

# 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](mailto:zum@zumedioiak.com)

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03  
[josema@zumedioiak.com](mailto: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](http://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 Erretega, a Txola Taberna... el que se enrollaron el 26 de julio como lo hicieron. Agradecer a Alberto Benedicto el cóctel que nos preparó, a Aimarez 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)*

**E**l 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-restaurante 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  
Otzaurreko Benta ..... 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio ..... 943 80 17 05  
Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

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](http://www.goierriturismo.com)



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



**Goitur**  
— GOIERRI TURISMO AGENTZIA —



## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- **GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea.** *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- **Euskal Herriko Trail Estazioa.** *Estación de Trail del País Vasco.*
- **Segura, Zegama, 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](http://www.ataunturismoa.eus) • [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) • [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran](http://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](http://www.igartza.eus)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://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](http://www.delikatuz.com)
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://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](http://www.zegamaturismoa.net) [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza](http://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](http://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@consultingtgu.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 Buendia**

[www.blogseitb.com/larutaslow](http://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

**B**ien 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](mailto:info@antzasti.eus)

Web: [www.antzasti.eus](http://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](http://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](http://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](mailto:agirretxea.restaurant@gmail.com)

Tf. 943 72 29 86







**Lito Leibar**  
HOPA Beer Denda - Donostia

## OLA DE CALOR... CERVEZAS SIN ALCOHOL

**E**n 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




[www.trufamudejar.com](http://www.trufamudejar.com)

- 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](http://www.trufamudejar.com)

(+34) 649 720 479

[comercial@trufamudejar.com](mailto:comercial@trufamudejar.com)





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

## VIÑA DE BUENAVISTA (EXTREMADURA)

**T**inta 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.

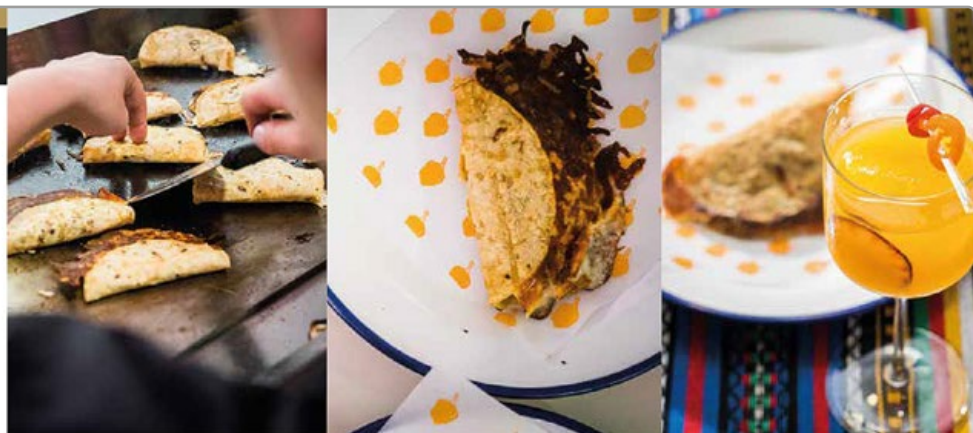
Talleres gastronómicos y catas a medida



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)

**S**i 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](http://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](http://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?

**A**hora 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

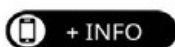
DOMINGO 3 DE SEPTIEMBRE

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

**U**na 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](http://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 tostado.

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](http://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/>

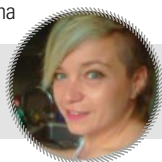
**Youtube:** <https://www.youtube.com/user/ainaralo>

**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



HUENGA & 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. Huenga & 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 lagutzen digu. Ulertzen den poesia batera hurbildu nahi baduzu, liburu berri bat irakurtzea proposatzen dizugu, **BASOA EZ DA ZUHAITZ ERREPIKATUA. SONETOAK ETA AMESKERIAK** (Ed. Huenga & 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](http://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  
muchacha alegría.”*

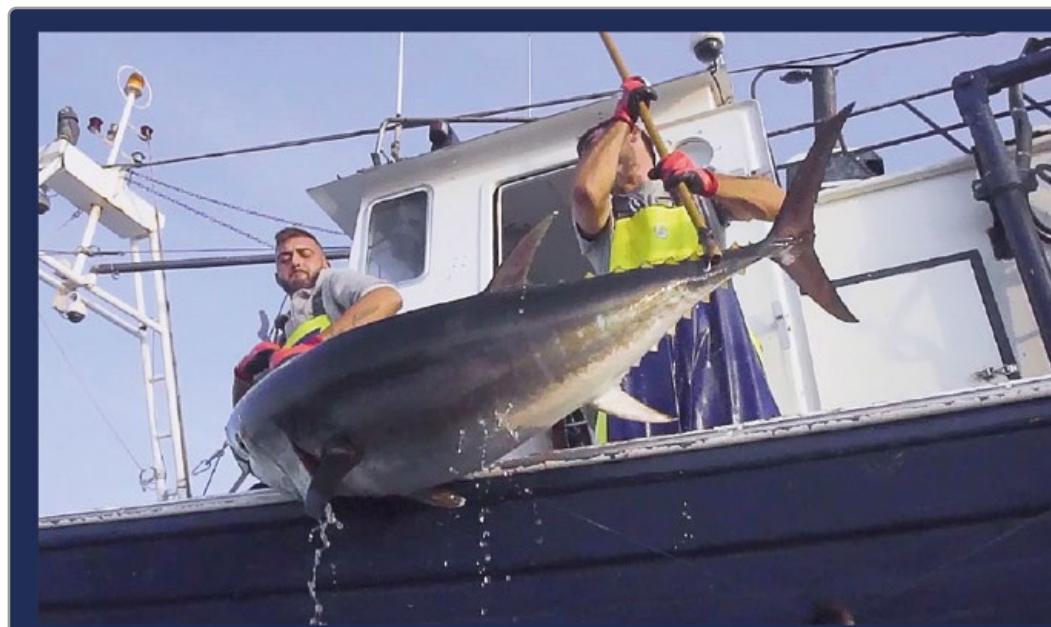
*Excelente aperitivo antes de comer, pero  
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya  
han comido...”*

# 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



EVISCERADO



ENFRIAMIENTO  
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

[www.jcmackintosh.es](http://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/](http://www.barriola.eus/harategia/)



"Helados Artesanos"

*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

**Y**a 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](http://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](http://www.kostaaroa.com)



**ANTONIO**  
BERGARA 3

C/ Bergara 3 - 943 42 98 15  
www.antonioabar.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

**E**l 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 y 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



**Oilarra** taberna

**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.

**T**al 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 Ayoiz, 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 !!

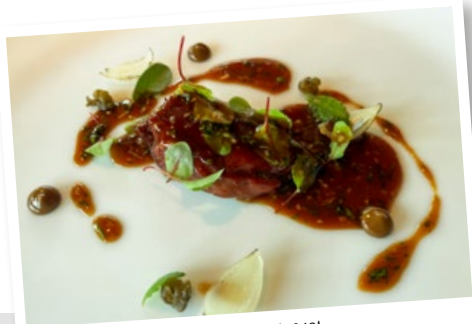


### EL MOLINO DE URDANIZ

URDANIZ (Navarra)

Tf: 948 304 109

[www.elmolinourdaniz.com](http://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](http://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](http://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.

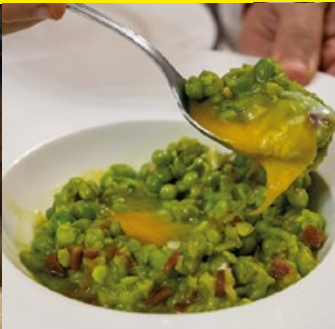
## KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



**BEASAIN**

KATEA, 4  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletillas**, chuletillas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables 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](http://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](http://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 jaime 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](http://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](http://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 bigigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

## 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](http://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 Cochinito 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](http://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](http://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](http://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

GARIAIAN, GARAIOKA



## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TF. 943 88 28 93



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

**M**arta 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.

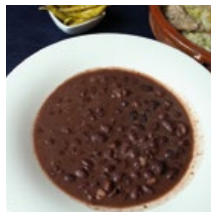
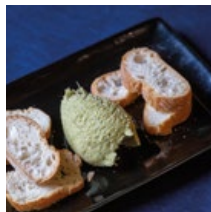
### Detalles, tradición y preparaciones caseras

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.kata4.com)



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

## PORTUETXE

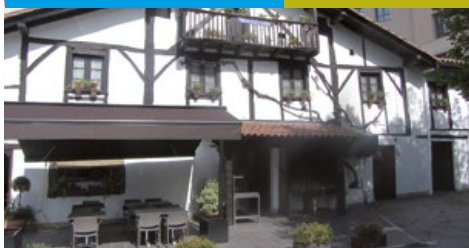
**DONOSTIA**

PORTUETXE, 43  
(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

[www.asadorportuetxe.com](http://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](http://www.restaurantemartin.es)



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

**168 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 843 687019  
**1813**, 31 de Agosto, 42  
**Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agostí** Portuebe, 14. 943 224328  
**Agustin** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359  
**Aitana Donostia** Easo, 6. 943 063197  
**Akari** Amara, 14. 943 211138  
**Alkarrar** P. Padre Oriolaga, 56. 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandreñ** Ubiratena, 1. 943 362849  
**Almerio** Alto Zorroaga, 67. 943 466807  
**Aldabar** Matia, 52. 943 211801  
**Albizur** Avda. Tolosa, 119. 943 210329

### ALDANONDON

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

**Aldapeta Gatrober** S. Bartolomeo, 9. 943 444294  
**Aldieri-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254  
**Algorri** Pol. Zuzutu -Erotaburu-. 943 218479

### ALLI OLI

Cocina catalana de montaña C° Okendagoty, 12 (Martutene). 943 46 02 86

**Alluru** Ctra. N-1 (8° Zubieta). 943 366572  
**AMMA-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 Arriandui** Zubieta, 26. 943 845647  
**Ametzagaña** C° de Uta, 61. 943 456399  
**Anastasio Berri** Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroleku** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonio Bergara**, 3. 943 423815  
**Antonio Boulevard** Calle Mayor, 2. 943 187439  
**Antxo Txiki** Añorria Hiribidea, 22. 943 362780  
**Aralet 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 Ametzetas, 943 474246  
**Arka** Siera de Aloña, 5. 943 452192  
**Aroka** Salud, -Amara Viejo-. 943 460815  
**Arrai Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikituan** Igoa bidea, 19. 943 983141  
**Azark** Alcalde Elosegu, 273. 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Izipua, 15. 943 270908  
**Astelena 1487** Iñigo, 1, esq. Constitución, 943 262275  
**Astelena 1907** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astazarán** Ingobernanberri -Zubieta-. 943 361229  
**Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atoka** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Atxiki Asador** Siera de Aralar, 15. 943 461065  
**Azoka** Prim, 12  
**Barkaitzegi** P° 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 SAGARDOTEKA

