. Bº Eriozhuo, 50. 943 330461
Izurre. Polig. Lastoza, z/g. 943 550640
Jakergui Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Uribieta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria. Bº Eriozhuo, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidreria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 330699
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Maria. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidreria. Akeregi, 7. 943 552739
Sansanategi. Martindegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suhari. Galaretza. 943 336595

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxu. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Uxildetxo. Paogaga, 19. Eriozhuo. 943 550240
Zelaia Sidreria. Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zumardi Orkologia, 2/A, 943 336056
Zumitza Nagusia, 50, 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka, P^o Bassarritar, 36, 943 941991
Aeropuerto, Gabarritar, 23, 943 668508
Ainerre Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minsarreta, 1, 943 642789
Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772
Ama Lur, Itassarri Kalea, 943 644362
Antontxu, San Nicolás, 47, 943 640059
Antúña, San Nicolas, 943 641880
Arata Asador de pollos, P^o Butrón, 12, 943 644989
Araketa Vintoka, San Pedro, 32, 943 643169
Ardoa, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arranzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arrola Berrí, Higuer bidea, 6, 943 642712
Ballestana, Arkifol, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Eropa, Jaizubia, 943 643194
Caminto Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo, Amute, 39, 943 642792
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
Gastroteka Danonatz, Denda Kalea, 6, 943 646597
El Curry Verde, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933
Garen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güelí, B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hernand Mendakadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793
Horixe, Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel, Bassarritar Etorri, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
El Capo, Minatera, 62, 943 643532
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Itzaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Juxte Merendero, B^o Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaiela, Itassarri, 4, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 43, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía B^o Anikola, 33, 943 64 63 09

Larra, Damari, 4, 943 642704
Lekuona, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokate Siderria, Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduña Berrí, Santiago, 67, 943 642298
Mahitane, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Maitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Maito, S. Pedro, 35, 943 642771
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oliuta Arzi Siderria, Jaizubia, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria, Itassarri, 12, 943 642374
Pizquier Portuko, P^o Butrón, 943 645665
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030031
Sestriñan Nagusia, 11, 943 640167
Sugarrí, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Txan, B^o Jaizubia, 266, 943 116000
Txanxangorri, S. Pedro, 27, 943 642102
Txori, P^o del faro 56, bis, 943 644710

Uralde, Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisqueria, Bidasoa, 10, 943 644614
Yola Berrí, S. Pedro, 22, 943 645611
Zabala, S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374
Itzakun, Monte Itaskun, z/g, 943 675017
Karlate, Euskal Herria, 2, 943 675636
IDIAZABAL
Alai Hostal, Alto de Ebeagarate, z/g, 943 187655
Guardi, Guardi poligona, 943 801918
Pilarrena, Nagusia, 52, 943 187866

IKAZTEGIA

Begiristain Siderria, Caserio Iturriz, 943 652837
Ostatain, San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiarre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistroká, B^o Olaberria, 49, 943 631964
Aialdea, Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandit, 9, 943 624477
Alborto Asador, Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Alkara, Pinar, 1, 943 616333
Alto de Arrote, Avda. Elizaboa, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urlandibia, 943 508281
Anaka Berrí Asador, Potes de Aia, 7, 943 611300
Antasio, Serapiro Mújica, 18, 943 615048
Anonax, Pza. San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regoyos, 13, 943 624713
Atalea, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzaran, 13, 943 242148
Baserrí, Ertzarotz, 1, 943 627907
Baserrí Asador, Berrotarlan, 3, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632943
Bierhaus, Virgen, Luis Mariano, 4, 943 622040
Bikote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Palkeria, Berrí Asador, Itzupide, 12, 943 630570
Borda Txiki Berrí, B^o Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzaran, 11, 943 536918
Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiaran, Polig. Sorozorta, 3, 943 610262
Casa Merindor, Av. Iparalde, 57, 943 625703

