

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 229: enero 2024



txotxi

salpicaduras de tradición

Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

*Un vino con carácter
en homenaje a nuestro abuelo Félix,
un ejemplo a seguir*

BODEGAS EL OTERO (LABASTIDA) - 659 052 748 - www.aimarez.com



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

BEREZIARTUA: APUESTA CLARA POR LA MÁS PURA TRADICIÓN

El pasado 12 de enero, varios periodistas y comunicadores del “mundillo gastronómico” tuvimos el placer de asistir a un “txotx” privado en la Sidrería Bereziartua de Astigarraga de la mano de Aitor Bereziartua, actual responsable de la misma. Aitor se volcó, humana y profesionalmente, no solo en hacernos vivir un agradabilísimo rato en una de las sidrerías más antiguas y emblemáticas de Gipuzkoa, sino que se dejó la piel para que la visita resultara didáctica aportándonos información y conocimiento sobre el mundo de la Sagardoa.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa



BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA
Bere Aran Etxea - Iparralde Bidea, 16
ASTIGARRAGA - Tf: 943 55 22 42
www.bereziartuasagardoa.com





La que vivimos el 12 de enero en la Sidrería Bereziartua fue una experiencia de lo más completa. Aitor Bereziartua nos dio la bienvenida con un discurso, tan breve como intenso, que supuso toda una declaración de intenciones. Son **sidrereros hace 150 años** y su principal quehacer es elaborar y vender sidra. El txotx, la temporada de sidrerías, es un tema adicional y, en su pequeña medida, quieren hacerla bien y, sobre todo, manteniendo la tradición.

Como subrayaba Aitor, le parece fantástico que haya sidrerías que ofrecen hongos, cochinillo, vino... pero en su caso tratará de mantener en la medida posible **la tradición que ha mamado desde su más tierna infancia**: menú típico de sidrería ("sota, caballo y rey" lo definió), mantenimiento de una parte de la producción en grandes kupelas de madera, proceso natural al 100%... seguir la estela de sus padres y abuelos y no dejarse llevar por cantos de sirenas.

Acto seguido, y entre trago y trago, Aitor fue ejerciendo de maestro de ceremonias y nos dio toda una **masterclass sidrera dividida en pequeñas "microexperiencias"**. Nos explicó cómo y por qué hay que escanciar rompiendo la sidra en el borde del vidrio para que surga el carbónico natural, nos dio a probar la sidra desde una kupela de fibra y desde una kupela de madera para que viéramos y paladeáramos la diferencia, nos explicó cómo se agitan las botellas de sidra para eliminar el poso y la importancia de hacerlo sujetando la botella boca abajo, nos contó el origen y el por qué del "txotx", nos mostró las botellas originales en las que los miembros de Gaztelubide embotellaban su sidra hace décadas... Aitor fue claro, ameno y didáctico y demostró ser un auténtico apasionado del mundo en el que le ha tocado regar por motivos familiares.

Aitor, igualmente, nos presentó las **cuatro sidras** que elaboran: Sidra "normal", Sidra Denominación de Origen Euskal





Sagardoa, Sidra ecológica y su cuidada Edición Gourmet. Asimismo, nos explicó las diferencias entre ellas y nos las dio a degustar, nos condujo por la zona de depósitos, tanto de madera como de aluminio, que esconde Bereziartua y, por supuesto, nos dio de comer.

Empezamos por un "pintxo" de txistorra de Arbizu para arrancar, y seguimos con el menú de sidrería propiamente dicho compuesto de una impecable tortilla de bacalao, una de las más ricas que hemos degustado en establecimientos de este tipo (ver receta en pág. 9), seguimos con la carne, provista por **Cárnicas Goya** y asada con maestría en la parrilla eléctrica, sistema por el que apostaron hace ya tiempo y que les da unos resultados excepcionales y concluimos, cómo no, con el queso, el dulce de manzana y las nueces.

El responsable de la sidrería, locuaz y didáctico, nos acompañó y despejó todas nuestras dudas durante las más de 4 horas

que pasamos en este templo de la sagardoa que a partir de la semana siguiente abrió sus puertas para ofrecer cenas de lunes a sábados y comidas a partir del viernes, siendo el domingo su día de cierre semanal, que no de descanso, porque las personas como Aitor Bereziartua no descansan nunca !!

En resumen, el que vivimos el día 12 de enero no fue un simple "Txotx". Aitor Bereziartua nos transmitió de una manera increíble el peso que ocupa en su trabajo y en su personalidad el pertenecer a una saga que lleva siglo y medio elaborando sidra. Nos contagió su amor por la tradición, su respeto hacia la labor desempeñada por sus padres y abuelos, su generosidad, sus ganas de enseñar y aprender... fue mucho más que una "kedada" !!

Sin duda, la sesión que mostamos en este reportaje será un punto de inflexión en nuestra percepción hacia las sidrerías y el mundo que las rodea... Eskerrik asko, Aitor !! Muchísimas gracias por esta gratísima experiencia !!





Las imágenes del reportaje muestran los diferentes momentos vividos a lo largo de esta inolvidable sesión sidrera por los gastrónomos y comunicadores que tuvimos la suerte y el placer de acudir a la misma y que aparecemos en la fotografía inferior: De pie, de izquierda a derecha: **Ainara López** (Un rincón de mi cocina), **Alazne Cano** (Cofradía Vasca de Gastronomía), **Ritxar Tolosa** (Ondojan.com), **Miguel Loitxate** (Blog Lonifasiko), **Jone Karres** (Guía turística y de gastronomía) e **Irma Aguilar** (periodista freelance especializada en gastronomía). Agachados, **Oihana Oribe-Holland** (Bilbao Food Safari), **Eskerne Falcón** (Guía turística y de gastronomía) y **Aitor Bereziartua**. Esta sidrería ya ha dado el pistoletazo de salida de la temporada y puede ser ya visitada de lunes a sábado (ver más información en pág. 22)



Tortilla de bacalao

La exquisita tortilla de bacalao que se sirve en Bereziartua cuenta con un proceso de elaboración, sencillo pero muy original, que la convierte en un producto diferenciado.

INGREDIENTES:

- Bacalao desalado
- Huevos
- Cebolla
- Perejil
- Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal

ELABORACIÓN:

Picamos muy finamente la cebolla y la pochamos concienzudamente junto con el perejil picado y un toque de picante a gusto del consumidor. (Lógicamente, los Bereziartua no desvelan cuál es el que utilizan en su elaboración).

Picar igualmente fino el bacalao y, una vez pochada la cebolla, añadirlo a la sartén y seguir pochando todo junto hasta que se conforme una masa homogénea que dejaremos enfriar y guardaremos en el frigorífico.

(Hay que aclarar que este primer proceso se hace en grandes cantidades para contar con una buena cantidad de "masa" que nos permita ir haciendo las tortillas según demanda),

La receta de...

Aitor Bereziartua
BEREZIARTUA SAGAROTEGIA
(Astigarraga)



Dejamos enfriar la masa, que se volverá todavía más sólida y, cada vez que se quiera elaborar una tortilla, se batirán los huevos, se sacará del frigorífico la cantidad proporcional necesaria de masa y se mezclará con el huevo de manera homogénea, pasando a continuación a elaborar la tortilla como se hace habitualmente, dejando cuajar en la sartén el huevo en función de nuestro gusto personal.

De esta manera, la tortilla de Bereziartua, es una tortilla regular no encontrando en la misma zonas faltas de bacalao o, al contrario, saturadas. Es una tortilla con los ingredientes repartidos con un equilibrio remarcable.



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



ASTIGARRAGA VIBRÓ CON EL TXOTX

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado 16 de enero, tuvo lugar en Astigarraga el acto de inicio de la temporada del Txotx o temporada de las sidrerías de Gipuzkoa, el acto central que une tradicionalmente a productores, instituciones y comunicadores considerado como el “pistoletazo de salida” de esta tradición que une sidra, gastronomía y restauración durante los cuatro primeros meses del año.

Por primera vez en 31 ediciones, el acto institucional tuvo lugar en un nuevo espacio, la flamante nueva **Casa de Cultura Erribera Kulturunea**. La amplia zona exterior aporticada de la misma sirvió como salón de actos ofreciendo un espacio al aire libre mucho más amplio que el que se había utilizado hasta la fecha, protegido de las inclemencias del tiempo por una gran tejavana. Los participantes en el acto se situaron alrededor de una gran pancarta con el slogan de la temporada del Txotx “Bertako plazerra” (“El placer local” o

“El placer próximo”), cediendo el centro del espacio al invitado “especial” de este año: el cantante del grupo En Tol Sarmiento **Iñigo Etxezarreta**.

Ronda de intervenciones

En dicho acto tomaron parte diferentes personalidades del mundo sidrero e institucional, comenzando por el alcalde de la localidad, **Xabier Urdangarin**, quien agradeció la asistencia de todos los presentes, recordó que la sidra en Astigarraga es mucho más que gastronomía,





turismo y diversión, que es una manera de vivir arraigada en su cultura, y avanzó que este año se pondrá en marcha una campaña para **evitar los comportamientos machistas y homófobos** a lo largo de la campaña de las sidrerías.

A continuación tomó la palabra la Diputada General de Gipuzkoa, **Eider Mendoza**, que se sintió muy feliz

de acudir a un acto similar y consideró muy bien traída la invitación a Iñigo Etxezarreta considerándolo una persona muy adecuada para atraer a los jóvenes al mundo de la sidra.

Azahara Domínguez, diputada de Movilidad, Turismo y Organización Territorial y **Jesús García de Cos**, viceconsejero de Turismo y Comercio hablaron de la im-





portancia de la sidra a la hora de generar empleo, mantener nuestras tradiciones y atraer al turismo y, cerrando la ronda política, **Bittor Oroz**, consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco habló de los buenos datos cosechados en esta campaña por la **D.O. Euskal Sagardoa** y la importancia de la diversificación de productos que se está dando alrededor de la sidra. Oroz también incidió en la necesidad de atraer a los jóvenes al mundo de la sidra y consideró que era una buena idea que el invitado de este año estuviera vinculado con Rioja Alavesa.

Una cosecha menor de lo esperado

Acto seguido, llegó el turno de **Maidor Lopetegi**, presidenta de los elaboradores de sidra, que habló del plan estratégico en marcha destinado a mejorar la producción

de sidra centrándose en la polinización de las variedades locales de manzana, la prioridad de acabar con el hándicap de la bianualidad de la manzana y la necesidad de formar a los productores de manzana en lo referente a cómo trabajar la tierra de una manera óptima.

Y antes de dar paso al invitado de este año, **Oihana Gainzerain**, presidenta de la D.O. Euskal Sagardoa, ofreció una serie de datos sobre la cosecha de este año. Como informó Oihana, la cosecha de este año ha sido mayor que la del año pasado pero algo menor de lo que se esperaba. Con todo, se han elaborado **4 millones de litros de sidra con Denominación de Origen** de la mano de 50 productores, 2 alaveses, 3 bizkaitarras y 45 gipuzkoanos. Para conseguir dicho objetivo, se han empleado 6 millones de kilos de manzana cultivados en 500 hectáreas trabajadas por 250 productores.

ELABORACIÓN CASERA



Adamoplaza

la tortillería

TAKE AWAY

- La tortilla de ADAMO BEACH (Sagües) para llevar a casa de 10:00 a 22:00 h.
- Posibilidad de encargar tortillas enteras, medias, pintxos... a tu aire !!
- De lunes a viernes, PLATOS DEL DÍA para llevar entre 5 y 9 €

Claudio Anton de Luzuriaga 3, GROS, Donostia 943 27 24 73



Oihana subrayó que la sidra de este año, por lo general, será de poco cuerpo, baja en alcohol, pero con un perfume y un sabor muy agradables. Hizo también hincapie la productora en que el hecho de que haya 106 especies de manzana local inscritas en la D.O. hace que los productores tengan un amplio margen para conseguir sidras y productos muy diversos que hacen que el consumidor cuente con una amplia gama de productos y estilos donde elegir.

Invitados y plantación del manzano

Finalmente, el micrófono pasó a las manos de **Iñigo Etxezarreta**, quien admitió que fue toda una sorpresa el ser convocado, aunque una vez superado el choque inicial le pareció muy correcto pues, al fin y al cabo, comentó, “las sidrerías tienen una gran similitud con mis con-

ciertos: juntar a la gente y hacerles disfrutar con alegría”.

También como una novedad, las comparencias no terminaron con la intervención del invitado principal sino que fue un segundo invitado, el presentador y monologuista **Antxon Telleria** quien cerró la ronda en clave de “humor televisivo”, aunque faltaron las risas enlatadas.

Acto seguido Iñigo Etxezarreta recibió el plato de honor de manos del alcalde de Astigarraga y se procedió, preservando la tradición, a escenificar la plantación de un manzano en los terrenos de la Casa de Cultura por parte del cantante. Una vez terminada la “ardua labor”, todo el mundo se trasladó a la **Sidrería Alorrenea** donde tras recibir a Iñigo Etxezarreta y bailarle la “**Sagar Dantza**” o “Baile de la manzana” se procedió a beber la primera sidra del año, que el cantante degustó al grito de “**Gure Sagardo Berria!**”.

5

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

MASKARADA
Euskal Gastronomia

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

Eskura ezazu!



Como siempre, un final feliz

Una vez finalizado el ritual, los asistentes pudieron disfrutar de una opípara comida de sidrería que se inició con unas croquetas de cortesía y siguió con el menú habitual de tortilla de bacalao, txuleta a la parrilla, queso, membrillo y nueces, con la novedad de que el tradicional bacalao frito con pimientos fue sustituido por un sabroso bacalao al pil-pil que hizo las delicias de los asistentes.

Como siempre, la celebrada en Astigarraga fue una fiesta alegre e informal que se alargó hasta bien entrada la tarde y en la que fueron abiertas y probadas no pocas kupelas de esta espectacular sidrería cuyos propietarios y personal se volcaron para que a los asistentes no les faltara de nada. La fiesta, además, siguió en la localidad sagardozale en la que no pocos bares ofrecieron sidra como cortesía a sus clientes durante todo el día.



LA RUTA SLOW

con

Aitor Buendía



HORARIO:

Domingos y festivos, 13 h.



Es temporada de trufa negra en Aurki

Las joyas silvestres
de la gastronomía
que no puede faltar
en tus mejores recetas

espora[®]
g o u r m e l



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



PACO NADAL ARRANCÓ LA TEMPORADA DE TXOTX DEL GOIERRI

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

El 11 de enero Goitur, la agencia turística de la comarca del Goierri gipuzkoano, dio el pistoletazo de salida de las "presentaciones oficiales" del "vino de manzana" convocando a prensa y medios en la Sidrería Begiristain de Legorreta donde se procedió a probar la primera sidra en la persona del prestigioso periodista y viajero Paco Nadal

El periodista gastronómico y de viajes **Paco Nadal** fue el encargado de dar inicio oficial a la temporada 2024 de las **Sidrerías del Goierri**, delante de numerosos medios de prensa desplazados con tal fin a la **Sidrería Begiristain** de Legorreta (ver pág. 22). El murciano, autor de varios libros y colaborador de algunos de los más importantes medios de comunicación del sector, se mostró muy agradecido por la deferencia de Goierri Turismo hacia su persona y compareció ante los presentes en compañía de **Niko Osinalde**, máximo responsable del turismo de la comarca e **Iñaki Begiristain**, propietario de la sidrería.

Nadal comentó su pasión hacia la sidra, bebida que, reconoció medio en serio medio en broma, conoce desde su infancia, cuando sus abuelos, a escondidas de sus padres, le ofrecieron sus primeros "chupitos" de sidra El Gaitero. El periodista reivindicó el carácter amable y jovial de esta bebida "que hace que amigos y parientes se sienten juntos en la misma mesa" y olviden sus desavenencias. En el plano anecdótico recordó que a lo largo de sus múltiples viajes se ha encontrado con la sidra en los lugares más insospechados del planeta, como es el caso de Japón o, incluso, como hizo hincapié, "en Botswana, donde el manzano más cercano se halla a





miles de kilómetros de distancia, pero se consume cantidad de sidra, eso sí, en lata”, subrayó el comunicador.

Además de Nadal, en la rueda de prensa estuvieron presentes los responsables de las cinco sidrerías que este año abrirán sus puertas en la comarca gipuzkoana: la propia Begiristain sagardotegia de Legorreta, **Urbirtarte Sagardotegia** de Ataun, **Olagi Sagardotegia** de Altzaga, **Tximista Sagardotegia** de Ordizia y **Oiharte Sagardotegia** de Zerain. Todas ellas están ya en funcionamiento y podrán ser visitadas hasta el próximo mes de mayo. Todos los sidreros han coincidido en que ha sido un buen año para la manzana y en que se espera una sidra de alta calidad.