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

**Baztan** Puerto, 8. 943 424272  
**Baztarr** 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 22 42 60

### BERGARA

Legenda 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  
**Bidelaiz** Garibai, 24. 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 6. 943 469259  
**Bihotz** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bitacora** J. Zaraguta, 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 pintoos y cafés desde las 6 de la mañana Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

**Bouquet C/ Logroño**, 5. 943 227943  
**Buenavista** K. Balañega, 42. Igeldo-. 943 210600  
**Bully Café-Bar** P° Aves, 5. 943 214267  
**Bugari** Arrapado pasaleku, 74. 943 377662  
**Cabo Norte** Logroño, 4. 943 312372  
**Caçón** S. Marcial, 40. 943 427307  
**Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6  
**Café de La Concha** P° Concha, 12. 943 473600

### CAFÉ DE LA PLATA

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

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

### CAFÉ VIEÑA

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

**Cafetería Express** R. Católicos, 12. 943 463990  
**Capa** P. Católicos, 12. 943 463990  
**Carriacho** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Capovichan** Plaza Buen Pastor. 943 475418  
**Casa de Alameda** Pescadería. 943 423494  
**Casa Alcald** 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, pintoos y cocina tradicional Fermín Calbetón, 44. 943 44 13 71

### CASA VALLÉS

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

**Chutney Gatrober** Pedro Egaña, 8. 617 091606  
**Ciaboga** Easo, 9. 943 429226  
**Cubi** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de Iobos** J.M.Barandiaran. 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
**Damad** Antiguo, Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856  
**Dana-Ona** P° Hipódromo, 15. Zubieta. 943 366347  
**Danena** Matia, 6 -Antigo-. 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 453940

### DOCTOR LIVINGSTONE

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

**Döner Kebab** 1. Sagardoti, 28  
**Döner Kebab 2** Miracotegi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3** Eustasio Amilliba, 9  
**Donostiara Taska** Enbeltrán, 5. 620459480  
**Drinka** Matia, 50 -Antigo-. 943 212101  
**Duit** Antonio Arana, 4. 943 312177  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 289857  
**Eguzki Bistro** Bar Secundino Estraola esq. S. Izpizua  
**Eibararra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekizki Asador** P° Padre Oriolaga, 131. 943 212024  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Café** N. M° Dolores Aguilar, 12. 943 326596  
**El Cadé de Mario** Pza. J. Curo Baroja, 2. 943 315077  
**El Chef Ugo** N. Antso Jakituna, 21. 943 129944  
**El Doble** Paseo de Lito, 12. 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
**El pescador 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 (Errotaburu). 943 35 87 78

**Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943  
**Elosta** P° Colón, 41. 943 630325  
**Enxalao** Ramón y Cajal, 3. 688 768015  
**Erdiko** Autonomia, 1. 943 459399  
**Erribera** Camino Portuebe, 14. 943 210300  
**Errotza** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
**Etxabe** Aldakenea, 943 293156  
**Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254  
**Etxaide 4** Etxaide, 4. 943 692357  
**Etxalde** Baldomero Enbeltrán, 1. 943 570742  
**Etxaniz** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBE PUB

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

**Etxe Nagusi** P° Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216052  
**Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300  
**Ezeiza** Avda. Sustrategi, 13. 943 214311  
**EZKURRA**  
Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia Miracuz, 17 (Gros). 943 27 13 74  
**Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054  
**Feng Jing** (chino). Balleneros, z/g. 943 470043  
**Fermín Calbetón** Fermín Calbetón, 40. 943 423403  
**Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320988  
**Galerna Jan Egan** P° Colón, 46. 943 278839  
**Ganbara** S. Jerónimo, 21. 943 425275  
**Gandarias** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Siderria** C. Com. Garbera, 943 394358  
**Garibai 21** Garibai, 21. 943 433134

**Garua** Narrika, 20. 943 456562  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 276269

### GASTEIZ

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

**Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997  
**Gerald** Iparragire, 13. 943 083001  
**Giroki** Enbeltrán, 4. 943 421385  
**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 437602  
**Gran Via** Gran Via, 9. 943 271601  
**Gross** Zurriola, 6. 943 187857  
**Grox Napoletano** Garibai, 22. 943090614  
**GU SAN Sebastian** Alberdi Eder, 1. 943 980775  
**Guardapata** Sebasti Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

**Gure Arkupe** Iztorgorra, 7. 943 225360  
**Gure Basque Bistro** S. Jerónimo, 20. 943 291316  
**Gure Txoko** Usandazaga, 5. 943 282419

### HAIZEA

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

### HAIZEPE

Amplia oferta de pintoos y cazuelillas Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurrenburu)

**Himereti**, 31 de agosto, 19. 943 062960  
**Hopoca de Lolola** C° de la Hopica, 44. 699 759567  
**Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**H. Monte Igeldo** Paseo del Mar, 154. 943 54210211  
**Huang Chen** (chino). Larremendi, 11. 943 451968  
**Humo Pizza** San Francisco, 47. 943 631090  
**Ibai Lur** Naburrea Ohaz, 1. 943 335255  
**Igeldo** Pza. Inurza, 2. 943 030473  
**Igeldo Sider** Gurrutza Baser. -Igeldo-. 943 213251  
**Ikaitz** P° Colón, 21. 943 220124  
**Intxaurrenburu Sagard** Zubiaurre, 72. 943 292074

### INTZA

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

**Irñusti** P° de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Irñusti** Pol. Zuzutu 4 -Erotaburu-. 943 313933  
**Iratxa** Padre Larroca, 4. 943 272873  
**Iratxa Hanageruquerria** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoien Erret** Cam. Petritz, 10. Zubieta. 943 378275  
**IRRINTZ**  
Un bar de barrio en mitad de la Parte Vieja Pescadería, 12 (Parte Vieja).

**Iruña** Easo, 73. 943 456917  
**Iruña** Siera Aralar, 27. 943 466665  
**Isa del Sol** (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419  
**Iruñeta-Berri** Camping Igeldo. 943 226583

### ITURRIOZ

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

### ITXAROPENA 1910

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

**Itxasalde Asador** Atxabarraka, 83. 943 371585  
**Itxaspe** Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757  
**Itxaspe** S. Marcial, 8. 943 205547  
**Izarrpe** Bidearte Berri Baserría, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Américas, 12  
**Izarreitzi** Prim, 4. 943 428747  
**Izazpi** P° Baratzategi, 3. 943 321019  
**Izazpi** P° Baratzategi, 2. 943 279391  
**Izeta** Fermín Calbetón, 4. 943 422562  
**Javier** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**Jolas-etxea** Avda. Añorria, 44. 943 369026  
**Justo Mari** Fermín Calbetón, 5. 943 420480  
**Juanjo Kojua** Puerto, 14. 943 202165  
**Joanito** Enbeltrán, 6. 943 427405  
**K-X** Vitoria-Gasteiz, 12. 943 008181  
**Kaioa Taberna** Plaza Biza de Otero (Atxab) Kalonje, Padre Oriolaga, 8. 943 213251

KAPAKROTIA

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  
Enbeltasan, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

**Kixki.** Sekundario Ensnaola, 45, 943 274936  
**Kixkurra.** Igara kalea, 2, 943 285436  
**Kiki.** Avda. Tolosa, 79, 943 317320  
**Kim D.** Duque de Mandas, 49, 943 561751  
**Kinza.** Gran Via, 30, 943 128928  
**Kobak.** Simón de Lajus, 8, 943 904449  
**Kofradia-Isas Exxea.** Kaimitzainbo Plaza, 1, 943 050764  
**Kok.** Avda. de Zarautz, 2, 943 317591  
**Kokotxa.** Campanario, 11 - P. Vieja, 943 421904  
**Kokuarri.** Victoria-Gasteiz, 1 (H.Aranza), 943 219077  
**Kursaal bar.** Avda. Zuriola, 22, 943 291150  
**La Albarca.** Balnearios, 19, 943 446210  
**La Antigua.** Plaza José María Sert 6, 943 218558  
**La Brasserie Mari Galan.** Zubietta, 2, 943 440770  
**La Cepa de Bernardo.** 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIQUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida  
Pza. Gorgoxtua, 1 (E Antiquo), 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 444289  
**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 Goni, 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  
Jose Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

**La Txuletaria del Irueta.** Padre Larroca, 4, 943 321636  
**La Sebastiana.** Avda. Madrid, 3, 943 478491  
**La Vaca.** Andrestegi, 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. Gorgoxtua, 1, 943 228133  
**Las Vegas.** Pº Colon, 10, 943 270871  
**Lau Haizeta.** Lau Haizeta, 94, 943 352445  
**Leite.** 31 de Agosto, 22, 943 435693  
**Lobo.** José María Sert, 10, 943 32 56 84  
**Lobo Peña y Goni.** 6, 943 558256  
**Lobo.** Easo, 13, 943 412933  
**Los Riojano.** Duque de Mandas, 47, 943 270549  
**Lukainkateki.** Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTAS BERRI

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

M MARTÍN

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

M2 Cafeteria

**Maiatza.** Enbeltasan, 1, 943 430600  
**Manjo.** José Arana, 13 (Gros) 613 044029  
**Maun Grill Bar.** Uribeeta, 9, 722 761705  
**Makrobiotika Elkarte.** Itxaurrondo, 52, 943 288246  
**Malandrino.** Miguel Imaz, 4, 943 326932  
**Malandrino.** Zarautz, 2, 943 358669  
**Mamistegi.** Oriandendi, 14, 943 714168  
**Mandarín.** Zabalaeta, 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.** Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873  
**Marugame.** Pza. Marugame, 1, 943 212988  
**Martinez.** 31 de Agosto, 12, 943 424965  
**Mataulava.** Zabaleta, 17, 606 159412  
**Mai Yuan** (chino). Mateta, 5, 943 218275  
**Mendarri Berri.** Fermín Calbetón, 8, 943 436222  
**Meñdi.** S. Francisco, 13, 943 287288  
**Merendero de Uria.** Pº de Ullia, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

**Mesón Martín.** Elkano, 7, 943 422866  
**Mirador de Uria.** Pº de Ullia, 193, 943 272707  
**Misura.** Paseo de Miramón, 162 943 566638  
**Mompas Corceberria.** Sagüés, 943 272326  
**Morgan.** Narrika, 7, 943 424661  
**Moto-Club.** Usandizaga, 3, 943 289904  
**Munka.** Zuriola, 1, 943 003162  
**Munka.** Fermín Calbetón, 17, 943 426808  
**Munto Berri.** Munto, Bº Aiete