CILANTROPO

Mexicano auténtico con arte y con barro Luis Mariano, 15, 943 09 02 71

Chicken's, Santiago, 16, 943 621429
Ciaboga, P^o Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letunburro, 91, 943 633737
Colón, Colón billaridea, 62, 943 039146
Córner, C. Furios, 2, 943 621954
C-Ver, C. Furios, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzupitea, 1, 943 118924
Dinako, Cipriano Larraldega, 2, 943 616931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larraldega, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Landabandit, 9, 943 630185
Elcano, Jose Eginio, 9, 943 660014
Errota Berrí, Bertsolari Itzupide, 7, 943 630481
Estebenea, B^o Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Felix Manso Berrí, B^o Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton's, C. Com. Comercial Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterrabia F66, Fuenterrabia, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puzana, 4, 943 618064
Gatzelumendi, Pza. San Juan, 3, 943 630512
Gure Murala, Adarnea, 9, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar, Mayor, 3, 943 626790
I2 Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J. J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888
Ibarlako Otagorri, B^o Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letunburro, 77, 943 636232
El Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gahiria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado, Ficocha, 943 639639
Irunte Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irureta, Pza. Urlandibia, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 639630
Jaizubia, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larraldega, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639631
Karrakuka, Polig. Letunburro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623940
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30,
Kulunka, Utzupide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Belletta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Belaskoena, 92, 943 628447
La Vintoka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandit, 13, 943 629556
Lagun Argean, Serapiro Mújica, 24, 943 614337
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia, Mueltona Mitxelena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxo, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapiro Mújica, 23, 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luis Berrí, Bidasoa, 16, 943 629977
Manolo, Nagusia, 12, 943 62 11 95
Marino, Zubelzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 611626
Martinez, Pio Baroja, 22, 943 633429
Matxinbenta, P^o Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 623896
Morondo, Papiñeta, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandit, 36, 943 620071
Nagore Siderria, Gahiria, 13, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Komokotzi, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Sorozorta, 3b, 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapiro Mújica, 28, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puzana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia, P^o Ibarroa, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreanaga, 1, 943 628990
Ortzargi Cerveceria, Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Ehiera, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa, Edificio Pantea-Anaka, 943 613924
Patxiri Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandit, 30, 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 110400
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñua, Avda. Puzana, 7, 943 618544
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B^o Behobia, 26-2^a, 943 633557
Sergio, Leoin Iruetegatarrea, 1, 636 953951
Sirimiri, P^o Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 7, 943 616023
Stop, Serapiro Mújica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 578665
Telepizza, Lope de Ingoien, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo, P^o Ibarroa, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 622355
Trinquette, M^o Junkal Landabandit, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Ehiera, 3, 943 618382
Txakola, Laretxotzi, 3, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090

Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterrabia, 2, 943 619317
Txunturro, Pio XII, 5, 943 615084
Vagón de Cola, Moulane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbesko Etorri, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 617923
Vollner, Abesko Etorri, 5, 943 111292
Waumna's, Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (Japania), Mayor, 20, 943 625997
Zaisa, Era Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 679468

IRURA

Aizpurua, Nagusia, 52, 943 692708
Ernesto, Gregorio Azmetri, 1, 943 691 432
Loatzo, Poligono Laskibar, 1, 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatain, Itsaso, z/g, 943 880315
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g, 943 882673

ITSASONDO

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

ITZILIAR

Bikain, Muxiarze 39, Itzuri, 943 199370
Itsaspe, B^o Itzuri, 943 199401
Itziri, B^o Itzuri, 943 199061
Kanala Hotel, B^o Itzuri, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

Salagi, Galtzada, 13, 943 19 90 04
Santuaran, Mardari, z/g, 943 199397
Txindurri-Lurri Siderria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Itzuri, 943 199066
Urbeu Siderria, B^o Elorruga, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarze, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muxiozabal, 5, 943 372089
Arkupe, Largaena, 1, 943 371742

AVENIDA

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

Bugati, Arrapide Pasealekua, 74, 943 362709
Buggy Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epel, Goikale, 1, 943 36 27 01
Errekatxo, Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Goiegi, Hirubide Bidea, 1, 943 361404
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

HERRIKO ETXEA

Cocina tradicional de la mano de Javier Penas Kabillean, 7, 943 37 37 18

Iñaki, Inigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekoteko Bidea, 10, 943 361012
Lavinie Gastrobar, Getolki, 14, 943 324861
Lurra XI, Nagusia, 4, 943 369356
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 386471
Oreka, Kalea, Nagusia, 13, 943 506504
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Siderria, Campaño Ilarratxeta, 2, 943 365029
Paisaio Sangini (c/ma), Pablo Muxiozabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361561
Rojianos Asador, Ustion, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Txeen, Txeruko, Zirkuilu Ibilbidea, 14, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada Oria Etorbidea, 12, 943 04 62 97