Niko Osinalde, responsable turístico de la comarca también compareció ante la prensa, muy satisfecho por esta décima edición del Txotx de Goierri. Como subrayó el ormaiztegitarra, la temporada de sidra ayuda al turismo en la medida que atrae un público que además de las sidrerías, hace uso del resto de recursos turísticos de la zona como hoteles, agroturismos, museos, bares, restaurantes...



OTZAUORTEKO BENTA



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

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



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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com

R. ZABALA SAGARDOTEGIA

SIDRA 100% LOCAL... Y EXQUISITA PARRILLA

ADUNA

GARAGARTZA BASERRIA

TEL. 943 69 07 74

www.rzabala.com



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

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

TOLOSA

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



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 40€€ **Menú fin de semana:** (24 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!



BEGIRISTAIN

EXCELENTES CARNES EN UNA SIDRERÍA TRADICIONAL REFORMADA

LEGORRETA

GUADALUPE AUZOA, 14

TEL. 943 80 60 66

www.begiristainsagardotegia.com



La familia Begiristain, proveniente de la sidrería más antigua de Goierri dirige esta sidrería en la que elaboran sidra natural desde hace **más de 25 años**. Está ubicada en pleno centro de Legorreta, y **situada a 450 mts. (6 minutos) de la estación de RENFE**, lo que facilita enormemente el acceso a la misma. Reformada hace unos años, Begiristain ofrece una **preciosa mezcla de tradición y modernidad** con bonitos comedores rústicos entre cupelas de madera, además de una gran capacidad. En su oferta gastronómica encontramos el **menú tradicional** compuesto de Chorizo cocido, Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil, Chuletón de Cárnicas Goya a la parrilla, Queso, Membrillo, Nueces y sidra al Txotx. **Entre semana y por encargo, puede solicitarse Cogote de merluza a la parrilla**. Begiristain **abre todos los días de la semana** dando **cenar de lunes a sábado** de 20:00 a 22:30 y **comidas de viernes a domingo** de 13:30 a 15:00.

BEREZIARTUA

UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS E IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS

ASTIGARRAGA

BERE ARAN ETXEA

IPARRALDE BIDEA, 16

TEL. 943 55 57 98

www.bereziartuasagardoa.com



Situada en las afueras de Astigarraga, Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. Su historia, que **en 2020 cumplió nada menos que 150 años**, comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continua en ella. En temporada ofrece el típico menú de sidrería contando con una capacidad para unas 180 personas y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidables**. Bereziartua abre de Lunes a Jueves de 20:00 a 00:00; los Viernes y los Sábados De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00; y cierra los Domingos y festivos. Menú alrededor de 40 euros. Los responsables de Bereziartua recomiendan acudir a su casa entre semana, momento en el que, aseguran, "la experiencia es mucho más auténtica y el servicio más cercano".

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

BIDASOA

IRUN

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

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA

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

DONOSTIA

DONOSTIA

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

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

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

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

DONOSTIALDEA

ANDOAIN

GAZTAÑAGA Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

ASTIGARRAGA

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

GURUTZETA Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

PETRITEGI Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

ZAPIÁIN Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

ALORRENEA Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

ETXEBERRIA baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

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

REZOLA Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

IRETZA Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

HERNANI

ALTZUETA Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

IPARRAGIRRE Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

ZELAIA Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

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

AKARREGI Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

URNIETA

OIANUME Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

ELUTXETA Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

USURBIL

AGINAGA Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

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

ARRATZAIN Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA

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

ATAUN

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

LEGORRETA

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

OLABERRIA

ETXE ZURI Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

ORDIZIA

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

ZERAIN

OTATZA Otatza etxea, 5. Tf. 943 80 17 57

OIHARTE Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO

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

OARSOALDEA

ERREENTERIA

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

OIARTZUN

ETXE-ZAHAR Putxutxoerrea, 2. 943 49 32 26

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

TOLOSALDEA

ADUNA

ABURUZA Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

ZABALA baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

IKAZTEGIETA

BEGIRISTAIN baserria Iturrioz. 943 65 28 37

LIZARTZA

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

TOLOSA

EGUZKITZA Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

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

UROLA ERDIA

AZPEITIA

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

UROLA KOSTA

AIA

IZETA Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

SATXOTA Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

ZARAUTZ

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

ZESTOA

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

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

Salbatoreh..... 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

Pilarenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezipilonea..... 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

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate..... 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

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai*..... : 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo***..... 943 88 19 58

Zezipilonea**..... 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 Goierri**... 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldareta..... 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

APARTAMENTU

TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte:

.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** Los miércoles al mercado de Ordizia.
- **Gaztandegietara bisitak.** Visitas a queserías.
- **Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- **Talo tailerrak Igartzako Monumentu Muiltzoan.** 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 BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.
- BEASAIN** **Igartzako Monumentu Muiltzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- IDIAZABAL** **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- ORDIZIA** **Goierri eta Gastronomiaren IZ, d' Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d' Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- ORMAIZTEGI** **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- SEGURA** **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- ZEGAMA** **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/amduetza
- ZERAIN** **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



José Manuel Etzaniz
Doctor en Veterinaria

● TEMPORADA DE SIDRERÍA

Hasta mediados del pasado siglo, los comisionados por las distintas sociedades gastronómicas para la compra de la sidra solían acercarse, con su cazuela de pescado o sus chuletas, a las sidrerías de la vega del Urumea para probar los caldos de las distintas *kupelas* —enormes barricas de madera— y elegir la que abastecería su bodega durante el año. A esta expedición, se le agregaba un selecto

grupo de aficionados varones, generalmente de prominente barriga, con similar objetivo.

En Francia sería impensable que en la sidrerías la carne fuera foránea (Polonia o Alemania), los huevos marroquíes, las nueces francesas y el queso apátrida.

En ocasiones, el sidrero procuraba adelantar la fermentación en barricas más pequeñas, *barrikote* por razones comerciales y para calmar el ansia de sus clientes más importantes.

Hoy las cosas han cambiado radicalmente. Algunos sidreros jóvenes y espabilados —copiando las técnicas de *marketing* de los cocineros y con las oportunas subvenciones forales— supieron actualizar con éxito, tan ancestrales tradiciones, popularizándolas hace una treintena de años. Y acertaron.

En la actualidad, hay sidrerías que semejan establecimientos de hostelería incorporando, en un anejo, un bar de copas. Algunas funcionan como restaurantes durante todo el año, con visita de degustación incluida.

Las *kupelas* ya no están en las cuadradas que, antiguamente, hacían también la función de retrete para propios y foráneos. Disponen de servicios, incluso para discapacitados —antes minusválidos.

No admiten que el cliente lleve su cena y es la propia sidrería, transformada en peculiar restaurante, quien prepara las tortillas de bacalao, las chuletas, el queso y las nueces, productos todos de *kilómetro mil*, consumidos generalmente, de pie, única costumbre que permanece en las más puristas.

El sidrero, cuando le apetece, suelta la espita de algún depósito —aunque, en realidad, todas tengan



parecido *bouquet*, gracias a la pericia del enólogo— al grito de *txotx*, para el solaz y recreo de los asistentes, abigarrada amalgama de guiris y nativos, que pagan encantados una pasta, pero que, curiosamente, apenas consume sidra embotellada el resto del año. Y todo, con el apoyo entusiasta de los medios de desinformación, que nos darán la matraca durante las próximas semanas.

Se ha conseguido, con apoyo técnico y económico de la Diputación Foral, que un elevado porcentaje de la manzana sea guipuzcoana, pero no se han logrado todavía las necesarias sinergias con los sectores productivos vascos relacionados para que se beneficien de la singular *tradición*. En Francia sería impensable que la carne fuera foránea (Polonia o Alemania), los huevos marroquíes, las nueces francesas y el queso apátrida. Trabajo pendiente todavía para las instituciones competentes y las distintas asociaciones de productores implicadas.

(Texto originariamente publicado el 14-1-2024 en la sección "Una nueva salud" del diario Noticias de Gipuzkoa como parte del artículo "Angulas y otras tradiciones de enero")

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





Alazne Cano

Letrada - Col. 4461 ICAGI

EUROSIDRA

O sidra *trans*, de transfronteriza, llámelo Vd como prefiera. Hablaba hace algún tiempo de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, y de los requisitos que se les piden a las sidras producidas bajo esta denominación. Ahora tenemos nuevas noticias, recién abierta la temporada de Sidra de 2024, me llega el eco de que ahora la Euskal Sagardoa se va a hacer también en Navarra y el sur de Francia. O más bien de que se van a considerar

Euskal Sagardoa a las sidras producidas en esos pagos.

El sector sidrero vasco es pionero al impulsar la creación de la primera denominación de origen transfronteriza de Europa.

Aunque si nos paramos a pensarlo, está claro que no puede haber tanta diferencia entre las manzanas que se crían y la sidra que se produce en Oiartzun o la producida en sitios como Askain o Lesaka. Hasta ahora a nadie se le había ocurrido la feliz idea de proteger el producto y la forma de producción bajo una misma denominación.

Dejando otras consideraciones aparte, este hecho, pone sin duda de relieve que Europa no son las instituciones, y no es un constructo socio político, sino que está mucho más presente y en nuestra vida diaria de lo que podía parecernos en principio.

Existen movimientos de colaboración transfronteriza en diversos ámbitos, sin embargo, hasta ahora no ha-



bía visto que productores e instituciones se pusieran de acuerdo para borrar también las fronteras en cuanto a un producto concreto.

Ahora mismo depende de la mano de Bruselas el darle forma a esta iniciativa, que como ya he adelantado es pionera, y que quizás abra la puerta a que en otros territorios limítrofes de la geografía europea, se creen redes de colaboración entre los productores, y que aquella desaparición física de las fronteras que algunos llegamos a conocer hace algunos años, se materialice en una realidad mucho más palpable y comestible.

Bienvenidos a Europa.



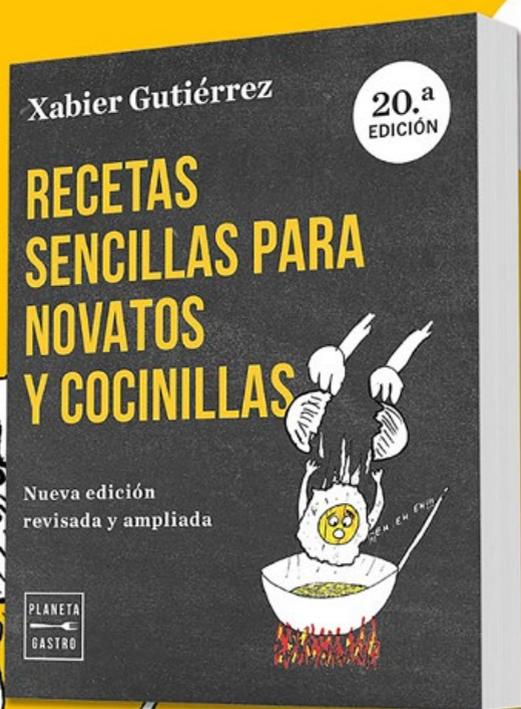
CONSULTING T&U ABOGADOS

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

- Civil
- Penal

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

EL LIBRO PARA APRENDER A COCINAR CUALQUIER PLATO, DE LA MANO DEL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2006



NUEVA
EDICIÓN
AMPLIADA





Aitor Buendia

www.blogseitb.com/larutaslow

En Europa no existe ninguna otra Denominación de Origen transfronteriza con normativa única y Euskal Sagardoa será la primera de ellas en crearse con esta característica.

EUSKAL SAGARDOA SUPERA MOJONES

Buenas noticias las que nos llegan desde la Denominación de Origen **Euskal Sagardoa**. Tal y como adelantamos el pasado mes de diciembre en “La Ruta Slow”, durante este año 2024 su marca estará presente igualmente en Navarra e Iparralde. Así lo adelantó en su día **Unai Agirre**, director de la DO Euskal Sagardoa, en nuestro programa de radio. Recientemente, se ha dado a conocer oficialmente que el sector de la sidra de Zuberoa, Behe Nafarroa y Lapurdi ha mostrado su compromiso de

formar parte de dicha Denominación de Origen.

Durante los últimos meses representantes de los sectores de ambos lados de los Pirineos han estado trabajando en una propuesta, con la colaboración del **INAO** (Instituto Nacional de Origen y Calidad de Francia) y el personal técnico de **HAZI** y la coordinación y apoyo del Gobierno Vasco y de Euskal Herria Hirigune Elkargoa. Una vez alcanzado el acuerdo, éste se ha enviado a los ministerios francés y español, que ya han puesto en marcha el procedimiento para enviar las tramitaciones de cada país a la Unión Europea.

En estos momentos, una vez recibidas todas las autorizaciones administrativas, se está a punto de cerrar con Bruselas la tramitación de las nuevas características de Euskal Sagardoa. En Europa no existe ninguna otra denominación de origen transfronteriza con normativa única y ésta será la primera en crearse con esta característica.

La buena noticia se dio a conocer en Donosti por parte de la consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco, **Arantxa Tapia**; el consejero transfronterizo, europeo e internacional de Euskal Herria Hirigune Elkargoa, **Joseba Erramundeguy**; el consejero de Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Navarra, **Jose Mari Aierdi**; y en representación del sector de la sidra, Unai Agirre, director de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, y **Bixintxo Aphaul**, sidrero de Domaine Bordatto. También estuvieron presentes en el acto representantes de las diputaciones y del sector de la manzana y la sidra.

En este enlace ([PROGRAMA LA RUTA SLOW](#)) podéis escuchar la noticia tal y como era adelantada en “La Ruta Slow” por parte de Unai Agirre aprovechando nuestra presencia en el restaurante “La Maison de l’uhabia” en Bidart de la mano de “Baserría Km0”.



Más información activando el QR:



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



Arrai freskuak parrilan eta garai-garaiko barazkiak, perretxikoak eta gainontzeko produktuak.

Pescados frescos a la parrilla y verduras, setas y productos de temporada.



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) **BEASAIN**
943 88 92 52 • asador@kattalin.com • www.kattalin.com





Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

EL TABACO MATA

Donostia, 19 de enero de 2045.

Hoy he ido a visitar a mi abuelo a su casa. En realidad, hemos ido a celebrar el día de Donostia. Teníamos cena y el menú lo hacía el abuelo que según me ha dicho el aita es un buen cocinero, aunque nunca trabajó como tal.

Cuando he llegado he visto que la mesa estaba casi preparada y mi abuelo especialmente contento. Nada más verme me ha dicho que me iba a enseñar un plato muy especial que tenía preparado. Me ha llevado al frigorífico y me ha enseñado una cosa bastante repugnante. Eran



gusanos vivos y transparentes que no dejaban de moverse hacinados entre ellos. A mí me ha dado un repelús que pa qué. Incluso me he puesto a llorar. Eso al abuelo no le ha gustado nada y me ha empezado a contar unas historias sobre el bicho en cuestión. Creo que ha sido peor.

Me ha dicho que hasta la prohibición del 29 se encontraban de manera habitual en las pescaderías y que cuando son mayores se hacen grandes y negras. Qué asco.

Pero ¿eso es pescado? le he preguntado torciendo el morro. Y me ha dicho que sí, más o menos. Ha contado que se llaman angulas y que eran muy caras. Pero que ahora, después de levantar la veda de más de quince años, hay muchas y los precios están tirados y que por eso las tenemos hoy en el menú.

Yo le he dicho que no pienso comer esos gusanos y él se ha reído diciéndome que mejor, que a más tocará para los demás. El aita me ha dicho que haga lo que quiera pero que él no se va a perder su ración. He pensado que tengo una familia muy rara. Ahora resulta que esa mierda es un manjar.

Pero la parte más divertida ha sido cuando le he visto empezar a cocinar los gusanos esos. Yo me mantenía a distancia por si acaso. Me ha contado que lo importante es que, después de cocer los bichos apenas un minuto, hay que saltearlos con ajo, aceite y un poco de guindilla. Mientras me lo describía ha cogido un colador repleto de los gusanos transparentes y al ir a sumergirlo en el agua hirviendo ¡¡¡zaaaas!!! han salido más de la mitad dando un salto enorme hacia afuera. El abuelo ha empezado a maldecir y yo me estaba partiendo de risa. Había gusanos por toda la cocina, incluso en el techo. Abuelo por el suelo seguían moviéndose y tratando de escapar. Los

tacos del abuelo eran de los más gordos que le había oído jamás. Verle intentando recogerlos era para trincharse de risa. Los que seguían pegados al techo los intentaba soltar con la punta del palo de la escoba y aun se movían. Encima de la cafetera había tres y alguno había caído por la pila dándose a la fuga por el desagüe. Ha llegado el aita y le ha ayudado a recogerlos. Yo estaba con un ataque de risa. Entre los dos se han enfadado. El abuelo le decía que por qué no las había traído cocidas en vez de vivas y el aita le rebatía diciéndole que era garantía de frescura. Vaya si lo era.