**Muxarri.** Igara Bidea, 16, 943 310797  
**Muxumarzin.** Mayor, 17, 943 063178  
**Nagusia Lau.** Puerto, 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, 84, 943 442511  
**Nikolas Asator.** Busturinturi, 10, 943 217151  
**Nipper.** Pza. José María Sert, 1, 943 313992  
**Noko.** Mirakotxa, 32, 843 99 98 08  
**Nuevo Oiaola.** Camino Galtzarbi, 100, 943 330863  
**Nuevo Siguelu** (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030  
**Ocho.** Manuel Lekuona, 9, 943 310410  
**Oliivos.** Ereagaizna, 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  
Materlora, 6 (Centro), 943 47 08 35

**Oquendo.** Oquendo, 8 943 420736  
**Orfura.** Matía, 5, 943 570457  
**Ortizia.** San Lorenzo, 6, 943 422424  
**Orli.** San Bernardino, 22, 943 427508  
**Orlegi.** Portuete bidea, 23, 943 312801  
**Osmahal Eltxe.** 31 de Agosto, 22, 943 429907  
**Osinaga.** Corsarios Vascos, z/g, 943 451327  
**Ostera Vespucci.** Eustasio Amilibia, 14 943 092455  
**Pastador.** Pº Bayno, 13, 943 219940  
**Paco Bueno.** Mayor, 6, 943 424955  
**Pagadi.** General Artebe, 1, 943 284299  
**Pagoxta Carterra.** Pº Artustus, z/g, 943 218330  
**Palacio de Aiete.** Goiko Galtzarri Berr, 27, 943 210071  
**Pantxika.** Muelle, z/g, 943 421179  
**Paparrazi.** Virgen del Carmen 4, 943 031100  
**Paralek.** C/ Ilumben, 11, 943 969633  
**Pata Negra.** Isabel II, 15, 943 450147  
**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64, 943 130081  
**Pekin** (chino). General Jauriqui, 5, 943 428930  
**Pepe.** Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus. Bº Igeola, 943 211591

PIÑUDI

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

**Pitxi Txulo.** Eskalanteji, 118, 943 520770

**Playa de Ondarreta.** Eji, z/g, 943 310896

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

**Polka.** Plaza Sarriegui, 8, 943 056280

**Politena.** S. Jerónimo, 3, 943 425779

**Portobello.** Gran Vía, 12, 943 537928

PORTUETXE

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

**Qing wok.** Gran Vía, esq. Zurriola, 943 286256

**Ramuntxo Berri.** Peña y Goni, 10, 943 321681

**Ravinioa.** Puerto, 9, 943 428745

**Recalde 57.** Recalde, 57, 943 363126

**Regatta.** Fuenterria, 20, 943 424169

**Rekondo.** Pº de Igeola, 57, 943 212907

**Rialto.** Pza. Artikutza, 9, 943 262881

**Ricky Pollo.** C. Com. Arcoz. 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, 6-8, 943 50 72 88

**Salaberria Siderria.** L.Mª Salaberria, 1, 943 456311

**Saltika.** Calzada Vieja de Ateneirota 3, 943 323210

**San Bartolomé 5.** Bartolomé, 32, 943 437638

**San Marcial.** S. Marcial, 50, 943 431720

**Sansse.** S. Marcial, 37, 943 434922

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

**Sebastián.** Muelle, 14, 943 425862

**Siderria Ametz.** Ametz Goikoa-Igeola 943 217323

**Siderria Itxaurrondo.** Pº Zubiaurre, 72, 943 220704

**Sirimiri.** 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

**Susaa Arde Donostia.** 31 de Agosto, 3, 886 015479

SUHAZI

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

**Sukalde Aitor.** Pº de Heriz, 3, 943 227482

**Sukaldean Antz Santamaria.** S. Martín, 45, 943 563902

**Suten dago.** Otamendi Aniak, 3, 861 305314

**Syräh.** Pza. Irún, 943 466643

**Tamboril.** Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

**Tedone.** Korta kalea, 10-Gros, 943 273561

**Tejeria.** Tejeria, 9, 943 282304

**Telepizza.** Avda. Tolosa, 13, 943 313255

**Telepizza.** Bermingham, 25, 943 286033

**Telepizza.** Easo, 27, 943 431777

**Tendido 5.** Secundino Ensnaola, 38, 943 276040

**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

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

**Toki-eder.** Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

**Topa Sukaldeira.** Agirre Miramon, 7, 943 569143

**Tracamundana.** Etxadze, 4, 943 124675

**Tribuna Norte.** Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263

**Trikuharri.** Matía, 35, 943 246973

**Ttun Tun.** S. Jerónimo, 25, 943 426882

**Txakolina.** 31 de Agosto, 22, 943 585174

**Txalapa.** Fermín Calbetón, 3, 943 428975

**Txepetxa.** Pescadería, 5, 943 422227

**Tximista.** Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

**Txindoki.** Gran Vía, 28, 943 325920

**Txinparta.** Avda. Navarra, 8, 943 293506

**Txinparta Sagardotegia.** Illarraberrí, 2 Barrio Igara

**Txirrita.** Isabel II, 4, 943 456680

**Txixukene.** Pº de Beguiristain, 85, 943 450987

**Txitxu.** Pza. Constitución, 14, 943 428619

**Txofre Berri.** Igara, 6, 943 029731

**Txoko.** Mari, 12, 943 425412

TXOLA

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

**Tximoin.** Pº Anzietza, 6, 943 451964

**Txoxa.** Kristobal Balenziaga, 47, 943 311511

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional  
Pza Trinidad (Parte Vieja), 943 44 10 07

**Txurrut.** Pza. Constitución, 9, 943 429181

**Ubarrechena.** Puerto, 16, 943 428352

**Udane.** Isabel II, 6, 943 545140

**Ulita.** Pio Baroja, 15, 943 317950

**Urduñola.** Carlos, 16, 943 450410

**Ur-Gain.** Trepote, 6, 943 312606

**Urgull.** Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

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

**Urkhake.** Segundo Iztizia, 33, 943 291891

**Urtori-Bñ.** Bermingham, 17, 943 277395

**Urumea.** Alto de los Robles, 10, 943 460536

**Va Bene.** Blas de Lezo, 4, 943 454689

**Va Bene.** Boulevard, 14, 943 424416

**Valverde.** Pº de Larrazo, 49, 943 392463

**Vía Foral.** Pº Federico García Lorca, 7, 943 470989

**Vidaure.** Iparragire, 6, 938 774570

**Vinua.** Gran Vía, 12, 943 270363

**Wirang.** Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

**Xarna Cook & Culture.** Miguel Imaz, 1, 943 142267

**Xiki.** Idiákez, 17, 943 125183

**Zabaleta.** Zabaleta, 51, 943 276488

**Zaguán.** 31 de Agosto, 28, 943 424844

**Zafar STM.** Plaza Zulogaia, 1, 943 506767

**Zelai Txiki.** Travesía de Rodi, 79, 943 274622

**Zen Fusión.** Larramendi, 11, 943 451968

**Zibibio.** Pza. Sarriegi, 8, 943 425534

**Zirrián.** Enbeltasan, 3, 943 396225

**Zorraimo.** Pº Zorraga, 27, 943 444146

**Zubimisu.** Logroño, 5, 943 313465

**Zumardi.** Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

**Larraiti.** Larraitz, avda, 943 652483  
**Larraitz-Gai.** Larraitz, avda, 943 653572  
**Naiarrri.** Larraitz, avda, 943 655815  
**Ostango.** Ostango, 943 651676  
**Estanko taberna.** Centro, 943 653283

ADUNA

**Aburuz Sagardotegia.** Goiburu, avda, 943 692452  
**R. Zabala Sagardotegia.** Garagarra, 943 690774  
**Uperan Sagardotegia.** Polig. Uperan, 943 691253  
**Urriza.** Pol

## dónde comer

**Iturriozena.** Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
**Gazteategi.** Elkano auzoa. 943 131606  
**Izarra.** Urdaneta. 943 131867  
**Kanua Asador.** P.º Elkano 4. 943 831693  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 943 866241  
**Kanua Asador.** Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
**Leku-Edor.** Urdaneta Auzoa. 943 132373  
**Potu Asador.** Santio Erika, z/g. 943 894434  
**Sabatosa Siderria.** P.º Santiago, z/g. 943 835738

## AIZARNAZABAL

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

## ALBIZTUR

### ALBIZTUR 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 Exke-Berri.** Sta. Marina Auzoa. 943 580976  
**Ugartze.** Salte, 32. 943 651728

## ALLEGIA

**Eizemendi.** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Berri.** S. Juan, 55. 943 654819  
**Isakiña.** S. Juan, 59. 943 653097  
**Kurpil.** Larraitz auzoa, 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

**Altzargate.** Altzaga disem. 18. 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

### ALTZOKO OSTATUA

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

**Arandia.** Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaitze.** Plaza Belzarran, 1-8. 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Duenarban, 18. 943 650895  
**Txindoki.** Erreka Alde, 8. 943 653197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martin Ugaldel, 4. 943 50 83 52  
**Arleta.** Arleta, 5. 943 530394  
**Bambola** (pizzeria), Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Buruntze.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Baustista Erro, 2-4. 943 539600  
**Irunberrri.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurtzi.** Pza. Bazkardo, 8. 943 594044  
**Gaztañaga Siderria.** P.º Buruntze, z/g. 943 591961  
**Goiburu Golf Club.** San Esteban auzoa 943 300845  
**Leizaran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Siderria.** P.º Leizotz, z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663  
**Traineruen.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txalaka.** Aita Laramendi, 943 591604

**Txertota.** Goiburu, z/g. 943 590721

## ANOETA

### BENTA ALDEA

Ohinetas 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 651957

## ANTZUOLA

**Arin.** Kalebarren, 7. 943 537325  
**Haiz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larrea.** Kalebarren, 17. 943 787069  
**Leku Berri.** Irmo Auzoa. 943 766094  
**Onji Etzori.** Buztintzi, 6. 943 766349

## ARAMA

### TOKI ALAI

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

## ARETXABALETA

**Aretz Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791407  
**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792026  
**Bodegola.** Narfama, 6. 943 792045  
**Goyaran.** Solobandi, 8. 943 504223  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hiruta.** Plaza Ilargi, z/g. 943 790657  
**Ibarra.** P.º Araba, 29. 943 791803  
**Matikua.** P.º Aazata. 943 791668  
**Zaraita.** P.º Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldepe.** Iturrioti, 41. 943 796369  
**Artega.** P.º Garagartza, 37. 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795682  
**Boliñete Asador.** Zaragutida, 14. 943 793991  
**Buenenna.** Jonin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo** (pizzeria). Arimauriz, 2. 943 794564  
**Cafeteria Express.** Maialako, 8. 943 798514  
**Dragón Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Elizondo.** Garagartza Auzoa. 943 791599  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n. 943 795699  
**Erastikua.** Bedoia, 18. 943 791013

