



DOMUS DEI
Rioja



DOBLE TENTACIÓN

ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



Todo tipo de Denominaciones de Origen, nacionales y extranjeras.

Especial variedad y calidad en vinos de Jerez, Champagne y Borgoña.

Productos delicatessen (Lomito de Domecq, Euskal Txerri de Urdapilleta, Antxoas y conservas Maisor, Quesos...)

Establecimiento dirigido por Dani Corman, elegido Embajador del Champagne 2010 por el CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne).

ESSENCIA
a r d o d e n d a



Zabaleta, 53 (gros) - donostia

943 326 915

www.ardodenda.com

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeltia) ... 7
Essencia de vid (Dani Coman) 7
- > **berri goxoa noticias consabor**
Ferias y mercados
Santa Lutzí en Zumarraga-Urretxu
Santo Tomás en Gipuzkoa
Jornadas Gastronómicas en Debagoiena
Feria de la manzana en Errezil
Feria del chuletón en Tolosa 8
- > **producto de temporada**
La Trufa 10
- > **jakitea elkarte**
Iriarte-Enea (Lezo) 12
- > **erreportaje reportaje**
Campeonato de Pintxos de Euskal Herria . 14
- > **pilpilean aldente**
40 años de Patxiu-Enea 18
Cata en Essencia / Maridaje en Eibar ... 20
Inauguración de Zen Fusión 21
Le Ballarín se presentó en Xiberta 22
Bar Bergara en SS Gastronomika 22
Buey de Igeldo en Aratz 23
- > **kartara alacarta**
Matteo (Oiartzun) 24
- > **azalean en portada**
Kuko (Ormaiztegi) 26
- > **gomendatuarecomendado**
Los turrónes del Lasa (Bergara) 28
- > **jatetxe gida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoan nonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placere gastronomicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 59
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azal portada

Ensalada templada de otoño
(Restaurante Kuko. ORMAIZTEGI)
Fotografía: Ritxar Tolosa. Receta en pág. 27

// Hondarribia: ¿procede un cambio?

Como todos los años, el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, celebrado en Hondarribia a mediados de octubre ha vuelto a poner el broche de oro, con una excelente participación y una mejor organización, a la temporada de certámenes y concursos de cocina en miniatura de nuestros contornos juntando en un mismo espacio a los más significativos artistas de los miniplatos aunque, como en otras ocasiones, se evidenciaron ausencias remarquables. Desde nuestra independencia hemos podido constatar cierto rechazo por parte de algunos profesionales del sector que opinan que el concurso que debería ser nacional se vuelca demasiado en el Bidasoa. La presencia en los dos primeros puestos de un bar de Hondarribia y otro de Irun ha dado fuerza a dichos argumentos, máxime cuando ambos locales han vuelto de Valladolid con las manos vacías mientras que un pintxo navarro no premiado en Hondarribia (el de Álex Múgica) ha triunfado en Pucela. Por nuestra parte, sabemos que la labor de los jueces ha sido impecable, pero tal vez, en futuras ediciones, debería variarse el procedimiento y, en lugar del habitual showcooking, asegurar el anonimato de los autores de los pintxos hasta que el jurado dictamine su veredicto. Se limarían asperezas y desconfinanzas.

ONDOJAN.COM

113

#

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com
 Coordinación y redacción: Josema Azpeltia, Javier Prudencio (Berrí Goxoak) //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman y Arnau Estrader
 Portada: Ritxar Tolosa // Fotografías: Ritxar Tolosa, Klaus Lehmann y Archivo // Diseño: Eneko Maiz // Maquetación: Ritxar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeltia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 655 74 46 57)



ESA GRAN DESCONOCIDA

Probablemente la borraja es la planta oriunda de la Europa mediterránea más representativa de la familia de las boragináceas, plantas que suelen tener el tallo y las hojas cubiertas de pelos. Es una planta calificada de humilde, un tanto injustamente, y además por lo general es una gran desconocida. Esta planta cultivada en sus orígenes, crece silvestre de forma espontánea y se reconoce por los pelillos que cubren sus tallos y sus hojas, así como por las flores de color azuladas rosado o blanco. Preciosas para decorar algunos platos, como se hace en recetas de corte moderno. El nombre de borraja, según algunos, deriva del vocablo latín borra, que significa "pelo". Otros estudiosos afirman que el nombre procede del árabe *aburash*, que significa "padre del sudor", en referencia a las propiedades sudoríficas de la planta, sobre todo de sus flores.

El único inconveniente que presenta en la cocina es que es una verdura muy laboriosa. (Como sucede así mismo con otra joyita vegetal como es el cardo): se requiere paciencia y tiempo para prepararla, hasta dejarla limpia, sin las molestas pelusas. Ésta puede ser la razón de que no haya conseguido mayor expansión. Por ello, cada vez son más los puestos de verduras donde se ofrece -para los cocineros más cómodos o entusiastas con poco tiempo libre- borraja limpia para cocinar, así como, aunque no tenga ni color con la fresca, también embotada.

La borraja es una verdura de comienzos del otoño, aunque se puede adquirir fresca en el mercado durante todo el año. Los platos en torno a ella son por lo general bien sencillos: casi siempre cocida y con un refrito de aceite de oliva y ajos. Hay también incursiones memorables dentro de la culinaria creativa, sobre todo en los más punteros restaurantes de Aragón y Navarra, como los "tallos de borraja con arroz y almejas", un plato insignia del siempre recomendable **Gayarre** zaragozano, cuyo propietario es **Manuel Berbegal** y su incombustible chef **Miguel Ángel Revuelto**.

Otra receta emblemática es, desde hace bastantes años, el "Crêpe de borraja con almejas a la marinera" del **Tubal** de Tafalla, ideada por **Atxen Jiménez** antes de la feliz incorporación de su hijo, **Nicolás Ramírez**, y que sin duda se inspiró en otro plato mítico: las "alcachofas con almejas" creado, allá por los años sesenta del pasado siglo, por otra excelsa cocinera navarra, **Manuela Aparicio** del siempre añorado **Sarasate** de Iruña, y madre, por cierto, del insigne chef **Moisés Leranzo**.

UNA RECETA EMBLEMÁTICA CON BORRAJA ES EL "CRÊPE DE BORRAJA CON ALMEJAS A LA MARINERA", DEL TUBAL DE TAFALLA, IDEADA POR ATXEN JIMÉNEZ ANTES DE LA FELIZ INCORPORACIÓN DE SU HIJO, NICOLÁS RAMÍREZ

Magnífico también el plato de esta verdura con patata torneada, cremita de la misma y de patata, en ese templo de las verduras, el **33** de Tudela. Volviendo a tierras aragonesas no puede faltar en esta selección las "borrajas con patata chafada al azafrán y plátano" de la **Granada** de Zaragoza. Y con aires muy vanguardistas dos inolvidables creaciones navarras, con firma indeleble: "Arroz con borrajas, moluscos y ruibarbo" de Koldo Rodero, y el espectacular bogavante azul, tallos, brotes y sopa yodada de borrajas acompañado de unas flores de achicoria y notas cítricas de **David Yarnoz** del imprescindible **Molino de Urdaniz**.

Pero si la borraja es emblemática de la huerta del Valle del Ebro es, como se ha dicho, muy poco conocida a nivel estatal. Tengo en mi recuerdo una anécdota personal en torno a ella que es esclarecedora. Visitando hace unos cuantos años en Madrid a un viejo amigo, **Juan Miguel Sola**, en su bello y minimalista restaurante "**La Manduca de Azagra**", donde ofrece día a día todas las joyas de la ribera navarra, sobre todo sus hortalizas, había en una mesa contigua un grupo de arquitectos y diseñadores (que supongo habituales dado el admirable local obra del prestigioso arquitecto navarro **Patxi Mangado**) que cuando les ofrecieron la apetecible letanía de verduras, todos (gente formada y de mundo) casi al unísono, al mencionarles la verdura que glosamos, dijeron "¿Borraja? ¿Qué es eso?!".

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA  ¡tu.gastronweb!

ESSENCIA
 a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
 Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
 Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

CON MUCHO ESTILO

Sin duda conocéis las cervezas rubias, tostadas o negras, pero hay una infinidad de estilos y tipos de cerveza más por descubrir. Por ejemplo: las **cervezas frutales**, resultado de "añillar" recetas añadiendo en la fermentación trozos de fruta como **cereza, frambuesa, calabaza, ciruela o papaya**. En donde casi todo vale, si la fruta no destaca demasiado por encima del lúpulo o la malta, ya que si no, suelen ser demasiado empalagosas y difíciles de beber aún estando a buena temperatura.

También podemos encontrar el estilo *Lambic* en muchas etiquetas, sobre todo en cervezas belgas. Suelen ser **desafiantes y con toques ácidos parecidos a nuestra sidra**. Su carácter se debe a su peculiar fabricación; se deja fermentar el mosto de la cerveza con el tanque totalmente abierto, dejando así entrar a todas las levaduras silvestres, más conocidas como *Brettanomyces*, a "comer" de dicho mosto.

Es un poco arriesgado elaborar este estilo de cerveza ya que nunca estás seguro de donde han salido las levaduras; si de las plantas silvestres de alrededor o de las ovejas que pastan cerca de la cervecería.

Y hablando de ovejas, en Franconia (cerca de Baviera) se creó una **cerveza ahumada** que recuerda a esos quesos de Idiazabal que

pasan a ser curados en salas de ahumado. El proceso cervecero consiste en homear la malta con brasas de madera de **haya** para darle ese curioso sabor y aroma, que como en el queso, no molesta, es sutil y muy sabroso.

Y como las modas cerveceras vienen y van, ahora es tiempo de elaborar cervezas de tipo *Season* (o de temporada), que pueden ser *Porter intensas* para calentarse en invierno o *Ale suaves* en verano; antiguamente los campesinos en época de verano solían beberse hasta 5 litros de cerveza *season* suave.

Por último, las más difíciles de encontrar en el mercado, las *Sour Ale*. Es un estilo que "obliga" a madurar las cervezas **entre 18 y 24 meses en barricas de roble**; ya sean nuevas, como utilizadas por vino, brandy o jerez. Este paso por barricas le da un sabor único y auténtico.

Os invito a probar **La Folie** una *Sour Ale* de poca graduación, pero de enorme sabor a cerezas y madera de roble. Está creada por la tercera cervecera más importante de los Estados Unidos, **New Belgium**. Y si lo que os apetece es una *Lambic* os recomiendo cualquiera de la casa *Cantillon*. Y para acabar, una **Temptation**, excelente *Strong Ale* de *Russian River*, envejecida en barricas por las que anteriormente pasó *Chardonnay* Californiano.

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
vinateria@gmail.comANNE MARIE COMTESSE
BRUT NATURE (D.O. CAVA)

Las cavas Castell d'Age son una creación de las mujeres de la familia Junyent, asentadas sobre la tierra del Penedés y resguardadas bajo el cielo mediterráneo.



Elaboran vinos y cavas ecológicos de altísima calidad. Unos productos que nacen de la tierra y la lluvia, para llegar a tocar el cielo de los sentidos. La tierra y la lluvia son sus materias primas. Castell d'Age fueron pioneros en la implantación de la agricultura ecológica en sus fincas: un método que respeta la relación entre el hombre y la tierra, como siempre ha sido. Hace más de 50 años que cuidan de sus viñedos y en sus cavas, las botellas duermen meses y meses hasta el momento de ver la luz, sin prisas. Parte de la labor de la bodega es saber escoger el suelo más adecuado para cada variedad. De las horas de insolación y la lluvia ya se encarga el clima mediterráneo.

El Cava Anne Marie Comtesse está elaborado con 60% Xarel.lo, 20% Parel.lada y 20% Macabeo, con 15 meses de crianza en rima. Sin duda, éste es un cava elegante, sutil, delicado, con gran sensibilidad, que transmite la personalidad de su creadora y por la cual lleva su nombre, Anne Marie. Su sobriedad y distinción quedan reflejadas

en su cuidada presentación que invita a saborear este cava.

En su versión Brut Nature encontraremos un delicioso cava seco sutil en aromas y sabores, de fina burbuja y muy agradecido de beber. Este cava resulta ideal como acompañamiento de entrantes fríos y calientes. También con entremeses, pastas y arroces, embutidos, mariscos y crustáceos, pescados a la plancha y carnes diversas. Resulta ligero como aperitivo y una genial idea es acompañar asados de carnes blancas con este cava. Precio aproximado en tienda especializada: 12,00 euros. Disfruten de este gran cava en esta Navidad y durante todo el año. Eguberri On! Gabon zorientuak izan!

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA ituguastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA ituguastroweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



¡A CONSERVAR LO BUENO!

Dick y James Strawbridge son padre e hijo y se autodefinen como "expertos de la Buena Vida". Muy populares en Gran Bretaña, cuentan con una finca de 1,2 hectáreas en Comualles, al sudoeste de la isla, en la que han conseguido producir una enorme variedad de productos para el consumo, desde hortalizas hasta frutas, pasando por la cría de diversos animales.

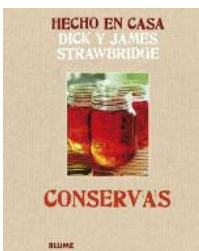
En este práctico y cómodo libro, **los autores nos ofrecen una gran cantidad de consejos para la conservación de productos frescos.** Padre e hijo parten

de una tesis que compartimos al 100%: los productos de temporada, cuando se encuentran en su mejor momento, son la opción nutritiva y alimenticia más económica y sana que existe. Si aprovechamos ese momento para hacer acopio de ellos y conservarlos de manera natural, nos aseguraremos el abastecimiento de los mismos para todo el año, con lo que no tendremos que echar mano de conservas en los supermercados, que generalmente están estandarizadas a nivel gustativo y cuentan con una serie de aditivos y conservantes que podemos rehuir.

Partiendo de esa base y de una manera práctica, sencilla y muy gráfica, con gran

profusión de fotografías y dibujos, Dick y James nos proponen mil y una maneras de conservar los productos de temporada haciendo que estos mantengan todo su gusto y propiedades. Tras una introducción de aspectos prácticos y consejos sobre las conservas y su almacenamiento, el primer capítulo se refiere a la **conservación de productos frescos** (colgar ajos, almacenamiento de manzanas...); El segundo está dedicado a las **técnicas de secado y deshidratado**, que puede hacerse al aire, al sol o al horno; El tercer capítulo se refiere a las **conservas en tarro** y en él, aparte de las mermeladas y las conservas de verduras, los autores se detienen en métodos de gran interés como la elaboración de encurtidos fríos y calientes, la elaboración de vinagres aromáticos, las conservas en aceite, las cremas de frutas, las compotas... este capítulo, además, cuenta con una gran cantidad de recetas para que aprovechemos nuestras conservas. El cuarto capítulo está dedicado a las **conservas embotelladas** y en él se nos explica cómo elaborar nuestros propios vinos, sidras, salsas y ketchups, y finalmente, el último apartado versa sobre los congelados y nos cuenta cómo elaborar helados y sorbetes.

Práctico y económico, este librito puede ser el regalo o autorregalo ideal para estas Navidades, para aprender unas técnicas que, además de ser sanas y prácticas, nos ayudarán a esquivar un poco más los embates de la crisis.



"HECHO EN CASA-CONSERVAS"
DICK Y JAMES STRAWBRIDGE
EDITORIAL BLUME
176 PÁGS. 16,90 €

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



LA JOYA ESCONDIDA

Probablemente Jura sea una de las más recónditas y desconocidas regiones vinícolas francesas. Tanto es así que ni siquiera es conocida por los propios franceses. Sin embargo, es una zona que esconde excepcionales tesoros para los amantes, no sólo del buen vino sino, de la gastronomía en general. Probablemente el hecho de que se elabore poco vino y que además el setenta y cinco por ciento de lo que se produce se beba en la región, ha contribuido a que sean vinos muy poco conocidos.

Se trata de un pequeño enclave al este de Borgoña, a unos setenta kilómetros de la frontera suiza. Cuenta con menos de dos mil hectáreas de viñedo, distribuidas entre montañas, pequeños y verdes valles y preciosos barrancos. Se divide en cuatro subzonas: Arbois, L'Etoile, Château-Chalon y Côtes du Jura, aunque existen dos apelaciones más, Macvin para una especie de mistela muy

tradicional y Crémant du Jura para vinos espumosos.

Las castas empleadas son la Savagnin y la Chardonnay en blancas y la Trousseau, Poulsard y Pinot Noir en tintas.