Luego le ha dicho que primero había que matarlas con tabaco. Yo creo que están todos locos. No me imagino al aita echando el humo de un cigarro a todos y cada uno de los gusanos. O hacer que tal vez cada angula se fumara un pitillo. No entiendo nada.

Había pasado más de una hora desde del incidente, pero el mosqueo ha seguido porque claro, la ración era menor. Al final hemos tocado la tamborrada que daban por la tele desde la plaza de la Constitución y nos hemos ido pronto porque yo mañana salgo en la infantil y había que madrugar un poco. Antes de marcharnos me he pasado por la cocina y entre los platos que había para fregar he encontrado uno de esos gusanos que había sobrado. Me he quedado pensativo y he sentido curiosidad. Lo he agarrado y me lo he acercado a la nariz. Olfá a ajillo. Le he dado un mordisco en la punta y el sabor no era malo. Después desde el desagüe he visto asomar la cabecita a una de las que había logrado huir y entonces he salido escopetado a la puerta.

Los aitas me esperaban en el ascensor.



LA BODEGA DE
LA LOBA

Matanza de Soria

Ana Carazo

www.laloba.es

info@laloba.es

DISTRIBUIDOR GIPUZKOA

Igor San Miguel

627 90 43 91

sanmigueligor@gmail.com

VINOTECA OFICIAL

Vinos Ezeiza

Prim Kalea, 16

San Sebastián

943 46 68 14

LA
LOBITA



ERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LA
LOBA



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Jon Méndez
 (Vinatería Viniópolis)
 Bermingham, 8 (Gros)
 Tf. 943 28 99 99
 DONOSTIA

CHAMPAGNE LANSON BLANC DE BLANCS (A.O.C. CHAMPAGNE)

Fue fundada en 1760 por **Francois De-lamotte**, pero en 1810 pasó a propiedad de **Jean-Baptiste Lanson**, que le dio su nombre actual. Esta magnífica bodega de Champagne luce con orgullo el emblema que les acredita como proveedores de la casa real inglesa, y a la de Suecia desde mediados del siglo XVIII.

Lanson ha trabajado **un estilo propio y diferenciado** creando un estilo y una personalidad extrema donde siempre se exalta la expresión de fruta. Se elaboran siguiendo el método tradicional de Champagne desde hace más de 250 años, sin fermentación maloláctica, una técnica que permite preservar toda la acidez natural de las uvas y exaltar, a su vez, los aromas frutales y el frescor, junto a la vivacidad que se crea en este Champagne. Son precisamente estos caracteres los que le confieren una personalidad única.

Creado con el fin de magnificar la frescura del estilo Lanson combinándolo con la delicadeza de la Chardonnay, elaborado con las mejores añadas de esta variedad, tiene una **gran complejidad y elegancia** con una nariz compleja, con aromas cítricos y a repostería. Lanson Le Blanc de Blancs es cremoso con aromas de flores blancas, frutas amarillas y blancas y toques de repostería fina. En boca es suave, ligero y preciso. Un champagne con una frescura reconfortante, una burbuja bien integrada y un final mineral.



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€

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



Miguel Pocoví
Catedrático de Bioquímica

LOS QUESOS AZULES

La característica de los quesos azules, o de veta azul, es la presencia en el interior de la **pasta del moho azul** (o verde azulado), *Penicillium roqueforti*, aunque, en algunos artesanales pueden aparecer otros hongos. Este hongo crece a baja temperatura, alta humedad y presencia de oxígeno, por esta razón, es muy importante que la pasta posea ojos (mecánicos o de fermentación), o pequeñas

grietas u oquedades para favorecer su desarrollo.

Esta es la razón por la cual en los quesos azules generalmente **no se presiona la cuajada después del moldeado**, en algunos casos se pinchan para permitir que el aire difunda en el centro del queso y así promover el desarrollo del moho. Se elaboran con distintos tipos de leche incluida de búfala, son de tamaños variados, cortezas ligeras, húmedas y a veces algo consistentes.

El sabor del queso azul deriva en gran medida de su grasa e implica **cuatro procesos enzimáticos** principales en los que: (1) los ácidos grasos se liberan de la grasa de la leche, (2) estos ácidos grasos libres se oxidan a cetoácidos, (3) estos cetoácidos sufren una pérdida de carbono para generar metilcetonas y (4) las metilcetonas se reducen para producir alcoholes secundarios. Todos estos procesos les proporcionan unos aromas donde predominan las **notas que nos recuerdan a las setas, frutos secos, cereales y a cueva húmeda**, acompañado de un sabor fuerte. Estos quesos suelen tener una textura suave, siempre veteadas y de color azul-verdoso por la acción del hongo, y son a la vez cremosos, intensos, salinos y con una sensación picante al final que puede variar en intensidad.

Determinadas cepas del *Penicillium roqueforti* pueden



producir toxinas, que representan un problema para la salud. Otras en cambio, no plantean ningún problema e incluso algunos de sus metabolitos, como las andrastinas, son antitumorales y están presentes en concentraciones significativas en los quesos de pasta azul. Otros como el ácido micofenólico es un agente antifúngico, utilizado clínicamente como inmunosupresor. Por lo tanto, es fundamental utilizar cepas seleccionadas que no tengan capacidad de producir metabolitos secundarios tóxicos y favorezcan los beneficiosos.

La producción de quesos de moho azul está documentada desde hace más de mil años, siendo el más popular el francés **Roquefort**, que se elabora exclusivamente con leche de oveja en las cuevas de Combalou en la región de Aveyron. Entre los españoles más apreciados se encuentran el **Cabrales, Gamoneo, Valdeón, Picon Bejes-Tresviso...** madurados en las cuevas calizas de Picos de Europa, que se caracterizan por poseer una humedad y una temperatura ideales para que el *Penicillium roqueforti* prolifere.

También a lo largo de toda la geografía española hay otros azules madurados en salas/bodegas de altísima calidad como son el extremeño **Granazul**, el gaditano **Bucarito**, el **Cándido Azul** de la Mancha, el murciano **Ruperto**, el gallego **Savel Airas Moniz**, los catalanes **Blau de Juglar, Blau de Bufala Muntanyola**, o los asturianos **Estrella de La Peral, los de Pría azules, los Caserinos, Taramundi...** entre otros.



Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK





Diferénciate!!



berlatz
SARL

www.berlatz.fr
www.latzondo.com



EQUIPAMIENTO PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

Ropa Laboral - Envases y Embalajes - Papel Alimentario - Bolsas - Portaprecios

PERSONALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PRENDAS

Marketing - Imagen - Promoción - Publicidad

Zone Industrielle Joncaux, Bâtiment Txingudi 16. 64700 HENDAYA, Francia



berlatzsarl



Berlatz SARL



Fr: +33 07 78 39 73 86 / ES: +34 617 75 66 99



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



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

UN NUEVO RETO: INTRODUCIR LA COCTELERÍA EN NUESTROS RESTAURANTES

Como todos sabemos, Donostia es la capital mundial de la Gastronomía

y Gipuzkoa la cuna de esa gastronomía, pero hay un reto que aún no se ha solucionado o más bien, un reto que muy pocos establecimientos se han planteado, y es el introducir la coctelería en nuestros restaurantes. Como sabéis, para mí la Coctelería es el Arte Líquido de la Gastronomía y por ello considero que es un reto que debemos solventar más pronto que tarde, y espero dar luz y ayudar a esas personas emprendedoras que están planteando si introducir la coctelería en su negocio.

La primera pregunta que nos surge es ¿Por qué debería introducir este servicio? Y las respuestas más rápidas y negativas son: si es un servicio para el que necesitas personal cualificado, un servicio cuidado y por tanto es un lento, y además... si aquí nadie pide ni bebe cocteles... Pero para todas estas respuestas negativas, las cuales podría entrar a rebatir con una sola frase, existe una sola respuesta: una buena *mise et place*, eso nos hará ser más rápidos y efectivos, así como que cualquier persona formada podrá dar el servicio. Pero, además, la coctelería nos ayudará a aumentar la rentabilidad de nuestro negocio, pues es un servicio único y exclusivo. También nos ayudará a aumentar el ticket medio del comensal, pues de forma habitual los comensales beberán vinos, cervezas y agua, pero si les ofrecemos un cóctel de aperitivo o bien un cóctel digestivo, serán dos bebidas más que el cliente no consume de forma habitual.

Además, hoy en día, muchos clientes no buscan solo ir a comer o cenar, sino que quieren vivir y sentir una experiencia diferente y para ello la coctelería nos aporta un valor indiscutible, porque no solo los comensales disfrutarán con platos elaborados en exclusiva, sino que también podrán saborear exclusivas bebidas.

Y, por último, pero no la menos importante de las razones, es más yo diría que es la más importante, la coctelería nos ayudará a fidelizar a nuestro cliente, ya que ese cóctel que toman en nuestro establecimiento no lo pueden disfrutar en ningún otro.

Una vez que ya estamos seguros de que queremos introducir este servicio en nuestro establecimiento, el si-



guiente paso es saber cómo hacerlo, y para ello lo mejor es contactar con un profesional que os pueda ayudar o asesorar, pero no obstante a continuación os dejo unos tips imprescindibles para comenzar.

Lo primero es seleccionar una temática acorde a nuestro establecimiento y nuestra cocina, es decir, si estamos en un restaurante de playa, no se nos ocurrirá ofrecer un Dry Martini, sino que sería más conveniente una Piña Colada. El siguiente punto importante es formar al personal, no solo a quien debe elaborar el cóctel sino también a quien debe ofrecerlo al comensal. La calidad de los ingredientes es fundamental para obtener los sabores deseados así como que visualmente sea un cóctel atractivo para el cliente. El diseño de la carta también debe ser atractivo para que nos ayude a vender más. Y cómo no, debemos ofrecer alternativas sin alcohol y si además ofrecemos alternativas de baja graduación alcohólica y de bajo contenido en azúcar mucho mejor.

En conclusión, debemos aceptar el reto e ir introduciendo poco a poco la coctelería en nuestros establecimientos, y si alguien necesita ayuda para realizarlo, ¡podéis contar conmigo!

DRY SAGARDOA

INGREDIENTES:

- 3,5 cl 801 Dry Gin
- 1 cl Umeshu Choya
- 5 cl. Sidra Natural de Gipuzkoa

ELABORACIÓN:

Servimos todos los ingredientes en el vaso mezclador.

Lo mezclamos bien y lo servimos en nuestra copa de coctel.

Para decorar usaremos un gajo de manzana verde.



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

... y musho má !!!!

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



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

● APRENDER A COMPRAR (PESCADO Y MÁS)

Como dicen nuestras madres y abuelas, *a hacer se aprende haciendo...* ¡Y qué verdad es!

Puedes saber mucha teoría, o haber escuchado hablar sobre ello, o te pueden haber dado un montón de consejos, pero hasta que llega el momento de meterte en el barro y de ponerte tú misma a hacer, no sabes a qué te enfrentas en realidad y cómo vas a reaccionar.

Lo mismo ocurre con el acto de comprar pescado.

Nos encontramos cada vez a más personas detrás del mostrador que nos comentan que no saben comprar pescado. ¡Normal!, a mí me pasaría lo mismo si me mandan comprar otras cosas que habitualmente no compro como carne, cordero o conejo... no sabría cómo pedir, ni las partes del animal, ni las cantidades, ni todas las opciones de cocinado que pueden tener.

Antes, un par de generaciones atrás, esos conocimientos de economía doméstica se adquirían en casa, se transmitían de generación en generación en el Mercado.

Uno iba con su madre o con su abuela a hacer la compra y como no había móviles ni nada por el estilo se era más propenso a la conversación, y la abuela te iba explicando qué pensaba comprar y porqué, y aquí, la servidora, como muchos otros se encargaba de portar los pesos.

Había días, que si la cola de la carnicería era muy larga te mandaban mientras a la pollería o a por huevos, que estaba en el pasillo de enfrente, ibas por el camino repitiendo como un loro en tu cabeza lo que tenías que pedir, para que no se te olvidara, y con los nervios de hacerlo tú solita.

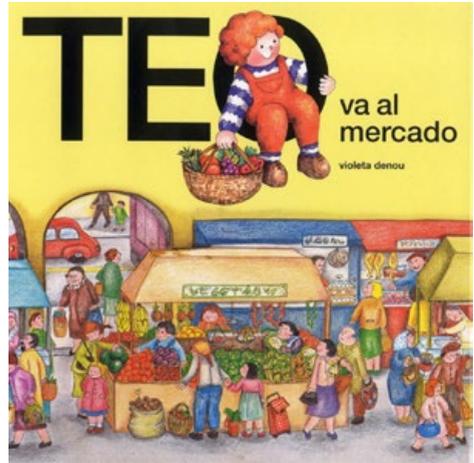
Y ya de un poco más mayor, te mandaban sólo a comprar. Ya habías aprendido como hacerlo, eras autónoma. Y si metías la pata, o comprabas de más o de menos, o se te olvidaba algo tenías que volver las veces que hicieran falta, así que más valía estar bien atenta...

Lamentablemente hoy en día todo eso terminó.

Los sábados por la mañana los peques de la casa están tan ocupados en deportes y actividades varias que son muy pocos los que acompañan a sus antecesores a la compra... y aún no somos conscientes de todo lo que se pierden, no sólo ellos, sino también las generaciones que vendrán.

Madres, padres y tutores legales, hagan la compra con sus hijos e hijas, involúcrenles en las decisiones, explíquenles porqué comprar una cosa u otra y transmítalos esos conocimientos de subsistencia que ustedes recibieron en su día. Así estarán criando adultos autónomos y seguros, porque no hay cosa que te dé más seguridad que pisar la tierra firme que tu tribu ha labrado.

Los que tenéis niños pequeños aún estáis a tiempo, y



esos otros que habéis crecido sin acompañar a vuestras madres o abuelas al mercado deciros que aún podéis adquirir esos conocimientos.

Llamadles, preguntadles, dejados asesorar...e incluso pedid que os acompañen. A ellas les va a hacer un montón de ilusión y vosotros vais a aprender todo aquello que solo la universidad de la vida os puede enseñar.

Y os aseguro que eso queda, se queda dentro... más allá de las raíces cuadradas o el multideporte. Se queda en la memoria y en el corazón para siempre. Nunca te olvidarás del día en que tu abuelo te enseñó a comprar antxoas.

On egin!

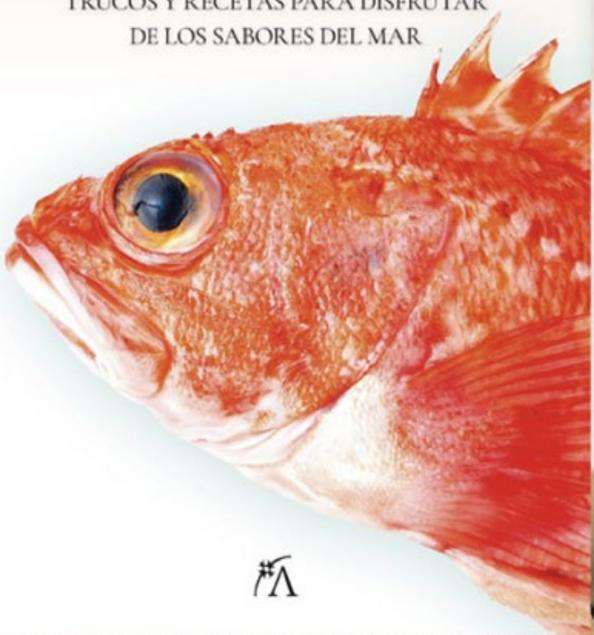


**YA A LA
VENTA**

Carol Archeli Saralegui

COME SANO,
COCINA
PESCADO

TRUCOS Y RECETAS PARA DISFRUTAR
DE LOS SABORES DEL MAR





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

GASTRONOMÍA PASTORIL A LOS PIES DE LA PEÑA OROEL

Con el objetivo de promover el turismo sostenible y el desarrollo equilibrado del territorio, en la Borda de Pastores también se puede vivir en primera persona la actividad del pastoreo, así como conocer el proceso de producción del Ternasco de Aragón IGP y disfrutar del maravilloso entorno.



Ubicada en Ayés, municipio cercano al pueblo de Rapún y a tan sólo 5 minutos de Sabiñánigo (Huesca), La **Borda de Pastores** es un rincón que merece mucho la pena conocer.