### EZKIÑA

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

**Gaindegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustación.** Tiroz, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Olatza, 36. 943 791195

**Hilario.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Kaitalde.** Poligono Kaitalde, z/g. 943 771080  
**Larrintxeta.** P.º Udala, 943 792115  
**Lorategi.** Iturrioti, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosteko.** Iturrioti, 11. 943 794879  
**Menetxa.** Gupitxoa Etorbidea, 943 796531  
**Meson Manolo.** Bañez, 3. 943 793240  
**Muzibar.** Bizkaria Etorbidea. 943 791125  
**Piladin.** Udala Plaza. 943 791165  
**Rumba.** Iturrioti, 20. 943 792000

### SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
B.º Urbairri, 39. 943 79 49 39

**Sara Merenderue.** Meatzereka. 943 771586  
**Taxeta.** Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415  
**Xirritza Taberna.** Gessaluar auzoa. 943 791035  
**Txoko II.** Olatza Luentz, 12. 943 795850  
**Txorronra.** Bizkaria etorbidea, 9. 943 794276  
**Uarkape.** Olatza, z/g. 943 772004  
**Ugaran.** Garagartza, 2. 943 797568  
**Urrin.** Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** B.º 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  
**Alorenesa 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. Ergen, 12. 943 550042  
**Berezartzu Siderria.** Beren Aran etxea, 5403 555798  
**Buenaventura Siderria.** Cam. Altxa, z/g. 659 100392  
**Bukoi Taberna.** Tomas Alba 2. 943 551204  
**Ekaiz.** Tomás Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Siderria.** Ergobia plaza, 19. 943 553031  
**Etxeberria Siderria.** Santiago-Enea Baseria, 943 556697  
**Gartzategi Siderria.** P.º 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.** Nabarra Oñati, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor, 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irigoin Siderria.** Iparale 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 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550038  
**Menditxu.** 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.** P.º Astigarra, 943 553199  
**Petriegi Siderria.** Petriegi Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Siderria.** Caserío Ibitzita, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551138  
**Sarasola Siderria.** Camino Oialume, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Azpeltzea Plaza, 30. 943 332842  
**Txingurri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34. 943 330530  
**Zapiain Siderria.** ErrekaIete Etxea. 943 330033

## ATAUN

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

### URBARTIA SAGARDOTEGIA

Tolara Siderria y Asador abierto todo el año  
Ergoiena, 6. 94 18 01 19

**Victor.** Herribarena, 71. 943 180033

## AZKOITIA

**Aharaxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Altola Zahar.** Madariaga auzoa. 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 020851  
**Basterretxe.** Bastenerre Industrialdea. 943 851061  
**Errexil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Geltokoi.** Trebildearen Zuzardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iturri.** Kale Nagusia, 120. 943 850017  
**Itziar.** Aizpuru auzoa. 943 852630  
**Joseba.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 10. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maitte.** Ugarte 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritite.** Maritite auzoa, 943 857332  
**Otarre.** Madariaga auzoa, 943 853756  
**San Agustín.** Aizpuru auzoa. Tel.943 853492

**Suhari.** Altitzar etorbidea, 9. 943 025714

**Tiakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)

**Txikigoi.** Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008

**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

## AZPEITIA

**Ametza.** Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)  
**Aneta.** Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14. Urestitia, 943 815754  
**Baigera I.** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Berri.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)  
**Diz-diz.** Enparanta Nagusia, 1. 943 810097  
**Eskezuta Ostakua.** B.º Irraztege, 24. 943811128  
**Exke-Zuri.** Pérez Arregi, 19. 943 026556  
**Iraurgi.** Idelonso Gurrutxaga, 10. 943800416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urestitia bidea. 943812271  
**Juanxko Txiki.** Jose de Artezte, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloialdo auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urestitia bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loiola Hotel.** Loloialdo Hiribidea, 47. 943151616  
**Ondarubi.** Harzuluidea, 49. 943 812071  
**Onji-Etzori.** Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoko)  
**Orbegozo.** Nuarbe auzoa. 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01  
**Ostinaqui.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860  
**Pastorkua.** Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoko)  
**Patxo.** Pabio V, 16. 943812040 (Pintxoko)  
**Pizza Spring.** Iriaki Azpiuru, 6. 943831631  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa. 353. 943 813442  
**Sanagustin Kulturunea.** Plaza Nagusia, 5. 943 105220  
**Uranga.** Loloia auzoa, 7. Tellet. 943 812543  
**Xuxeteko Aterpea.** Xoxote, 943 581007  
**Zuhaitz.** El kale. 943 151634

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Asenkan Hamburgues.** Zaldurreta, 1. 943 882122  
**Basaga.** J. Miquel Iturrioti, 11. 943 882023  
**Batzkia.** Kale Nagusia, 26. 943 889855  
**Bideluze.** Pza. Bidelluze, 2. 943 889597  
**Black Label.** Juan Iruaralde kalea, 1. 943 088889  
**Eronka.** Senpere Merkatariauzoa, 943 122026  
**Goierriaidea.** Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

### DOLAREA HOTEL

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

**Irraz Taberna.** Zaldurreta, 3.

**Ipazar etxea.** Navarro Larrategi, 13. 943 161673

### KATALLIN 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.** Narfama Etorbidea, 51. 943 881076

**Onji Etzori.** Oriamendi, 40. 943 889907

### ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.

Narfama Etorb, 4 (Pza. Estación), 943 08 78 02

**Pizapae.** Pza. San Martin, 943 882997

**Ti Tu.** Nagusia, 18. 943 880000

**Txantxanorri.** J. Miquel Iturrioti, 9. 943 886949

### URKIOLA

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

**Xerbera.** Narfama Etorbidea, 21. 943 888829

## BEIZAMA

**Ostatu-Zaharra.** Beizama. 943 150798

## BELAUNTZA

**Belauzanko Ostatua.** Hiriburu, z/g. 943 904590

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 97028

**Venta de Belauzeta.** Leizako Errepidea, 21. 943 972828



# BERASTEGI

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 683059

# BERGARA

**Agireñeña.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Ereka, 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 253704  
**Beko Taberna.** Angiozar, 8. 943 765574  
**Dagona Ortopeda.** Fraiskozuri, 7. 943 250677  
**Elxay.** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Galweg's Irish.** Plaza San Martín, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Irah.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Jam.** Santalaitz, 5. 943 760893  
**Pol-Pol.** Domingo Irala, 16. 943 762001

# SIRIMI

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

# BERBOBI

# IRIARTE

Cochinitillo, producto de cercanías 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  
**Atoztegui Kafea.** Lersundi, 10. 943 192662  
**Azaitin.** Azaitin bidea, 6. 943 121854  
**Boradox.** Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
**Calbetón.** Hondartzar, 7. 943 191970  
**Errota Berri.** Ospitalea, z/g. 943 199423  
**Jazka.** J. M. Itasoa, 5. 943 191197  
**Izenbe.** Iñur 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.** P<sup>o</sup> Cárdenas, z/g. 943 193277  
**Santuram.** Martadi, z/g. 943 199397  
**Urburu.** Elorriaga aztoa, 2. 943 199237  
**Zalburdi.** Pza. Arankistin, 1. 943 192003  
(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

# EIBAR

**Agiriñasi Mesón.** P<sup>o</sup> Urquizu, 22. 943 200608  
**Astelena Gastroteka.** Eztañino, 7. 943 20 70 32  
**Azitaín Asador.** P<sup>o</sup> Azitaín, 6. 943 121854  
**Bossa.** Egogán, 7. 17 943 206753  
**Briñipañe.** Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
**Chalcha.** Isasi, 7. 943 201126  
**Eskarne.** Arnegueta, 4. 943 121650  
**Foxtter.** 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 Cafetería.** Paseo Urola, 22. 943 200808  
**La Jara.** Sarasugetu, 5. 943 254360  
**Maitane.** Campo de tiro, B<sup>o</sup> Arrate, 5. 943 208959  
**Moiña.** Calbetón, 8. 943 207730  
**Mirari.** Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

**Nuevo.** José Antonio Iturriz, 1. 943 567306  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ilbilidea, 15. 943 014756  
**Ongi Ertori.** Toribio Etxebarria, 21. 943 207007  
**Orlela Hamburgueseria.** P<sup>o</sup> Urquizu, 24. 943 120792  
**Palacio Oriente (chino).** F. Calbetón, 14. 943 208899  
**Slow.** Ego Gain, 10. 943 254133  
**Su Beroa.** Bista Eder, 11. 943 477779  
**Txoko.** Urnaga plaza, 10. 943 207010  
**Urkiñu.** P<sup>o</sup> Urquizu, 12. 943 257275  
**Zubi-Gain.** P<sup>o</sup> Urquizu, 11. 15. 943 254060

# ELDUAIN

**Kontzeju Taberna.** Hirigunea - 943 68 33 27

# ELGETA

**Bola-Toki.** Artekalde, 4. 943 768284  
**Espaloia.** Maala, 4. 943 789085  
**Itiaki.** San Roke, 2. 943 768283  
**Olatokar.** Axola Auzea, 943 176122  
**Ostatu.** Gudanién Bidea, 4. 943 768023

# ELGOIBAR

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

# BEAUSTEGI BASERRIA

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

**El Bichito.** Bernardo Ezenarro, 15. 943 058335  
**El Gaucho.** Erosario, 31. 943 531771  
**Gabi.** Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
**Gohea.** Sta. Ana, 10. 943 740580  
**Gran Siglo.** Uperizaga, 3. 943 031185  
**Ibati-Ordo.** Parque Dóchos Humanos, 1. 943 256028  
**Iñandu.** Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
**Iñuri.** Kalegora Plaza, 4. 943 257448  
**Kaia.** San Frantzisko, 50. 943 531606  
**Karakate.** Olasope, 2. 943 741244  
**Kebab.** Bernardo Ezenarro, 15