Con respecto a los vinos, la diversidad de estilos es muy elevada para una región tan pequeña. Probablemente, los vinos más característicos de Jura sean los vin jaune o vinos amarillos, elaborados con Savagnin y



criados bajo velo de flor durante seis años y tres meses. Ni que decir tiene que la personalidad de estos vinos es única y van engrandeciéndose según van envejeciendo. Probablemente, una de las más deliciosas armonías gastronómicas que existan sea la combinación de un vino amarillo junto a un trozo de queso Comté, elaborado también en la zona.

Otro de los estilos característicos son los dulces vin de paille o vinos de paja. Se elaboran a partir de Savagnin y Chardonnay principalmente, aunque también suelen emplearse las tintas Trousseau y Poulsard. Una vez vendimiados los racimos, se dejan en lugares aireados, en cajas perforadas o en rejillas metálicas - antiguamente en lonas de paja - para que vayan deshidratándose durante tres meses aproximadamente y de esta forma concentrando sus componentes, principalmente el azúcar.

Los blancos secos que se elaboran, cada vez más a base de Chardonnay, son a menudo sensoriales, en muchas ocasiones con un carácter oxidativo y acidez punzante, finos y elegantes, con muy buen potencial de envejecimiento. Los tintos elaborados con Pinot Noir alcanzan en muchos casos niveles excelentes a precios más que razonables. La Trousseau produce vinos con más color, más tánicos y algo más toscos, aunque algunos elaboradores producen también magníficos y elegantes tintos a partir de esta variedad. Por último, la Poulsard produce vinos de muy poco color, similar al de un rosado, pero con un delicioso perfume y extrema profundidad en boca.

En resumen, una región que merece la pena descubrir, con vinos únicos y originales que difícilmente dejarán indiferente a nadie. ¡Salud!

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronet!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronet!

URRETXU Y ZUMARRAGA CELEBRA SANTA LUTZI

Urretxu y Zumarraga celebrarán el viernes día 13 una de las ferias más importantes del año. A partir de las ocho de la mañana comenzarán las primeras negociaciones y ventas. Zumarraga exhibirá un año más una variada exposición de ganado, equino y de otras especies, así como una lustrosa maquinaria agrícola. La Plaza Areizaga-Kalebarren acogerá el Concurso de Pollos y Capones, mientras que en la Plaza Euskadi, los baseritarras ofrecerán manzana Reineta, verdura y fruta, además de artesanía, miel, queso o talos. En la Plaza Gernikako Arbola de Urretxu se podrá adquirir fruta, verdura y otros productos locales. También será escenario del Concurso de Miel de la Comarca que organiza la Asociación de Apicultores de Gipuzkoa. Txistularis, bandas de música y trikitilaris de ambos municipios recorrerán las calles animando la fiesta. El frontón Ederrena de Urretxu acogerá una exhibición de deporte rural y partidos de pelota de profesionales, y en la plaza Euskadi de Zuma-



rraga se podrá ver arrastre de piedra. La víspera, día 12, se celebrará en la Plaza Iparragirre de Urretxu la Feria del Vino de la Rioja Alavesa, en la que se dan cita todos los años más de una docena de bodegas.

Feria de Santo Tomás en Gipuzkoa

El **sábado día 21** se celebra en diferentes localidades gipuzcoanas la festividad de Santo Tomás. San Sebastián es quizá la plaza más popular, al centrarse el origen histórico de esta jornada en la que antiguamente se cotizaban y se cobraban tributos y arriendos, mayoritariamente en especias. La capital donostiarra disfrutará de la fiesta en los escenarios habituales, Plaza Gipuzkoa, Plaza Trinidad, La Brecha, Plaza Sarriegui, Plaza de El Txofre y, sobre todo, la Plaza Constitución y las calles de la Parte Vieja, que acapararán los actos festivos, la exposición de animales de granja, el concurso de capones y pollos Euskal Oiloa, los puestos de frutas, hortalizas y, cómo no, de bistorra y talos. Además, se podrá ver a la reina de la fiesta, a la más buscada, la cerda, sin bautizo público aún al cierre de esta edición. También, mues-

tras de artesanía, el XVII Concurso de Txistorra de Euskal Herria (11:30, Plaza Gipuzkoa), el VI Concurso de Espantapájaros (mediodía en el Boulevard), o el Concurso de Miel de Donostialdea.

En Azpeitia celebran feria agrícola, con exposición de hortalizas, frutas y flores. También en Hondarribia, con venta y exposición de verdura. Irún será sede de la Feria Agrícola, Alimentaria y Artesana, en la que habrá concurso de frutas, verduras y hortalizas, concurso comarcal de miel y concurso de animales de granja. Además de su mercado semanal, el día 21 Tolosa celebrará su XVII Feria de Navidad. Habrá venta y exposición de diferentes productos, y el popular concurso de morcilla. En Mutriku y Lezo, sendas ferias agrícolas y ganaderas. En Mutriku, con exposición y venta de productos típicos y ganadería, y en Lezo, productos del caserío (miel, queso, flores) y exposición de animales. Arasate, Pasaia y Errenteria también acogerán mercados y actividades relacionadas con la gastronomía.

XV Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

Las XV Jornadas Gastronómicas de Debagoiena concluyen su programación en diciembre, después de tres meses de actividades. **Hasta el día 30**, las localidades de la comarca ofrecerán visitas guiadas a museos y centros de producción, talleres y conferencias, jornadas de puertas abiertas y encuentros gastronómicos. Los productos locales y de temporada constituyen los ejes en torno a los cuales ocho (habituales) restaurantes de la comarca han respondido a la iniciativa y han elaborado unas muy interesantes propuestas culinarias. Todos los menús estarán elaborados con productos de temporada propios de la comarca: Los hongos, la caza y la manzana. Los restaurantes y sus precios (IVA incluido) son los siguientes: En Oñati, **EtxeAundi** (36 euros), **Goiko Benta** (37



MAESTRO HADI



**VIDENTE
FUTURÓLOGO
CURANDERO**

Con rapidez, eficacia y garantía; resuelve problemas y dificultades, enfermedades crónicas, judiciales, matrimoniales, conocedor de los secretos, protección, depresión, mal de ojo, limpieza, suerte, romper ligadura, impotencia sexual, y lo más eficaz para recuperar la pareja y atraer personas queridas, encontrar pareja, amarres y cualquier problema matrimonial. Tiene los espíritus mágicos más rápidos que existen y cualquier otra dificultad que tengas en el amor lo soluciona inmediatamente con resultados al 100% garantizados de 3 a 7 días como máximo.

★ CONSULTA TODOS LOS DÍAS DE 9 A 22H. ★
606 818 652

euros), **Soraluze** (32 euros) y **Hotel Torre Zumeltzegi** (43 euros). En Arrasate, **Hilarion** (38 euros) y **Santa Ana** (38,50 euros). En Bergara, **Lasa** (46,20 euros), y en Elgeta, **Maialde** (32 euros). Las jornadas, que dieron comienzo el pasado 11 de octubre, se complementan con los mercados semanales de diferentes localidades: Los lunes en Elgeta y Aretxabaleta, los viernes en Antzuola, Arrasate y Eskoriatza, y los sábados en Bergara y Oiñati. Para ver el programa de las jornadas y los menús: www.turismodebagoiena.com

Feria de la Manzana en

Errezil

El **domingo día 1** se celebra en Errezil la decimosexta edición de la Errezil SagarAzoka o Feria de la Manzana. Con un horario de 9:00 a 14:00, esta tradicional feria ofrece al público una excelente variedad de puestos con exposición y venta de productos locales. Entre aquellos con más demanda, la nueva manzana, el membrillo, la compota o la mermelada. Organización: Errezilgo Azoka. Más información: <http://www.gipuzkoa.net/errezil/>

Feria del Chuletón en Tolosa

Llega la feria del chuletón un año más a Tolosa. El Tinglado volverá a convertirse en escenario de brasas y

parrillas, en esta edición, **del 6 al 8 de diciembre**. Esta feria gastronómica de carácter popular, organizada por el Ayuntamiento de Tolosa y distintos asadores locales, celebrará una cena el jueves, comida y cena el viernes y el sábado y, por último, una comida el domingo. Además de diferentes entrantes, el menú estará protagonizado por la chuleta. Para los postres, queso de Idiazabal con nueces y membrillo, tejas y cigarrillos, además de los célebres xaxus. Para más información y reservas: 943.697.413.

Ferias y mercados

Ferias y mercados son característicos de estas fechas prenavideñas. Estas son algunas de las citas principales: **Hernani** celebra la XXXIII Feria Pablo Lasa, con exposición y venta de artesanía, el **domingo día 1**. El mismo día, Feria Agrícola de **Ormaiztegui** y un concurso de productos del País Vasco, concurso de morcilla y de los componentes de la morcilla, además de platos elaborados a base de morcilla. El **martes 3**, en **Urretxu**, feria de ganado de explotaciones locales, sorteo de un temero y de herramientas entre los baseritarras. El primer viernes de mes, **día 6**, feria en **Oiñati**, aperos de labranza y plantas. El mismo día, en **Orío**, fiestas y feria de San Nicolás. El **sábado 7**, XIX Feria Agrícola y Ganadera en **Mendaro**: Exposición y venta de productos varios y exposición de ganado. También el **día 7**, en **Donostia**, Feria de Navidad en el Boule-

vard, con productos gastronómicos. Y los **domingos 8, 15, 22 y 29**, **Mercado Artesanal de La Brecha**. Asimismo, los **sábados 7, 14, 21 y 28**, en **Tolosa**, mercado semanal (Tinglado, Plaza Euskal Herria y Plaza de la Verdura, en horario de 8:00 a 14:00). El **domingo 15**, Feria Agrícola y Ganadera en **Pasaia Antxo y Donibane**, con exposición y venta de productos del caseño y de animales. Ese mismo domingo se celebra el **Día del Cerdo en Oiartzun**, una feria con ganado y con productos del caseño, acompañada de otras actividades como una feria de artesanía. Otra de las citas importantes entre los mercados especiales: **Arrasate**. La Feria de Santazas, el **día 22**, reúne la Feria Comarcal de Ganado, el Concurso y Exposición de Productos del Caseño y Quesos, la exposición de aves, así como la exposición y venta de productos agrícolas y artesanos. **Ordizia** vivirá el **martes 24** la Feria de Navidad, en la que se celebrará el Concurso de Manzana Reineta de Errezil, el concurso y exposición de frutos secos y frutas, y la exposición de pavos, capones y ocas. Y el **jueves 26**, por San Esteban, Feria Agrícola en **Zestoa** con productos alimenticios tradicionales y un completo programa: XXIV Concurso de Frutas y Hortalizas, XVI Concurso de Miel del Urola, XV Concurso de Queso y Sidra y degustación. El último sábado del mes, **día 28**, Gabon Zahar en **Elgoibar**, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caseño. También, concurso y venta de queso, frutas y verduras.



• Restauración de fachadas
 • Aislamiento térmico (SATE)
 • Pavimentos
 • Pintura industrial
 • Pintura decorativa
 • Locales comerciales
 • Centros oficiales

— ★ DESDE 1964 ★ —

www.pinturaslaperla.com

La Perla

ZUMARRAGA - URRETXU

TRABAJO NOCTURNO DIURNO **24 h.**
 "Nos amoldamos a su horario"

943 72 17 58 / 649 96 14 91

LA TRUFA: LA SETA MÁS COTIZADA DE LA GASTRONOMÍA

La Trufa es un hongo subterráneo que vive asociado a las raíces de ciertos árboles de hoja caduca, principalmente encinas, robles, castaños y nogales, con lo que establece una simbiosis que produce un beneficio mutuo tanto para el hongo como para la planta. Son característicos su color oscuro y forma similar a la de una patata pequeña. La búsqueda de trufas a la antigua usanza se realizaba con cerdos adiestrados, pero el problema residía en que si se descuidaban un momento después de que el animal diese con la trufa, se comía el sabroso fruto. Actualmente se adiestran perros para la búsqueda de éstas, pues no se las comen. No obstante, en la comarca de Perigord se sirven todavía de jabalíes y cerdos, ya que pueden llegar a localizar las setas incluso a 30cm de profundidad. En Cerdeña utilizan cabras amaestradas. Se han llegado a

localizar 70 variedades de trufas en todo el mundo, 32 en Europa. La trufa negra o trufa de invierno de Perigord es la más apreciada.

Este pequeño hongo de gran valor gastronómico, y de aún mayor valor económico, sigue siendo el condimento por excelencia dentro de la alta cocina actual. Lo más supremo a este nivel se considera esa invención de la gastronomía francesa que consiste el foie gras relleno de trufas. Sin embargo, las trufas también se consumen crudas o cocidas, cortadas en hojas o en finas rodajas. También tiene un gran sabor, asada o estofada al vino blanco o con champán.

En el estado español es en Valencia, Cuenca, Guadalajara, Teruel y Burgos donde más abundan. Estos últimos años se ha procedido a repoblar robledales con trufas, sobre todo en Álava, con miras a la exportación.

Afrodisíacas y demoníacas

Los egipcios ya las conocían y eran muy apreciadas en la cocina. Las comían rebozadas en grasa y cocidas en papillote. Los griegos y los romanos les atribuían virtudes afrodisíacas, más que gastronómicas. En la Edad Media eran vistas como una manifestación del demonio debido a su color negro y su aspecto amorfo. Ya a principios del siglo XVIII se buscaban, localizaban y cosechaban con ayuda de cerdos y perros. La trufa era entonces objeto de gran lujo, que se servía únicamente en las mesas de poderosos señores. Las trufas, hoy en día, se siguen considerando como un alimento de gran poder afrodisíaco para algunos y como aromatizante por excelencia para condimentar o aromatizar variedad de platos exquisitos para darles un toque de distinción personal.

KABIA COCINA DE AUTOR



Aunque viene reseñado en las más prestigiosas guías gastronómicas estatales e internacionales, Michelin incluida, son muchos los guipuzcoanos que aún desconocen la existencia de este acogedor y sorprendente restaurante en Zumarraga. Esto es debido en parte a la personalidad tímida y discreta de su chef, **Juanma Hurtado**, un urretxuarra poco proclive a destacarse en los medios que prefiere volcar sus energías en la creatividad con la que adorna todos los platos que surgen de sus fogones. Un fiel y constante equipo local en cocina y sala ayudan a afianzar una trayectoria que, con más o menos intensidad no ha dejado de ser ascendente desde el día de su inauguración.

www.restaurantekabia.com

TRUFA LAMINADA CON PATATA, SALSA DE YEMA DE HUEVO ASADO Y SU SORBETE





Juanma Hurtado

RESTAURANTE KABIA

C/ Legazpi, 5 / ZUMARRAGA / Tf. 943 72 62 74



Ingredientes (4 personas)

- 200 g de patatas cocidas
- 4 yemas de huevo
- 50 g de trufa (la que hemos cocido para elaborar el sorbete)
- Panko (pan rallado japonés) aromatizado con trufa

Para el sorbete:

- 200 ml de caldo de carne
- 50 ml de Oporto
- 50 ml de brandy
- 50 g de trufa

Para la vinagreta de trufa:

- 50 ml de aceite
- 10 ml de jugo de trufa
- 10 ml de vinagre de Módena

Elaboración

Para elaborar el sorbete, cocer a fuego moderado la trufa en el caldo, junto al Oporto y al brandy durante media hora. Reservar la trufa, y congelar el líquido restante con la ayuda de la pacojet en un recipiente para sorbetes hasta su posterior utilización.

Una vez cocidas las patatas, cortarlas en rodajas finas (de 2 mm aproximadamente) y colocarlas en un plato. Laminar sobre ellas la trufa y sazonar con la vinagreta de trufa. Hornear las yemas de huevo durante 1 minuto y medio a 120 °C y salear con ellas el conjunto. Finalmente, espolvorear todo con el panko trufado. Acompañar de su sorbete.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **“100 recetas con label”** y **“Cocina con Producto de Temporada”**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección “Cocina”.

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



“Cocina con producto de temporada”, es

el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

IRIARTE-ENEA: ESCONDIDO, PERO NO TANTO

JOSEMA AZPEITIA

A Iriarte-Enea se accede directamente desde la rotonda del alto de Gainturizketa. En una de sus salidas se encuentra un cartel que nos dirige, desde la misma rotonda, al restaurante, sito a 800 metros de distancia, en la falda del monte Jaizkibel.