Zaldúa, P^o Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

Amehi Sidreria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

OROBIONE

Menú del día y gran variedad de pintxos
 Elsoegi, 34. 943 54 08 17

Nerea Uhartz. 3. 943 08 80 88

Pipas. Lakzomendi, z/g. 943 880605

Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea, 943 73060
Aritzia. Santa Marina Auzoa, 943 733622
Bidea Batzokia. Labartegi 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

Goiko-Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93

Gurrutzakua. Nagusia, 10. 943 731271

Kaiti. Euskal Herria Enparantza, 943 081198

Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92

Oilarra. Euskal Herria Enparantza

Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Gualdupa, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmola auzoa, 7. 943 806206
Insautzi. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Anito Borda. Antonio Pildain kalea, 943 474676
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Euskal Sidreria. Bº Gaintzuriketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Latón, 4. 943 527895
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipiñeta. Irurtzun, 35. 943 528500
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529989
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaibela. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazorata. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urus, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Oriorrara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833
Paxtkiu-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahtsa. Nagusia, 4. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Latón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiarre, z/g. 943 672616
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

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

MUTILOA

Mujiika. Iemria, 5. 943 801507
Oree. Ergensu (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina tradicional. Menú y carta.
 Herriko Plaza, z/g 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Murtuki, 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
Kalbatxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603354
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametara, 943 492783
Albistur. Bº Alizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493008
Autogiri. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamed, 943 490628
Bide Aido. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldetxo, 943 492749
Ortizola. C. Com. Carrefour, 943 109800
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goitxo. Bº Alizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador. Bº Ugaldetxo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490401
Iru Bide. Iruondo, 20. 943 490021
Llorrande. Bº Alizbar, 1. 943 490935
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea. Tomela, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldetxo, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldetxo, 943 494390
Maseta. Illegari, 9. 943 490412
Matxoa. Iruñeta Bidea, 2. 943 491194
Merka Oartzun. Merka Oartzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nereu Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaveitola. Tomela, 2. Bº Ergoien, 943 492500
Oitiden. Camping Oitiden, 644 009637
Ordo Zelai Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Auro. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomela, 9. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aido. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531

OLABERRIA

Arrieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002
Exe Zuri Sagardotegia. Errekalde auzoa 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberría, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

Los mejores honores al homo del Goierri
 Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbail, 17. 943 782483
Debatarra. Urdaiudi zahaiztia, 54. 943 780410
Exte-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugardale, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturrutxo. Atzeko Kale, z/g. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulztegini, 11. 943 502070
Lizar-Erre. Bº Olaberría, 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 256699
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olaquia. Olaquia, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Urbio Fonda. Campa de Urbio, 943 781316
Urrintxo. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtaigain. Urbirri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

ARANTXA

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

KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Tellería
 Berjaldegui Plaza, 943 882993

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883660
Ipp. Gipuzkoa, 15-Buruntza-, 943 90 39 51
Kantoi. Anepuko, z/g. 943 160471
Majori. Gernikarriko Arborelan paseal., 943 10 50 81

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Piloita, 3. 943 08 50 24

Nerea. Euskal Piloita, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881728
Txindoki. Euzarretze, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160401

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olosagoie Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lerundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Katxina Bodega. Ortaizka, 20. 943 580166
Oitiden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 630863
Orioko Benta. Camino Orto-Iguelo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalpa. Antilla hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharen Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAIJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antreta. Arraulrari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkuperreri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalante, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canfina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canfina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámaras. San Juan, 79. 943 526899
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dani. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 529507
Donostiara. Eskalante, 1. Trintxerpe, 943 393051
E-16. Eskalante, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalante, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri. Eskalante, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulrari, 36. S. Pedro, 943 391946
Gura. Arrandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Janio. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Torre Atze, 8. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

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

Lounda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Mariso. Ensalade, 18. Trintxerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugazur (Falcon Cerise). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515489
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxukilo. Eskalante, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Antxo, 943 528032
Teranarva. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yula Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga Bistrot. San Juan, 91. Donibane, 943 510395

dónde comer

Zorzano Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801025

Izkiña Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armedia Ador. Ezozia, 7. 943 751002