**King-Kong.** San Frantzisko, 21. 943 740031  
**La Bodega Asador.** Pedro Muguruza, 22. 943 742500  
**La Perla.** P. Muguruza, 39. 943 145714  
**Lanbroa.** Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
**Loron.** Polígono Lerun, 3. 943 743196  
**Maala.** P. Muguruza, 5. 943 257421  
**Malape.** San Frantzisko, 60. 943 254537  
**Mendite.** Santa Klara, 14. 649 252511  
**Mintxtxa.** Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744  
**Oñso.** Olaso, 15. 943 743185  
**Pilón Bokategia.** P. Muguruza, 5. 943 744435  
**Salento.** P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196  
**San Pedro.** S. Pedro, z/g. 943 740010  
**San Roke.** San Roke, 18. 647 66 53 25  
**Sigma.** Xixiolin, 1. 943 748531  
**Tantaka.** Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736  
**Txarrinda.** Emuarabide, 1. 943 740793  
**Urkiola.** San Frantzisko, 6. 943 046209  
**Usatorre.** San Antonio, 6. 943 741799  
**Usua.** Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028  
**Viento Sur.** Bernardino Ezenarro, 17. 943 034583  
**Vinoteca Mahats.** Kalegora Plaza, 3. 943 740389

# ERMUA

**Mendiola.** Erdiko kalea, 19. 846 080086

# ERREENTERIA

**Alameda Marisquería.** Al. Gamón, z/g. 943 521704  
**Aladura.** Fuerte San Marcos. 943 522271  
**Aratz.** María de Lezo, 7. 943 519654  
**Aker.** Maria Lezo, 4. 943 516104  
**Benito.** Santxoenea, 22. 943 511085  
**Borda Berri.** Campas de Listorreta, z/g. 943 529274  
**Deportivo.** Aita Donostia, 4. 943 511047  
**Desira.** Alfonso XI, 10. (C/so Niessen). 943 513451  
**Donosti Sidería.** Zamaldea, 8. 943 526041  
**Egiburu.** Zamaldea-Zentolen. 943 341831  
**Egi-Luze Sidería.** B<sup>o</sup> Zamaldea. 943 523905  
**Eguzki.** Orereta, 2. 943 341225

**El Txikote.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Ereka.** Zamaldea, z/g. 943 519513  
**Ereterriako Batzokia.** K. Mitxelena, 4. 943 002468  
**Frantzilla.** Astegarrakago 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 Muralta (chino).** Avda. Navarra, 75. 943 521383  
**Gurkalde.** Txirrita, 1. 943 003195  
**Irritzit.** Kapitán Enea. 943 511086  
**Izadi.** Alfonso XI, 9. 943 340469  
**KB.** Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404  
**Juli.** Viteri, 27. 943 510002  
**La Cepa.** Viteri, 26. 943 511081  
**Lapiko.** Cors. Itua, 5. 665 755940  
**Lapurdioko Pizkak.** Kutza Korsarioa 18. 943 020637  
**Las Cazuelas.** Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 3. 943 516441  
**Listorreta Merendero.** Ctra. Cuevas. 943 529273  
**Maitte.** Alameda Gamón, 2. 943 516392  
**Merino.** Sorgintulu, 23. 943 529614  
**Mesón Extremo.** P<sup>o</sup> Itziaeta, 3. 943 511033  
**Mikel.** Ardituri, 11. 943 522536  
**Mugaritz.** Aldura Aldea, 20. 943 522455  
**Oarso Sidería.** Zubiaurre, 8. 943 515966  
**Oñena.** Zamaldea, 2. 943 527987  
**Ostolaza Asador.** Astegarraga, 6. 943 514105  
**Paraiso.** Santxoenea, 4. 943 527193  
**Perurena.** Astegarrakago Bentak. 943 515252  
**Pizza Sprit.** Murrungileta, 5. 943 522000  
**Rong Hua (chino).** Diletet, 5. 943 340124  
**Sindikato.** Madalena kalea, 38. 943 346183  
**Susperregi.** Zona Aldura, z/g. 943 580055  
**Sutondo.** P<sup>o</sup> Masti-Lodi, z/g. 943 344290  
**Taj Mahal.** Sorgintulu, 23. 943 529614  
**Telepizza.** Alfonso XI, 6. 943 513651  
**Tey.** S. Marcos, 4. 943 511052  
**Venezia Pizza.** Santa Clara, 1. 943 511892  
**Versalles.** Alto de Capuchinos. 943 512045  
**Viteri.** Viteri, 39. 943 510096  
**Xera Gastroteka.** C.C. Niessen, 943 344875  
**Zamaldea.** B<sup>o</sup> Zamaldea, z/g. 943 519001  
**Zubia.** Gabierotta, 3. 943 115275  
**Zukezt.** Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

**ERREZIL**  
**Antonioren Borda.** Zelatun, 943 814981  
**Borondegi.** Errezilo gunea, z/g. 143 917128  
**Letea.** Letea. 943 812887  
**Izarte.** Letea aztoa, z/g. 943 812524  
**Granada.** Granada Baserría, 943 815365  
**Trintxera.** Letea, 14. 943 681206

# ESKORIATZA

**Benta-Moz.** Gaztariadi, 21. 943 714822  
**Maulanda.** Maulanda, z/g. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizatea, 5. 943 714345  
**Ozeta.** Aranburuzela, 9. 943 715190  
**San Miguel.** Apotzaga elizatea. 943 714871  
**Txalaparta.** Aranburuzelabeta, 26. 943 715046

# EZKIO

**AGIRRE ETEKEA**  
Nueva etapa de un clásico del Alto Urola  
B<sup>o</sup> Sta Lucia, 50. 943 72 29 86  
**Argindegi Ostatu.** Argindegi etxea, Ekio. 943 720267  
**Anduga.** Industrialeda, pab. 1. 943 041007  
**Labeko Barri.** B<sup>o</sup> Sta Lucia. 943 722552  
**TOPA**  
Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro  
B<sup>o</sup> Sta Lucia, 9. 943 72 95 37  
**Argindegi Ostatu.** Argindegi etxea, Ekio. 943 720267  
**Anduga.** Industrialeda, pab. 1. 943 041007  
**Labeko Barri.** B<sup>o</sup> Sta Lucia. 943 722552  
**TOPA**  
Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro  
B<sup>o</sup> Sta Lucia, 9. 943 72 95 37

# GABRIA

**Aztiria Etxea.** B<sup>o</sup> Aztiria, z/g. 943 733822  
**Korta.** San Lorenzo. 943 887186  
**Gabiriko Ostatu.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

# GAINTZA

**Kale Txiki.** S. Miguel z/g. 943 886243  
**Oteñe.** Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

# GETARIA

**Agote-Haundi.** Askizu. 943 140455  
**Alde-Bier.** Aldamar, 20. 805 701679  
**Anna Maria.** Katrapona, 2. 687 965313  
**Astillero Asador.** Portuga. 1. 943 140412  
**Azkuo.** Alto Meagas, z/g. 943 130500  
**Baleari.** Portu, z/g. 943 580811  
**Elkano.** Herrerieta, 2. 943 140024  
**Elkano Txiki.** Elkano, 13. 943 140017  
**Getaka.** Nagusia, 35. 943 021613  
**Giroa taberna.** Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar.** Nagusia, 34. 943 140406  
**Ixas Etxe.** Kaia, 1. 943 140021  
**Ixtabe.** Nagusia, 8. 943 504020  
**Kaia-Kaipe.** General Arma, 4. 943 140500  
**Katrapona Kantina.** Katrapona Plaza  
**Kasu.** Nagusia, 14. 943 252471  
**Ketari.** Txorintxe, 27. 943 140194  
**Mahasti.** Elkano, 8. 943 140906  
**Maystou.** 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  
**Txoko.** Herrerieta, 5. 943 140176  
**Txoko.** Katrapona Erparantz, 5. 943 140539  
**Xagu.** Elkano, 4. 943 140274

# HERNANI

**Akarregi Sidería.** Akarregi Baserría. 943 553495  
**Albero Sidería.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Altzuetza Sidería.** Osiñaga Azua, 7. 943 551502  
**Aralar.** Zapa, 6. 943 331506  
**Arrigoin.** Sta. Bárbara, 67. 943 550097  
**Artzai.** Zukulaga 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  
**Elbrohi Sidería.** Osiñaga Bailara, 13. 943 336990  
**Eriogorrate-Enea.** Iñuriaga, 10. 943 330291  
**Etxeberri.** Etxeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizza.** Larramendi, 3. 943 33337  
**Fagollaga.** B<sup>o</sup> Eriñezu, 68. 943 550531  
**Kixikal Etxea.** B<sup>o</sup> Zukulaga, 33. 943 556124  
**Kinar.** Narfar, 10. 943 550022  
**Goiko-Lastola Sidería.** Eriñezu, 89. 943 553272  
**Gunea.** Argarin, 2. 943 332529  
**Gure Ametsa.** Pol. Eztago, 5. 943 330896  
**Iparagirre Sidería.** B<sup>o</sup> Osiñaga, 10. 943 550328  
**Irbuide.** Epele, 7. 943 552480  
**Ixtaburu Sidería.** Osiñaga. 943 556879  
**Iñurralde.** B<sup>o</sup> Eriñezu, 50. 943 330461  
**Izarreri.** Pol. Lastola, z/g. 943 550640  
**Jauregi Asador.** Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karrerro.** Juan de Uribieta, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Sidería.** B<sup>o</sup> Eriñezu, z/g. 943 555846  
**Lokuzarra Bodega.** Zukulaga, 84. 943 556555  
**Oñdi.** Nagusia, 25. 943 557509  
**Olaizola Sidería.** B<sup>o</sup> Osiñaga, 38. 690 698484  
**Kixikal.** Nagusia, 15. 943 336999  
**Otsua-Eña Sidería.** B<sup>o</sup> Osiñaga, 35. 943 556894  
**Pedro Maria.** Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009  
**Rioja.** Nagusia. 943 550026  
**Rufino Sidería.** Akeregi, 7. 943 552739  
**Sansanategi.** Martindegi, 13. 943 33 15 72  
**Santa Bárbara.** B<sup>o</sup> Sta. Bárbara, z/g. 943 331387  
**Saretxo.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Suhari.** Galaretza. 943 336956  
**TRIPONTZI**  
Cocina tradicional vasca con sello personal  
Andra Mari, 11. 943 55 57 24  
**Tripontzi.** Kardaberaz, 11. 943 555724  
**Txinikua.** B<sup>o</sup> Zukulaga, 76. 943 552199  
**Ulidetxo.** Paogaga, 19. Eriñezu. 943 550240  
**Zelaia Sidería.** B<sup>o</sup> Martindegi, 29. 943 555851

## dónde comer

Zumardi Orlagoa, 2/A, 943 338056  
Zumitza Nagusia, 50, 943 551633

## HERNIALDE

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

## HONDARRIBIA

Abarka, P<sup>o</sup> Basseritar, 36, 943 941991  
Aeropuerto, Gabarruti, 22, 943 668508  
Ainerre Asador, Nagusia, 31, 943 643500  
Alameda, Minasoroeta, 1, 943 642789  
Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772  
Ama Lur, Itassarigi Kalea, 943 643362  
Antontxu Nereoren, Santiago, 47, 943 640059  
Antxia, San Nicolas, 943 641880  
Arata Asador de pollos, P<sup>o</sup> Butron, 12, 943 644989  
Araketa Vinoteka, San Pedro, 32, 943 643169  
Ardozu, Foru Kalea, z/g, 943 644155  
Arraonza Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

### ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P<sup>o</sup> del Muelle, S. 943 64 49 39

### ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar P<sup>o</sup> de Butron, S. 943 57 85 19

Arrola Berrí, Higuer Ibidea, 6, 943 642712  
Ballestena, Arkifol, Santiago, 39, 943 641420  
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364  
Beko-Eropa, Jaizubila, 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, Minaterra, 3-4, 943 537779  
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454  
Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933  
Garcin. Waxton de Arzu, 11, 943 641462  
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952  
Gran Sol, S. Pedro, 05, 943 642701  
Güel, B<sup>o</sup> Amute, 943 643287  
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597  
Hernand Mendakadoren, Zuloaga, 12, 943 642738  
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793  
Horixe, Santiago, 45, 943 640455  
Hotel Jaizkibel, Baserri Etorri, 1, 943 646040  
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557  
El Capo, Minaterra, 62, 943 643532  
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940  
Itzaropena, S. Pedro, 67, 943 641197  
Juxteri Merendero, B<sup>o</sup> Montaña, z/g, 943 645557  
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784  
Kailea, Itsasargi, 4, 943 111965  
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 05, 943 642552  
Kulunkua, S. Pedro, 43, 943 642440  
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

**LAIA ERRETEGIA**  
Asador espectacular y cuidada gastronomía B<sup>o</sup> Anikola, 33, 943 64 63 09

Larra, Damari, 4, 943 642704  
Lekuona, S. Pedro, 45, 943 642762  
Lokate Sideria, Bidasoa, 19, 943 645880  
Loredua Berrí, Santiago, 67, 943 643298  
Maitasun, Nafarroa Behera, 2, 943 569132  
Mahiane, Javier Ugarte, 6, 645711  
Maite, S. Pedro, 35, 943 642771  
Mañoli Asador, Santiago, 63, 943 643712  
Oliarta Ugi Sideria, Jaizubila, 21, 943 643708  
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642799  
Ortazar Cerveceria, Itsasargi, 12, 943 642374  
Pizzeria Portuko, P<sup>o</sup> Butron, 943 645665  
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734  
Sardara, San Pedro, 10, 943 030013  
Segineri, Nagusia, 11, 943 640167  
Subarri, Nafarroa Behera, 1, 943 645408  
Tután, B<sup>o</sup> Jaizubila, 266, 943 116000  
Txanxargorri, S. Pedro, 27, 943 642102  
Txori, P<sup>o</sup> del faro 56, bis, 943 644710

Uralde, Santiago, 75, 943 644614  
Urdin Mariquerria, 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  
Izaskun, Monte Iaskun, z/g, 943 675017  
Karlate, Euskal Herria, 2, 943 675636

## IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ebeagarate, z/g, 943 187655  
Guardi, Guardi poligonoa, 943 801918  
Pilarrena, Nagusia, 52, 943 187866

## IKAZTEGIA

Begiristain Sideria, Caserio Iturriz, 943 652837  
Ostatu, San Lorenzo, 7, 943 655892  
Zubiarre, Diseminado, 13, 943 654876

## IRUN

Alfajedi Bistrotka, B<sup>o</sup> Olaberria, 49, 943 631964  
Aialdea, Aia, Jaizubila, 943 630440  
Aitana Hotel, Aia, Iparralde, 51, 943 635700  
Aitor Asador, Juncal Landabandir, 7, 943 624477  
Alborta Asador, Aia, Iparralde, 42-44, 943 630768  
Alkara, Pinar, 1, 943 616033  
Alto de Arrote, Aia, Elizaba, 52, 943 627438  
Aia, Pza. Urlandibia, 943 508281  
Anaka Berrí Asador, Pobelos de Aia, 7, 943 611300  
Anastasio, Serapio Mujica, 18, 943 615048  
Antoxa, Pza. San Juan, 943 630612  
Artia, Darío de Regoyos, 13, 943 624713  
Ataleta, Antzondo, 69, 943 635518  
Bakar, Antzoran, 13, 943 242148  
Baserri, Errotazar, 1, 943 627907  
Baserri Asador, Berrotaran, 3, 943 627745  
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913  
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632943  
Bierhaus, Virgen Milagrosa, 3, 943 622040  
Bikote, Pilar, 1, 943 633706  
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521  
Biribil Pabillu Berrí, Santiago Urtalde, 12, 943 630570  
Borda Txiki Iberia, B<sup>o</sup> Meaka, 6, 943 630914  
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzoran, 11, 943 536918  
Barner King, C. Merendill, 943 639614  
Curtiga Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945  
Casa Bernardino, Polig. Sorozarta, 3, 943 610262  
Casa Marino, Av. Iparralde, 57, 943 625703

### CILANTROP

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

Chicken's, Santiago, 16, 943 621429  
Ciaboga, P<sup>o</sup> Colón, 46, 943 619507  
Café Irun, Letunburro, 91, 943 633777  
Colón, Colón Ibiliaidea, 62, 943 639146  
Córner, C/ Furgos, 2, 943 621954  
Don Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187  
Danako, Alzaitzaki, 1, 943 118924  
Dinisco, Cipriano Larragaia, 2, 943 616931  
Don Jabbugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089  
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867  
Eguzki, Cipriano Larragaia, 4, 943 616794  
Eguzki, J. Tallamas Landabandir, 9, 943 630185  
Elkano, Jose Eginio, 9, 943 660014  
Errota Berrí, Bertolan Urtalde, 7, 943 630481  
Estebeña, B<sup>o</sup> Olaberria, 51, 943 621962  
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100  
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026  
Felix Manso Iberia, B<sup>o</sup> Meaka, 9, 943 94 19 64  
Ferton, s. Comp. Comercial Behobia, z/g, 943 632766  
Fuenterrabia F66, Fuenterrabia, 3, 943 616028  
Gamburris, C. Com. Txingudi, 943 626662  
Gascón, Avda. Puzana, 4, 943 618064  
Gaztelumendi, Pza. San Juan, 3, 943 630512  
Gure Murralla, Adarnea, 9, 943 613176  
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 632915  
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790  
I2 Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880  
Ibaiondo, J.J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888  
Ibarlako Otagorri, B<sup>o</sup> Meaka, 21, 943 621848  
Ibis Hotel, Avda. Letunburro, 77, 943 636232  
El Capo, C. Merendill, 943 639615  
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184  
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993  
Iñaki, Gahiria, 3, 943 635217  
Iriago Lavado, Ficoza, 943 639639  
Irunte Atsegina, S. Marcial, 9, 943 628934  
Irureta, Pza. Urlandibia, 4, 943 621059  
Izartxo, Mayor, 17, 943 639630  
Jaizubila, Kaskotei, 6, 943 618066  
Jantokia, Avda. Iparralde, 11, 943 620490  
Josune, Cipriano Larragaia, 20, 943 615154  
Juncal Taberna, C. Comercial Merendill, 943 639631  
Karrakua, Polig. Letunburro, 60, 943 614661  
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623940  
Kostorbe, Avda. Iparralde, 30, 943 629081  
Kulunka, Urtalde Bertolanak, 7, 943 630481  
La Belletta, C. Com. Txingudi, 943 625330  
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477  
La Casa del Jamón, Avda. Iparralde, 37, 943 627845  
La Cepa Riojana, Belaskoena, 92, 943 628447  
La Vinoteka, Avda. Iparralde, 12, 943 627332  
La Rotonda, Juncal Landabandir, 13, 943 629566  
Lagun Ardean, Serapio Mujica, 24, 943 614337  
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401  
Lasia, Muellean Miltelena, 2, 943 619766  
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426  
Lueda, Javier Esteban Indart, 943 610402  
Leones, Serapio Mujica, 23, 943 615132  
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111  
Luis Berrí, Bidasoa, 16, 943 629977  
Manolo, Nagusia, 12, 943 62 11 95  
Mariano, Zubelzu, 6-B<sup>o</sup> Anaka, 943 615001  
Marken, Santiago 27-A, 943 611626  
Martinez, Pio Baroja, 22, 943 630429  
Matxinbena, P<sup>o</sup> Colón, 21, 943 621384  
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, z/g, 943 615066  
Mikel, Avda. Iparralde, 59, 943 623896  
Morondo, Paginea, 2, 943 621395  
Muga, Juncal Landabandir, 36, 943 620071  
Nagore Sideria, Gahiria, 13, 943 620763  
Narua, Avda. Iparralde, 5, 943 629896  
Nerea, Kerkolatu, 19, 943 631914  
Novoa, Poligono Sorozarta, 3b, 943 616215  
Nuevo Salamanca, Serapio Mujica, 28, 943 613979  
Oki-Doky, Avda. Puzana, 13, 943 614564  
Ola Sagardotegia, P<sup>o</sup> Ibarroa, Meaka, 10, 943 623130  
Ongi Etorri Taberna, Andreamarri, 1, 943 628990  
Ortzargi Cerveceria, Bidasoa de Urzuru, 4, 943 611571  
Ostebi, Pza. Ehiera, 7, 943 613210  
Piccilo, Avda. Navarra, 2, 943 630986  
Patoka, Edificio Pantea-Anaka, 943 613924  
Patrixi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245  
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238  
Pello, Landabandir, 30, 943 630039  
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629394  
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 110400  
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639603  
Puñua, Avda. Puzana, 7, 943 618544  
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023  
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846  
S. Marcial, B<sup>o</sup> Behobia, 26-29, 943 633557  
Sargis, León Irueteguieta, 1, 636 953951  
Sirmiri, P<sup>o</sup> Colón, 27, 943 625752  
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 7, 943 616023  
Stop, Serapio Mujica, 943 612864  
Swing, Santiago, 46, 943 578665  
Telepizza, Lope de Inigoien, 1, 943 619999  
Tennis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266  
The Corner, Furgos, 2, 943 621954  
Toki Goxo, P<sup>o</sup> Ibarroa, 7, 943 631224  
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048  
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923  
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 623235  
Trinquete, M<sup>o</sup> Juncal Landabandir, 38, 943 621288  
Txakola, Pza. Ehiera, 3, 943 618382  
Txakola, Larretxiki, 1, 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, Muelle Miltelena, 2, 943 020120  
Victoria, Arbesko Etorri, 19, 943 620795  
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 617292  
Vollner, Abesko Etorri, 5, 943 111923  
Waumna's, Behobia, 4, 943 629890  
Yong Feng (Japonés), Mayor, 20, 943 625997  
Zaisa, Era Servicio A-8, 943 623109  
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 579468