Auténtico reducto de conservación y divulgación de la ganadería ovina tradicional, ofrece la posibilidad de vivir experiencias únicas relacionadas con el pastor y su rebaño en plena naturaleza.

Un precioso edificio tradicional de ganaderos del Pirineo, construido en piedra y madera, da la bienvenida al lugar, reconvertido en alojamiento de turismo rural, con todas las comodidades y detalles. Rodeado de prados, montes y bosques donde sólo se respira naturaleza, paz y tranquilidad, La Borda de Pastores ofrece **4 apartamentos, con capacidad para 4-6 personas y una habitación doble**, todos ellos totalmente equipados e ideales para escapadas familiares, con amigos o en pareja.



Pero eso no es todo. Fiel a la tradición de la zona, donde los pastores producen carne de gran calidad, en el restaurante de La Borda de Pastores (abierto también al público en general), se ofrece un **auténtico menú pastoril**, donde no faltan las migas (uno de los platos más tradicionales del Pirineo) y tampoco el mejor Ternasco de Aragón Km 0 a la brasa, acompañado de ensalada, postre, bebida, pan y café. En verano, se puede disfrutar dicho menú desde la terraza mirador exterior con vistas a la Peña Oroel.

Por si esto no fuera suficiente y con el objetivo de promover el turismo sostenible y el desarrollo equilibrado del territorio, en la Borda de Pastores también se puede vivir en primera persona la actividad del pastoreo, así como conocer el **proceso de producción del Ternasco de Aragón IGP** y disfrutar del maravilloso entorno. La jornada incluye visita al museo del ovino y las artes tradicionales.

Los habitantes de la Pardina de Ayés se han dedicado a la agricultura y la ganadería desde el siglo XIX, época en la que fue construida la Borda por unos monjes provenientes de Canfranc. A lo largo de las siguientes etapas, familias de agricultores y ganaderos han sido los que han ocupado este espacio privilegiado que hoy disfrutan y dirigen **Miriam y Hugo**, una encantadora pareja que compagina el turismo rural con la ganadería ovina y la agricultura.



Los pastores de mi abuelo

*Y al arrullo soñoliento de monótonos hervores,
he charlado largamente con los rústicos pastores
Y he buscado en sus sentires algo bello que decir...*

*Aquella casta de hombres vigorosos y severos,
más leales que mastines, más sencillos que corderos,
más esquivos que lobatos, ¡más poetas hay! que yo!*

José M^o Gabriel y Galán (1870-1905)

IG @labordadepastores
www.labordadepastores.com



¡Y BÉBETE ≍la vida!≍

ETA EDAN ≍bizitza!≍

GURE BANATZAILEAK
NUESTROS DISTRIBUIDORES

GIPUZKOA
Gereta Ardoak 943 78 00 59
Manso Hermanos 943 76 14 48
Txomin Zubeldia 943 76 62 12
Dis-Her Exclusivas SL 943 10 00 22

BIZKAIA
Arral 97 943 17 60 75
Mahats Herri 94 654 28 28
Natuber (Bizkaia) 945 21 44 50
Ulzama Gourmet 946 36 38 36

ARABA
Markel De La Cruz 945 24 70 60
Natuber (Álava) 945 21 44 50



La receta de... **AINARA LÓPEZ****MAGDALENAS DE MANZANA**

Es época de manzanas y es verdad que el atractivo de ellas no solo es por el txotx, ella tiene una infinidad de utilidades maravillosas, no me extraña que la manzana sea esa fruta que tentó en el paraíso o que fue utilizada para simular ese objeto de deseo, esa manera de seducir y embaucar a Adán. Incluso la fascinación por ella es la que Blancanieves hace irresistible darle un mordisco aunque la mano que la ofrecía fuera cuanto menos sospechosa. La historia la abala por su casual caída sobre la cabeza de Newton, tan imponente ella como para acabar siendo la imagen de una marca de tecnología y tan majestuosa como para renobrar a una de las metrópolis mas grandes y conocidas del mundo, Nueva York.

Aquí una servidora, cada vez que ve un postre o plato elaborado con ella, no se puede resistir a sus encantos, y ahí es donde entiendo a Blancanieves. Donde muchos ven esa fruta que completa el bodegón del frutero que habita en la mesa de la cocina como un centro de flores que engalana una mesa de postín, yo veo una fruta que en su variedad puedes encontrar tu alma gemela. Algunas ellas mas rústicas, otras mas dulces o amargas, aquellas verdes ácidas como las opiniones trasnochadas de ese cuñado en la cena de Nochebuena. En la variedad está el gusto y en cuestión de manzanas el abanico es tan amplio como cromático, tan extenso como una película de Scorsese. Así que dale la oportunidad a la caída del árbol, a la que te ofrece la mano sospechosa o si te la da una diosa.

MAGDALENAS DE MANZANA**INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES:**

1 huevo L
 200 gr. harina de trigo
 200 gr. manzana
 120 gr. yogur natural cremoso
 100 gr. aceite de girasol
 80 gr. leche entera
 16 gr. Royal o impulsor
 90 gr. azúcar blanca
 60 gr. panela o azúcar integral
 Canela; Sal

ELABORACIÓN:

1. Empieza batiendo el huevo con el azúcar para pasar a añadir el aceite, la leche y el yogur.
2. Cuando esté todo mezclado añade la harina tamizada,



el Royal, la pizca de sal y la canela al gusto.

3. Pela las manzanas, córtalas en dados. Añade la manzana a la masa y llena las cápsulas algo más de 3/4 partes.
4. Échalas un poco de azúcar por encima y hornea a 180 grados unos 35/40 minutos.
5. Sácalas a una rejilla y déjalas enfriar antes de consumir.

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

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

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
 DONOSTIA





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"*

COSTILLA DE CERDO ASADA CON PATATAS CAJUN

INGREDIENTES

Costilla: 1 costillar de 1 kg aprox.; 2 cucharadas aceite de oliva; Sal; Salsa barbacoa (opcional)

Patatas Cajun: 2 patatas nuevas, bien limpias con piel y cortadas a gajos; Especies al gusto (pimentón dulce, comino, pimienta, orégano...); 4 cucharadas de Aceite de oliva; Sal

ELABORACIÓN:

- 1.- Encender el horno a 200 Grados.
- 2.- Untar la costilla por ambos lados con el aceite y condimentar con sal.
- 3.- Aparte, mezclar las patatas con especias y aceite de oliva en un bol.
- 4.- Envolver la costilla 2 veces con papel aluminio, cerrar muy bien, y asar al horno por 1 hora.
- 5.- En otra bandeja asar las patatas cajun hasta que estén hechas ½ hora aproximadamente. Sacarlas y reservarlas
- 6.- Pasada la hora, apagar el horno y dejar reposar la costilla dentro sin abrir el horno durante 3 horas. (Merece la pena la espera).

A la hora de comer, calentar de nuevo el horno a 150 grados. Pintar la costilla con salsa barbacoa (opcional) y hornear junto con las patatas 10 - 15 minutos.... Buen provecho!!!

Esta receta la elaboró **Udane**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



choc
arte

Chocolatería
Confitería artesanal
Cacao sostenible

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



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

Cosas que me pasan a veces

EL CAFÉ DE JULI

Hoy es viernes uno de diciembre. Todos los viernes hay muchos repartos que hacer pero hoy el día viene aún más cargado de lo habitual porque ayer hubo una convocatoria de huelga general que provocó el retraso de muchos repartos. La hostelería necesita suministros para el fin de semana y no les podemos fallar. Además de eso hace un día de perros (espero que decir esto no esté tipificado como delito en la nueva ley de bienestar animal y me soplen quinientos euros) y no para de llover. Encima yo diría que tengo tendinitis en la muñeca izquierda, una rotura de fibras en el muslo derecho y la espalda que no me pasaría la itv.

La segunda entrega es en Mendara, en Enpara kafetegia, más conocido como el bar de Juli. No hay sitio en la puerta así que aparco la furgoneta al otro lado de la plaza. Me mojo pero entrego el pedido sin mayores contratiempos. Hay varios clientes en el bar y Juli está liadillo pero como hemos sido ompañeros de equipo de baloncesto y es de natural dicharachero me apetece tomar un café con él. Se lo pido. En ese momento entra otro repartidor muy cargado y un par de clientes más. Juli sale corriendo de la barra para abrir la puerta del almacén mientras los clientes esperan. La cosa se demora un poco y como tengo bastante prisa decido dejar el café para otra ocasión. Salgo con el carro al hombro, cruzo la plaza y me monto en la furgoneta. Para salir tengo que rodear la parte central y vuelvo a pasar por delante del bar. En ese momento, llueve bastante, veo una figura alargada que sale del pórtico y se atraviesa en mi camino haciéndome parar. Es Juli con un café para llevar que me da por la ventanilla y se vuelve corriendo a currar.

Mi día ha sido un poco menos duro desde ese momento. Tengo una lista de canciones que se llama "Parriba" y no he dejado de cantar, o algo parecido, ni cuando he tenido que parar a inflar una rueda, por supuesto bajo la lluvia. Y todo gracias a un café que tenía mucho más que cafeína



para comenzar el día con energía. El gesto de Juli le honra como persona y es una de esas pequeñas cosas que le hacen a uno recuperar la fe en el ser humano pero también se podría interpretar como una metáfora del papel que juega la hostelería en nuestras vidas sin que seamos conscientes y sin que casi nunca lo agradezcamos, especialmente en las fechas que vienen, cuando trabajar supone un sacrificio adicional.

Feliz navidad a tod@s y especialmente al gremio de la hostelería.

Carlos Lahoz
Miravientos Distributions
ELGOIBAR





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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

FORTALEZA 1786 (OIARTZUN)

COHERENCIA CULINARIA BAJO PEÑAS DE AIA

Josema Azpeitia.

Fotografías: Ritzsar Tolosa

Desde el pasado 17 de noviembre, Oiartzun cuenta con un nuevo restaurante: Fortaleza 1786, casa de comidas enclavada en un precioso caserío al borde de la carretera que une la preciosa localidad gipuzkoana con Lesaka. La responsable de este establecimiento es **María Bermejo**, cocinera leonesa que lleva dos años viviendo en Donostia y que cuenta con un amplio bagaje gastronómico y profesional. María ha tenido la inteligencia de orientar su restaurante hacia la cocina tradicional combinando platos de su tierra con la tradición de su "tierra adoptiva", con lo que ha conseguido una fusión de lo más interesante.

Acudimos a mediados de enero a este nuevo espacio en el que la propia María Bermejo nos recibió con una sopita de ajo y unos callos de cortesía que dieron inicio a un festín que arrancó con dos entrantes de bandera: el "Crujiente de mar", maravilloso snack de apariencia y textura similar al torrezno, elaborado con un producto pobre y humilde como es la cabeza de pulpo, y el Queso al horno, un plato exquisito que María acompaña con unos nachos que conforman la única elaboración no casera de su carta.

A continuación, pasamos a degustar nada menos que un cocido, ya que María ha puesto en marcha los jueves una iniciativa cuya filosofía nos encantó: Los "**Jueves de Puchero**", una genial idea de la cocinera dentro de su convencida apuesta de defensa de la cocina tradicional. María, haciendo un guiño a su tierra, nos ofreció un excelente **Cocido Maragato** servido en tres golpes y al revés como manda la tradición, pero la semana anterior, por poner un ejemplo, el plato elegido habían sido Alubias de Tolosa con todos sus sacramentos.

El precio por persona de este impecable cocido es de 23,30 euros, y las raciones son exageradamente generosas.



En cualquier caso, esta iniciativa está pensada para servir de plato único. No fue nuestro caso, ya que nuestra visita tenía el objetivo de probar diferentes platos de su carta, con lo que María Bermejo todavía sacó fuerzas (y nosotros estómago) para asarnos un exquisito Pargo a la **parrilla de carbón**. Y es que María se levanta todos los días a muy tempranas horas de la madrugada para acudir a la lonja de Pasaia donde elige personalmente el pescado en función de su frescura y su relación calidad-precio. "Viví más de 10 años en Noja donde conviví con cocineros y gentes del mar que me enseñaron mil y un secretos sobre el pescado."

E insiste María: "Este no es un restaurante en el que vayas a venir y encuentres rodaballo o besugo. **Habrà cada día lo mejor que haya traído el mar a Pasaia**, sea lo que sea. Hoy hay, por ejemplo, pargo, corvina y los primeros txitxarros, todavía pequeños pero muy buenos. Y mañana... la mar proveerá". Eso sí, que sepa quien esto lee que, por encargo y avisada con tiempo, María se preocupa de buscar el pescado que haga falta, eso sí, siempre que cumpla unos cánones mínimos de calidad.





FORTALEZA 1786

Ergoiengo Bidea, 15 - Tf. 943 71 37 70

OIARTZUN - www.fortaleza1786.com

@fortaleza1786



Y para rematar, esta guisandera nos terminó de cautivar con toda una orgía de **postres**, todos absolutamente caseros, que dejaron clara su experiencia y su dominio de todos los palos de la barraja: Tarta elaborada con una mezcla de tres quesos vascos y leoneses acompañada de un cremoso chantilly que la complementa como anillo al dedo, perfecto Tiramisú, suculento Arroz con leche y un Coulant relleno de chocolate y caramelo líquido que, haciendo honor a su nombre, se cuela y desparrama sobre el plato... Un final de fiesta dulce y pecaminoso a más no poder !!

Paraíso coctelero

Y no terminó con el postre la "Experiencia Fortaleza", no... Hay que tener en cuenta que la media naranja de María Bermejo es nada menos que **Alberto Benedicto**, la persona y el cerebro detrás de proyectos cocteleros como Aqua Vitae Cocktails o Arte Líquido, así que, por supuesto, no nos podíamos ir sin probar un cóctel... y disfrutar de su elaboración. Así que nuestro amigo y colaborador se puso manos a la obra y dio lo mejor de sí mientras nos preparaba un exquisito mojito y un daiquiri de palo santo.

Alberto nos contó mientras nos elaboraba el cóctel, que los domingos, en Fortaleza 1786, han puesto en marcha una nueva iniciativa denominada "**Cóctel Pote**", que se desarrolla de 7 a 9 de la tarde y en la que podemos disfrutar, a precio popular, de un cóctel exclusivo y una tapa o pintxo igualmente elaborados para la ocasión.

Tienda de productos leoneses

Y para redondear su apuesta, María y Alberto han montado una pequeña "tienda" a la salida del restaurante en la que se pueden adquirir productos de la tierra de la cocinera como legumbres leonesas, quesos, chorizo, cecina... y una línea de **conservas** con el apellido de María, "Bermejo", en la que encontramos navajas, mejillones fritos en escabeche, ventresca... elaborados y enlatados con la receta de esta guisandera por una conservera gallega.

También podemos encontrar en esta tienda un ron de Guatemala embotellado en exclusiva para Alberto Benedicto, cócteles embotellados creados por el donostiarrar... y planean, en un futuro cercano, crear una **línea de postres caseros** que se ofrecerán en unos prácticos y cómodos tarritos.

Es decir, que ni Alberto ni María descansan, sino que se devanan los sesos todo el rato para ofrecer no solo una carta variada y diferente, sino para que todo lo que hacen esté directa y mayoritariamente relacionado con **la temporalidad, la cercanía, los pequeños productores...** y, sobre todo, la cocina, la buena cocina de toda la vida. No en vano, el slogan que guía a este recomendable restaurante y que María abanderó con orgullo es "**Sukaldearen Xarma**": "El encanto de la cocina".

Nos pareció genial la filosofía la de esta leonesa que apuesta con arrojo y coherencia por una cocina de raza apegada a la tierra que le ha acogido, sin dejar sus raíces... Bravo, María !!



**BAR AZPIKOETXEA
(LEGAZPI)**

CARRILLERA DE TERNERA

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

Juanjo Intxausti, guisandero de pura raza, nos deleita el paladar con una preparación muy trabajada.



El bar Azpikoetxe de Legazpi es uno de esos reductos de buena cocina que nos encantan: una barra con una cuidada variedad de pintxos de elaboración casera, una pizarra con pintxos de cocina, raciones y bocadillos “planchados”, un menú del día hogareño y que mira siempre a la temporada y a la proximidad, una carta con platos de toda la vida de factura impecable... Hay mucho y muy bueno para elegir en este veterano bar-restaurante dirigido por el muy experimentado chef **Juanjo Intxausti**.

Juanjo es de esos cocineros con arte y envidia que saben recomendar a cada cliente lo más adecuado en función de sus gustos. Y en mi última visita no sólo me convenció sino que me cautivó sirviéndome sus fantabulosas carrilleras de ternera. Por supuesto, ya las conocía, pero ese día las disfruté de una manera especial pues estaban en un punto de cocción extremo, casi necesitado de cuchillo para cortarlas, pero permitiendo, haciendo la fuerza necesaria, que el tenedor las partiera. Y es que **Juanjo, como todos los buenos profesionales, va mejorando su cocina** jugando y experimentando, habitualmente para bien, con los puntos de cocción y otros matices de sus platos.