Al enfilar el empinado camino que separa la N-1 del local en cuestión, nos asalta el espíritu de explorador. Uno piensa que va a llegar a un lugar perdido de la mano de Dios en el que seremos los únicos comensales. Nada más lejos de la realidad: Iriarte-Enea está escondido, sí, pero es terriblemente popular, e incluso entre semana nos encontramos con su aparcamiento lleno de coches y sus mesas, sobre todo las de la agradable terraza atoldada, a rebosar.

“La verdad es que aquí casi no hemos notado la crisis” admite feliz **Marxel Legorburu Mixelena**, nacido en el propio caserío, emprendedor parillero autodidacta que decidió hace 23 años abrir este restaurante en el caserío familiar sin contar con más base de cocina que la aprendida en las sociedades gastronómicas. En todo este tiempo, Marxel ha contado con la impagable ayuda de su familia: su esposa **Paula**, su hijo **Marxel** y sus hijas **Nekane** y **Gema**.

En Iriarte-Enea se practica una cocina tradicional y sin complicaciones, basada en gran parte en la parrilla. Hace buen tiempo, así que nos acomodamos en su terraza y pedimos una Ensalada de tomate, exquisita en su sencillez, y unos Calamares caseros que nos sorprenden al ser elaborados al estilo de Cantabria, es decir, sin quitarles la piel antes de freírlos, técnica que hace, en nuestra opinión, que este producto esté mucho más jugoso y más sabroso, sin contar la agradable textura que proporciona la piel.

Lamentablemente, no pedimos una de las grandes especialidades de la casa: las croquetas. Marxel no nos habla de ellas hasta el momento del café y ya es tarde para probarlas. Al parecer, Iriarte-Enea cuenta con una legión de admiradores de sus croquetas, a las que ellos mismos definen en su página web como su “pequeño manjar”.

Pasamos pues al segundo plato decantándonos por la Merluza a la parrilla, que nos sorprende por su sabor y el extraordinario punto de asado, servida en esa difícil frontera, tan fácil de traspasar hacia un lado u otro, que separa el pescado crudo y el muy hecho. El plato luce jugoso y rebosante de sabor. En el apartado de carnes, optamos por las Chuletillas de cordero, que se sirven crujientes, acompañadas de unas ricas patatas fritas, en una generosa cantidad, característica ésta, la de la cantidad, común a todas las raciones del Iriarte-Enea. Marxel Legorburu nos comenta, respecto a las carnes, que otra de sus grandes especia-



lidades es el cordero a la parrilla, comprado generalmente en los caseríos de los alrededores.

Finalmente, disfrutamos de los excelentes postres caseros del restaurante, concretamente de la Torrija caramelizada con helado y el Tiramisú, ambos exquisitos.

Con una cuenta que, vino de crianza incluido, no alcanza los 50 euros por cabeza, partimos de Iriarte-Enea felices y contentos, prometiendo que otro día volveremos a pasar para probar las croquetas.

IRIARTE-ENEA

Gainburizketa - LEZO. Tf: 943 52 99 89



GRAN SOL DE HONDARRIBIA, CAMPEÓN DE PINTXOS DE EUSKAL HERRIA

El pintxo “Tosta de bacalao ahumado con foie y pimiento de piquillo y vinagreta de soja y Módena” de **Bixente Muñoz** conquistó el paladar de los diferentes jurados que a lo largo de tres días probaron y valoraron los más de 70 bocaditos que se presentaron a la 8ª edición del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, que tuvo lugar en Hondarribia del 14 al 16 de octubre.

Bixente y su hermano Mikel barrieron para casa ganando para el bar **Gran Sol** los 3.000 euros con que está dotado el premio, así como el prestigio que supone el haber ganado dos veces el campeonato, ya que el hondarribitarra se alzó con la txapela de vencedor en la edición de 2010.

Al igual que entonces, los nervios embargaron al chef que fue presa de la emoción. “Yo soy así”, llegaba justo a expresar entrecortadamente entre sollozos mientras recogía el premio, ganado por partida doble, ya que el pintxo de Muñoz fue también el elegido por un jurado popular presente en Hondarribia de la mano de una entidad bancaria.

El segundo y el tercero, cerca

El segundo premio del campeonato, dotado con 2.000 euros, también se quedó en la bahía de Txingudi, concretamente en el bar **Gaztelumendi-Antxon** de Irun, cuyos responsables, **Ángela Basabe** y **Félix Manso**, presentaron un pintxo denominado “El bosque animado”, cuya degustación buscaba recordar “el sabor de toda la vida de huevo frito con pan”, acompañado de un ligero sabor a trufa.

El tercer premio, por su parte, tampoco viajó muy lejos de la sede del evento, ya que fue a parar a la cercana villa labortana de San Juan de Luz, desde donde se había desplazado **Remy Escalé**, el chef del restaurante **Zoko Moko**, recientemente agraciado con una estrella Michelin, que concursó con el pintxo “Ave de corral “Arradoy”, boletus, salsa albufera, en “croque monsieur”. Este pintxo, versión en miniatura de un plato que sirven habitualmente en su carta, se hizo con los 1.000 euros que acompañan al premio.

Eusko Label donostiarra

La misma cantidad se embolsó **Juan Mari Humada**, chef y propietario del donostiarra **Hidalgo 56**, ganador del Premio Eusko Label por su pintxo





Página izquierda: Arriba, el pintxo ganador: "Tosta de bacalao ahumado con foie y pimienta de piquillo y vinagreta de soja y Módena", y bajo el mismo los hermanos Bixente y Mikel Muñoz, del Gran Sol de Hondarrribia.

Sobre estas líneas: Arriba: Xabier Izagirre, Ángela Basabe y Félix Manso, del Gaztelumendi-Antxon de Irun, y su pintxo "El bosque animado", subcampeones de esta edición.

En el centro: Rémy Escala y Pascal Etcheberria, del restaurante Zoko Moko de San Juan de Luz y el pintxo con el que obtuvieron el tercer puesto del campeonato: "Ave de corral "Arradoy", boletus, salsa albufera, en "croque monsieur."

Abajo: Juan Mari Humada, del bar Hidalgo 56 (Gros-Donostia) ganador del Premio Eusko Label. A su derecha su pintxo "Hálito de mar"

"Hálito de mar". Por su parte, los gasteiztarras **Josean Merino y Jorge Ezquerro**, del **PerretxiCo**, (ver página 16), obtuvieron con su extraordinario "Txitxarro Pizarro" el Premio a la Innovación, así como una mención especial por parte del jurado, presidido este año por el prestigioso repostero **Paco Torreblanca** acompañado, entre otros, de **Iñaki Oyarbide**, propietario del restaurante IO de Madrid.

El bar **Chelsy** de Iruñea también fue reconocido con el premio al mejor pintxo con bacalao y el **Ábaco** de Huarte ganó el premio al mejor maridaje con cerveza en este campeonato, auténtica "Cumbre del pintxo", que ha llegado a su 8ª edición en un envidiable estado de salud y contando con la asistencia de los más prestigiosos cocineros de pintxos de ambos lados del Bidasoa.



Imágenes de campeonato

3 días de campeonato dan para muchas imágenes, imposibles de recoger en un solo artículo. Basten éstas como botón de muestra. Arriba, a la izquierda, **Jorge Ezquerro** y **Josean Merino**, del bar **PerretxiCo** de Gasteiz, ganadores del Premio a la Innovación y la Mención especial del jurado por su pintxo "Txitxarro Pizarro". A la derecha, un momento de la intervención de la presentadora donostiarra **Alaitz Mendoza**, que animó el campeonato durante 3 días y sin apenas interrupción en un alarde de simpatía y profesionalidad. En el centro, **Paco Torreblanca** e **Iñaki Oyarbide**, presidente y miembro del jurado, degustando el pintxo ganador. Abajo, los miembros del jurado de la sesión del martes por la mañana: **Félix Garrido** (Route 33, Alegia); **Nicolás Ramírez** (Túbal, Tafalla); **José Ramón Elizondo** (Antiguo propietario y chef del Aloña Berri, Donostia); **Josean Elzomendi** (Illarra, Donostia) y **Josema Azpeitia** (Ondojan.com). En la columna de la derecha, tres pintxos que, si bien no fueron agraciados con ningún premio, gustaron especialmente al jurado. De arriba a abajo: **La Casa del Patrón** (Murgia), **La cocina de Álex Múgica** (Iruñea); y **Danako** (Irun). Más imágenes en www.facebook.com/ondojan

¿ES ESTO UN PINTXO?

Gracias a la amable invitación de **Juancar Ayerbe**, indiscutible alma mater de este certamen, este año he tenido el privilegio de participar como miembro del jurado en la fase clasificatoria del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria. Han sido tres intensas y duras sesiones en las que han pasado por mi campo visual, olfativo y, finalmente por mi paladar y estómago, nada menos que 66 pintxos provenientes de todos los rincones de nuestro país. Una auténtica sinfonía de colores, texturas, olores y sabores que dudo vuelva a poder experimentar en un espacio de tiempo tan corto.

Aparte del sabor y calidad del producto que nos sirven en el plato, la principal discusión en los campeonatos de pintxos y tapas suele ser si lo que estamos degustando es o no es un pintxo, discusión que nunca queda del todo zanjada, dando en muchas ocasiones lugar a la polémica, sobre todo cuando el ganador lo hace mediante un plato en el que, aparentemente, prima más el diseño y el efectismo (los "fuegos artificiales", vaya) que el sabor.

Ésa volvió a ser una de las principales preocupaciones de los jurados que tomamos parte en las sesiones del lunes y martes en el campeonato. De hecho, a la hora de puntuar, uno de los puntos a tener en cuenta era la "viabilidad" del bocado en un servicio de barra. En este punto era donde teníamos que decidir si lo que se servía entraba dentro de lo que se entiende por pintxo. La organización del campeonato, de manera muy esquemática, nos definió el pintxo como "una elaboración que pueda degustarse en dos o tres bocados". También se suele añadir que, preferiblemente, pueda cogerse con las manos.

La verdad es que si nos ciñéramos a una definición tan estricta, la mayoría de los pintxos presentados a concurso deberían ser eliminados sin ser siquiera probados. ¿Alguien se imagina que un artista acudiera con una fotografía a un concurso de pintura? Quedaría eliminado sin discusión posible. Pero esa frontera, tan claramente delimitada en otros campos artísticos, es mucho más difícil de bosquejar en el mundo de la gastronomía.

Empecemos por la definición mencionada: "elaboración que pueda degustarse en dos o tres bocados". En los bares de pintxos y tapas actuales, hay muy pocos bocados que entren dentro de este corsé. Es más, pensemos en el pintxo por antonomasia, el más consumido, el pintxo tradicional de tortilla de patatas. ¿Se toma en 2 ó 3 bocados? ¿0 en 3 ó 4?. La respuesta, obviamente, es que no. Hacen falta 5, 7 o tal vez hasta 8 bocados para consumir algo que nadie duda en definir como pintxo. Y respecto a cogerlo con la mano, se pueden contar con los dedos de una ídem los bares en que la tortilla de patatas se sirve "a la antigua", sobre una rebanada de pan. La tendencia actual es mantener la tortilla entera e ir sirviéndola en porciones emplataadas con sus correspondientes cubiertos.

Este sencillo ejemplo demuestra que es muy difícil limitar el concepto de pintxo a una definición tan corta. En mi opinión, un pintxo debe ser, primeramente, una preparación gastronómica individual, lo que lo diferencia de la tapa, que por definición siempre ha sido una "mini-ración" o una porción de una preparación elaborada en gran cantidad, ya sean callos, arroz o bacalao con tomate. (La tortilla de patata, en mi opinión, es más tapa que pintxo, pero eso es algo que también puede rebatirse y daría para otro artículo o varios).

JOSEMA AZPEITIA

Miembro del jurado del
Campeonato de Euskal Herria
de pintxos, coordinador de
Ondojan.com y actual
Premio Euskadi de Gastronomía
a la Mejor Labor Periodística



SI UN PINTXO DEBE COGERSE CON LA MANO Y COMERSE EN 2-3 BOCADOS, LA MAYORÍA DE LOS PRESENTADOS AL CONCURSO DEBERÍAN SER ELIMINADOS SIN SIQUERA SER PROBADOS

Por otra parte, el pintxo debe ser de pequeño tamaño, entre el mínimo que podría consumirse en un bocado hasta un máximo que debería establecerse entre 5 y 7. El que pueda o no pueda cogerse con la mano es algo, a mi entender, que hoy en día no debe tenerse en cuenta porque la tendencia actual es acompañar de platillo y cubiertos hasta los pintxos más clásicos. El tiempo nos ha vuelto más finolis.

También debería tenerse en cuenta que el pintxo, por concepto, es un bocado destinado a consumirse en una barra, de pie, mirando a la tele, leyendo el periódico, entre amigos, mientras conversamos... por lo tanto, todos los bocados que requieren de una excesiva atención o cuidado para comerlos o una finalización "sur place" (añadido de caldos, flambeados ante el cliente, explicación sobre los pasos a seguir para su consumo...) no deberían considerarse pintxos sino que deberían pasar al campo de la cocina creativa y presentarse a concursos más adecuados, que los hay. Son bocados que, en mi opinión, deben consumirse sentados, en un ambiente más tranquilo que una barra.

Finalmente, un pintxo debe ser una unidad completa, es decir, ya sea consumible en un bocado o en 7, nos tiene que satisfacer gustativamente, no dejarnos "a dos velas", necesitados de un segundo pintxo porque no hemos llegado a captar su esencia. Pensemos en una clásica gilda: se come de un solo bocado, pero no sentimos la necesidad de lanzarnos a comer una segunda, porque las sensaciones que nos deja en el paladar ya nos han satisfecho gustativamente. Podemos pasar a otro pintxo o disfrutar un rato del gusto que nos ha quedado en la boca.

Teniendo en cuenta estos parámetros, es cierto que muchos de los bocados presentados al Campeonato de Hondarribia deberían haber sido eliminados sin siquiera ser probados, cosa que no se hizo con nadie por respeto y por curiosidad gastronómica, pero también es cierto que las creaciones que se alzaron con los premios principales entrarían sin excepción dentro de las características definidas como propias de un pintxo, por lo que podemos concluir que, en ese sentido, los vencedores de Hondarribia son, a todos los efectos, pintxos. Y muy buenos, dicho sea de paso. ¡Enhorabuena a los vencedores y felicidades a todos los participantes!



PATXIKU-ENEA: 40 AÑOS OFRECIENDO CALIDAD Y TRATO FAMILIAR

Pocos establecimientos hosteleros logran llegar a los 40 años de vida. El Patxiku-Enea de Lezo lo hizo el pasado 5 de noviembre de manera modesta, sin hacer ruido. De hecho, la fecha coincidió con las vacaciones anuales y la familia Manterola no cambió sus planes para realizar ningún tipo de fasto. Celebrarán sus cuatro décadas de vida con sus clientes habituales, limitándose a ofrecerles la calidad de la que siempre ha hecho gala esta casa, lo que ya de por sí es motivo más que justificado de celebración.

Y es que la calidad ha sido el caballo de batalla desde que abriera sus puertas en 1973 este restaurante, enclavado en un caserío vasco que supera ampliamente los 250 años de edad. Fueron **Emilio Manterola y M^a Ángeles Legorburu**, padres de los actuales responsables, **Aitor y Karnele Manterola**, los que decidieron consagrar a la hostelería y la gastronomía lo que había sido el domicilio familiar hasta la fecha. El tiempo les ha demostrado que tomaron una sabia decisión. **A lo largo de estas cuatro décadas, Patxiku-Enea se ha convertido en un templo de la parrilla, destino de peregrinaje gastronómico de amantes de la**

buena mesa de ambos lados de la frontera y visita obligada de cientos de personalidades que no han podido resistirse a los encantos de esta casa. Baste como ejemplo el paso a lo largo de estos 40 años por este restaurante de celebridades como Bertín Osborne, El Juli, Daniel Day-Lewis, Alfredo di Stefano... así como incontables futbolistas de los más diversos equipos y no pocos políticos.