Eldurtza Santana, 18. 943 751383

Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017

66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937

Alduin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067

Agistoki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

Aliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694

Ama. P.º Martin J. Iraola. 943 362059

Amari. Beotibar, 5. 943 245469

Ametz. Laramendi, 1. 943 848389

Asteasuarra. Herros, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 617697

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos

Pl.º Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

Campeón de Parrilla de Gipuzkoa

Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorniti plaza, z/g. 943 616565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562

Astelena. Euskal Herria Plaza, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria. P.º Usabal, 35. 660 654317

Guzkita Plaza. Gudari, 16. 943 655655

FRONTÓN TOLOSA

Bar y restaurante con una variada oferta gastron.

San Francisco, 4. Tf. 600 455 037

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

Ikatza. Plaza Berna, 6. 943 674913

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña. Plaza Gorrubel, 29. 943 675237

Izabela. Amaro, 10. 943 119628

Izurtzi. Ori, 3. 943 654334

Isastegi Siderria. P.º Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Jakera. Baxillier Zaldibia, 1. 943 841427

Ikrol. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

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

LANBROA. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurlan Bistrot. Plaza Berna, 2. 943 243339

Mendi Alai. P.º San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Eremuntari, 10. 943 016780

Plan B. Lurramendi, 8. 943 598498

Sausta. P.º Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinkete, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas

Carretera N-1, km. 432. 943 65 06 56

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria. Usabal, 2. 943 674316

Zurtoze Taberna. P.º Alliri, 1. 943 698513

Uzagaeta-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525

Altuna. P.º Lategi. 943 545917

Adarra. B.º Goiburu, 37. 943 552036

Besabi. B.º Goiburu, z/g. 943 330131

Bosteko. Erratzu. 943 337357

Eltuxeta Siderria. B.º Otzarán, 34. 943 556981

Eula Siderria. P.º Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Ikiatzabal, 46. 943 005650

Oianme Sagardotegia. B.º Ergoien, 18. 943 556683

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Serrión Moko Siderria. B.º Otzarán, 11. 943 551014

Uzaleta. Elveta Baserria. 943 556981

Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720220

Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Barranekas. Labegaz 37. 943 966429

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

Hokaba. Arrea, 18. 943 96 33 76

Navarro. Ipararguire, 18. 943 721867

Palacio Orreaga. (hino). Labegaz, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya. Labegaz, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Ipararguire, 4. 943 101033

Zabaleta. (peñarieta), 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B.º Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubimena, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional

Puntapax kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jauregia. Atxetzarra, 5. 943 371150

Bordaxo. Zubiaurrenua, 5. 943 371042

Cañalia Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363682

Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarroia Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Illunbe Siderria. B.º Txoko Alde, 943 371649

Iratxo. Borda Berni, 5. 943 36 91 35

Kentutena. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeja, 36. 943 366968

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Saizka Siderria. B.º Kale Zahar, 39. 943 364597

Sañin Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Troxegua. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Ugaldeja. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735

Txinpatza Sagard. C. Com. Urbil, 943 376688

Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398

Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaire Siderria. B.º Aginaga, 943 376291

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

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Ruiz. Otzarre, 35. 943 142709

Izalpe. Barria, 29. 943 690623

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

Txapelandi. Barria, 23 bajo. 943 696449

Urrize. Barria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Urtu. Sta. Fe, 8. 943 887146

Laxkao-Etxe. Aiestaran Ereka, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Setimimena 4, 943 830143

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184

Arralde. Araba, 11. 943 834433

Artea. Zigorria, z/g. 943 016693

Aurrera. Egeña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setimimena, 4. 943 130566

Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. P.º del Malecón, z/g. 943 831262

Beratzadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023

Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693

Dragón de Oro (hino). Bizkaia, 6. 943 890329

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132804

Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 890896

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euskalduna. Nagusia, 57. 943 130373

Gure-Txokoas Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 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 Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendiutua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 1. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla. P.º Marítimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Moliarrri (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibelaena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegato Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku. Kinki, 1. 94313158

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722

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

Sunset Bar. Mandsaite Plaza (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 726. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador. Plaza Dombane, 6. 943 890301