Tanto domina la cocina este cocinero que no da ninguna importancia a este plato, que dice elaborar, “con una simple salsa española”. Pero cuando se le tira de la lengua cuenta que primero las cuece 10 minutos, luego las sella en sartén

con un poco de aceite y harina antes de ponerlas a fuego lento por espacio de 3 horas... y además, aprovecha el aceite del sellado donde la carrillera ha saltado sus jugos para elaborar esa salsa que lleva todo tipo de verduras, vino, coñac... y que Juanjo flambea y reduce hasta convertirla en un caldito con una potencia de sabor que ríanse ustedes del umami japonés. Así, en Azpikoetxe, en el centro de Legazpi, se obra el milagro de disfrutar de lo que en otro sitio son unas simples carrilleras con un sabor y una contundencia que recuerda a los más potentes platos de caza. Una auténtica delicia que cada vez, además, se encuentra en menos sitios debido a la “invasión” de las más amables pero mucho más sosas carrilleras de cerdo... Ni comparación, oigan!!!!



**ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA**



ENBATA

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

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*



KATTALIN:

AMOR POR LA CARNE

Cuando llega la temporada de sidra, a veces nos da por pensar que las sagardotegis son la única opción para disfrutar de la buena carne... Nada más lejos de la realidad. Indudablemente, muchas de ellas se esmeran en proveerse de buen género de enero a abril, pero no debemos olvidar que hay establecimientos que se están esforzando todo el año por ofrecer a sus clientes las mejores cintas de vacuno que puedan caer en sus manos.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4 (Frente al Polideportivo)

BEASAIN

Tf: 943 88 92 52





Uno de los locales más exigentes en este género es el Restaurante Kattalin, el mítico asador dirigido por **Arantxa Aguirrezabala** en Beasain, parrillera que tomó hace cuatro años el relevo de su marido **Juanma Garmendia** tras el repentino fallecimiento de éste y ha sabido mantener el nivel y la calidad de una casa de comidas que, no lo olvidemos, fue también fundada y atendida por ella en vida del alegitarra.

A mediados del año pasado, con la excusa de la realización de una sesión de fotos, nos “colamos” en la cocina de Kattalin y fuimos testigos del cariño y la pasión que Arantxa imprime a su trabajo, tratando la carne con un respeto y una delicadeza que trascienden a la simple manipulación de alimentos. Arantxa limpia la carne de toda grasa sobrante, la despedaza con una habilidad innata y la deposita en las ascuas con suavidad, cuidando de todo

Sobre estas líneas, Arantxa Aguirrezabala sala la carne antes de su asado, la misma carne que masajea en la foto inferior para percibir su punto de grasa y textura. En la página de la derecha, una secuencia gráfica que deja clara la delicadeza con la que esta parrillera trata la carne desde el momento de prepararla para el fuego hasta que la deposita en el hornillo en el que irá a mesa.

el proceso de cocción con los cinco sentidos. Acto seguido, la trincha con precisión y la distribuye suavemente en el pequeño brasero en el que será presentada en mesa, un pequeño aparato que mantiene la txuleta en su temperatura perfecta pero que, al contrario de otros artilugios similares, no la cuece en exceso.







El día de nuestra visita, además, tuvimos la ocasión de contemplar cómo se seleccionan y se cuidan en Kattalin otro tipo de productos como los pescados, las verduras... y pudimos degustar, una vez finalizada nuestra labor gráfica, una serie de delicias entonces en plena temporada como los hongos y setas, incluidas las exquisitas amanitas cesáreas o "kuletos" que aquí se trabajan de una manera muy especial, o la ensalada de ventresca, antxoas y piquillos, que llegó a nuestra mesa y a nuestro paladar rebosante de sabor y untuosidad acompañada por la yema de huevo con la que se sirve.

La carne, qué decir, estaba de diez, al igual que los pimientos confitados al estilo tolosarra con los que se ha acompañado tradicionalmente en esta gran casa.

Una exquisita tarta de manzana supuso el colofón perfecto a una opípara comida que hoy compartimos

En la fotografía superior, el excelente equipo femenino del que ha sabido rodearse Arantxa Agirrezabala, un elenco de profesionales, cada cual centrada en su labor, que hacen que este popular restaurante funcione como un reloj suizo. Abajo, las dos imágenes que seguirían, de manera natural, a la secuencia de la página anterior: el resultado final de los cuidados de esta parrillera con la carne al llegar ésta a la mesa..

con nuestros lectores, a la vez que les animamos a que no dejen de visitar este gran restaurante y disfrutar de su oferta, que si bien siempre mantiene la carne como opción más emblemática, actualiza continuamente su oferta de productos locales y estacionales ofreciendo siempre lo mejor de cada temporada. Kattalin bien merece una visita... o varias !!





Esta página recoge algunos de los productos que Arantxa Agirrezabala trabaja a lo largo del año aunque son más, muchos más, los que pasan por las llamas o los fogones del Asador Kattalin: Las amanitas Cesáreas, "goringos" o "kultetos" que lucen en la primera imagen en todo su esplendor y en la penúltima una vez elaborados, la frescura de los pescados que llegan al asador y que ésta parrillera trabaja con el mismo mimo y dedicación que emplea con la carne, las verduras de temporada, especialmente las de primavera, que se han convertido en santo y seña de la casa al igual que las zizas que aparecen en revuelto pero que también se pueden solicitar salteadas... Y la pantxineta, que nunca falta en esta casa al igual que el brazo de gitano y otros dulces para terminar de redondear una buena comida.

Maitiana
La bombonera de
San Sebastián

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonera



LAS REINAS DEL INVIERNO EN KOSTA AROA



En Kosta Aroa no paran en todo el año. A falta de unos meses para la campaña más potente del ciclo anual, la del guisante de lágrima, **Jaime Burgaña** y su equipo están ahora totalmente volcados en la producción de sus tesoros de invierno: la alcachofa y las habitas babys peladas y repeladas a las que han bautizado como “Pétalos de haba”.

“Tenemos un gran producto porque somos agricultores y porque controlamos el proceso desde la tierra al plato en total sintonía con la Naturaleza” afirma Jaime Burgaña que para contar con buena alcachofa cuenta con alianzas estratégicas con agricultores de la Ribera Navarra que le proveen de los mejores ejemplares de las preciadas “kokotxas de la huerta” del Viejo Reyno.

“Trabajamos las verduras a mano” afirma Burgaña. Cuando llega la alcachofa la limpiamos tras meterla en agua, le quitamos todas las hojas dejando el puro corazón y el rabo, la envasamos al vacío y la pasteurizamos, buscando siempre la textura “al dente” de la verdura, para que el cocinero no tenga apenas que trabajarla, para que se limite a darle el último toque”.

Jaime Burgaña se muestra orgulloso del trabajo realizado en su pequeña explotación a lo largo de las últimas décadas: **Tratamos de que nuestras verduras sean consideradas un ingrediente de primera** e, incluso, que sean las reinas del plato. Lo conseguimos en su día con el guisante de lágrima y ahora lo estamos consiguiendo con la alcachofa y las habas.



Para hacerlo más atractivo para la hostelería, en Aroa Kosta cuentan con **varios formatos de presentación** de las alcachofas y las habas. “El haba también la calibramos, y en función de su tamaño destinamos una parte a conserva y otra a fresco. En concreto, intentamos que el haba no sea **ni muy pequeña ni muy grande**. Les quitamos la camisa o funda, las desgranamos, las calibramos y las dividimos en tres tipos, yendo unas para congelación y otras para fresco. En ese caso, las volvemos a pelar, es decir, las repelamos dejando tan solo dos pétalos verdes (de ahí nuestro slogan, “pétalos de haba” y las **embotamos con aceite**, ofreciéndolas en diferentes formatos: de 100 gr. al vacío o conserva de 260 gramos en aceite de oliva. El cocinero solo tiene que darle el último toque”.

En Aroa, además de los formatos comentados, se ofrecen otros combinados como el **panaché**, que lleva habitas repeladas, zanahorias, vaina, col de bruselas, trigoero y brócoli. O mezcla de habitas con alcachofa para un pintxo, entre otras muchas. “Fuimos pioneros ofreciendo el habita repelada y sabemos lo que quieren lo cocineros, de hecho, las aplicaciones de este producto son infinitas, pudiéndose tomar simplemente salteadas, en cazuelita con una yema de huevo, con caviar... incluso con cacao puro”.

Pronto, en marzo-abril, llegará la temporada del guistante de lágrima. Hasta entonces, en Aroa están bien atareados con las reinas del invierno, todo ello, por supuesto sin olvidar sus gildas, sus ensaladas y toda su gama de productos.



arral

ARDO BANATZAILEAK
DISTRIBUIDORES DE VINO

ALGUNAS DE NUESTRAS CASAS



BODEGAS LA ZORRA
BURGOS



LA HOJA DEL CARRASCO
GUIJUELO

**DISTRIBUCIONES
ARRAL**

MALLABIA (BIZKAIA)
943 17 60 75
www.arral97.com

JUNE YAMAGUCHI, EMBAJADORA DEL TXAKOLI

A pesar de haber sido invitados a la ceremonia, no pudimos acudir a Getaria el pasado día 17 de enero, festividad de San Anton, día elegido por la D.O. Getariako Txakolina para presentar la añada en curso y homenajear a las personas que consideran deben ser agasajadas por su implicación a la hora de defender el excelente vino blanco que se produce en nuestra provincia. Así que dicho día "tomamos prestadas" estas fotografías de sus respectivas redes a nuestros apreciados **Xabier Iraola** y **Juan Manuel Garmendia**, y lo volvemos a hacer aquí para felicitar a nuestra amiga **June Yamaguchi** por su flamante nombramiento como "Mahasti Andere" (Señora del Viñedo) este año.

Igualmente, felicitamos sinceramente a **Getariako Txakolina D.O.** por lo atinado de este nombramiento. June representa fielmente el amor por nuestra tierra y por nuestros productos y es la cara más acertada que podía haber elegido una pequeña DO como Getariako Txakolina para representarle. June es una gran embajadora de nuestras costumbres y nuestra gastronomía y con su labor de hormiguita ha contribuido a crear puentes muchos más sólidos que mil campañas institucionales u operaciones "de impacto". Un orgullo ver a una persona así en el escenario en lugar de las "celebrities" al uso... Zorionak, June !!



ARDOARABA PUSO EN VALOR LOS VINOS VASCOS

Un año más, tuvimos el placer de acudir a Ardoaraba, la gran fiesta de los vinos alaveses que se celebra en Gasteiz en el puente de la Inmaculada. Y aunque este año fue una visita "relámpago", disfrutamos de actividades, como una interesante charla sobre la **Agricultura regenerativa**, práctica consistente en recuperar la fertilidad de los suelos degradados mediante prácticas sostenibles para que estos mejoren sus condiciones de cara a las actuales condiciones climáticas. Una práctica ecológica en boga entre quienes propugnan un retorno a la tierra y a un modelo agrícola respetuoso con el medio ambiente y digno para el productor. La charla fue conducida por **Aitor Buendía**, que también presentó los excelentes vinos que los ponentes han obtenido de esa manera y que encantaron a la audiencia.

Asimismo, pudimos recorrer las carpas de la feria en las que nos encontramos con alguna curiosidad como el stand de **Carlos Davalos** del restaurante **Waska**, que se animó a montar nada menos que un puesto de ostras, un producto que no será Kilómetro 0 pero sí una delicia que con un blanco de Rioja Alavesa roza el orgasmo gustativo... ostras que sí !!



CÁDIZ, ESCAPARATE DE NUESTRA GASTRONOMÍA

Nuestro coordinador, Josema Azpeitia, tomó parte, en la segunda semana de diciembre, del plantel de profesores de **Masterñam**, Máster en innovación y cultura gastronómica que se desarrolla, desde 2020, en la **Universidad de Cádiz (UCA)**, coordinado por el periodista gastronómico **José Berasaluce Linares**, gaditano de raíces guipuzcoanas. Azpeitia fue contactado por el máster en 2020, "en plena pandemia" recuerda el periodista, que a pesar de todo, propuso a los responsables de la Universidad finalizar sus clases con una degustación de productos de Euskal Herria que acercara a los alumnos, provenientes de todo el Estado y parte del extranjero, los sabores de nuestra tierra.

Tras la inicial perplejidad, se accedió a la idea resultando un éxito que se repitió en 2021, y a partir de 2022, Josema Azpeitia propuso a los responsables del máster ampliar la degustación a una presentación pública de cara a profesionales de la hostelería, la comunicación y la distribución de Cádiz y provincia. Dicha degustación se realizó en la vinoteca **Listán Wine Tasca**, y este año se ha repetido la experiencia gracias a la amabilidad e implicación de **Enrique Pérez y M^a Teresa Gómez**, responsables del establecimiento.

La cata de este año tuvo lugar el pasado miércoles 13 de diciembre, y a ella acudió una veintena de profesionales del sector de la gastronomía, la distribución y la prensa de Cádiz, contando con la presencia de medios como La Voz de Cádiz o el Diario de Sevilla.

Amplia selección de bebidas

Tras una breve introducción sobre la Gastronomía Vasca, el periodista inició la degustación de bebidas contando para ello con diferentes sidras de las casas **Bereziartua** de Astigarraga, **Baldorba Naturel** de Olleta (Navarra) y **Urbirtarte** (Ataun). A continuación, fue degustado el txakoli **Murgialdai** de Oñati, enclavado en la D.O. Getariako Txakolina así como diferentes vinos blancos y tintos de Rioja Alavesa aportados por las bodegas **Mitarte y Aimarez** de Labastida.

Lógicamente, tamaño ingesta debía acompañarse de algo sólido, de manera que las sidras fueron acompañadas de gildas y habitas repeladas de **Kosta Aroa** de Getaria. El txakoli, con antxoas en salazón y bonito del norte de la casa **Salanort** de Getaria, y los blancos por embutidos de la casa **Maskarada** de Lekunberri. Para terminar los maridajes, los tintos fueron armonizados con Queso Idiazabal, de la **Quesería La Leze** de Ildarduia (Araba) y, para rematar, fueron distribuidos turrone, "Gorrotxas", tejas y cigarrillos de **Rafa Gorrotxategi**.

Como subraya Azpeitia, "el éxito de participación y acogida por parte del público, tanto alumnos como profesionales, ha sido ejemplar y hemos conseguido que más de un periodista y algún que otro distribuidor se interesen por los productos de nuestra tierra".



Masterñam
Gestión
Innovación
Cultura Gastronómica

"CAZANDO TRUFAS" EN LA FALDA DEL MONCAYO

Recientemente, invitados por el Ayuntamiento de **Vera de Moncayo** (Zaragoza) y la Asociación de Truficultores de Zaragoza, Truzarfa, tuvimos la ocasión de visitar este precioso enclave y conocer una de las más originales opciones que ofrecen a gourmets y a visitantes entre noviembre y febrero: la "caza de la trufa", un completo programa alrededor de la codiciada **Tuber Melanosporum**, la trufa negra que ahora se encuentra en su mejor momento y que se ha convertido en un importante activo gastronómico, turístico y económico que ha hecho de Aragón el principal productor mundial de este apreciado hongo.

"Hoy de hecho, tenemos hasta dichos populares como 'Nadie miente más que un trufero'" y similares, nos explicó **Miguel Ibáñez**, propietario del restaurante **El Molino de Berola**, sito en dicho municipio. Miguel es, precisamente, el organizador de "A la caza de la trufa", actividad que se inicia y finaliza en su restaurante. Miguel también es truficultor y posee 5 parcelas que explota desde 2017, y cuenta con terrenos de trufa cultivada y de trufa silvestre. El restaurador, llegada la temporada, acude regularmente a sus posesiones con su fiel perro trufero, "Rex", que a sus 8 años localiza y levanta las trufas con una facilidad asombrosa. "Ni aunque me ofrecieran dos millones lo vendería" exclama Miguel, orgulloso del can que él mismo ha formado.

"La caza de la Trufa"

La actividad, pensada para grupos entre 6 y 14 personas y que debe ser reservada en los teléfonos **605 079 754 ó 976 646 550**, se inicia a las 09:30 en el restaurante, donde se sirve un suculento "almuerzo trufero". Seguidamente, se acude a las laderas del Moncayo para acompañar a Miguel y a su perro en la "caza" de las trufas, el momento, sin duda, más interesante de la experiencia. A continuación se realiza una visita a las Bodegas Aragonesas o bien al espectacular Monasterio de Veruela, muy cercano al restaurante. Finalmente, la "caza" concluye en El Molino de Berola donde se ofrece una opípara "comida trufada". El precio de la experiencia es de 71 euros por persona con visita a la bodega y degustación de vinos o 55 euros con visita al monasterio.