Patxiku-Enea ha sido siempre un local en el que han intentado que la clientela se sienta como en casa. Al traspasar su umbral de entrada, pasamos al vestíbulo, presidido por una barra de cortesía atendida por el cordial **Xabier Manterola**, primo de los propietarios, camarero eficiente y locuaz que nos ofrecerá un cafecito o un aperitivo para hacer boca mientras esperamos a que nuestra mesa esté



En la página anterior: Emilio Manterola y M^a Ángeles Legorburu, flanqueados por sus hijos, Aitor y Karnele Manterola. Junto a estas líneas y de arriba a abajo: el equipo del Patxiku Enea, Aitor Manterola junto a las espectaculares parrillas del local y una imagen de Aitor y Emilio Manterola en el aparcamiento del restaurante

lista. A continuación podemos acomodarnos en su precioso comedor de estilo rústico, decorado a la antigua usanza y rodeado de imponentes paredes de piedra, u optar por el comedor exterior, recientemente reformado, dotado de unas cristaleras correderas que permiten que dos de sus cuatro paredes puedan ser completamente abiertas cuando el tiempo lo permite, para alegría de los fumadores.

Producto de primera y cuidada parrilla

En cualquiera de los dos comedores podemos disfrutar de la oferta gastronómica de Patxiku-Enea, sencilla en extensión y grande en calidad, que incluye en sus entrantes un excelente jamón de bellota de Guijuelo, tentaciones como la Ensalada de Ventresca con pimientos naturales asados, platos tradicionales como la Tortilla de bacalao o el Revuelto de hongos o exquisitos como el Pulpo a la parrilla, una de las últimas incorporaciones a la carta que causa furor. También es de destacar el Foie-gras casero de pato, que se elabora siguiendo la receta del chef de Iparralde **Christian Parra**, con el que los Manterola guardan una excelente relación y con el que prevén celebrar en breve unas jornadas gastronómicas en Patxiku-Enea.

Pero el fuerte de la carta son, sin duda, las carnes y pescados a la brasa. Cada uno de los géneros cuenta con su parrilla propia para no mezclar sabores y el producto se cuida de manera enfermiza. El pescado se trae todos los días directamente del puerto y se guarda en las enormes cámaras del local para preservar su frescura. Rodaballos salvajes, Rapes de Ondarrea, Besugos y Cogotes de merluza se asan con maestría y se sirven acompañados de un simple refrito para respetar el sabor de cada pieza. Con la carne, tres cuartos de lo mismo. El comensal puede escoger entre la excelente Chuleta de buey, o el no va más: la Chuleta de buey gallego proporcionada por **Luismi Garayar**, referencia indiscutible en el mundo de las carnes.

Los postres, por supuesto, son caseros y la variedad y el cuidado de los vinos daría para otro artículo en este establecimiento que está de enhorabuena y se dispone a enflorar con el trato humano y la calidad de siempre la década que le separa del medio siglo de existencia. Zorionak!

PATXIKU-ENEA

Bº Gaintxurizketa - LEZO. Tf: 943 52 75 45

www.patxiku-enea.com



CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA EN ESSENCIA ARDODENDA, DE GROS

Los días **23 y 30 de noviembre**, tendrá lugar en Essencia Ardodenda, el establecimiento vinícola de Gros dirigido por **Dani Corman**, un Curso de iniciación a la cata de vinos que se desarrollará entre las 17 y las 20 h.

La **Primera Sesión** tendrá lugar el día 23 de Noviembre, y tras una breve introducción, se profundizará en los siguientes temas: Uva, composición, maduración y vendimia, y Elaboración de tintos, blancos y rosados.

La sesión incluirá una práctica de aromas de vinos blancos con el sistema "Le Nez du Vin", y tras unas bases sobre la metodología de cata, se concluirá la sesión con una cata de vinos blancos.

La **Segunda Sesión** se celebrará el 30 de Noviembre, y los temas a tratar serán la crianza de vinos tintos y las diferencias entre roble francés y americano, y el maridaje o armonía de platos y vinos. Al igual que la primera sesión, ésta incluirá una práctica de aromas de vinos tintos y de crianza con "Le Nez du Vin" y una práctica de maridaje de vinos y quesos. Igualmente, concluirá con una cata de vinos tintos.

El precio por persona para asistir a ambas sesiones será de 80 euros.



Más información:

Essencia Ardodenda. Zabaleta, 53 (Gros) - DONOSTIA

Tf: 943 32 69 15 - 667 98 25 06 www.ardodenda.com

KRABELIN ACOGERÁ LAS JORNADAS DE MARIDAJE ENTRE CAZA Y VINO



El Hotel-Restaurante Krabelin de Eibar acoge a lo largo del mes de noviembre la 10ª edición de las Jornadas de Maridaje entre Caza y Vino, uno de los eventos gastronómicos más exitosos de la comarca de Debabarrena. A lo largo de 4 jornadas, diferentes bodegas se dan cita en el conocido hotel del alto de Arrate para dar a conocer sus mejores caldos y maridarlos con la cocina de **Jon Odriozola**, que se suelta la melena con su especialidad indiscutible: los platos de caza. Las jornadas se inauguraron el 8 de noviembre con la asistencia de las **bodegas Chivite** y su enóloga **Marta López**. El día 15 fue el turno de las **bodegas Aroa**, cuyos vinos fueron presentados por su enólogo **Iñaki Olaberri**.

A la hora de distribuir esta publicación, todavía quedan por celebrarse dos de las jornadas: El 22 de noviembre será el turno de las **bodegas Ponte da Boga**, de la Rivera Sacra, denominación de origen gallega que nunca había participado en estas jornadas. El enólogo, **Rubén Pérez Anón**, presentará sus vinos, elaborados principalmente con Mencía y Godello, y dará a conocer el sistema de cultivo en bancales de orientación sur que caracteriza a la bodega. En cuanto al menú, éste constará de un aperitivo de Hojaldré de codorniz y foie, seguido de Ensalada de faisán en escabeche, Tartaleta de liebre con frutos de otoño, Perdiz a la cazadora y Solomillo de jabalí braseado con salsa de cerezas.

Finalmente, el día 29, víspera de San Andrés, tendrá lugar una cena en Homenaje al veterano periodista local **Mateo Gullabert**, en la que se ofrecerá una selección de los mejores vinos degustados en las tres jornadas precedentes y un menú consistente en Aperitivo, Cecina de León en aceite de Quel, Ensalada de chicharro en escabeche, Merluza a la plancha, Carrillera de Ternera y Pastel Vasco.

El precio de las jornadas es de 56 euros (IVA incluido), salvo la del día 29, cuyo precio será de 48 euros. Además, habrá servicio de autobús gratuito a Arrate desde el centro de Eibar.

Más información:

HOTEL KRABELIN. Alto de Arrate - EIBAR

Tf: 943 20 27 27 - 679 95 09 07 www.hotelkrabelin.com





CARLOS LIAO INAUGURÓ SU NUEVO RESTAURANTE, "ZEN FUSIÓN"

El pasado 30 de octubre tuvo lugar la inauguración del restaurante oriental **Zen Fusión**, nuevo establecimiento que reemplaza al restaurante **Palacio de China**, sito en el nº 11 de la calle Larramendi, de Donostia. Al igual que su predecesor, Zen fusión está dirigido por **Carlos Liao**, uno de los hosteleros chinos más veteranos de Donostia, que también dirige desde 1989 el prestigioso restaurante chino **Mandarin** de la calle Zabaleta.

Zen Fusión no se limita a un cambio de nombre. El local ha sido redecorado en un estilo más claro, moderno y minimalista, en la línea de los nuevos establecimientos orientales, y su carta también ha sufrido un hueco pasando de ser

un restaurante chino a incluir multitud de propuestas orientales con preeminencia de la cocina japonesa actual. Así, Zen Fusión contará con una gran variedad en Sushi, Nigiri, Urakami... así como una gran selección de Pastas, Arroces y Salteados orientales. Algunas de las tentadoras especialidades que podemos encontrar en su carta son la Ensalada de algas japonesas, el Maki tempurizado con tartar de salmón, el Arroz en hoja de loto, el Taco de solomillo al wok con brócoli y salsa de ostras, etc...

Zen Fusión ofrece un completo **menú degustación** al precio de 22,50 euros y **menú del día** por 13,50. Comer a la carta ronda entre los 30 y los 40 euros.



MARTALANDA

www.martalanda.com

T 943 53 46 97 / 653 67 33 67

Ortodoncia invisible **invisalign**



Niños y
adultos

JACQUES BALLARIN PRESENTÓ SU GUÍA DE RESTAURANTES EN XIBERTA



El pasado 5 de noviembre tuvo lugar en el Hotel Txiberta de Anglet la presentación a nivel de País Vasco de la guía gastronómica **"Le Ballarin"**, elaborada por el periodista bordelés **Jacques Ballarin** con la ayuda de **Josema Azpeltia**, responsable de Ondojan.com.

A la presentación acudieron conocidos representantes de la hostelería y la gastronomía de Iparalde, las Landas y Burdeos como el bodeguero **Bernard Magrez**, patrocinador de la guía, que se encontraba en plena forma, el estrellado chef **Jean Coussau** del restaurante Le Relais de la Poste de Magesq

(Landas) o **Hervé Valverde**, del interesante restaurante Le Bistrot du Sommelier (Burdeos), entre otros muchos. De Gipuzkoa acudieron los restauradores **Iker Zabaleta** (Aratz, Donostia) y **Xabier Osa** (Urgain, Deba).

Esta guía gastronómica bienal, que ha alcanzado ya su 5ª edición, recoge en sus páginas las reseñas de más de 500 restaurantes distribuidos en el eje Burdeos-Donostia-Bilbao. El año pasado conoció su primera edición en castellano bajo el nombre de **BDB**, de la mano de ZUM Edizioak, guía que todavía está disponible en las librerías guipuzcoanas o en la web www.elkar.com

EL BERGARA DIO A CONOCER SUS PINTXOS EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA



El pasado mes de octubre, dentro de la sección "Off" del congreso San Sebastián Gastronomika, tuvo lugar en el comedor del restaurante Ninueu, del palacio Kursaal, una cata de pintxos donostiarras acompañada de una degustación de vinos de Navarra. El bar Bergara de Gros fue el elegido por la organización para representar a los pintxos donostiarras, y allí estuvieron, al pie del cañón, sus responsables, **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, que deleitaron a los presentes con algunos de sus más reconocidos bocados: la Gilda donostiarra, la Falsa lasaña de anchoas, el Cocktail Txapeludun, el Gratinado de pisto, la Txalupa, el Bacalao al ajarrero, el Revuelto de anchoas con piquillos y las Delicias de pato al calvados. Para elaborar y comentar los pintxos, Monty y Esteban contaron con un "invitado" de lujo: su tío, **Patxi Bergara**, quien fuera durante varias décadas el alma mater del Bergara y el

creador de gran cantidad de los pintxos que todavía hoy decoran la barra de este recomendable establecimiento.

Si alguien lamenta haberse perdido este alarde de cocina en miniatura, siempre puede optar por acudir tranquilamente cualquier día al Bergara, donde además de ser bien recibido, podrá degustar todas las perlas que se sirvieron en el congreso. Además, ahora podemos acceder desde cualquier punto a la oferta de este local, gracias a la flamante nueva página web que acaba de estrenar el prestigioso bar de la mano de la diseñadora web Mila Martin: www.pinchosbergara.es

BAR BERGARA. General Artetxe 8 (Esquina Bermingham)
Gros - DONOSTIA - 943 27 50 26

EL ARATZ OFRECERÁ BUEY DE IGELDO DURANTE EL MES DE DICIEMBRE

El restaurante Aratz es uno de los asadores más reconocidos de Donostia. Los hermanos **Iker** y **Xabier Zabaleta** han convertido su casa en uno de los templos de la chuleta de la ciudad debido a la calidad de su carne y el mimo con el que la tratan en la parrilla.

Recientemente, la **Carnicería Etxezarreta** de Lasarte-Oria ha cumplido 50 años y, para celebrarlo, ha sacrificado dos imponentes bueyes de Igeldo. Las chuletas y solomillos de uno de ellos, concretamente el que aparece en la foto que sujeta **Xabier Zabaleta**, se han ofrecido y se siguen ofreciendo en Aratz durante el mes de noviembre.

Por otra parte, durante el mes de diciembre, en Aratz se ofrecerán diversas preparaciones provenientes de otro buey que ha sido criado en el caserío Marquesas, de **Juantxo Escudero**, en Igeldo, a poco menos de 2 kilómetros del propio restaurante. La alimentación de este buey, que alcanzó al ser sacrificado los 900 kilos, ha sido totalmente natural y se ha paseado a sus anchas por las laderas de Igeldo, lo que se traduce en una carne de calidad excepcional.

Según nos comenta **Iker Zabaleta**, “es un privilegio poder ofrecer a nuestros clientes un producto tan exquisito. Aunque la carne que ofrecemos en Aratz es siempre de gran calidad, el poder ofrecer un buey recién sacrificado y criado al lado de casa no es algo que se pueda hacer todos los días”. Hablando sobre las características de esta carne, Iker subraya que “su sabor es extraordinario, tanto el de la chuleta como el de un simple filete. Y del solomillo ya ni te hablo. Eso sí, es una carne especialmente indicada para compartir, debido al gran tamaño que alcanzan sus chuletas”. En cualquier caso, este buey no sólo servirá para chuletas. Al haber sido adquirido por el restaurante en su totalidad, los clientes del mismo podrán disfrutar de filetes, carne guisada, callos, morros... procedentes del animalito en cuestión. Se recomienda reservar con antelación al ser esta exquisitez un producto no reflejado en la carta y que, lógicamente, será servido hasta finalizar las existencias.

ARATZ ERRETEGIA

Igara bidea, 15 (Ibaeta) - DONOSTIA
Tf: 943 21 92 04



EL CATADOR DE VENENOS



- ★ Inscripción gratuita
- ★ Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad
- ★ Lotes de 6 unidades

- ★ Posibilidad de selección entre distintos packs
- ★ Beneficios exclusivos sólo para socios

T. 616 497 745 / info@elcatadordevenenos.com www.elcatadordevenenos.com

>> Jarraiguzu Facebook-ean eta irabaz ezazu afari bat!! (ikus 64. orr.)



MATTEO: EXQUISITO CLASICISMO AL BORDE DEL RÍO OIARTZUN

La silueta del restaurante Matteo, con sus inconfundibles paredes de color salmón, se ha convertido, con el paso del tiempo, en parte ineludible del paisaje de esta bonita zona de Oarsoaldeia. De hecho, ya vengamos de la N-1 o volvamos de Artikutza, el Matteo es la referencia que nos indica dónde tenemos que girar para dirigirnos hacia el centro de Oiartzun, más eficaz y seguro que cualquier cartel de carretera. **Pareciera como si no hubiéramos entrado de verdad en esta villa si no pasamos por delante de esta singular y centenaria casa que data de 1902**, aunque bien es cierto que ha sufrido muchos cambios a lo largo del tiempo.

M^a **Luisa Eceiza**, cuarta generación al frente de este negocio familiar, se hizo con la dirección de Matteo en 1978, en tiempos en que este establecimiento no pasaba de ser un bar-restaurante de barrio, de gran fama, pero poco más que una tasca a fin de cuentas. M^a Luisa dirigió con gran acierto un cambio radical en la apariencia y la oferta del restaurante y tras una profunda reforma que acometió en 1982, lo convirtió en lo que es actualmente, obteniendo el premio añadido de ser tocada por la caprichosa mano de la guía Michelin que tuvo a bien concederle una estrella en 1986.

A principios del actual siglo, la edad, el cansancio, la falta de relevo... llevaron a M^a Luisa a dejar su restaurante durante casi una década, a lo largo de la cual el Matteo ha pasado por diferentes manos con más o menos fortuna. El año pasado, esta enérgica oiartzuarra decidió volver a retomar las riendas del establecimiento familiar y hacerle recuperar el brillo de los tiempos pasados, empeño en el cual esta hostelera empedernida ha sabido rodearse de un personal de la más alta cualificación.



Como muestra, un botón: el último fichaje ha sido la incorporación en julio de 2013 del actual jefe de cocina, **Juan Pereda**, que atesora en su haber 15 años de trabajo en Akelarre bajo las órdenes de **Pedro Subijana** y otros 5 años al frente del restaurante Aldaba de Donostia, establecimiento sencillo y modesto al que aupó gracias a su trabajo y a la impecable labor en sala de su esposa **Sonia Santos** a las más altas cumbres de la excelencia gastronómica.

Otro acierto en el equipo de Matteo es el segundo de cocina, **Iker Elizondo**, un joven chef de Errenteria curtido en los fogones de casas como el Kaskazuri donostiarra o el extraordinario Tubal de Tafalla, otro templo indiscutible de la gastronomía que guarda muchos paralelismos con la casa que nos ocupa.