Tivoli. Kinki, 1. 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak. Euzarroz, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaxito. Mibelaena, 11. 943 011399

Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostatu. San Martin 3. 943 801051

Otzaurteko Benta. Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mantioia. Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Otata Siderria. Caserri Otzarta, 943 801757

Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Izagire

Udaltzategi plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-B. 943 147194

Ararunburu. Urtubetxeeta, 2. 943 148005

Balneario de Costuna. S. Juan Bidea, 30. 943 147 140

Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETegIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada

Ctra. Aizarnabal, 943 14 80 92

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067

Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abuloendo. Ernio Bidea, 13. 943 694864

Iriarte. Pza. P.º Maria Otaño,

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA BUENA CERVEZA

DONOSTIA

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



“Hopa”, vocablo ideado por Galder Izagirre, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar). En este establecimiento de Gros encontraremos **más de 430 referencias de cerveza**, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento por **Liteo y Mikel**, dos locos por la cerveza que hacen una clara apuesta por los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Naparbier, Laugar...**

LAIAK

ESCONDIDO PARAÍSO DEL VINO Y EL PRODUCTO GOURMET

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laiakdenda.com
info@laiakdenda.com



En el corazón de Gipuzkoa, en pleno centro de Zestoa, **Xabier Etxabe, veterano gourmet y amante del vino**, dirige esta encantadora tienda situada en los bajos de un edificio centenario donde encontraremos **vinos de todas las DOs nacionales y estatales, legumbres ecológicas, infusiones, embutidos y consevas**, todo de casas y marcas de gran calidad, todo ellos sin subirse a la parra en los precios. En Laiak podemos comprar una botella para una celebración especial o degustar un vitino o un poco de embutido conversando con este sibarita incorregible.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Raket Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantzuz, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

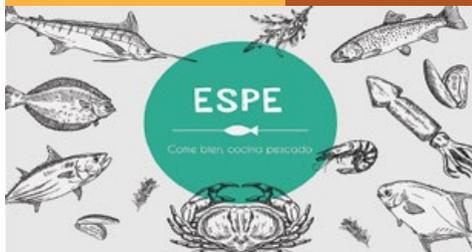
ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzuz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en www.bacalaozurantzuz.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: **943 424 637**

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

CHAMORRO
**CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
 Y GASTRONOMÍA**

DONOSTIA
 C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
 TELF. 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 permiti-

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

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

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO



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.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

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 INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



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



KURSAAAL



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



ITXASOA



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

www.pensionesconencanto.com

JESÚS PORTUGAL, TÉCNICO DE DESARROLLO LOCAL DEL AYUNTAMIENTO DE ERMUA

“ME GUSTA ESE SENTIMIENTO TAN DEL NORTE QUE ES COMPARTIR LA GASTRONOMÍA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Pocas personas hay tan dinámicas en el entorno de la gastronomía vasca como Jesús Portugal. A pesar de su ardua labor como técnico del área de Desarrollo local del Ayuntamiento de Ermua donde le ha tocado bregar en asuntos que van desde la promoción industrial hasta la transformación de ciudad, este imparable agitador social, una pequeña fuerza de la naturaleza, lleva un cuarto de siglo revolucionando gastronómicamente su ciudad organizando, desde la Asociación Gastronómica Lobiano, las Jornadas Gastronómicas de Ermua que incluyen cenas de gala, catas de vino, campeonatos de pintxos, demostraciones culinarias... así como un campeonato de cazuelitas creado posteriormente y que se desarrolla en marzo.

¿Además de la Gastronomía... ¿Qué aficiones cultivas??

La naturaleza. Me apasiona la montaña, subir a todo lo que me rodea y perderme con el canto de los pájaros.

¿Tu lugar favorito para perderte en Ermua?

Urko, nuestro monte más emblemático. Solo son 850 metros, pero la sensación de libertad y de grandeza es enorme.

¿Y en Bizkaia?

Lo mismo. Me tira el monte, como a las cabras. No soy de ciudad. Me gustan mucho las montañas rocosas que rodean Urkiola. Cualquier cima que pueda ser trepada.

¿Y fuera de Euskal Herria?