## IRURA

Aizpurua, Nagusia, 52, 943 692708  
Ernesto, Gregorio Azmetti, 1, 943 691 432  
Loatzo, Poligono Laskibir, 1, 943 690497

## ITSASO

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

## ITSASONDO

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

## ITZARI

Bikain, Muxiarte 39, Itziar, 943 199370  
Itsaspe, B<sup>o</sup> Itziar, 943 199401  
Itziar, B<sup>o</sup> Itziar, z/g, 943 199061  
Kanala Hotel, B<sup>o</sup> Itziar, 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  
Txinduri-Urri Sideria, Mardari, 943 199389  
Txomin, Mardari, z/g, Itziar, 943 199066  
Urbeu Sideria, B<sup>o</sup> Elrongoa, 2, 943 199237  
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarte, 8, 943 199242

## LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muxiartzabal, 5, 943 372089  
Arkute, 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 362701  
Errekatxo, Oria Etorbidea, 4, 943 365557  
Goigoi, Hirubide Iberia, 1, 943 361404  
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

### HERRIKO ETXEA

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

Iñaki, Inigo de Loiola 4, 943 365 501  
Jalari, Nagusia, 67, 943 372760  
Larre, Larrekotebe Bidea, 10, 943 361012  
Lavie Gastrobar, Getxoli, 14, 943 324861  
Lurra XI, Nagusia, 3, 943 369356  
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 368471  
Oreka, Kalea, Nagusia, 13, 943 500654  
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilibidea, 15, 943 014756  
Otegi Sideria, Campiñu Ibarretxe, 2, 943 365029  
Paisaio Shantxi (c/Novo), Pablo Muxiartzabal, 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  
Tatu's, Txarletokoko, Zirkuilu Ibilibidea, 14, 943 370192

### TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

Zaldúa, P<sup>o</sup> Hipódromo 8, 943 366620

## LAZKAO

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

### OROBIONE

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

**Nerea** Uhartz, 3. 943 08 80 88  
**Pipas.** Lakzomendi, z/g. 943 890805  
**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

## LEABURU

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

## LEGAZPI

**Aitxuri.** Legazpioko Industrialdea, 943 73060  
**Aritzia.** Santa Marina Auzoa, 943 738622  
**Bidea Batzokia.** Labartegi 8. 943 731584

### AZPIKOETXE

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

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Goiko-Izarra.** Laubide, 17. 943 03 47 93  
**Gurrutxaketa.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Kaiki.** 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 Gudaulepu, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Esmoala auzoa, 7. 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

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

## LEZO

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Antonia Borda.** Antonio Pildain kalea, 943 474676  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Carmen.** Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Elorategi.** Elorategi bidea, z/g. 943 525441  
**Ereka.** Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Errekalde 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  
**Ipijntza.** Irurtzun, 35. 943 528500  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529899  
**Irurtzun.** Irurtzun, 60. 943 526990  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubitxo, 9. 943 521966  
**Káikele.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Káika Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527599  
**Laztarrá.** Elias Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jatekoa.** Urre, z/g. 943 511888  
**Maritxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12. 943 527897  
**Oriorrta.** Donibane kalea, 6. 943 346078  
**Orquidea.** Urdaburu, 4. 943 527833  
**Patxiuko-Enea.** Gaintzuriketa, 943 527545  
**Rekalde.** Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 94352341  
**Sahtsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Latón, 943 527945  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

## LIZARTZA

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

## MENDARO

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

## MUTILOA

**Mujiika.** Ilermia, 1. 943 801507  
**Oree.** Ergoiena (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 Mutriku, 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  
**Kalbarzo.** 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  
**Txirixatu.** Muelle, z/g. 943 195070

## OIARTZUN

**Alhambra.** Bº Arragua, 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zametara, 943 492783  
**Albistur.** Bº Alzitabar, 943 490711  
**Aristi Asador.** Bº Ugaldeiboa, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Aripze.** Bº Ugaldeiboa, z/g. 943 493008  
**Autogiriñ.** Autopieta A8, km. 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Beti Auro.** C. Com. Marmitad, 943 490628  
**Bide Aalde.** Bº Ergoien, 943 521661  
**Bidehartze Sidreria.** Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznabar, 9. Ugaldeiboa, 943 492749  
**Itxirrola.** C. Com. Carrefour, 943 109800  
**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Esoiz.** Zuaznabar, 72. Ugaldeiboa, 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Erroien, 15. 943 491029  
**Ganbar.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goituko-Etxe.** Bº Alzitabar, 943 492831

### GURUTZE-BERRI

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

**Intxibus Asador.** Bº Ugaldeiboa, 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Erroien, 9. 943 490401  
**Iru Bide.** Elorronge, 20. 943 490021  
**Iruhandia.** Bº Alzitabar, 1. 943 490935  
**Kapetxi Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Iaso.** Tomela, 21. 943 491254  
**Laia.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldeiboa, 943 492101  
**Marcos.** Zelaimu-Polig. Ugaldeiboa, 943 494390  
**Masseta.** Ilegaria, 9. 943 490412  
**Matusu.** Iruñeta Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Otartzun.** Merka Otartzun, 943 493020  
**Merka Taberna.** San Juan, 1. 943 491227  
**Nereu Atxam Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaveiza.** Tomela, 2. Bº Erroien, 943 492500  
**Oliden.** Camping Oliden, 644 009637  
**Ordo Zelai Sidreria.** Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686  
**Paki.** Bº Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikokete.** Bº Gurutze, 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizardia plaza, 2. 943 492120  
**Toki Auro.** Zuaznabar, 24. 943 490074  
**Tolare.** Tomela, 1. 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txiukiardi.** Aldi Astigaraga Bidea, 943 473784  
**Txiukiardi Sagardotegia.** Astigaraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel.** Mالدaburu bidea, 15. 943 260531

## OLABERRIA

**Arieta.** 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  
**Debatarrá.** Urdaiui zuhaitzia, 54. 943 780410  
**Etxe-Aundi.** Bº San Pedro, 943 781956  
**Galicía.** Atzeko, 22. 943 782208  
**Garoa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzu, 943 781305  
**Helmuga.** Ugaraldea, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzu, z/g. 943 781313  
**Iturritxu.** Atzeko Kale, z/g. 943 716078  
**Lapiko Gorri.** Ultegein, 11. 943 502070  
**Lizar-Ere.** Bº Olaberría, 943 781896  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 256699  
**Milukua.** Bº Arantzu, 943 781304  
**Oiakua.** Oiakua, 8. 943 782292  
**Orioko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindika Hotel.** Arantzu, 11. 943 781303  
**Torre Zumeltzei.** Torre Zumeltzei, 943 540000  
**Urbio Fonda.** Campa de Urbio, 943 781316  
**Urrintxo.** Lerezarri Auzoa, 19. 943 783479  
**Urtaigain.** Urbiri, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzu s/n. 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubilaga, 2. 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarríeta, 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  
 Berjaldegí Plaza, 943 882993

## ORDIZIA

**19-90.** Garagara, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudarian Etorribidea, z/g. 943 883660  
**Ipp.** Gipuzkoa, 15 -Burruntza-, 943 90 39 51  
**Kantoi.** Amurgo, z/g. 943 160471  
**Majori.** Gipuzkoa 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 Piloia, 3. 943 08 50 24

**Nerea.** Euskal Piloia, 2. 943 880013  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Uñareu, 4. 943 160421  
**Pottoka Cafetería.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Txepetxa.** Urdaneta, 27. 671 728069  
**Tximista Sidreria.** Gudarian Etorribidea, 2. 943 881728  
**Txiukodi.** Etxezarreta, 3. 943 880409  
**Zubiri.** Gudarian Etorribidea, 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  
**Aizperra Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419  
**Anarri.** Ondartza, 16. 943 019438  
**Antilla.** Abesleri, 2. 943 832309  
**Ardua.** Ondartza, 67. 943 134835  
**Araitze.** Abesleri, 4. 943 831657  
**Errota.** Olosaslegoa Auzoa, 943 890197  
**Goizoko Cafeteria.** Aita Leturkondi, 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.** Antillakolo hondartza, 943 890475  
**Katxina Bodega.** Ortaizka, 20. 943 580166  
**Oitihen.** Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883  
**Orioko Benta.** Camino Orto-Ilegoia, 943 835751  
**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 580058  
**Sarasua Asador.** Euxko Gudarian, 29. 943 830005  
**Txaipua.** Antilla hondartza, z/g. 943 868034  
**Xixario Asador.** Euxko Gudarian, 2. 943 830019  
**Zaharen Babesleku.** Enparantza, 943 835398

## PASAIJA

**A Cornúa.** Pº Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
**Antreta.** Arraulan, 30. S. Pedro, 943 393994  
**Arkuperreri.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalkarregi, 11. Antxo, 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
**Bahia.** Eskaltetegi, 21. Antxo, 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398970  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
**Canina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
**Casa Cámara.** San Juan, 79. 943 528699  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 519271  
**Cofradia.** S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
**Dani.** Hamarreretza, 8. Antxo, 943 511180  
**Dani.** Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 529507  
**Donostiarra.** Eskaltetegi, 1 -Trintzerpe-, 943 393051  
**E-16.** Eskaltetegi, 16. Antxo, 943 528169  
**Ekarri.** Zumalkarregi, 10. Antxo, 943 510008  
**El Caserio.** Pº Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424  
**Erdibana Taberna.** Arrendegi 8. 943 247246  
**Erdizka.** Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 390357  
**Errekatxu.** Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
**Etxe Enea.** Eskaltetegi, 9. Antxo, 943 525696  
**Ezer.** Eskaltetegi, 40. Antxo, 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
**Goiterri.** Eskaltetegi, 36. Antxo, 943 510019  
**Gure Borda.** Arraulanen, 36. S. Pedro, 943 391946  
**Gura.** Arrandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026  
**Ibiza.** Nafarro Etorribide, 17. Antxo, 943 515300  
**Iparra.** Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorri, 19. Donibane, 943 399043  
**Kantxo.** Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
**Jamio.** 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 Etorribidea, 53. 943 39 23 86

**Lounda.** Oarso, 8. Antxo, 943 515414  
**Mariso.** Ensalade, 18. Trintzerpe, 943 394751  
**Maritxu.** Euskadi Etorri, 2. Trintzerpe, 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Meipi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Mugazur (Falco'n Cerro).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasá.** 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 Etorribidea, 80. 943 392386  
**Pitxukilo.** Eskaltetegi, 118. Antxo, 943 520770  
**Romeral.** Eskaltetegi 40-42. Antxo, 943 528032  
**Teranarva.** Azkuene, 2. Trintzerpe, 943 399074  
**Txoloto.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yula Berri.** Plaza Santiago, Donibane, 943 341853  
**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