Juan e Iker se dejan la piel en las cazuelas de Matteo recuperando y revisitando las clásicas recetas que han convertido en mítica a esta casa, y aportando nuevas preparaciones que han ayudado a rejuvenecer y ampliar la carta. M^a Luisa, por su parte, siempre está presente en el local, recomendando los preciosos txokos en que está dividido su luminoso comedor, y asegurándose de que a sus comensales, que son tratados como invitados, no les falte de nada. Juntos forman un equipo que ha hecho recuperar su esplendor a esta imprescindible casa que debería ser visitada por todo amante de la gastronomía que se precie.

MATTEO

Ihurrita bidea, 2 (Ugaldetxo) - OIARTZUN
Tf.: 943 49 11 94
www.restaurantematteo.net



1



2



3



4



5



6



7



8



9

NUESTRA DEGUSTACIÓN: EXTRAORDINARIO MENÚ Y MEJOR CARTA

La degustación que hemos llevado a cabo en el Matteo no se ha limitado a la carta, sino que hemos aprovechado para conocer algunas de las propuestas de su cuidado menú del día, las cuales, como dejan claro las imágenes, no desmerecen, en su estética ni gustativamente, de los más emblemáticos platos de su carta.

1.- Ensalada de bogavante: El apreciado marisco se sirve entero, deshuesado y troceado, en un punto ideal de cocción, jugoso a más no poder, acompañado de una finísima mayonesa casera y un pequeño bouquet de lechuga que justifica el llamar "ensalada" a este plato en el que el rey absoluto es el crustáceo.

2.- Huevo a baja temperatura con patata y hongo: Plato del menú del día, succulento y efectista, digno de comerse a cucharadas, como si estuviéramos ante la mejor sopa..

3.- Bacalao a la plancha con verduras: Servido sobre una ligera base de pilpil, este plato del menú del día sorprende por su textura, dorado y crujiente por fuera y jugoso y mínimamente hecho por dentro. Las verduras no hacen sino potenciar el sabor de este gran plato..

4.- Ventresca de atún a la plancha con verduras escabechadas: Una de las aportaciones de Juan Pereda a la oferta del restaurante. El túnido se sirve con unas verduritas en juliana rehogadas con vino blanco y vinagre, que aportan

sabor y succulencia al plato.

5.- Lomo de ciervo asado con salsa de vino tinto: Excelente plato de otoño en el que la carne se sirve jugosa, "al punto" dotando a este producto de una jugosidad inusual. Se sirve sobre una tosta de patata que delata el paso de Juan Pereda por Akelarre en la década de los 80.

6.- Paloma en dos cocciones: Plato sólo disponible en la temporada actual, que cuenta con el valor añadido de que las piezas han sido cazadas por José Mari Aramburu, marido de M^a Luisa. La pechuga se sirve asada y los muslitos bañados en una exquisita salsa de vino. Las dos preparaciones resultan cauteladoras por el acertado punto de cocción con el que son servidas.

7.- Paletilla deshuesada con salsa de miel y romero: Terminamos el apartado de carnes con un clásico servido en su punto y acompañado de una generosa guarnición. La salsa de miel y romero aporta un toque dulce y elegante a un plato en el que habitualmente prevalece el salado.

8.- Sopa de yogur con frutos rojos y sorbete de cereza. Un ligero y rico postre disponible tanto en el menú del día como en el de fin de semana.

9.- Tarta de tiramisú con helado de canela: Otro suave postre ideal para terminar como es debido una impecable degustación en la que también hemos podido disfrutar de la Tarta fina de manzana, otra dulce tentación servida con helado de vainilla y crema de yogur.



KUKO: JAZZ GASTRONÓMICO EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

"Mi cocina es una unión de juego y técnica". Así define **Iker Markinez** el estilo que ha hecho que se mantenga durante 13 años al frente del restaurante Kuko. Cuando habla de juego, Iker se refiere más bien a la libertad: la libertad que le da la confianza con el cliente, que habitualmente le permite servirle lo que quiera, y la libertad de no estancarse en las recetas de siempre y probar fórmulas diferentes y nuevas combinaciones con los productos. "Lo que hago en esta cocina es jazz" nos declaró un día utilizando un símil con el que no podemos estar más de acuerdo.

Un buen ejemplo de esta filosofía lo proporcionan **los hongos**, producto estrella de otoño que ahora se encuentra en su mejor momento. Lejos de estancarse en el omnipresente revuelto o en los hongos al horno, Iker los sirve de diversas maneras: con arroz, como acompañamiento de diferentes pescados o en ensalada, como bien muestra la tentadora ensala-

da de hongos con escarola y verduras que adorna este mes la portada de nuestra revista.

La importancia del producto

El producto es clave en la cocina de Kuko, pero no como una tendencia, sino como una filosofía de vida. No en vano, **este cocinero lleva predicando la importancia del mercado desde hace década y media**. "Hoy en día se le da mucha importancia al producto, pero los cocineros se limitan a encargarlo y no salen de la cocina. Hay que ir al mercado, hay que acudir al proveedor, ser un cliente más, ponerse en la cola, esperar, hablar con el resto de compradores, ver y tocar el producto... esta filosofía está en decadencia y para mí, al contrario, con el paso de los años, no sé si por la edad, se ha convertido en toda una necesidad", admite Iker.



Delicias de otoño

Así, día a día, es como Iker atesora en su restaurante el mejor producto. **Los pimientos**, que están en su mejor momento, los compra personalmente en la frutería de **Antton Arroniz**, en Beasain, y como siempre, **la morcilla** tendrá una gran importancia en Kuko durante estos fríos meses, ya sea con berza o combinada con otros productos de temporada como el cardo. Todo ello sin olvidar la **morcilla de arroz casera** que el propio Iker ha creado con la ayuda de **José Manuel Olano** de Beasain, actual Rey de la morcilla de esta localidad tras haber ganado el pasado 2 de noviembre el Campeonato local.

Otoño también cuenta con sus **pescados de temporada** (Muxarra, Eria, Dorada), que son cocinados en su más puro estado, sin artificios, tratando de sacar lo mejor de cada uno, y por supuesto, en Kuko también estará presente la reina de la temporada invernal, **la trufa**, que nos sorprenderá con su sabor y su aroma en los platos más insospechados. Y quien quiera algo nuevo en Kuko, los fines de semana se elaboran diferentes platos de **pasta fresca**, un mundo hasta la fecha desconocido para Iker Markinez, al que ha accedido gracias a **Joxe Bocardo**, un chef argentino que regenta en La Plata el restaurante "Lazkao". Bocardo acudió a mejorar su técnica a Martín Berasategui y posteriormente pasó una temporada en el Kuko para aprender las bases de la cocina tradicional vasca. En contrapartida, Joxe ha enseñado a Iker los secretos de la pasta que se traducen en tentadores platos como Ravioli relleno de verduras de temporada, Lasaña rellena de hongos... hasta la mencionada trufa se combina en Kuko con la pasta fresca, logrando unos resultados impresionantes. ¡Toda una fusión vasco-italo-argentina a la que podremos acceder este otoño-invierno en Kuko!

**> ENSALADA TEMPLADA DE OTOÑO****Ingredientes (4 personas)**

4 hongos, 2 manzanas reinetas (Errezil sagarra); un manojo de espinacas, 12 espárragos trigueros; 1 cebolleta; Escarola; Tomate fresco; Sal; Aceite de oliva; Vinagre de manzana; Pimienta negra

Elaboración

Primero, es muy importante seleccionar los hongos. Para hacer esta ensalada tendremos que pasarlos por la sartén a fuego vivo, así que nos conviene que sean jóvenes y duros. Una vez seleccionados, limpiaremos los hongos y los cortaremos en láminas finas. Pondremos una sartén al fuego con un chorro de aceite de oliva a la que añadiremos los hongos y una pizca de sal.

En cuanto se hagan, los sacaremos de la sartén y los dejaremos aparte en una fuente, procediendo así con el resto de los hongos.

Acto seguido, cortaremos en daditos las manzanas, tras haberlas pelado y descorazonado. Saltearemos los daditos 5 minutos con una gota de aceite en la misma sartén en la que hemos salteado los hongos. Una vez salteados, los guardaremos aparte en un plato.

Limpiaremos la escarola y la secaremos en la centrifugadora de lechugas antes de dis-

Egilea / Autor:

Iker Markinez

KUKO JATETXEA
Berjaldegi plaza, s/n
ORMAIZTEGI
943 88 28 93



ponerla en un bol. Limpiaremos el tomate y lo cortaremos en dados. Haremos lo mismo con la cebolleta y añadiremos todo al bol de la escarola.

En una sartén hermosa pondremos a freír a fuego lento con una gota de aceite los espárragos trigueros, previamente partidos por la mitad. Cuando empiecen a ablandarse, añadiremos la espinaca picada y mezclaremos todo. Pasados dos minutos, añadiremos a la sartén los hongos y dados de manzana que habíamos reservado. Añadiremos una pizca de pimienta negra y aliñaremos al gusto la escarola que hemos reservado en el bol junto al tomate y la cebolleta.

Serviremos en cada plato una porción de ensalada, y, sobre ésta, los productos de otoño que hemos salteado en la sartén.

On egin!!

LOS MEJORES TURRONES ARTESANOS, EN EL LASA DE BERGARA

A los grandes cocineros se les cala enseguida. Llegamos por la mañana al Lasa de Bergara y nos encontramos con **Koldo Lasa**, su propietario, encerrado en la cocina, solo, elaborando de manera artesanal, con sus propias manos, los turrones caseros que sirve en Navidades en su restaurante. **Koldo elabora hasta 12 tipos de turrones**, aunque ha habido años que ha llegado a preparar 19 clases diferentes: "Duroblando, de Trufa y Naranja, de Nata y Nuez, Pan de Cádiz, de Ponche ruso, de Yema tostada... los clientes los conocen bien y no se limitan a consumirlos en el restaurante, sino que los adquieren para llevarlos a casa en estas fechas. De hecho, **mucha gente acude al Lasa durante el mes de diciembre solo a comprar estos turrones**, que por su carácter artesanal no pueden comercializarse en los supermercados. Por desdoblado, su sabor no tiene absolutamente nada que ver con los productos industriales con los que castigamos al cuerpo en estos entrañables días. "Aprendí a elaborar estos turrones en León" nos cuenta Koldo, "de la mano de **Santiago Pérez**, un gran especialista en este tema. Ahora que está mayor quiere que vaya a León a impartir algún curso o charla, pero es que no tengo tiempo...".

Pura artesanía

No nos extraña la falta de tiempo de Koldo Lasa, pues este cocinero no se limita a elaborar sus propios turrones. El pan que se sirve en Lasa, hasta 7 tipos diferentes de pan, también se prepara artesanalmente en el propio restaurante. Por si esto fuera poco, Koldo también prepara personalmente las **conservas de hongos, trufas, mermeladas...** que sirve a lo largo del año. También se realizan en la cocina del Lasa los **ahumados de salmón, trucha, bacalao, antxoa, sardina...** que cosechan un gran éxito entre los clientes del restaurante.

La verdad, hoy en día no encontramos muchos cocineros que se tomen semejantes molestias, pero es que en este caso, de casta le viene al galgo. **Koldo pertenece a la tercera generación de cocineros Lasa, iniciada por su abuelo, Francisco, continuada por su padre, Sebastián y, al parecer, finalizada por él.** Koldo se formó con personalidades como el maestro **Luis Irizar** o el chef **Maurice Isabal**, del restaurante Ithurria, de Ainhoa. También hizo sus pinitos por Londres antes de volver al nido, aunque según afirma, donde más ha aprendido es en casa y en su laboratorio de cocina, donde puede hacer lo que le venga en gana en total libertad. Y ahora, como hemos comentado, lo que toca es hacer turrones, así que tomen nota nuestros lectores si quieren hacer un regalo navideño original, sano y sabroso: el Lasa de Bergara ofrece estos días los más atractivos turrones artesanos.

RESTAURANTE LASA

Zubiaurre, 35. BERGARA.
Tf: 943 76 10 55.

www.restaurantelasa.com



jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**



Caza en Gurutze-Berri

Cuando el otoño entra en su momento de máximo esplendor, pocos placeres hay comparables a darse un buen garbeo por las Peñas de Aia y, una vez hechas un par de cumbres (o lo que nos aguante el cuerpo), parar a reponer fuerzas en el Gurutze-Berri degustando el extraordinario **Menú de Caza** que ofrecen todos los años por estas fechas. Ensalada de perdiz escabechada, Solomillo de ciervo Cumberland, Paloma... sea cual sea el plato, **Xabier Zapirain** lo borda y lo eleva a la máxima potencia gastronómica con ese arte que tienen los cocineros artesanos que disfrutan con su trabajo y no necesitan insistir para que el cliente repita todos los años. **GURUTZE-BERRI**. Bizardia Plaza (Carretera Oiarzun-Irun) - OIARTZUN. Tf: 943 49 06 25



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

ALEGIA

POLIGONO BAZURKA, 1 (JUNTO A LA SALIDA DE LA N-1)
TEL. 943 69 86 04 www.hogeitahamahiru.com

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



Este impresionante local de ocio integral, abierto en diciembre de 2012 junto a la salida de Alegia en la N-1, cuenta, por una parte, con **Cafetería abierta de 5 de la mañana a 12 de la noche con servicio de cocina ininterrumpido** (Pintxos, bocadillos, raciones...) y un excelente y variado **Menú del día**. Integrada en el local, la **panadería, gestionada por Ogi Berri**, ofrece panes artesanos que se elaboran en el **horno de leña instalado en el propio local, a la vista del público**, mientras una **pantalla gigante** ofrece durante todo el día diversas retransmisiones deportivas, y un **tuktikpark** hace las delicias de los tuktis de 0 a 6 años. Route 66 alberga asimismo una **tienda de delicatessen** (vinos, licores, embutidos, quesos, conservas, aceites de oliva...) gestionada por la casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

TXINTXARRI

ALEGIA

ERBETA, 2 (SALIDA DE ALEGIA, DIRECCIÓN TOLOSA)
TEL. 943 65 07 21 www.restaurantetxintxarri.com

PARA TODAS LAS EDADES Y PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS



Fue en 2004 cuando el actual equipo de Txintxarri, joven y dinámico, se hizo con las riendas de este restaurante, convirtiéndolo en un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana (debido a su amplio aparcamiento y su cercanía a la autovía A-1) y una **opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un hermoso parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, Txintxarri es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, adaptando la oferta a cualquier presupuesto**. La cocina de Txintxarri es tradicional, y entre sus especialidades destacan platos como *Alubias (en temporada)*; *Ensalada txintxarri*; *Ensalada templada de bacalao*; *Revuelto de hongos*; *Bacalao frito con pimientos*; *Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote)*; *Solomillo y Chuleta de buey*, *Postres caseros*.. También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones**. **Carta: 30€ Menú del día: 10€ (sábado mediodía incluido) Menú del domingo: 16,50€ (Café incluido) Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€** (Pueden consultarse en la web www.restaurantetxintxarri.com) **Cierra:** Lunes por la tarde (en invierno, tardes de lunes a jueves). **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio aparcamiento propio.