Como puedes imaginarte, me apasionan los Pirineos. Y más cerca, me gusta mucho La Rioja. El paisaje es precioso y menos exigente para mi edad. Y su riqueza gastronómica me parece espectacular.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

A pesar de no entenderlo en gran medida, me sorprendió mucho Egipto por su cultura, su grandiosidad... y su delicadeza.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Siempre he tenido ilusión por viajar a Canadá. Estamos en las mismas: la llamada de la Naturaleza, la libertad, el verde... eso sí, me gustaría hacerlo con tranquilidad, estando ya jubilado, tomándome como mínimo un mes....

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Principalmente la sinceridad. Y, por supuesto, la capacidad de sumar, de construir, de no restar. En todos los sentidos de la vida y de la palabra.

¿Y lo que más detestas?

Justo lo contrario. La gente que resta constantemente, derrumbando ideas y proyectos, sin ofrecer alternativas.

¿Cuál es la costumbre gastronómica que más valoras en nuestro entorno?

El compartir la gastronomía con los amigos, bien sea en un txoko o en un restaurante, ese sentimiento de compartir que también lo he encontrado en las sidrerías asturianas, pero que no he encontrado en el Mediterráneo o en el sur... Compartir la gastronomía me parece un acto de una gran riqueza.

¿Y fuera de casa? El compartir

¿Se te da bien la cocina? ¿Hay algún plato que te guste preparar especialmente?

Me salen muy bien y me gusta preparar unas buenas carrilleras. Y todo lo que tenga que ver con el pescado, ya sea plancha, brasa, horno...

Comer te apasiona... ¿Cuáles son tus platos favoritos?

El bacalao me vuelve loco. Sobre todo al pil-pil.



¿Hay algún plato o alimento que detestes?

Creo que no hay nada que deteste. Eso sí, hay cosas que me gustan menos que otras. Por poner un ejemplo, nunca me han llamado demasiado la atención los hígados, los riñones....

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Me encantó la filosofía de Raúl Resino, en Benicarló. Es un chef que sale a pescar todas las mañanas y sirve los pescados autóctonos que él mismo ha capturado. Creo que es un restaurante que trasciende al comer bien, una persona muy honesta.

Recomiéndanos dos restaurantes de tu entorno.

Aboiz, en Garai. Además de que se come muy bien el entorno es increíble y el servicio de 10. En Gasteiz, me encanta Kromátiko, y últimamente me da por los restaurantes canallas como Dando la Brasa, en Bilbao. También guardo un gratísimo recuerdo del restaurante "De Temporada", de Tudela.

¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

Sin duda, el restaurante Lumbre, antes llamado La Cueva de Doña Isabela, en Casalarreina (La Rioja). Y en Formigal me chifla el Vi-docq. Su chef, Diego Herrero, sorprende con una historia diferente alrededor de cada plato, además de ser un gran cocinero.

¿Qué es lo más friki o estrambóticos que te ha pasado en el mundo de la gastronomía?

Una vez, en un restaurante, pedí un rodaballo a la brasa y me lo sacaron a la mesa con un recogemigas para que lo usara como paleta y lo abriera y me lo sirviera yo mismo.

Eres un gran aficionado al mundo del vino. ¿Hay alguna bodega que te guste especialmente?

Me gustan muchas, y depende mucho del momento, de la compañía... de todo. Remelluri es, por ejemplo, una de mis favoritas, pero, insisto, depende mucho del momento y las circunstancias.

¿Qué harías si te tocara la lotería?



Jesús Portugal en la Sociedad Club Taurino de Ermua. Este incorregible cocinillas no es, paradójicamente, nada aficionado al toreo, pero en los fogones de esta sociedad da rienda suelta a su afición gastronómica.

Si algo tengo claro es que no me compraría ni una casa más grande ni un coche más rápido. Me dedicaría a viajar y a disfrutar de la gastronomía.



GOXO..
MOMENTU GOZOK

📍 NAGUSIA 17, ORDIZIA
☎ 943 88 15 51
🌐 GOXO_MOMENTUAK



Productos de Joseba Arguiñano
Todos los panes con masa madre

- Pasteles
- Bollería
- Delicatessen
- Helado artesano de Tolosa
- Café orgánico
- Desayunos saludables...

GRAN VARIEDAD DE VINOS

OTZAUURTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritzaz
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan: plater konbinatuak eta karta

Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**



Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