White Tara

BAR & TERRACE



Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución



CALÇOTS, UNA TRADICIÓN MUY "DONOSTIARRA"

Las calçotadas son como un ritual religioso para los catalanes que se desarrolla de noviembre a abril. El restaurante **All i Oli** de Martutene nos ofrece la posibilidad de disfrutar aquí de esta experiencia contando para ello, además, con el mejor calçot del mercado, el perteneciente a la Indicación Geográfica Protegida **Calçot de Valls**.

Ya han transcurrido 12 años desde que el catalán **César Barrera** y su compañera de fatigas, la donostiarrá **Arantza Mendioroz**, decidieran instalarse aquí tras trabajar juntos varios años en el lugar donde prendió la llama de su amor: el restaurante All i Oli del Valle d'Aran, propiedad de la familia de César. Desde que abrieron su restaurante en Martutene, esta pareja nos ofrece la misma cocina catalana de montaña que ofrecían en Viella, basada principalmente en las verduras, los arroces y las carnes.

Así, además de los calçots, sólo disponibles en temporada, el resto del año resulta imprescindible degustar los espectaculares **Caracoles a la Ilauna**, el sabroso Arroz con conejo o el Rossejat, un fideuá tostado y acompañado de sepia, tomate y langostinos. Las Parrilladas, de verduras o carnes, son igualmente dos especialidades ineludibles, así como la Crema catalana que, sencillamente, la bordan.

Menú Calçotada: Bueno, variado... y barato

En esta temporada de invierno, la opción más original en All i Oli es acudir entre amigos o en familia y disfrutar de una buena Calçotada. Incluso, si queremos, podemos hacerlo en pareja o pequeños grupos.

El menú se inicia con un aperitivo, un rico paté de hígado de conejo, acompañado del jugoso pa amb tomàquet elaborado in situ. A continuación son servidos los calçots propiamente dichos, 12 por persona, momento en el que los comensales son invitados a vestirse un práctico babero que evita las casi inevitables salpicaduras que conlleva la ingesta de los mismos. En cualquier caso, no sufra por anticipado el lector, ya que César ofrece, mesa por mesa, una práctica 'máster class' sobre cómo sujetar y pelar los calçots antes de llevármolos al coletó. Tras su intervención, no lo duden, cualquiera es capaz de afrontar el reto con dignidad.

El pantagruélico menú no termina aquí sino que se completa con un trío de butifarras de Balaguer acompañadas de 'monguetes' o alubias blancas, y culmina con una exquisita Crema catalana que Maite, hermana de Arantxa sella en la parrilla antes de ser servida.

Este excelente menú, que incluye Vinos catalanes y una Copa de Cava por persona se factura a **38 euros, IVA incluido** y si los comensales acuden de miércoles a viernes o el sábado por la noche, siempre que no sea festivo, contarán con un descuento del 18% con lo que la experiencia se queda en 31,50, un precio, a todas luces, enormemente competitivo. ¿Siguen sin animarse a disfrutar de esta experiencia?





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:** 29€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebozada... **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12,50 € (Café incluido) **Menú fin de semana:** 27,50€. **Cierra:** Martes.

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalfado, Sopa de pescado, Cordero y cochinito asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseiros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas. Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

URKIOLA



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

BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31
www.asadorurkiola.com



Desde febrero de 2023 este veterano asador beasaindarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta:** 50-60€ **Menú Urkiola (Para 2 personas):** 84 € (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)

TEL. 943 74 31 02

www.belaustegi.com



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pincladas 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



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lengado 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...)

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 en el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostata 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 Ostata con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros.**

BAKAR

LA CUIDADA COCINA DE WILLIAM ARISTIZABAL

IRUN

ANTZARAN PLAZA, 13
TEL. 943 24 21 48
www.restaurantebakar.com



El experimentado chef colombiano de raíces vascas **William Aristizabal** lleva ya cinco intensos años al frente de este restaurante en el que ofrece una impecable cocina vasca de autor con especialidades como Arroz meloso de frutos del mar (fin de semana), Terrina de cochinillo con cremoso de patata, compota casera y reducción de su jugo, Brochetas caseras de Pulpo y langostino, Solomillo de vaca o Pollo, Tarta de queso casera, Coulant de chocolate, Torrija de brioche caramelizada con helado... **Carta:** 25-30 € **Menú infantil:** 12 € **Menú del día:** 14,50 € **Menú fin de semana:** 30 € (Bebida incluida) **Cierra:** Lunes. Todos los viernes, William ofrece un "Menú del mundo", dedicado cada semana a un país diferente, que se ofrece al mediodía como menú (17 €) o por la noche bajo reserva (20 €).

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y CON BARRIO

IRUN

LUIS MARIANO, 15
TEL. 943 09 02 71
[@elcilantroporestaurante](https://www.instagram.com/elcilantroporestaurante)



César Sánchez Serna, chef y profesor mexicano establecido en Irun dirige culinariamente, asociado con **Olbin Urbina** y **Jean Paul Escobar** este recién abierto restaurante Mexicano que cuenta con su zona de **taquería**, donde César prepara de cara al público tacos de Cochinita Pibil, Suadero (ternera desmigada) o Pastor o pintxos como Guacamole con txistorra, mientras que en sus mesas pueden degustarse dichos tacos u otras **especialidades** como Chilaquiles verdes (Nachos con salsa de tomatillo verde, pollo y queso Chihuaua), Arrachera (falda del chuletón con patatas, guacamole y cebollas asadas), Tiramisú de tequila, Tarta de tres leches... **Carta:** 20-30 € **Tacos:** 3,20 € (Combo 3 tacos: 9€; Combo 5 tacos: 15€) **Cierra:** Martes. A partir de enero contará con **menú del día**.

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurant que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado de en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos y platos tradicionales** elaborados a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua, Oreja rebozada, Zamburiñas y marisco en general a la plancha procedente de Galicia. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día:** 14€ **Menú sábados:** 20€ **Cierra:** Domingo.

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 en **mayo de 2023** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY



LASARTE-ORIA

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



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



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

FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA, COCIDOS Y COCTELERÍA

OIARTZUN

ERGOIENGO BIDEA, 15.
TEL. 943 71 37 70
www.fortaleza1786.com



María Bermejo, cocinera leonesa asentada en Donostia es la responsable del renacer de este restaurante que ha empezado a funcionar bajo su batuta en noviembre de 2023. María ha dado vida y alegría al local llenando su barra de pintxos, ofreciendo un caldito o una sopa de ajo de cortesía a quien entra por la puerta, llenando una carta con interesantes propuestas de cocina tradicional y promoviendo iniciativas como los **"Jueves de Puchero"**, consistentes en ofrecer cada jueves un plato de cuchara o un cocido (Alubias de Tolosa, Cocido Maragato...). María cuenta, además, con la complicidad de su compañero de fatigas, Alberto Benedicto, que ha instaurado la iniciativa del **"Cóctel Pote"** los domingos por la tarde y tiene intención de acercar la coctelería a la propuesta gastronómica de su pareja. **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes a Miércoles. Cenas: viernes y sábados..

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

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



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como **“el restaurante del mercado de Ordizia”**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Panaché de verdura con huevo a baja temperatura y crujiente de ibérico, Begihaundi encebollado estilo Pelaijo co salteado de hongos y langostino frito, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo, Caza en temporada... y **Postres 100% caseros**. **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 15€ **Menú Empresa:** 35€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 45€ (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 7 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

GARAIA, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



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

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

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

ARTZABAL BASERRIA

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

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tiroalina. **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

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6

TEL. 943 86 02 75

@zumaia_baibidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pescados y carnes 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 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:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19



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

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**.

Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...
www.ondojan.com
¡tu gastroweb!

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde este mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día:** 17,50€ (Miércoles a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 38 € (Bebida, e IVA incluido). **Menú degustación:** 35€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ ERRETEGIA

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



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebizadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

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.

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA

DONOSTIA

BOULEVARD 9

TEL. 943 42 21 14
www.boulevard-9.com



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurant 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

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



Iñaki Azkue y toda la familia de **El Vaskito** se han trasladado, a lo largo del mes de diciembre, a las instalaciones de lo que en su día fue la **sidrería Urkiola**, en Ibaeta, y que los últimos años habían albergado el **asador Garrote Grill de Martín Berasategui** hasta que éste decidiera cerrar el restaurante. Tras una etapa bajo el nombre "**Baxarri Sagardoteka**", Iñaki ha decidido trasladar a este local el concepto de El Vaskito, con lo que, por una parte, **el imponente caserío contará con una zona dedicada a "Sagardoteka"** con cuatro kupelas diferentes y menús típicos de sidrería, y, por otra parte, **una zona dedicada a El Vaskito** que, al igual que el local original, será **cálida y acogedora** y contará con **la excelente cocina de producto** que le ha hecho célebre a lo largo de los años que ha mantenido su restaurante en Errotaburu. En cuanto al local de Errotaburu, será reconvertido en una interesante cafetería en la que podremos comer de manera informal y en el que destacarán sus pizzas artesanas... atentos a sus pantallas !!

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.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

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

www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipighetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6

(ONDARRETA)

TEL. 943 38 12 55

www.restaurantemartin.es



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle 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 **terraza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE COCINA EN IGARA



DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

QUINTO PINO BAR

EXCELENTES BOKATAS Y MUCHAS NOVEDADES

DONOSTIA

SARRIEGI, 4
(PARTE VIEJJA)

Fcb: BAR QUINTO PINO
Ic: @barquintopino_donostia



El joven **David Ernesto Aguilera**, chef hondureño formado en Cebanc y con una dilatada experiencia ha reabierto en diciembre de 2022 este mítico bar en el que quiere **recuperar su alma de antaño trabajando principalmente para el público local**. Siguiendo este empeño ha renovado su barra de pintxos apostando por **pintxos de mostrador** frescos y continuamente renovados, así como por una línea de **bocadillos grandes y generosos** elaborados con buen pan y opciones como Pollo desmenuzado con guacamole, Carne mechada, Pechuga empanada... Gozan de gran aceptación igualmente sus espectaculares **hamburguesas**, sus **Tacos hondureños** con un excelente punto de textura de la carne... y las **salsas caseras** con que pueden acompañarse sus productos.

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, cumple en 2023 **18 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.

donostia

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletaestaurante.com



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

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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

www.hotelanoeta.com



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

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

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

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjuga el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazará al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032

www.villa-lucia.com



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

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

ARAIA - ÁLAVA

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



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

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

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



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



HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

GASTRONOMÍA - VINO - PAISAJE

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de Ondojan.com es, ante todo, resultar práctico. Por ello, además de las recomendaciones de las páginas anteriores, ofrecemos a nuestros lectores el presente listado, compuesto por más de 1.500 locales de Gipuzkoa, en los que podrán disfrutar de la diversidad y la calidad gastronómica que caracteriza a nuestra provincia.

DONOSTIA

- 148 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 843 687019
1813, 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agostini Portueña, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Akari Amara, 14. 943 211138
Akari Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbitearte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

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

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

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña Cº Okendogati, 2 (Martutene). 943 46 02 86

Alluru Ctra. N-1 (8º Zubieta). 943 366572

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 Araratz** Zubieta, 26. 943 845647
Ametzagaña Cº de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia Bergata S. 19. 943 429815
Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439
Antoria Txiki Añorja Hiribidea, 22. 943 362780
Araeta Sagardoteka Berriid Bidea 22. 943 362049
Ararat Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

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

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

BAXARRI SAGARDOTEA

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

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

BERGARA

Legenda y vida de la cocina en miniatura Gran Artea, 8 (Gros). 943 27 50 26

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462394
Biarritz Zubieta, 56. 943 423349
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860
Bideltze Garibai, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Binhot Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora J. Zarageta, 4. 943 446111
Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bodegón Usarbi Duque de Mandas 35. 943 598803
Bokado-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Bollywood Boulevard, 7. 943 046351
Bombin Gros Zubieta, 53. 623 471002
Borda Berri F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

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

CAFÉ DE LA PLATA

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

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

CAFÉ VIEÑA

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

- Cafetería Express** R. Católicos, 12. 943 463990
Capa R. Católicos, 12. 943 463990
Carriacho Zabaleta, 55. 943 526734
Capavichano Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alvala Pescadería. 943 423494
Casa Alcaldía Mayor, 19. 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743

- Casa Durán** Secundino Eснаola, 20. 943 287419
Casa Galicia Zubieta, 28. 943 274391

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

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

DOCTOR LIVINGSTONE

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

- Döner Kebab 1** Sagardoti, 28.
Döner Kebab 2 Miracotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilibia, 9.
Donostiara Taska Enbeltrán, 5. 620459480
Drinka Matia, 50 -Antigua-. 943 212101
Duit Antonio Aratz, 4. 943 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 287880
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Iztizia
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café N. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Cané de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Chef Ugo N.º Antón Jakituna, 21. 943 129944
El Doble Paseo de Lolo, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

- Elizalde** Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Enxalao Ramón y Cajal, 3. 688 768015
Erdiko Autonomia, 1. 943 459399
Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakenea, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692527
Etxalde Baldomero Erandier, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB

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

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

EZKURRA

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

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

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

GASTEIZ

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

- Gaztelu Txiki** Carquizano, 3. 943 327997
Geralds Iparregine, 13. 943 083001
Giroki Enbeltrán, 4. 943 421385
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 457602
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Grosx Zurriola, 6. 943 187857
Grox Napoleatano Garibai, 22. 943090614
GU San Sebastián Alberdi Eder, 1. 943 980775
Guardapata Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe** Iztigorria, 7. 943 225360
Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316
Gure Txoko Usandragua, 5. 943 282419

HAIZEA

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

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas Pza. Sagastiederri, 12 (Intxaurrenolab)

- Himeretz** 31 de agosto, 19. 943 062960
Hopoca de Loloia Cº de la Hopica, 44. 699 759567
Hol Amara Igeldo Plaza Pio XII, 7. 943 464600
H. Hotel Igeldo Paseo del Mar, 134. 943 210211
Huang Chen (chino). Larremendi, 11. 943 451968
Humo Pizza San Francisco, 47. 943 631090
Ibai Lur Naburgu Oñaz, 1. 943 335255
Igela Pza. Inurza, 2. 943 030473
Igeldo Sider Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251
Ikaiz Pº Colón, 21. 943 220124
Intxaurrenolab Sagard Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

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

- Inausti** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti Pol. Zuzatu, 4 -Erotaburu-. 943 313933
Iraeta Padre Larroca, 4. 943 272973
Irato Harburgueseria S. Juan, 9. 943 422667
Igoien Erret Cam. Petritz, 10. Zubieta. 943 372875
IRRRINTZ
 Un bar de barrio en mitad de la Parte Vieja Pescadería, 12 (Parte Vieja).
Iruña Easo, 73. 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466565
Isa del Sol (chino). Pedro Egnia, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

ITXAROPENA 1910

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

- Itxasalde Asador** Atxabarrak, 83. 943 371585
Itxaspe Ibai-Aldo, -Martutene-. 943 470757
Ixtxaso S. Marcial, 8. 943 205547
Izarpe Bidearte Berri Baserría, 943 361470
tzar Pza. de las Américas, 12
Izarraitz Prim, 4. 943 428747
Izazpi Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izai Pº Baratzategi, 2. 943 279391
Izeta Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Jolas Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea Avda. Añorja, 44. 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5. 943 420480
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 421461
Jeantxo Enbeltrán, 6. 943 427405
Kaio Vitoria-Gasteiz, 1. 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoa)
Kalonje Padre Oriolaga, 8. 943 213251

KAPAKOATIA

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

Kapela. Logroño, 5, 943 559208

Karrika. 31 de agosto, 26, 943 424135

Kaskazuri. Pº Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 420894

KATA 4 OYSTER BAR

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

Kayak. Pº de los Olmos, 24, 943 397871

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

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Sekundino Esnaola, 45, 943 274936

Kixkurra. Igara kalea, 2, 943 285436

Kiki. Avda. Tolosa, 79, 943 317320

Km 0. Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kinza. Gran Via, 30, 943 128928

Kokab. Simón de Lajus, 8, 943 904449

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

Kok. Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

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

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

Kursaal bar. Avda. Zuriola, 22, 943 291150

La Albarca. Balnearios, 19, 943 446210

La Antigua. Plaza José María Sert 6, 943 218558

La Brasserie Mari Galan. Zubietza, 2, 943 440770

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

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida
Pza. Gorgoixu, 1 (E. Antiguu), 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 Kabuzina. Igentza, 9 (Club Nauka), 943 473682