Armendia Ador. Ezozia, 7. 943 751002  
Eldurtza Santana, 18. 943 751393  
Txurrutxa Txurrutxa, 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  
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067  
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649  
Aliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694  
Ama. P<sup>o</sup> Martin J. Iraola, 943 362059  
Amari. Beotibar, 5. 943 245469  
Amets. Laramendi, 1. 943 948389  
Asteasurra. Herros, 18-20. 943 673186  
Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996  
Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 616797

**BENTA ALDEA**  
Chuletas de primera y almacén de vinos  
P<sup>o</sup>. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
Beti Alai. Arostegitea, 16. 943 673381  
Bidibide. Usabal Kirologia, 943 577573

## BOTARRI

Campión de parrilla de Gipuzkoa  
Oriá, 2. bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559  
Café Iruia. Gorniti plaza, z/g. 943 610565  
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417  
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562  
Astelena. Euskal Herria Plaza, 7. 943 654759  
Eguzkita Siderria. P<sup>o</sup> Usabal, 35. 660 654317  
Euskal Plaza. Gudari, 16. 943 655655

**FRONTÓN TOLOSA**  
Bar y restaurante con una variada oferta gascón.  
San Francisco, 4. Tf. 660 455 037

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370  
Ikazta. Plaza Berna, 6. 943 674913  
Iliargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
Iruña. Plaza Gorrababel, 29. 943 675237  
Iruña. Amazar, 10. 943 119829  
Iritziri. Oriá, 3. 943 654334  
Isastegi Siderria. P<sup>o</sup> Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
Izkerla. Baxillier Zaldibia, 1. 943 841427  
Jokal. 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> Belate, 7-8. 943 655453  
Solana 4. Solana, 4. 943 017636  
Telepizza. Plaza Trintekete, 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<sup>o</sup> Alliri, 9. 943 698513  
Uztapeta-txiki. Montesqueu, 29. 943 650036

## URNIETA

Aballarri. Iriaibai, 21. 943 330525  
Altuna. B<sup>o</sup> Lategi, 943 545917

Adara. B<sup>o</sup> Gouiburu, 37. 943 552036  
Besabi. B<sup>o</sup> Gouiburu, z/g. 943 330131  
Bosteko. Erratzu, 943 337357  
Elutxeta Siderria. B<sup>o</sup> Otzaran, 34. 943 556981  
Eula Siderria. B<sup>o</sup> Lategi, 19. 943 552744  
Fronton. Estación, z/g. 943 009077  
Guria. Iriaibai, 46. 943 005650  
Oianme Sagardotegia. B<sup>o</sup> Ergoien, 18. 943 556683  
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408  
Serión M<sup>o</sup> Siderria. B<sup>o</sup> Otzaran, 11. 943 551014  
Uzelata. Elutxeta Baserría, 943 556981  
Zaldundegi. Iriaibai, 34. 943 551008

## URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720220  
Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667  
Brannigan. Labegaza 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. Ipiragirre, 18. 943 721867  
Palacio Oriental (hino). Labegaza, 33. 943 725243  
Pizzería Madeira. Labegaza, 33. 943 229133  
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87  
Telepizza. Ipiragirre, 4. 943 101033  
Zabaleta. Ipeñarieta, 2. 943 724320  
Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

## USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B<sup>o</sup> Aginaga, 31. 943 368710  
Antxeta. Zubiumena, 6. 943 370344  
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserría, 943 366663

## ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional  
Puntapax kalea, 8. 943 361 91 39

Abejga Jauregia. Aitezarra, 9. 943 371150  
Bordaxo. Zubiaurruena, 5. 943 371042  
Cantinia Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363682  
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281  
Ibarroia Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007  
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113  
Ilumbé Siderria. B<sup>o</sup> Txoko Alde, 943 371649  
Iratxo. Borda Berni, 5. 943 361 91 35  
Kentuena. Txoko-Alde, 23. 943 361127  
Majkyr Asador. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366698  
Patri. Nagusia, 14. 943 362725  
Saizka Siderria. B<sup>o</sup> Kale-Zahar, 39. 943 364597  
Santxo Asador. Aginaga, 20. 943 362773  
Trapegak. Santu Elena Auzoa, z/g. 943 362734  
Xapellun. Muna-Lurra, 2. 943 370457  
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erti. Errotale, 1. 943 362735  
Txinpata Sagard. C. Com. Urbil, 943 378688  
Txirribera. Irazu, 6. 943 361398  
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466  
Urdairea Siderria. B<sup>o</sup> Aginaga, 943 372691  
Zumeta. B<sup>o</sup> Txoko Alde, 34. 943 362713

## VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
Hika-Roberto Ruiz. Otazurte, 35. 943 142709  
Itzalpe. Barria, 29. 943 690623  
Segasti-Berri. Otobaxiko, z/g. 943 692365  
Txapelund. Berria, 23 bajo. 943 696449  
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

## ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kixkurgune. Oleta Agraoldea, 6. 943 501086  
Urtzu. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Lazkao-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  
Aralde. Araba, 11. 943 834433  
Artea. Zigordia, 32. 943 016693  
Aurreara. Egeña Kalea, 13. 943 021638  
Azipi-Enea. Setimimena, 4. 943 130566  
Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679  
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275  
Beach Cafeteria. P<sup>o</sup> del Malcoño, z/g. 943 831262  
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003  
Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889  
Café Iruña. Ipar kalea, 13. 943 040423  
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  
Eritaz. Araba, 32. 943 890396  
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731  
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373  
Gure-Txokoak Asador. Gipuzkoa, 23. 943 835959  
Harizta. Gumendi, 10.  
Iluntze. Zela-Ordo, 23. 943 417199  
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264  
Ivax-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619  
Ivax-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138  
Joe. Iparkalea, 13. 943 134236  
Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959  
Karlo Argoñuano. Mendiatua, 13. 943 130000  
Kebab Zarautz. Bixkonde, 1. 943 013899  
Kirkilla Enea. Sta. Maria, 12. 943 131982  
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604  
La Perla. P<sup>o</sup> Maritimo, 943 013873  
Lagumak. San Francisco, 10. 943 833701  
Manuela. San Francisco, 33. 943 131593  
Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556  
Moliarrri (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168  
Mondra Cafeteria. Mibelena, 27. 943 834561  
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119  
Okamika. Ipar kalea, 1. 943 561328  
Orbegoto Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
Patxiku. Kinki, 1. 943 131358  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722  
Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993  
Sunset Bar. Mandatxoa 3A (Malcoño). 943 000355  
Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 726. 943 132750  
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551  
Telefoso Asador. Plaza Dumilane, 6. 943 890301  
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538  
Txiki-Poli. Músika plaza, 943 835357  
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424  
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700  
Zaldiak. Eumoras, 37. 943 131496  
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084  
Zela-Ordo. Zela-Ordo, 23. 943 021980  
Zelaxito. Mibelena, 11. 943 011399  
Zubi Ordo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

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

## ZERAIN

Mantioia. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
Otaiza Siderria. Caserío Otaiza, 943 801757  
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

## ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Lagirre  
Udatsletxe plaza, 943 80 17 99

## ZESTOA

Agustin. Okera, 5-B. 943 147194  
Ararunbu. Urtegiatxekoa, 2. 943 148005  
Balneario de Costuna. S. Juan Bidea, 30. 943 147 140  
Bekoetxe Merendero. Ireta, 943 147344

## ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada  
Ctra. Aizarnabal, 943 14 80 92

Iraeta. Errota etbea z/g. 943 147067  
Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

## ZIZURKIL

Abuloño. Ernio Bidea, 13. 943 694864  
Iriarte. Pza. P. Maria Otaño, 1. 943 692537  
Pasas. Elbarrena, z/g. 943 693655  
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936

## ZUMAIA

Algopi Siderria. Puerto Deportivo, 943 665617  
Aitari. Ardiandatzibidea, 16. 943 509169

## BAI BIDEA

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

Basuta Asador. Patxiva Etxezarreta, 25. 943862073  
Bidea Asador. B<sup>o</sup> Bedua, 943 860551  
Bodegón Gokoi. Erribera, 9. 943 861391  
Hamarratz. Artadi auzoa. 633 640806  
Idoia Ardoteitia. Julio Bebbide, 2. 943 574986  
Iraeta. Txikiari, 38. 943 861394  
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118  
Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517  
Lagun Artza. Estazio, 23. 943 861394  
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617  
Minusiero. Ctra. E1-2633, km. 7. -Oitina- 943 147683  
Talaia. Santuario Auzoa, 943 143370  
Tlakun. Izustari, 3. 943 865289  
Zalia. Upeña plaza, z/g. 943 862387  
Zelai Hotel. Plaza de Izurtzun, z/g. 943 865186  
Zumaia Hotel. Iraeta, 943 860764

## ZUMARRAGA

Alexander. Piedal, 16. 943 721821  
Aranzazu. Arxioa, 2. 943 720883  
Berri. Sarriena, 3. 943 252006  
BideBide. Santualze de la Antigua, 943 720030  
Bideaz. Bideaz, 17. 943 25 38 56  
Cantina. Plaza de las Estaciones

## ETXE-BERRI

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

Ekitotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
Hiriñka Kaletegia. Piedal, 16. 943 721757  
Kika. Legazpi, 5. 943 728274  
Korta. San Gregorio, 20 (Ertza). 943 722786  
Muga. Sekundino Eneaola, 38. 943 988949  
Txanpon. Piedal, 6.  
Txindoki. Sekundino Eneaola, 1. 943 724771  
Txurruti. Arxioa Taldea, z/g. 943 721043

## URZUBI

Pintoxos, raciones y cuidada cocina tradicional.  
Legazpi, 2 (Traseria). 943 555904

Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

## AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuestro lector@s que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos **943 731583** ó **609 471126**, o escribiendo un email a **josema@zumedizioak.com** Eskerrik asko !!

## 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](http://www.laiakdenda.com)  
[info@laiakdenda.com](mailto: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 parrilla 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](http://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](http://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](http://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 sandwichs 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

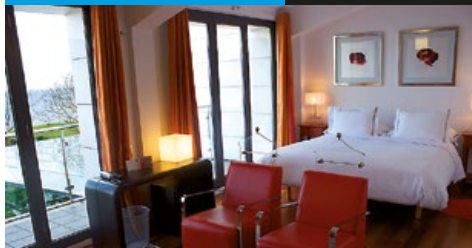


La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Bazarrrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente 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](http://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](http://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](http://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 sukaldaritzza
- 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