ELANE

ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14
943 65 43 51



La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**. En Elane, las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros... **Precio medio carta: 20-25€ Precio menú del día: 11€ Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOZA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de luma gorri confitado con rulo de cabra*, *Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario: 20€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.com



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillotte de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína*, *Alumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...* Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 25€ Menú especial: 31€ Menú degustación de la semana: 53€** (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS

KALE NAGUSIA, 26
TEL. 943 08 68 55
WWW.BAIBATZOKIA.COM



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Itxaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caseño y aceite de oliva, **pintxos**, **raclones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca*, *Bacalao fresco a la plancha con refrito*, *Sepia a la plancha con all-oli*, *Entrecot*, *Cabruto asado*... Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de caseño*, *Tarta de queso*, *Tiramisú*... **Menú Azkarra:** 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Berezia (especial):** 23,50€. **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 26€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
WWW.HOTELCASTILLO.INFO



Dirigido por el cocinero ordiziarra **Juan Manuel Pérez**, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las guarniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el *Arroz caldoso de almejas*, la *Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos*, el *Rape con refrito de ajos y almejas*, la *Merluza en salsa verde*, la *Ventresca de bonito confitado con piperrada*, la *Brocheta de rape y langostinos* o el *Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata*. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
WWW.KATTALIN.COM



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra*, la *Ensalada templada de almejas y gambas*, o los fresquísimos *Pescados a la parrilla* (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las **cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN

NAFARROA ETORB. 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta**. Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: *Ensalada templada de guis de la tierra*, *Verduras en tempura con salsa picante*, *lacio de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez*, *Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de trambuesa*, *Tarta de chocolate blanco con grosella negra*... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como *Taquito de bacalao con manitas de ministro*, *Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos*. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (Lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (Lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

RK JATETXEA

BEASAIN

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolareahotela.com



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartzta. La cocina de Iban se resume en una **vislumbre gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinitillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú del fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintos primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com



Este moderno hotel-restaurante cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé, Terrina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque, Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde, Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon, Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla...* A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)**, los **Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)** y especialidades como *Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabranroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maitte Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panbineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...** Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 24€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5.
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido** y la **Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA
EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA

HONDARRIBIA

C/ SANTIAGO, 75 (B° DE
LA MARINA)
TEL. 688 614 990



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las *Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...* terminando bien con un buen pescado a la parrilla (*Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...*), bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o unos jugosos *Costillones de cochinitillo*. Todo ello acompañado de una tentadora selección de *Postres caseros* y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega**. **Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

ATALAIA

IRUN

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA
DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 63 55 18
www.hotelatalaia.com



El bidassotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros colabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran gran importancia las verduras y los vegetales.** La carta se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada*; *Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico*; *Pichón en Ensalada sobre Berza*; *Hongos al horno*; *Zarzueta de pescados*; *Rodaballo salvaje*; *Rabo de toro al vino tinto*; *Solomillo de ciervo con puré de castañas...* Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece 29 habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día:** 16€ (Café incluido) **Menú fin de semana:** 34€ **Menú degustación Irun Dastatu:** 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados).**

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com



El coqueo restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011 y un Sol en la Guía Repsol 2013.** Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras*; *Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores*; *Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e lizabazal*; *Torrija casera de brioche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez Aranburu**, galardonado con el Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque y el Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante.** En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado*; *Alcachofas salteadas*; *Pimientos verdes fritos*; *Cogote de merluza*; *Rodaballo a la parrilla*; *Chuleta de viejo...* Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso*; *Melocotones al horno*; *Leche frita*; *Torrija*; *Arroz con leche...* Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*; *Alcachofas salteadas con almejas*; *Pimientos del cristal con ventresca de bonito*; *Ensalada templada de marisco*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Besugo a la parrilla*; *Tacos de bacalao sobre patatas panadera*; *Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo*; *Solomillo con salsa de hongos*; *Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINDEGI AUZO, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

URDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorotaberna.com



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del **lazaotarra Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de bixipirón...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*) La carta de vinos es igualmente remarkable. Barra con gran variedad de pinchos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

ARRIOLA AUZO
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserría.com



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y, por encargo, **Cordero y Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net



Este **restaurante centenario, dirigido por la quinta generación familiar**, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bres confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (*Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...*), los **pescados y carnes a la parrilla** (*Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...*) y originales propuestas como **Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico**. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y paramiento. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

HOTEL LAZKAO

LAZKAO

ZUBIERREKA AUZOA, 17
TEL. 943 88 15 88 -
635 73 32 28

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como *Espárragos rellenos de txangurro sobre crema de marisco*; *Ensalada verde con anxoas y toque de Idiazabal*; *Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape...* *Carnes a la parrilla; Cordero lechal asado en horno de piedra; Plan de queso con caramelo de membrillo local...* Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú degustación:** 25€ **Tarjetas:** Todas. Parking propio. **Abre todos los días.**

MAITTE

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)*, *Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXA

LEGAZPI

AZPIKOETXA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos*, *Crepe salado de setas puerros y gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tournédo con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presca ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...)*, *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas...* **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

MIRANDAOLA

LEGAZPI

MIRANDAOLA PARKEA
TEL. 943 73 12 56

COCINA TRADICIONAL
Y EXCELENTES CHULETAS



Quien fuera el cocinero del hotel Santakutz, el urretxuarra **Joseba Izagirre**, se ha hecho con las riendas de este restaurante situado a un paso de la ferrería de Mirandaola, junto al Museo del Hierro Vasco. Joseba ofrece una **cocina tradicional en una carta informal dividida en Ensaladas, Entrantes, Raciones, Platos combinados, Segundos platos, Bocadillos...** con el fin de que cada comensal coma a su gusto. Además de la excelente **Chuleta de viejo a la parrilla**, que se sirve al peso o en ración individual, en Mirandaola encontraremos otras especialidades como *Ensalada de ventresca y piquillos*, *Revuelto de hongos*, *Rape al horno con patatas panaderas*, *Cogote de merluza con refrito de la casa*, *Txipirones a la plancha o en su tinta...* **Carta:** 15-25€ **Menú día:** 13€ (café e IVA incluidos) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento.

PATXIKU-ENEA

LEZO

Bº GAINTZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45 www.patxikuenea.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973, guiado durante décadas por **Emilio Manterola**, y dirigido a día de hoy por sus hijos **Aitor y Karnele**, este restaurante, ubicado en un caserío vasco de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *Chuleta de buey gallego "Luismi", Besugo, Rape de Ondarroa, Rodaballo salvaje, Cogote de merluza, Ensalada de ventresca con pimientos naturales asados, Ensalada templada de marisco, Pulpo a la parrilla, Revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega de gran capacidad, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas ex. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo*... También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CENTRO OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos 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*, *Mousse de queso de Idiazabal*... **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:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETXXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.net



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos*, *Hojaldre de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Carrilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas*... La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierni. Su **rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paelia*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Taixarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

ETXE AUNDI



OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokotxas de bacalao al pil-pil con bangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente*... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri**, a **escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikruz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil*, *Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso*, *Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país*, *Preso de cerdo ibérico asado sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia*, *Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente*... La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales**... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y MARISCOS FRESCOS

ORIA 2, BAJO.
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21



Xtremari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodia y noche):** 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido) - **Menú Tolosa:** 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil:** 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

CASA MIRONES

PASAIA

DONIBANE, 80
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terrazza sobre el puerto de Pasaia**: *Ensalada tibia de txipirún, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostaditas, Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas, Verduritas asadas con su aliño de aceite de trufa, Mero asado en su jugo, Pescados y comes a la parrilla, Rodaballo salvaje, Bacalao Mirones, Cochinitillo confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...* **Menú del día**: 20, 26 y 28€. **Carta**: 50-55€. **Menú infantil**: 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco**: Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado**: 25€ (individual) 50€ (2 personas) **Tarjetas**: Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

DONIBANE, 91
(PASAI DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como *Ensalada templada de marisco, Bonito con antxoas del Cantábrico, Raviolis de txangurro, Cigalas a la plancha, Kokotxas de merluza, Zortziko de pescado y marisco, Tronco de merluza con refrito o el impresionante Txipirún de anzuelo*. También se elaboran **arroses por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta**: 45-50€. **Menú del día**: 20€ **Menú especial**: 35€ (IVA y bebida aparte) **Parrillada individual**: 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

JAI ALAI

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

NUOVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...* Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día**: 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana**: 25€ **Cierra**: Miércoles

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 /
615 74 59 24

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras guisadas con vino tinto, el Soufflé de chocolate con helado de nuez o la solicitada Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ **Tarjetas**: Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

IRIARTE

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKIL GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como **Ensalada de bogavante**, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Paloma en salsa (todo el año), Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros... Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pinxos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 21,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTOZ

ZIZURKIL

CARRERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olenzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como **Ensalada templada de pato**, **Parrillada de marisco**, **Cordero o cochinito asado**, **Soufflé de chocolate**, **Banda de manzana**... Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día:** 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olenzo son aptos para celíacos.**

ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

UDALETXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostata nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urik Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato*, *Ensalada templada de salmón ahumado*, *cebollita y piquillos*, *Verduras con foie-gras* y toque de Pedro Ximénez, *Txipiresos rellenos de hongos y langostinos*, *Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal*, *Muslo confitado de pato con puré ligero de patata*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío*... Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terrazza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada*, *Risotto de rabo y foie*, *Merluza a la Vasca*, *Lenguado a la Meuniere*, *Carrilleras con cremoso de hongos*, *Corzo a la austriaca*, *Solomillo Rossini*, *Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas*, *Tatin de manzana reineta*... así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Galkoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 17,50€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxo**en kulturaren aurpegi berri bat, sukaldaritzaren original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxerak!

Dastatze menuak: 35-50€.
Atsetden eguna: Astelehena.

Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!

Menú degustación: 35-50€
Descanso semanal: Lunes.

AMETZAGAÑA

DONOSTIA

CAMINO DE UBA, 61
(MARTUTENE)
TEL. 943459092 - 456399
www.ametzagana.com

ESPECIALISTAS EN EVENTOS,
MENÚS Y COMIDAS DE FAMILIA



Sito en un entorno natural, con entrada directa al Parque Ametzagaína, a 4 Km. de la Concha, Ametzagaína es un **restaurante ideal para eventos, con capacidad hasta 330 personas**. Su cafetería permanece abierta todo el día con servicio de pintxos y por las noches ofrece Platos combinados, Bocadillos, Pizzas, Hamburguesas y Raciones. Los sábados y domingos al mediodía abre el restaurante con diferentes **Menús**. La cocina es tradicional, servida con cuidadas presentaciones y en sus menús podemos degustar platos como *Vieira gratinada rellena de bogavante, Milhojas de foie y queso de cabra, Ensaladas templadas, Cogote de merluza parrilla, Rodaballo salvaje con refrito tradicional, Chuletón de viejo a la parrilla, Sorbetes caseiros...* Ametzagaína cuenta con una coqueta **Pensión de 40 habitaciones** entre los 40 y 60 euros (hab. doble). **Menú Ametzagaína:** 25€ **Menús infantiles:** 10 y 16€ **Menú degustación:** 35€ **Menús eventos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Sábados y domingos mediodía:** Animación infantil. **Columpios y parking.**

ARATZ

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15
TEL. 943 21 92 04
www.restaurantearatz.com

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretzejia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Carnes y pescados a la parrilla, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 42 72

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Ciaurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada, acarreadas directamente de Elizondo, Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anchoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anchoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y nabillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, 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 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan la **cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Veitra asada con kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al camino con guacamole* y *tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade*, *tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

CAPRICO

DONOSTIA

ZABALETA, 55
(GROS)
TF. 943 32 67 34

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



Los hermanos **Jon** y **Mikel García Pascual** dirigen este bar que ofrece una **cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiara*, *Secreto ibérico*, *Paellas mixtas*, *Pescados frescos...* y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en tempura*, *Cigalas* o *gambas a la plancha*, *Verduras asadas*, *Solomillo con salsa de hongos* o *Bacalao con emulsión de piperrada*, entre otros. Destaca su **pizarra de pintxos** y su amplia variedad de **raciones** que pueden ser consumidas en su agradable comedor o en su **amplia terraza cubierta**. Llama la atención su generoso **Menú de mariscada** que por 22 euros nos ofrece todo un festín (*Mejillones al vapor*, *Veitra rellena* y *gratinada*, *Zamburriñas a la plancha*, *Txangurro a la donostiara*, *Cigalas plancha*, *Postre casero*, *Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad de más de 30 pintxos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 16€ **Menú mariscada:** 22€ **Carta:** 12-15€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

CASA ALCALDE

DONOSTIA

MAYOR, 19
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 62 16

CENTENARIO BAR DE PINTXOS
DE LA PARTE VIEJA



Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiara para adquirir el hoy centenario Casa Alcalde y poder atender mejor a su familia. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable del bar y conoce todos los entresijos del negocio. Casa Alcalde está especializado en pintxos clásicos como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipiron a la plancha*, *Anchoa rebozada*, *Alcachofa albardada con bacon* y *vinagreta...* En raciones destacan sus excelentes *Ibéricos de bellota de Guijuelo*, los *Txipirones en su tinta*, las *Albóndigas* o el *Ajoarriero*, entre otros. **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *faco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y *suculentas cazuelitas* como *Kokobxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), la **leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y la **innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celíacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokobxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "*Manolo*", "*Mauri*" y "*Habanito*", además del segundo premio en el campeonato de pintxos de Gipuzkoa de 2013. En su cocina brilla el *Arroz con Bogavante*, las *Mariscadas*, los *Pescados del puerto de Donostia*, las *Ostras* y las *Chuletas*. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

ETXAIDE 4

DONOSTIA

ETXAIDE, 4
(CENTRO)
TEL. 943 01 38 53

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



El emblemático local conocido hasta ahora como **Hikamika**, ha iniciado en marzo de 2013 una **nueva etapa de la mano de Xabier Alberdi y Romica Raso**, experimentados cocineros que nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante** con ejemplos como *Pimientos a la parrilla con antoxas del Cantábrico*, *Verduras de temporada*, *Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón*, *Rodaballo a la parrilla*, *Chuletón de viejo*, *Tarta de manzana*... Este local abre **todos los días a las 7:15 de la mañana**, ofreciendo diferentes desayunos destacando el **Desayuno Etxaide 4** (2 huevos fritos con pimientos y bacon) En su barra se sirve durante todo el día una amplia selección de **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como *Callos y morros*, *Ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Txangurro donostiarra*... **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino):** 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **No cierra.**

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla*, *Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas*, *Buñuelo de marisco*, *Morro de ternera*, *Buñuelo de carne picante o marisco*, *Xistorra en hojaldre*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€. Menú especial noche: 18€. Alubiada: 18€**

IKAITZ

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.com

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras* y *queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinito asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión*... **Carta: 40-45€ Menú del día: 17€ Menú de noche: 25€ Menú especial (fin de semana): 28€ Tarjetas: Todas menos American Express. Cierra: Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.**

ILLARRA

DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restauranteillarra.com

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros**.. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Habitas con cebolla caramelizada*, *jamón y huevo a 63°*, *Ensalada de txangurro y verduras*... todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta*...) y platos creativos (*Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas*, *Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión*...) **Menú: 13€ Menú Ejecutivo: 20€ Menú fin de semana: 30€ Menú Parrilla: 45€ Menú infantil: 12€ Carta: 35€ Tarjetas: Todas. Cierra: Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de bodas y celebraciones. Jardín y zona infantil.**

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el *Salmón artesano*, elaborado expresamente para el bar por *Pescaderías Coruñesas*. Destaca también la *Lasaña de antxoa*, *Pastel de txangurro*, *Txibarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (*Premio Cadena SER*), *Antxoa rellena de piquillo* (*Premio Sociedad Gastronómica*), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio*... y ahora también **tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra: Domingo. Terraza aporticada.**

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.kenjitalkahashi.com



Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri** (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), *Nigiri de buey de Kobe, Tempura de langostinos y de verdura, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas...*
Tarjetas: Todas menos American Express. **No cierra.** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70



Dirigido por el chef **Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, TACO de buleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las caminerías, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...*
Cierra: Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

DONOSTIA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

PLAZA DE LA TRINIDAD
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 54 37



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación.** Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones.* En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...).* La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)
TEL. 943 28 91 84



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta*, el *Risotto con magret de pata y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, La Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de 20 **pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país*, *Sopa de pescado*, *Revuelto de hongos*, *Jamón de bellota cortado a cuchillo*, *Bacalao al pil-pil*, *Hongos a la plancha*, *Huevos rotos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Morros con callos*, *Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche*, *Flan*, *Natillas* o *tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados**, **Bocadillos** y **Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara*, *Morro de bacalao relleno de crema de marisco*, *Charlota de centollo*, *Alcachofa rebosada rellena de jamón ibérico*, *Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Campeñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana y salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tarta de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6 (CENTRO) TF. 943 47 09 55
MANTEROLA, 6 (CENTRO) TF. 943 47 08 55



MUNTO

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintoxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintoxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

DONOSTIA

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintoxos y raciones:** *Tigres*, *Patatas bravas*, *Pulpo*, *Champis*, *Setas a la plancha*, *Gildas*, *Tortillas*, *Calamares*, *Riñones...* Extensa variedad en **bocadillos:** *Lomo con bacon* y *queso*, *Pavo con bacon* y *queso*, *Pavo con vegetal*, *Lomo con pimientos*, *Hamburguesas*, *Tortillas variadas...* El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

DONOSTIA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

SAN VICENTE, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 18 08



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirgido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso **Codillo** y las **Salchichas caseras**, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De txistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaghetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

PORTUETXE, 43 (IGARA)
TF. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y **Josexo Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir 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** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabrarooca*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **Abre todos los días**

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TF. 943 28 62 56
www.qingwok.com



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** **Lunes a viernes:** 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) **Sábados, domingos y festivos:** 14,95€ (mediodía y noche) **Niños de 4 a 8 años:** 6,95€ **Niños de 0 a 3 años:** Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo*, *entrecot*, *solomillo*, *magret*, *salmón*, *dorada*, *atún*, *vieira*, *bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (*de solomillo o de atún*), la **Tempura** (*de verduras*, *de langostino o mixta*), o los **Pinchos** (*de pollo*, *de ternera o de gambas*). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la *Sopa de miso*, la *Ensalada japonesa* o los *Jalpinnes udon*. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚ TEPPANYAKI:** **Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TSI TAO

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: *Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udón salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...* **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero. Carta: 25-30€. Menú del día: 13€ Menú degustación: 30€. Menú japonés: 33€. Tarjetas:** Todas menos A.E. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53 (IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igarra, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. 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)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 9,4€** (de lunes a sábado mediodía). **Carta: 30€. Horario: 06:30-20:30. Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmentia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla** en el congreso SS Gastronomika, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto...** Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como **Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...** Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta: 35-40€. Menú: 20€. Menú degustación: 35€. Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Axel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marili**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinnieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...** Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaina, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día: 17€ Menú de pintxos: 30€+ IVA. Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de OndoJan 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

A FUEGO NEGRO

La quinaesenta de la cocina en miniatura.