La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444269

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

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3, 943 478491

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

La Tagiatella. Peña y Goñi, 5, 943 289184

La Tagiatella. San Martin, 29, 943 427326

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

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

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

La Sebastiana. Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Vaca. Andretegui, 4, 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796

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

La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgoixu, 1, 943 228133

Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 9, 943 352445

Lete. 31 de Agosto, 22, 943 435693

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

Lobo. Peña y Goñi 6, 943 558256

Lobo. Easo, 13, 943 142933

Los Riojano. Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkatelak. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTAS BERRI

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

M MARTÍN

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

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20, 943 424169

Maiatza. Enbeltran, 1, 943 430600

Maiatza. José Arana, 13 (Gros) 613 044029

Maun Grill Bar. Uribeeta, 9, 722 761705

Makrobiotika Elkarte. Inbauroondo, 52, 943 288246

Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326932

Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

Mamistegi. Oriandendi, 14, 943 714168

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217

Mandragora. José María Sert, 9, 943 312699

Mapa Verde. Trueba, 4, 943 941862

MARINELA

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

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873

Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988

Martinez. 31 de Agosto, 1, 943 424965

Matalauva. Zabaleta, 17, 606 159412

Mai Yuan (chino). Mateta, 5, 943 218275

Mendaur Berri. Fermín Calbetón, 8, 943 436222

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

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

MESÓN LUGARITZ

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

Meson Martín. Elkano, 7, 943 422866

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

Misura. Paseo de Miramón, 162 943 566338

Mompas Cerveceria. Sagüés, 943 272326

Morgan. Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

Munta. Zuriola, 1, 943 003162

Munta. Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Berri. Munto, Bº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin. Puerto, 7, 943 063178

Nagusia Lau. Mayor, 4, 943 433991

Narrika. Narrika, 16, 943 427327

Narru. San Martin, 22, 943 931405

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nevada. Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei. Urdaneta, 14, 943 442511

Nikolas Asnar. Busturinturi, 10, 943 217151

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

Niru. Mirakotxa, 32, 843 99 88 08

Nuevo Oiaola. Camino Galatzubi, 100, 943 330863

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

Ocho. Manuel Lekuona, 9, 943 310410

Oihys. Ereagaizina, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8 943 420736

Orfuru. Matia, 5, 943 570457

Ortizia. San Lorenzo, 6, 943 422424

Orlhi. San Bernardino, 22, 943 427508

Orlegi. Portuete bidea, 23, 943 312801

Osmazabal Extea. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Osmaiza. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Osteria Vespucci. Eustasio Amilibia, 14 943 092455

Ostader. Pº Bayno, 13, 943 219490

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424955

Pagadi. General Artebe, 1, 943 284299

Pagoxa Cartera. Pº Arbustus, z/g, 943 218330

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

Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179

Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Paralelo. C/ Ilumbé, 11, 943 969633

Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

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

Pepe. Avda. Zumalacarregi, 3, 943 116733

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalantezi, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta. Pza. Zarautz, z/g, 943 310896

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

Polka. Plaza Sarietegi, 8, 943 056280

Politena. S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portobello. Gran Vía, 12, 943 537928

PORTUETXE

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

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321681

Raviolina. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuenterribia, 20, 943 424169

Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto. Pza. Arizkuta, 3, 943 262881

Ricky Pollo. C. Com. Arcoo. 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. I.M.ª Salaberria, 1, 943 456311

Saltxipi. Calzada Vieja de Aietegorta 3, 943 322310

San Bartolomé 5. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

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

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862

Siderria Amezi. Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323

Siderria Inbauroondo. Pº Zubiaurre, 72, 943 220704

Sirimim. Mayor, 4, 943 440314

Slabon Café. Uribeeta, 44, 943 464208

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

Sport. Fermín Calbetón, 25, 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

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

SUHAZI

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

Sukalde Aitor. Pº de Heriz, 3, 943 227482

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

Sutan dago. Otamendi Aniak, 3, 861 305314

Syráh. Pza. Irún, 943 466643

Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10, 943 273561

Tejeria. Tejeria, 9, 943 282304

Telepiza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza. Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza. Easo, 27, 943 431777

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

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

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

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA

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

ELANE

Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur

Entrada de Albiztur. 943 85 23 14

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

ALLEGIA

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

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia

Antigua N-1, 25. 943 85 07 21

ALKIZA

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

ALZAGA

Altzagarte. Alzaga 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 Duenarlan, 18. 943 650895
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arleta. Arreta, 5. 943 530394
Bambola (pizkera), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 538600
Irunberrri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Siderria. P^o Buruntza, z/g. 943 591461
Goituru Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. P^o Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goituru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainuerun. 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

Goituko. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irmo Auzoa. 943 765094
Onji Etzori. Buztinuzi, 6. 943 765349

ARAMA

TOKI ALAI

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

ARETXABALETZA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792026
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandiri, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. P^o Araba, 29. 943 791803
Matikua. P^o Azaña, 943 791668
Zaraia. P^o Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. P^o Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795682
Boliñete Asador. Zarugulda, 24. 943 793991
Buenenna. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizkera). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzo, s/n. 943 795669
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. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilario. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larritxete. P^o Udala, 943 792151
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteko. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 793240
Murrubi. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pilzain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 P^o Urbairri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Mestaztreka. 943 771586
Taxa. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gessaluar auzoa. 943 791035
Txoko I. Olatza Lintza, 12. 943 795850
Txorronra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797568
Urrin. Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. P^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
Alorenea Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336699
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Artola Siderria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergeña, 12. 943 550042
Berezartzu Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Alta, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza, 19. 943 553031
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baseria. 943 556697
Gartziategi 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. Nafarra Oñati, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kaka. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria. Caserío Muliagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468280
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Uda 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 Astigaraga, 943 553199
Petrieguei Siderria. Petrieguei Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ibitzita, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oñati, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 30. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBIRATIA SAGARDOTEGIA

Tolara Siderria y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 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. Basterrene Industrialdea. 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trebildearen Zuzardi, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pntboak)
Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurutu auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pntboak)
Laja. Santa Cruz auzo, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea. 943 851103
Marititte. Marititte auzo, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpurutu auzoa. Tel.943 853492

Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714

Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pntboak)

Txikigoi. Txerlota auzo, z/g. Tel. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pntboak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pntboak)
Aneta. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena Kalea, 14. Urestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pntboak)
Diz-diz. Enparantza Nagusia, 1. 943 810097
Eskezta Ostatua. P^o Ibarraize, 24. 943 811128
Exke-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi. Ildersono Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Ajai. Jai alai etxea, Urestilla bidea.943812271
Juanxko Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943 8150311
Kiruri. Loloiala auzo, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959
Larraigaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloiala Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzulueta, 49. 943 812071
Onji-Etzori. Salbe, 21. 943 150869 (Pntboak)
Orbegozo. Nuarbe auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostiaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pntboak)
Patxo. Patxo V. 16. 943812040 (Pntboak)
Pizza Spring. Iñaki Aspizua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzo. 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzo, 7. Tel. 943 812543
Xuxetoki Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Kale kale. 943 151634

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asagien Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Bakana. J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 088955
Bidizule. Pza. Bidizule, 2. 943 889759
Black Label. Urua Iturralde Kalea, 1. 943 088889
Eronka. Senpere Merkataritua, 943 122026
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irraz Taberna. Zaldurreta, 3.

Iparr etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Onji Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Pizapae. Pza. San Martin, 943 882997

Ti Ti. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miquel Iturriotz, 9. 943 866949

URKOLA

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

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

Belauzantxo Ostatua. Hiriburu, z/g. 943 904590

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 97028

Venta de Belauzantxo. Leizotxo Errepidea, 21. 943 972828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

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

SIRIMIRI

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

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

BERROBI

IRIARTE

Cochinitillo, producto de cercañal y terraza
 J. M. Gokoetxea, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Azofete Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Azaitan. Azaitan bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartzar, 7. 943 191970
Erota Berri. Ospitalea, z/g. 943 199423
Izaga. J. M. Itastaza, 5. 943 191197
Izenbe. Ibur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

EIBAR

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

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

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

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

ELGOIBAR

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

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichite. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gohea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Goran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185
Ibati-Ondo. Parque Dóchos Humanos, 1. 943 256028
Ibando. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegorain Plaza, 9. 943 257448
Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanero, 15
King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Maiala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Piñon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzano, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolin, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñada. Emuarrabide, 1. 943 740793
Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209
Usatorre. San Antonio, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034583
Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aladura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María 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/ Nissen). 943 513451
Donosti Sidería. Zamaldea, 8. 943 526041
Egiburu. Zamaldea-Zentolan. 943 341831
Egi-Luze Sidería. Bº Zamaldea. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamaldea, z/g. 943 515913
Erreterriak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astegarragako benta. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdioko Pizak. Kutza Korsarioa 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintulu, 23. 943 529614
Meson Extremo. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onea. Zamaldea, 2. 943 527987
Ostolaza Asador. Astegarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurera. Astegarragako Benta. 943 515252
Pizza Sprit. Murrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintulu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875
Zamaldea. Bº Zamaldea, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonoren Beldu. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812887
Izarte. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserría, 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

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

EZKIO

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

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

TOPA

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

GABRIA

Atrifria Errege. Bº Atrifria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo. 943 887186
Gabiriko Ostatau. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455
Alde-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portu, z/g. 943 580811
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaila, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaipe. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txorintxe, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140906
Mayhoffer. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

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

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

HERNANI

Akarregi Sidería. Akarregi Baserría. 943 553495
Albero Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sidería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Elorrabi Sidería. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Eriogorrate-Enea. Iburriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Eriozhuo, 68. 943 550331
Gallia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garra. Narfar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidería. Eriozhuo, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziazo, 5. 943 330896
Iparagirre Sidería. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidería. Osiñaga. 943 556879
Izurralde. Bº Eriozhuo, 50. 943 330461
Izurre. Polg. Lastoza, z/g. 943 550640
Jakergui Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrerro. Juan de Uribeita, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidería. Bº Eriozhuo, z/g. 943 555846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidería. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixikal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidería. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidería. Akeregi, 7. 943 552739
Sansanategi. Martindiegi, 13. 943 33 15 72
Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suharri. Galaretza. 943 336595

TRIPONTZI

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

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxu. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugildetxo. Paogaga, 19. Eriozhuo. 943 550240
Zelaia Sidería. Bº Martindiegi, 29. 943 555851

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

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka, P^o Bassarrit, 36, 943 941991
Aeropuerto, Gabarrit, 23, 943 668508
Ainerre Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minsaroeta, 1, 943 642789
Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772
Ama Lur, Itassarri Kalea, 943 644362
Antxonko, San Nicolas, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolas, 943 641880
Arata Asador de pollos, P^o Butrón, 12, 943 644989
Arakoa Vintoka, San Pedro, 32, 943 643169
Ardoa, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arriñaneta Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arrola Berrí, Higuer bidea, 6, 943 642712
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 Vero, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Errandena, Camino Guadalupe, 943 642933
Garen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güel, B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hernand Mendakadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793
Horixe, Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel, Bassarrit Etorri, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
El Capo, Minatera, 62, 943 643532
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Itzaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Juxtri Merendero, B^o Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaiela, Itassarri, 4, 943 6411965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

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

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

IBARRA

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

IKAZTEGIA

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

IRUN

Alfaldegi Bistrotka, B^o Olaberria, 49, 943 631964
Aialdea, Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandit, 9, 943 624477
Alborto Asador, Avda. Iparralde, 42-44, 943 630768
Alkara, Pinar, 1, 943 616333
Alto de Arrote, Avda. Elizabete, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urlandibia, 943 508281
Anaka Berrí Asador, Pibes de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapiro Mújica, 18, 943 615048
Antxon, Pza. San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regoyos, 13, 943 624713
Ataleña, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzaran, 13, 943 242148
Baseri, Ertoratz, 1, 943 627907
Baseri Asador, Berrotaran, 3, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagroa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagroa, 3, 943 632943
Bierhaus, Virgen, Luis Mariano, 943 622040
Bikote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624521
Biribil Palki Berrí, Berrí Asador, 12, 943 630570
Borda Txiki Berrí, B^o Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzaran, 11, 943 536918
Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Berandiaran, Polig. Sorozorta, 3, 943 610262
Casa Marino, Av. Iparalde, 57, 943 625703

CILANTROPE

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

Chicken's, Santiago, 16, 943 621429
Ciaboga, P^o Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letunbarro, 91, 943 633737
Colón, Colón billaridea, 62, 943 039146
Córner, C^o Furgos, 2, 943 621954
C-Ver, C^o Hamburgues, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzaitzaki, 1, 943 118924
Dinisco, Cipriano Larraldega, 2, 943 616931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larraldega, 4, 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Landabandit, 943 630185
Elcano, Jose Eginio, 9, 943 660014
Errota Berrí, Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Estebenea, B^o Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Felix Manso Berrí, B^o Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton's, C^o Comercial Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterria F66, Fuenterria, 3, 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Pizana, 4, 943 618064
Gatzelumendi, Pza. San Juan, 3, 943 630512
Gure Murala, Adarria, 5, 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3, 943 629215
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8, 943 620595

Han-Bar, Mayor, 3, 943 626790
I2 Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J. J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888
Ibarlako Otagorri, B^o Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letunbarro, 77, 943 636232
El Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gahiria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado, Ficocha, 943 639639
Irunte Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irureta, Pza. Urlandibia, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 639630
Jaizubila, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larraldega, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka, Polig. Letunbarro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623940
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30,
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Belletta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Belaskoena, 92, 943 628447
La Vintoke, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandit, 13, 943 629556
Lagun Arrean, Serapiro Mújica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia, Muelton Mitalena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoia, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapiro Mújica, 23, 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luñedo, B^o Bidasoa, 16, 943 629977
Manolo, Nagusia, 12, 943 62 11 95
Marino, Zubelzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 611626
Martinez, Pio Baroja, 22, 943 633429
Matxinbenta, P^o Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterria, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 629896
Morondo, Papiña, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandit, 36, 943 620071
Nagore Siderria, Gahiria, 13, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Komokotzi, 19, 943 631914
Novea, Poligono Sorozorta, 3b, 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapiro Mújica, 28, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Pizana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia, P^o Ibarroa, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreanaga, 1, 943 628990
Ortzarri Cerveceria, Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Ehiera, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa, Edificio Pantea-Anaka, 943 613924
Patxiri Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandit, 30, 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 110400
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639603
Puñua, Avda. Pizana, 7, 943 618544
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B^o Behobia, 26-2^a, 943 633557
Sargis, Leoin Iruetagegaita, 1, 636 953951
Sirimiri, P^o Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterria, 7, 943 616023
Stop, Serapiro Mújica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 578665
Telepizza, Lope de Ingoien, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toki Goxo, P^o Ibarroa, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 623235
Trinquette, M^o Junkal Landabandit, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Ehiera, 3, 943 618382
Txakola, Laretxiki, 9, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090

Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterria, 2, 943 619317
Txunturro, Pio XII, 5, 943 615084
Vagón de Cola, Moulane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbesko Etorri, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 611792
Vollner, Abesko Etorri, 5, 943 113293
Waumna's, Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (Japonia), Mayor, 20, 943 625997
Zaisa, Era Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 679468

IRURA

Aizpurua, Nagusia, 52, 943 692708
Ernesto, Gregorio Azmetti, 1, 943 691 432
Lozto, Poligono Laskibar, 1, 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZILIAR

Bikain, Muxiarri 39, Iztur, 943 199370
Itsaspe, B^o Iztur, 943 199401
Iztur, B^o Iztur, z/g, 943 199061
Kanala Hotel, B^o Iztur, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

Salagi, Galtzaida, 13, 943 19 90 04
Santuaran, Mardari, z/g, 943 199397
Txinduri-Iruri Siderria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Iztur, 943 199066
Urbeu Siderria, B^o Elorruga, 2, 943 199237
Zubikaryari Buru Gorri, Muxiarri, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

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

AVENIDA

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

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

HERRIKO ETXEA

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

Iñaki, Inigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekoteko Bidea, 10, 943 361012
Lavinie Gastrobar, Getolki, 14, 943 324861
Lurra XI, Nagusia, 2, 943 369356
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 366471
Oreka, Kalea, Nagusia, 13, 943 506504
Oriá Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Siderria, Camiño Ilarratxeta, 2, 943 365029
Paisaio Sanginí (c/ma), Pablo Mutilazabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361561
Riojanos Asador, Ustión, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oriá, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Txeen Txeloko, Zirkuilu Ibilbidea, 14, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

Zaldúa, P^o Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

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

OROBIONE

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

Nerea Uhartz. 3. 943 08 80 88
Pipas. Lakzomendi, z/g. 943 880605
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

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

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goiko-Izarra. Laubide, 17. 943 03 47 93
Gurrutzakua. Nagusia, 10. 943 731271
Kaiti. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oilarra. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

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

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Anito Borda. Antonio Pildain kalea, 943 474676
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Euskadi Sidreria. Bº Gaintzuriketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Latón, 4. 943 527895
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipiñeta. Iurrutz, 35. 943 528500
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 523989
Iurrutz. Iurrutz, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaibide. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazorata. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urus, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías Salaberria, 12. 943 527897
Oriorrara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833
Patxiki-Enea. Gaintzuriketa, 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahtsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Latón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTILOA

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

OSTATU

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

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Murtikuri 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbatxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603354
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

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

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador. Bº Ugaldebuo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490401
Iru Bide. Iruondo, 20. 943 490021
Llorrande. Bº Alizbar, 1. 943 490935
Kaest Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Ispasa. Tomela, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldebuo, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldebuo, 943 494390
Maseta. Illegari, 9. 943 490412
Matxeta. Iburri Bidea, 25. 943 491194
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491227
Nereu Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaveitola. Tomela, 2. Bº Ergoien, 943 492500
Oitiden. Camping Oitiden, 644 009637
Ordo Zelai Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Auro. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomela, 2. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aido. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531

OLABERRIA

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

ZELIZIONEA

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

OÑATI

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

ORMAIZTEGI

ARANTXA

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

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorribidea, z/g. 943 883960
Ipp. Gipuzkoa, 15-Buruntza-, 943 90 39 51
Kantoi. Anperu, z/g. 943 160471
Majori. Gariakoa Arborelan paseal., 943 10 50 81

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Nerea. Euskal Piloita, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorribidea, 2. 943 881728
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien 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
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olosagoie Auzoa, 943 890197
Goizko Cafeteria. Aita Lerundui, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Katxina Bodega. Ortaizka, 20. 943 580166
Oitiden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 630883
Oriko Benta. Camino Orto-Iguelo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Euzko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antilla hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Euzko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharen Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAIJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antretxa. Arraulanri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkuperreri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantei, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canfina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canfina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámaras. San Juan, 79. 943 526899
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dani. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 529507
Donostiarra. Eskalantei, 1-Trintzeper, 943 393051
E-16. Eskalantei, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzeper, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintzeper, 943 390357
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantei, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri. Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulanen, 36. S. Pedro, 943 391946
Gura. Arrandegi, 5. Trintzeper, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorribidea, 17. Antxo, 943 515300
Ippara. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorri, 19. Donibane, 943 399043
Kantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Janio. Gure Zumardia, 29. Torre Atze, 8. 943 394944
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. Etsnaside, 18. Trintzeper, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorri, 2. Trintzeper, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugazur (Falcon Cervec). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515489
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorribidea, 80. 943 392386
Pitxukulo. Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantei 40-42. Antxo, 943 528032
Teranarva. Azkuene, 2. Trintzeper, 943 399074
Txolotxo. 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

Armedia Ador. Ezozia, 7. 943 751002
Ehurtza Santana, 18. 943 751383
Txurruka Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Aliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Ama. P.º Martin J. Iraola. 943 362059
Amari. Beotibar, 5. 943 245469
Ametz. Laramendi, 1. 943 848389
Asteasuarra. Herros, 18-20. 943 673186
Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996
Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 617697

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorniti plaza, z/g. 943 671655
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562
Astelena. Euskal Herria Plaza, 7. 943 654759
Eguzkitza Sidreria. P.º Usabal, 35. 660 654317
Euskal Plaza. Gudari, 16. 943 655655

FRONTÓN TOLOSA

Bar y restaurante con una variada oferta gastronómica.
San Francisco, 4. Tf. 600 455 037

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikazta. Plaza Berna, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Plaza Gorrubel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119829
Iritziri. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria. P.º Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izkerla. Baxillier Zaldibia, 1. 943 841427
Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berna, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Lurlan Bistrot. Plaza Berna, 2. 943 243339
Mendi Alai. P.º San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Eremuntari, 10. 943 616780
Plan B. Lurramendi, 8. 943 598498
Sausta. P.º Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidreria. Usabal, 2. 943 674316
Zurto Taberna. P.º Alliri, 1. 943 698513
Uzagaeta-txiki. Montesquea, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. B.º Lategi. 943 545917

Adarra. B.º Gouburu, 37. 943 552036
Besabi. B.º Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Eluxeta Sidreria. B.º Otzarán, 34. 943 556981
Eula Sidreria. B.º Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Iriazabal, 46. 943 005650
Oianme Sagardotegia. B.º Ergoien, 18. 943 556683
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Serrión Moko Sidreria. B.º Otzarán, 11. 943 551014
Uzula. Eluxeta Baserria. 943 556981
Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720220
Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Braganigas. Labegaz, 37. 943 966429
Collins. Areizaga, 3.
Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Hokaba. Arrea, 18. 943 96 33 76
Navarro. Ipararguire, 18. 943 721867
Palacio Orreaga. (hino). Labegaz, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya. Labegaz, 33. 943 229133
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87
Telepizza. Ipararguire, 4. 943 101033
Zabaleta. Ipeñarieta, 2. 943 724320
Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B.º Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiumena, 6. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Atxega Jauregia. Atizezara, 5. 943 371150
Bordaxo. Zubiaurruena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363682
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarroia Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidreria. B.º Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Berni, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Majkay Asador. Poligono Ugaldeia, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizka Sidreria. B.º Kale Zahar, 39. 943 364597
Sañin Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxegua. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tropikala. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735
Txinpata Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaire Sidreria. B.º Aginaga, 943 376291
Zumeta. B.º Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Hika-Roberto Ruiz. Otzarre, 35. 943 142709
Izalpe. Barria, 29. 943 690623
Sagasti-Berri. Otxabako, z/g. 943 692365
Txapeldun. Barria, 23 bajo. 943 696449
Urrize. Barria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgune. Olaeta Agroalde, 6. 943 501086
Urtu. Sta. Fe, 8. 943 887146
Laxkao-Etxe. Aiestarñan Ereketa, s/n. 943 880044

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Setimimena 4, 943 830143
Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 11. 943 834433
Artea. Zigordia, 32. 943 016693
Aurreira. 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.º del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889
Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023
Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132804
Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890396
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euskalduna. Nagusia, 57. 943 130373
Gure-Txokoas Asador. Gipuzkoa, 23. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ixtas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619
Ixtas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138
Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendiutua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
La Perla. P.º Marítimo, 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. Mibelaena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119
Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328
Orbegato Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kinki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993
Sunset Bar. Mandisabe 34 (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Telefoso Asador. Plaza Dombane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika 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
Zelai-Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaxeto. Mibelaena, 11. 943 011399
Zubi-Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Arri. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 11. 943 834433
Artea. Zigordia, 32. 943 016693
Aurreira. 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.º del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889
Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023
Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132804
Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890396
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euskalduna. Nagusia, 57. 943 130373
Gure-Txokoas Asador. Gipuzkoa, 23. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ixtas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619
Ixtas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138
Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendiutua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
La Perla. P.º Marítimo, 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. Mibelaena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119
Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328
Orbegato Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kinki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993
Sunset Bar. Mandisabe 34 (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Telefoso Asador. Plaza Dombane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika 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
Zelai-Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaxeto. Mibelaena, 11. 943 011399
Zubi-Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

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

ZERAIN

Mantioia. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Oatza Sidreria. Caserri Otazta, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Izagirre
Udatselateko plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-B. 943 147194
Ararunbu. Urtebetezeta, 2. 943 148005
Balneario de Costona. S. Juan Bidea, 30. 943 147 140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETegIA

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

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

ZIZURKIL

Abulondo. Ernio Bidea, 13. 943 694864
Iriarte. Pza. E. Maria Oñate, 1. 943 692527
Pasas. Elbarrena, z/g. 943 693655
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñate, 1. 943 691936

ZUMAIA

Algorri Sidreria. Puerto Deportivo, 943 865617
Añari. Ardantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

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

Basuta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. B.º Bedia, 943 860551
Bodegón Goko. Erribera, 9. 943 861391
Hamarratz. Artadi auzoa. 633 640086
Idoia Ardotegia. 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
Munisoero. Ctra. E-2633, km. 7. -Oñina- 943 147683
Talia. Santuario Auzoa, 943 143370
Tlakun. Izustari, 3. 943 865289
Zalia. Upeña plaza, z/g. 943 862387
Zelai Hotel. Plaza de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander. Piedal, 16. 943 721821
Aranzazu. Argoiua, 2. 943 720683
Berri. Sorluzte, 3. 943 252906
BideBide. Sanatorio 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

Ekiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722564
Hiriñka Kaletegia. Piedal, 16. 943 721757
Kalka. 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. Argoiua Taldea, z/g. 943 721043

URZUBI

Pintoxos, raciones y cuidada cocina tradicional.
Legazpi, 2 (Trasera). 943 595904

Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34
www.laikdenda.com



Desde 2014, **Xabier Etxabe** dirige, en pleno centro de Zestoa y en los bajos de la casa “Lizentziadokua”, datada del siglo XVI, este completo establecimiento dedicado principalmente a su pasión, el vino, pero en el que también encontraremos **todo tipo de productos gourmet como embutidos, quesos, dulces, legumbres ecológicas, conservas muy especiales...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

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



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



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

ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.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 escrito el libro "Come sano, cocina pescado"**, una pequeña "biblia" sobre esta especialidad que puede encontrarse en las mejores librerías... ¿Te lo vas a perder??

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laiabodega.com



Desde 2014, **Xabier Etxabe** dirige, en pleno centro de Zestoa y en los bajos de la casa "Lizentziadokua", datada del siglo XVI, este completo establecimiento dedicado principalmente a su pasión, el vino, pero en el que también encontraremos **todo tipo de productos gourmet como embutidos, quesos, dulces, legumbres ecológicas, conservas muy especiales...** Laik es más que una tienda pues su inquieto propietario organiza a menudo catas de vino, campeonatos, jornadas vinícolas... Xabier Etxabe es, además, un pozo de sabiduría enológica con lo que no tiene ningún empacho en **informar** a sus clientes sobre las características de sus vinos para que éstos encuentren el más acorde a sus gustos. Incluso podemos **degustarlos** en la tienda antes de decidirnos. Sin duda, un lugar de visita imprescindible para gourmets y disfrutones.

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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

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

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 943 640 108
641 550 318



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

LA CASA DE EPI CERCA DE TODAS PARTES

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



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

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

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

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



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



HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

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



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

HACEMOS 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 Gofi 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

ARANTZA EGUKIZA. PROPIETARIA Y RESPONSABLE DE LA SIDRERÍA IPARRAGIRRE (HERNANI)

“CADA VEZ ABUNDA MÁS LA FALTA DE EDUCACIÓN, RESPETO Y CONSIDERACIÓN AL TRABAJO AJENO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Arantza Eguzkiza (Hernani, 1959) se crió y cursó sus estudios de primaria en su pueblo natal, aunque un año lo hizo en Aginaga donde un tío suyo ejercía de maestro. A continuación tuvo, en sus palabras, “el gran privilegio en tiempos de la dictadura de hacer el bachillerato en la ikastola Liceo Sto. Tomás en Donostia, con gran sacrificio por parte de mis aitas. Para ellos era una forma de reivindicación política y para mí poder disfrutar de una educación más liberal en aquella época”. Posteriormente se licenció en Derecho, aunque no lo pudo ejercer al tener que responsabilizarse de Iparragirre junto a su hermana, Ana. Con el paso del tiempo ha conseguido colocar el negocio que dirigieron sus padres en el “top” del panorama sagardozale y ha sido pionera en la introducción de productos Kilómetro 0 y ecológicos tanto en los procesos de elaboración de la sidra como en el menú del restaurante de la sidrería, que permanece abierta todo el año. Su compromiso profesional y personal le ha llevado a ejercer cargos de responsabilidad como la presidencia de la Asociación de Sidra Naural de Gipuzkoa hace años y la de Eklurra, Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi, órgano que preside desde marzo de 2018.

¿Además de tu pasión por la sidra, qué

aficiones cultivas? Lo cierto es que no muchas, me gusta despejar la mente con la lectura, películas y series en la tele o salir a conocer sitios diferentes en nuestro entorno más o menos cercano. Al menos con los años estoy aprendiendo a disfrutar del tiempo de ocio.

¿Cuál es tu lugar favorito en Hernani o en Gipuzkoa?

Me gusta mucho Arantzazu. La basílica y su entorno tan rocoso me transmiten muy buena energía. Y también me gusta pasear por Ondarreta.

¿Y fuera de

Gipuzkoa? Aralar, los Pirineos y cualquier pueblo tranquilo. En el último viaje que he hecho me ha gustado mucho Orense y sus termas.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Hace ya muchos años cuando viajamos tres semanas con la furgoneta por Bretaña

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Ninguno en especial, no he viajado mucho. No necesito más que coger el coche y conocer sitios interesantes relacionados con la naturaleza o arquitectura.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La bondad, la lealtad,

la sencillez, el ser respetuosa

¿Y qué detestas en una persona?

La hipocresía, la soberbia, que valore a los demás por lo que tienen, la manipulación, la falta de respeto y empatía.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En bastantes sitios donde den bien de comer, cuidando materia prima y cocinado, desde vegetariano, menú normal o degustación. No por más estrellas he comido mejor.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

Valoro mucho el uso de materia prima local y en la medida de lo posible ecológico a diario: verduras, potajes, ensaladas, pescados, carne roja y blanca...



¿Y el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido fuera de casa? Me encantan los elaborados con verdura, como el menú degustación de verduras del Remigio de Tudela.

¿Cuál es tu plato favorito para comer? Verduras

¿Y tu plato favorito para preparar? Arroz, diferentes verduras, alubias... en Navidad

la sopa de pescado y la compota.

¿Hay algún plato que detestes o que no puedas con él? Criadillas y similares.

Sugiérenos dos o tres restaurantes (no sidrerías) en Hernani o alrededores. Errioguarda, Orona y Fagollaga en Hernani, y Curry Verde en Hondarribi.

¿Y algún restaurante fuera de tu provincia? El Remigio en Tudela

¿A qué celebridad, cultural, social, oficial, internacional... invitarías, si pudieras, a protagonizar el inicio del Txotx en tu sidrería? No me atrae mucho eso para casa. No me gusta diferenciar a la clientela. Para mí todos tienen el mismo valor, aunque el roce hace el cariño y acabas creando lazos de amistad con algunos.

Si te apetece ir de sidrería cuando Iparragirre cierra...

¿Qué sidrería o sidrería frecuentas? No frecuento ninguna porque no tengo ocasión apenas. Y cuando puedo me gusta conocer todas, me encanta!

La sidra... ¿En vaso o en copa ??? Para hacer txotx el vaso para la botella indistintamente.

Y, ya puestos, ¿De la kupela o en botella?? Las dos, aunque quizá más en botella.

¿Tu bebida favorita cuando no hay sidra? Un buen tinto, o un txakolí con un pintxo antes de comer

Eres una gran impulsora del producto local. ¿Cuáles son tus productos favoritos, los que no faltan nunca en tu mesa o en tu despensa? Verduras, carne KMO O, pollo Lumagorri o el de un vecino que los cría. Y en cerdo, Basatxerri y Maskarada.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo de la sidra? Buff... bastantes cosas. Por ejemplo, hace 40 años me chocó mucho unas suezcas que vinieron con abrigos de pieles, cuando la gente venía casi con ropa de monte. Hoy no me chocaría.

¿Alguna anécdota de tu trabajo que se pueda contar sin



poner en evidencia a alguien? No podría elegir una. En general hay mucha gente maja, pero cada vez abunda más la falta de educación, respeto y consideración al trabajo de los demás.

Covid-19... ¿Cómo lo has vivido? Lo mejor que he podido, siendo muy consciente de que teníamos que salvar dos cosas: lo primero la cabeza, sujetarla bien y lo segundo mantener Iparragirre en pie. Diría que ambos objetivos los hemos logrado.

¿Ha cambiado mucho el mundo de la sidra la situación que hemos vivido? Mucho, mucho, y no solo por ello sino como resultado del cambio de costumbres en el ocio, y el cambio de valores sociales y personales.

¿Cómo viene este año la sidra de Iparragirre? Lo cierto es que más adelantada que nunca. Trabajamos con un producto natural y eso genera sus incidencias todos los años. Para disfrutar del txotx está estupenda, aunque preferiría que estuvieran menos hechas.

¿A quién o a qué dedicarás tu primer trago de sidra este año? Siempre les tengo muy presentes a mis aitas, izebas... ante un vaso de sagardoa al aita, con el que aprendí.

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

VINATERIA



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