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

Abakango. Avda. Tolosa, 37, 943 245490

Agoregi. Portueña, 14, 943 224328

Agustín. Sancho el Sabio, 16, 943 471752

Añia Mari. Puerto, 23, 943 431359

Akelarre. Pº Padre Orkolega, 56, 943 311209

Alameda. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662

Alaiandi. Urbitarte, 1, 943 362849

Alberio. Alto Zorroaga, 67, 943 468807

Albiter. Matia, 52, 943 211801

Aldanondo. Euskal Herria, 6, 943 422852

Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9, 943 425254

ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.

Laramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

ALI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene

Camino de Okendotegi, 2, 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (8º Zubietza), 943 366572

Alaña Mendí. Fuenterrabía, 31, 943 466538

Am-Lur. Carquizano, 7, 943 274584

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGANA.

Menú familiar y celebraciones en un entorno natural.

Camino de Uba, 61 (Martutene) 943 45 90 92

Anastasio Berri. Easo, 19, 943 426320

ANDRA MARI & CO.

Nueva etapa en el Gastrobar pionero de Donostia.

Zubieta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Antonia. Bergara, 3, 943 429815

Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

APADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.

Pº Mons, 28 (Inbauroando), 943 28 14 24

Arreta. Bermidi bidea, 22, 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica

Aratz, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.

Arca Bidea, 15, (Ibaeta-Igara) 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón. Parque Miramón, 943 308220

Ardeñani. R. Católicos, 7, 943 467477

Argintz Jatetxea. Plaza Ametzetas, 943 474246

Aredo I. Paseo de Henz, 3, 943 218196

Arka. Sierna de Añia, 5, 943 452192

Arkela. Salud-, "Amara Viejo"-, 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3, 943 431302

Arrikitau. Camino de Igara, 19, 943 219740

Arriola Asador. R. Católicos, 9, 943 457137

Arzak. Alcalde Edosegui, 273, 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpizua, 15, 943 270908

Astelena. Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275

ASTELEÑA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.

Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astizarran. Ingóyev Baserria -Zubieta-, 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28, 943 445000

Atari Gastrotxe. Mayor, 18, 943 440792

Atotxa. Teresa de Calcuta, 4, 943 276372

Añabi Asador. Sierna de Aralar, 15, 943 461065

Azken Huga. S. Francisco, 49, 943 278163

AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.

Mercado de la Bretxa, 36, 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22, 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús

C/ Puerto, 21, (Parte Vieja), 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20, 943 421217

BARKALIZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran Parrilla

Pº de Barkalitzegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescaderos de Terranova, 1, 943 465604

Basajun. Añorga Hiribidea, 44, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pinchos.

C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37, 943 427068

Berzantza. Pza. Easo, 5, 943 474995

Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27, 943 210071

BERGARA

Levenda y vida de la cocina en miniatura donostiarra.

General Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja

Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Bidebide. San Jerónimo, 22, 943 427508

Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880

Bidez. Garibal, 24, 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6, 943 469259

Biriz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bira Taberna. Igarra Bidea, 19, 943 218078

Bitocara. J. Zarauqui, 4, 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño

Peña y Goñi, 13 (Gros), 943 01 13 80

BODEGA ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.

Parte. Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

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

BORDA-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada.

Parte. Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pinchos e interesantes menús

Alameda del Boulevard, 9, 943 42 21 11

Branka. Pº Eduardo Chillida, 13, 943 317096

Bruna. Estadio, K. Balenciaga, 42 -Igeldo-, 943 210600

Buly Café-Bar. Pº Aves, 6, 943 214287

Cabo Negro. Logroño, 4, 943 312372

Cañón. 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. Padre Lacroza, 14, 943 292076

Café Kursal. Ramón María Lili, 2, 943 321713

Café Salgón. Hotes Mª Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina inimitablemente y buenos desayunos.

Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

CAFÉ STETE

Desayunos, pinchos, menús... y karaoke!

Javier de Barkalitzegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cafetería Express. R. Católicos, 12, 943 463990

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosas mariscadas.

Zubieta, 55 (Gros), 943 32 67 34

Carvansarri. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA AL CALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.

Mayor, 19, (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermin Calbetón, 38, 943 421743

Casa Durán. Secundino Ercolano, 20, 943 287419

Casa Galicia. Zubieta, 29, 943 274391

Casa Manuxa. Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradicón culinaria y gran variedad de pinchos.

Parte. Calbetón, 40, (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Uroia. Fermin Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLÉS

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.

Reyes Católicos, 10, (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pinchos y vinos.

Mayor, 21, (Parte Vieja) 943 43 10 73

Cascañueces. Pº Colón, 46, 943 279839

Chomin. Infanta Beatriz, 16, 943 317312

Ciaboga. Easo, 9, 943 422926

Cubi. Aldamar, 18, 943 425908

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

Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320

Danena. Embeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197

Dardara. Gran Vía, 12, 943 270363

Divinum. Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones..., y variedad en pinchos.

Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430285

Döner Kebab 1. Miracruz, 28.

Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1, 943 367620

Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4, 943 312717

Egossari. Fermin Calbetón, 5, 943 428210

Eibararra. Fermin Calbetón, 24, 943 420442

El Abate Asador. Pº Padre Orkolega, 131, 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 18, 943 286919

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

El Doble. Paseo de Colón, 12, 943 278176

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

El Puente. Rio Deba, 2, 943 278629

El Quinto Pino. Pza. Sarriegi, 4, 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEVAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.

Fermin Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4, 943 279799

El Txoko del montado. Av. Zarautz, 2, 943 317591

Elurra. General Echague, 7, 943 420357

Erduko. Autonomía, 1, 943 459699

Erribera. Camino Portueña, 14, 943 210300

Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16, 943 456394

Etxabe. Aldakonea, 75, 943 291516

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254

ETXAIDE 4

Cocina tradicional y gran variedad de pinchos

Etxaide 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxaniz. Fermin Calbetón, 29, 943 426259

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega, 943 2416502

Euskal Pizza. Extremadura, 9, 943 277300

Zeiza. Avda. Sartruségi, 13, 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea

Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21, 943 426054

Feng Jing (chino). Ballenares, 7, 943 470043

Foster's Hollywood. Zubieta, 1, 943 320988

GAMBIRUS GARBERA

Pinchos raciones, bocatas... y parque infantil.

C. Com. Garbera. (Inbauroando) 943 39 64 47

Gambirus Bretxa. C. La Bretxa, 943 426514

Gambirus S. Jerónimo, 21, 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23, 943 426362

Gambur Sideria. C. Com. Garbera, 943 394358

Garbola. Pº de Colón, 11, 943 285019

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.

Victoria-Gasteiz, 12 (Ondarrea) 943 21 07 13

Gaztelu Txiki. Carriozano, 3, 943 327997

Giroki. Embeltran, 4, 943 421365

Goiz-Arri. Embeltran, 4, 943 425204

Gora-Bera. Bermingham, 3, 943 322477

GOROSTI

Cocina de temporada, pinchos y raciones

Plaza del Txofre, 12, (Gros) 943 57 60 72

Gran Vía. Gran Vía, 9, 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.

Paseo Gudamendi, 26, (Igeldo) 943 21

GIPUZKOAN NON JAN?

Kixki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Adela Tolosa, 79. 943 317320

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

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea.

Avda. Zurriola, 28 (Gros) 943 27 77 91

Kota 31. 31 de Agosto, 27. 943 429306

Kuarki. Vitoria-Gasteiz, 17 (Aranzazu), 943 21977

KURSAAL BAR

Menú del día y horario continuo de cocina.

Avda. Zurriola, 22 (Gros), 943 29 11 50

La Albacra. Balenenses, 19. 943 446210

La Barranquosa. Larramendi, 21. 943 454747

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

El restaurante del casino. Tu mejor apuesta

Mayor, 1 (Parte Vieja), 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT

Excellentes menus de temporada en un local ideal.

Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.

31 de Agosto, 28 -trasea-. (Parte Vieja), 647 78 74 44

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.

31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiña. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FABRICA

Cocina tradicional actualizada y buenos menus.

C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10

La Kabutxa. Igentza, 9 (Club Náutico), 943 473862

La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

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

La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 432921

La Mina (pizzeria). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

Adecuado local con una cocina muy personal.

Enbilarri, 3 (Parte Vieja) 943 43 05 08

La Perla. Paseo de La Concha, 37. 943 462484

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.

San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Goñi, 5 (Gros) 943 28 91 84

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

La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca. Arrieta, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Urdeta, 403. 943 429796

La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937

La Vaca de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087

La Vida. San Marcial, 37. 943 244150

La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zubieta, 9. 943 293886

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462394

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445

Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lukainkalegi. Cam. Angeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraso de los amantes del vino y la gastronomía

Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBIETA

Paraso de los amantes del vino y la gastronomía

Urbieta, 34. 943 47 12 14

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 421469

Makrofitelia Ekarte. Inbauroamendi, 52. 943 288246

Mamma Mia. Pº Colón, 4. 943 275700

Manistegi. Paseo Oriñeta, 15. 943 311570

MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.

Zubieta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX

Pintoxs, cazuelitas, raciones y buen menú del día

Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta), 943 31 38 67

Marifeña. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marturru. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MARTINEZ

La más impresionante selección de pintoxs en barra.

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

Mc Donald's Brecha. C. Com. Brecha, 943 431148

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera

Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendezorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023

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

Meson Lugariz. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintoxs.

Eliano, 7 (Centro), 943 42 28 66

MIL CATAS

Pintoxs, menus y cordero y cochinito asado.

Zubieta, 15 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectáculos vivos.

Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 27 07

Miramón Arbelatz. Pº Mikeletegi, 53. 943 308220

Mompas Cerveceria. Seguros, 943 277236

Morgan. Navarra, 7. 943 424661

Moto-Club. Usanzizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintoxs y gastronomía tradicional.

Ferrn Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munxo Berri. Munto, Pº Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 23. 943 310797

Negusia Iru. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores botaxas de setas del mundo mundial.

Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikeas. Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Duztinburi, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Orión. Camino Golezubi, 100. 943 330853

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

Oyelo. Erregazana, 4. 943 214989

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordzia. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel.

Reyes Católicos, 6 (Centro) 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.

Manteiga, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orterio. Portuense Bidea, 23. 943 312601

ORMAZABAL EXEA

Bar de pintoxs con un sabor y encanto especiales

31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429907

Osnaga. Corsarios Vascos, 219. 943 451327

OSTADAR

Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.

Pº Berrio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 431073

Pagodja. General Arce, 1. 943 284299

Pagotxa Cafeteria. Pº Artustos, 23. 943 218330

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas homologados al momento.

C. Comercial Garbera (Inbauroamendi) 943 39 47 76

Panpota. Muelle, 17. 943 421179

PASALEKI MARISQUERÍA ASADOR

Excellentes marisqueras a precios sin competencia.

C/ Illumbite, 11 (Amara-Anetoja) 943 46 16 65

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Centros, sálchichas y gran variedad de cervezas.

San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532

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

Pekin. Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen folio, pintoxs y bocadillos desconocidos.

Narrika, 27 (Parte Vieja),

Pitxi Txulo. Eskalanteji, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, 27. 943 310896

Plaza de Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712

Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Centenario asador y templo del producto de calidad.

Portuete, 43 (Igarra) 943 21 30 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con bolivi-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramunxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Antikuzia, 9. 943 282881

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

RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROBIN BANERA

Club de sushi y cocina de autor

Secundino Eснаola, 7 (Gros) 943 27 79 71

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintoxs y cocina ininterrumpida.

San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Salaberria Sideria. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311

Salxipi. Calzada Vieja de Alegoria, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zukoaga, 943 573626

Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menus y plancha en vivo.

San Marcial, 6-10 (Centro) 943 42 42 10

Sideria Ametz. Ametz Goleka-Igeldo 943 217233

Sideria Donostiarra. Enbilarri, 5. 943 420421

Sideria Inbauroamendi. Zubizarre, 72. 943 292074

Sifon Cafe. Urbieta, 44. 943 464208

SM Cafe. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610

Sport. Ferrn Calbetón, 10. 943 426888

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhaitz. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRAH

La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas

Pza. Iruñ (Amara), 943 46 66 43

TAMBORI

Pescadería. 2. 943 423507

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

Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25. 943 280333

Telepizza. Esso, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Teresatxo. Avda. Zarautz, 85. 943 213308

TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.

31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 272623

Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.

Paseo Salamancá, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Tsun Tsun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalín. Alía Orcoaga, 63 -Igeldo-. 943 214969

Txalupa. Ferrn Calbetón, 3. 943 429675

Txepetxa. Pescadería, 8. 943 424227

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALTZAGA

Altzagarreta, Altzagar disem.18, 943 884196
OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al boto de casa, restaurante y casa rural.
Altzaga Bidea, 943 88 17 26

// ALTZO

Arandia, Segorbea etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaizeta. Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Bartzana. Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8, 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5, 943 939094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Burrutza. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Ertz, 2-4, 943 593600
Iriberrri. Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturrri. Pza. Bizkargo, 6, 943 594044
Gaztáñaga Sideria. Bº Burrutza, z/g. 943 591968
Gorburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 30045
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizipiradi Sideria. Bº Leitotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburua, z/g. 943 590663
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591604
Txerota. Gumea, z/g. 943 590721
Txitibar. Zuzen Plaza, 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pl. Int. Benta Aldea, 943 65 40 79
Chyenne. Pl. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikotxea. San Juan, 9, 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15, 943 787051
Larra. Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztana, 4, 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza, s/n, 943 888953

// ARETXABALETZA

Areta Taberna. Markole, 5, 943 791467
Ansoaga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Badeba. Polig. Industral, 943 799184
Baster-Aide. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6, 943 792045
Goyena. Solohaindi, 8, 943 796857
Gurea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791803
Matkua. Bº Azalza, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20, 943 796995

// ARRASATE

Aldape. Iburri, 41, 943 796369
Arizaga. Bº Garagartza, 37, 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boliñete Asador. Zarugalde, 24, 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzería). Ariminzur, 2, 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8, 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Errastukua. Beñola, 18, 943 791013
Gáindegí. Lapurdí, 4, 943 797060
Goiz Aide Degustación. Iburri, 33, 943 791115
Gran Miralla. Plaza Larrea, 36, 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kampanzar. Kampanzar Gaiña, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrinhe. Bº Udala, 943 792125
Lorategi. Iburri, 4, 943 790467
Luzka Zerkaoseta. Iburri, 11, 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Bidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3, 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Bº Iburri, 37, 943 79 49 39

Sara Mendizorbe. Metzelerka, 943 771586
Txiritia Taberna. Gessilbar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizeniz, 12, 943 795850

Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
Ugarr. Garagartza, 2, 943 797638
Urrin. Urrin Etorbidea, 2, 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iburri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxelabena Sideria. Zeballeta, 11, 943 692222
Olatra Goikoa. Gobilerra, z/g. 943 690251
Palabre. Errementari, 1, 943 691025
Sarrosala Sideria. Beñolara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenesa Sideria. Camino Olatume, 5, 943 333333
Alroreña Sideria. Camino Petregi, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551830
Astarbe Sideria. Txortikoieta, 13, 943 551527
Basterra. Iburri, Pza. Errobio, 12, 943 550042
Bostena Hostal. Pza. Errobio, 12, 943 550942
Buenika Sideria. Bosten Artea etxea, 943 553798
Buenika Sideria. Cam. Alza, z/g. 659 100392
Buko Taberna. Tomás Alba, 943 551204
Egkiza. Tomás Alba, 9, 943 553943
Errobio Sideria. Errobio plazatza, 19, 943 553301
Etxeberri Sideria. Santiago-Ena Baseria, 943 556587
Gartzategi Sideria. Pº Martuluen, 139, 943 469674
Gorku Iburri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sideria. Camino Olatume, 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoien Sideria. Iparaleko Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sideria. Caserio Miratugi, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errobio plazata, 2, 943 553498
Luzaga Sideria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Maua. Nagusia, 40, 943 550308
Menditxo. Aldea Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sñi. Olatride Txiki Baseria, 943 555747
Mikelia. Nagusia, 18, 943 551007
Olatra Sideria. Txortikoieta, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Arzamendi, 16, 943 552938
Olañe Sideria. Bº Astigaraga, 943 553199
Petregi Sideria. Petregi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserio Ipinza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarrosala Sideria. Camino Oyabado, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34, 943 330530
Zapain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

// BAZKIOA

Larrarte Sideria. Caserio Miratugi, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errobio plazata, 2, 943 553498
Luzaga Sideria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
Maua. Nagusia, 40, 943 550308
Menditxo. Aldea Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sñi. Olatride Txiki Baseria, 943 555747
Mikelia. Nagusia, 18, 943 551007
Olatra Sideria. Txortikoieta, z/g. 943 555220
Olatume Zar Sideria. M. Arzamendi, 16, 943 552938
Olañe Sideria. Bº Astigaraga, 943 553199
Petregi Sideria. Petregi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sideria. Caserio Ipinza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarrosala Sideria. Camino Oyabado, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri. Donostiko Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Olatume, 34, 943 330530
Zapain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarrakuti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trotsketa. Elbarrena, 59, 943 180037

// URBIARTE

Sideria y asador, abierto en verano.
Errobio, 6, 943 181 01 19

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Baiz-Azkoitia. Julo Urkijo, 11, 943 026851
Basterre. Basterrebe Industrialak, 943 851061
Ereiri. Kale Nagusia, 943 852888
Gelotxi. Trenbideraren Zumardia, 9, 943 852228
Iturburu. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintobako)
Isuri. Aingeru kalea, 12, 943 852003
Iturrí. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Izeta. Aizpuruburu auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Kajka. Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pintobako)
Lujia. Santa Cruz auzoa, 270, 943 851195
Larramendi Torre. Donibane, 10, 943 857666
Mela. Ugarte 75 Industraldea, 943851103
Martitte. Martitte auzoa, 943 857332
Olarre. Madariaga auzoa, 943 853736
San Agustín. Aizpuruburu auzoa, tel.943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9, 943 025714
Tlakun. Kale Nagusia, 81 (Pintobako)
Txikiogif. Txerriola auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintobako)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12, 943 810662 (Pintobako)
Añeta. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Añueta. Barrena kalea, 14 Urestilla, 943 815754
Bajerga I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Bajerga II. Sabbe auzoa, 6, 943 812389

Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintobako)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Eskuzta. Bº Izarrazte, 24, 94381128
Izaurri. Idetxoso Gurutzea, 10, 94300416
Jai Alai. Jai Alai etxea, Urestilla bidea, 943812271
Juan Antonio. Jose de Artebe, 17, 943150311
Kiruri. Loloako auzoa, 24, 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943816878

LOIOLA HOTELA

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
Loloako Inazio Hiribidea, 47, 943 15 16 16
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16, 943812001
Mikel Urri. Loloako Inazio Hiribidea, 5, 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49, 943 812071
Ongi-Eorri. Salte, 21, 943 150689 (Pintobako)
Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osainosi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13, 943811857 (Pintobako)
Patxo. Pablo VI, 16, 943812040 (Pintobako)
Pizza Spring. Inaki Aguirre, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Uranga. Loloa auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaltz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zarategi Jaiteza Alperetxea. Hiruginea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Anea. Andre Mari, 19, 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurra, 1, 943 882122
Barandiaran. J. Miquel Iruroz, 7, 943 889210
Basakana. J. Miquel Iruroz, 11, 943 882023

BATZOKIA

Cocina tradicional, Pinchos y vinos. Variedad en menús
Nagusia, 26, 943 08 68 55

Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 889785

CASTILLO HOTEL-JATEXTEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Otra Madrid-Irun, Km. 417, 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATEXTEA

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

Egoki. S. Inazio 19, 943 880037

Goierialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5, 943 881940

Irizar etxea. Navarro Larrategi, 13, 943 161673

Jalki. Zaldizurra, 1, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.
Katea, 4, 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076

Ongi Etorri. Oriandendi, 40, 943 889907

Pizapae. Pza. San Martín, 943 882997

RK JATEXTEA

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

Rubioarena. Zaldizurra, 7, 943 885760

Tü Tia. Nagusia, 18, 943 880000

Urkiola. Mayor, 7, 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pinchos y vinos.
Nafarroa etorbidea, 21, 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA
Cocina de ración calada en el corazón de Tolosaldea.
Hiriburu, z/g. 943 67 09 28

Venta de Belauntza. Leitzaoko Errepidea, 21, 943 672828

// BEIZAMA

Ostiatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

// BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2, 943 762145
Antoni. Fraiskozuri, 7, 943 762040
Artekale (pizzería). Artekale, 1, 943 762537
Azpeitib. Arane Etxe, 13, 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4, 943 762224
Beko Taberna. Agnizor, 8, 943 765574
Eguzkitza. Arane Etxe, 30, 943 767045
Ereki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1, 943 763651
Etxagi. Mahastetxea, 8, 943 765312
Galway's Irish. Pizarra, San Martín, 943 763086

Gaspar. Barrenkalea, 31, 943 762002
Hiru Bide. Urestira, 9, 943 761845
Inerikua. Metzelerka, 33, 943 761849
Irabi. Amilaga, 23, 943 761559
Ikau. Pº Ertzu, 6, 943 853250
Jam. Santaltz, 5, 943 760969
Kasa. Zubaurte, 23, 943 762308

LABA

Gran restaurante con locales para bodas.
Zubaurte, 35, 943 76 10 55

Mekolalde. Mekolalde, 1, 943 765018

Ortiz Asador. Agnizor, z/g. 943 762288

Sirrina. Barrenkale, 33, 943 765919

Tanra Zaharra. Agnizor, 24, 943 762121

Tarhuo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matxietu, 1, 943 763953

Torrekua. Ibaragari, 31, 943 765099

Txarantxa. Zubaurte, 33, 943 761584

Txinguro. Osintu Auzoa, 14, 943 764863

Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007

Zubi Berri. Antonio, 9, 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 9, 943 762021

// BERROBI

Iriarte, U. M. Goikotxe, 34, 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Olazajo. Bidegoian Buzoa, z/g. 943 681003

OLAZAJO HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina con menú en un paraje natural.
Goida Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6, 943 680852

Alvarez. Sokolain, 14, 943 191297

Alzola Kafetegia. Lersua, 10, 943 192662

Aztiain. Aztiain bidea, 6, 943 121854

Bordobito. Pza. Zestlerkua, 2, 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 2, 943 191950

Casino. Markiegi, 2, 943 191168

Erota Berri. Iostaze Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza, J. M. Itolosa, 5, 943 191197

Laster. Pza. S. Nicolás, 3, 943 190303

Ondarain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santurain. Martari, z/g. 943 193937

Txinor. Portu, 7, 943 191660

Urberu. Eloiaga auzoa, 2, 943 199327

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.
Hondartzta, 5, 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arkanstian, 1, 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22, 943 200608
Arta. Pza. Unzaga, 7, 943 206348

Aztiain Asador. Bº Aztiain, 6, 943 121854

Birijinape. Toribio Etxebarria, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskaire. Arreguieta, 4, 943 121650

Gurril. Isasi, 1, 943 201152

Guri-Guri Asador. Arreguieta, 18, 943 120865

Inoki Sagardotegia. Avda. Olatza, 3, 943 206844

Izuri. Pza. Aratze, 8, 943 202322

Jalki. Txarreta-Zalza, 16, 943 207081

Josetan Cafeteria. Paseo Urkizu, 22, 943 200608

KANTABRIA

Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.
Bº Arrate, 4, 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menús y salones para bodas.
Bº Arrate, 6, 943 20 27 27

La Jara. Sarasuegui, 5, 943 254360

Lanus. Toribio Etxebarria, 19, 943 208259

MAHATSONDO



LOPEZKOAN NON JAN?

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatu. Axolota Bidea, 943 176122
Oliartu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atepe. San Roke, 5. 943 742595
BALAUSTEIG BASERRIA
Casino con cocina de autor y platos exóticos.
Alto S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gain. Urasandí, 11. 943 743295
El Gaucho. Erasoain, 3. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Garbisa. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harabiz. Olesaga, 1. 943 741244
Herr-Bain. San Pedro, 4. 943 743040
Ibai-Ondo. Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028
Irujo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki sagarotegiak. Oñate, 3. 943 206844
Jaika. Pedro Muguruza, 27. 943 741029
Herr-Bain. San Pedro, 4. 943 743040
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mindeta. Zona deportiva Mindeta, 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezzenaro, 2. 943 531557
Otzak. San Roke, 36. 943 743411
Salento. P.M. Urzuño, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txariduna. Ermuarandito, 1. 943 740793
Usua. Parque Dichos Humanos, 1. 943 256028
Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alfada. Fuerte San Marcos, 943 522711
Ariz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Beri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Siderria. Zambalido, 8. 943 526041
Egiuru. Zambalido-Zentilen, 943 341831
Eguzi Siderria. Bº Zambalido, 943 523905
El Txokito. Oretaeta, 2. 943 341225
El Yukiote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zambalido, z/g. 943 515913
Erreterriko Bistokak. Pza. K. Mikelena, 4. 943 002468
Frankilla. Asigaragako bontak, 943 511445
Frankilla-Beri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

GAMBRINUS ERRETERIA

Menu del día, Platos combinados, Coquillos...
C.C. Niessean, 943 52 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizati. Kapitain Enea, 943 511086

IZADI

Pintos especiales y gran carta de picoteo
Alfonso II, 9. 943 34 04 69

KB. Gamen Zumardia (Alameda), 943 247044
Ki. Viteri, 27. 943 512887

La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540

Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Malle. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Marino. Sorogintzu, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Itzeta, 3. 943 511033

Nugaritz. Aldura Añeta, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956

Oena. Zambalido, 2. 943 527397

Ostolaza Asador. Asigaragaa, 6. 943 514105

Pururena. Asigaragako Bontak, 943 512522

Pizza Stripo. Murrigoleta, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.
C.C. Niessean (Gambrinus), 943 52 16 61

Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruan, 943 521661

Ronh Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

Susperregi. Zona Añeta, z/g. 943 580055

Sutondo. Pº Mast-Loidi, z/g. 943 344290

Txi Mahal. Sorogintzu, 23. 943 529614

Tejapiza. Alfonso II, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Ur-Gain. Fanderia, 943 344245

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Zambalido. Bº Zambalido, z/g. 943 519001

Zuketx. Pza. Koldo Mikelena, 943 516835

// ERREZIL

Antionoren Borda. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Errezioko gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Bateria, 943 815355
Trinbetera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Eiteza, z/g. 943 714345
Oñate. Arribanuzela, 3. 943 715750
San Miguel. Agustina elizate, 943 714871
Xalapatxa. Antartuburuzela, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argintegi Siderria. Argintegi Eteza, Ezkio, 943 720267

Itsasoko Itsaso. Itsaso, z/g. 943 880315

LABEKO BERRI

Excelentes menús y cocina molecular.
Pº Sta. Lucia, 943 72 25 52

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztria Asador. Bº Aztria, z/g. 943 733622

Leita Lor. Bº Aztria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lucia, 943 88 71 66

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kale Yitzi. S. Miguel, z/g. 943 886243

Oñeñ. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496

Agoite-Haundi. Asku, 943 140455

Asillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azku. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearni. Portua, z/g. 943 580911

Eirko. Harrena, 2. 943 140024

Gikano. Taberna, Nagusia, 20. 943 140800

Iñbas. Xabier, 943 140406

Iruza Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Kaia Kaia. General Amoa, 4. 943 140500

Kaiflor. Txorrotze, 27. 943 140194

Mayturu. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Naucio. Kaia, 17. 943 140264

Polifina. Nagusia, 9. 943 140113

Pº Prudentio. S. Prudentio, 4. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baserria, 943 553495

Alberio Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altuzeta Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar. Zap. 8. 943 331306

Arrigoain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097

Artola. Unzaga, 7. 943 206348

Artzal. Zikuñola Batera, 57. 943 330455

Beltzarte Etxea. Ctra. Goñizua, km 95. 943 331569

Benta Beri. Pº Urumea, Arano, 948 57 0118

Ceritas de Oro. Txirrita, 8. 943 332196

Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552569

Eizmendri Siderria. Osiñaga Batera, 38. 943 556405

Erorri Siderria. Osiñaga Batera, 13. 943 336990

Elarguñada-Enea. Iruñigo, 10. 943 330291

Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267

Usualkita. Laramendi, 61. 943 330337

Fagollaga. Bº Ereniozu, 68. 943 550031

Gala Aretoa. Galaretta, 943 333116

Galizia Etxe. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124

Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lostola Siderria. Ereniozu, 89. 943 553272

Gunea. Argarain, 2. 943 332929

Gure Ametsa. Pº Ezago, 5. 943 330986

Iparregi Siderria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328

Iruñido. Etxe, 7. 943 552490

Iruñido. Kardaberaz, 11. 943 555724

Irbasurri Siderria. Osiñaga, 943 556879

Izurteale. Bº Ereniozu, 50. 943 330461

Izurre. Polig. Lastolza, z/g. 943 550640

Jarego Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034

Karri. Juan de Uribea, 15. 943 552607

Kixak. Nagusia, 15. 943 336699

Lurrek-Bari Siderria. Bº Ereniozu, 11. 943 555846

Luzkarraga Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555

Oñdi. Nagusia, 29. 943 557509

Olaizola Siderria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Otsua-Enea Siderria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolabu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Siderria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
Martindiegí, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387

Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724

Txinbura. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199

Ugaldeko. Pagoga, 19. Ereniozu, 943 550240

Zelaia Siderria. Bº Martindiegí, 29. 943 555851

Zingui-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397

Zumardi. Orkologia, 24. 943 336595

Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Eiketa. San Miguel Batera, 2. 943 652116

Ostatu. S. Cruz Apazia plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserrin, 36. 943 641991

Aeropuerto. Gabarran, 22. 943 665808

Ainer Asador. Nagusia, 31. 943 643500

Alameda. Minasroteta, 1. 943 642789

Amo Lur. Itzarraguri kalea, 943 644362

Antortxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059

Antzilia. San Nicolas, 943 641800

Aratz Asador de pollos. Pº Buitón, 12. 943 649498

Arzak Vinteketa. San Pedro, 32. 943 643169

Arzora. Furo Kalea, z/g. 943 644155

Arranzate Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Trazza.
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Araunlarri. Pº Buitón, 3. 943 641581

Arroka Beri. Higuer bidea, 12. 943 642712

Arroka Berrin. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364

Beko-Erto. Jabuzia, 943 643194

Camping Jaizbel. Ctra. Guadalupe, 943 641847

Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211

Caña Manolo. Amute, 38. 943 642792

Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

Danonatz. Dendak, 6. 943 645663

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454

Eranduneta. Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen. Matón de Arzu, 11. 943 641462

Goendotxa. S. Pedro, 17. 943 641952

Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

Gueli. Bº Amute, 943 642970

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597

Hernandiz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738

Hiruzta. Bº Jaizbela, 266. 943 646689

Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793

Horixe. Santiago, 45. 943 640455

Hotel Jaizbel. Baserrin Etxe, 1. 943 646040

Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557

El Capo. Minerata, 82. 943 643532

Itsape. Pº De, 943 644940

Izarropena. S. Pedro, 67. 943 641197

Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557

Kai-Aide. Itzarraguri, 8. 943 644622

Kaleia. Itzarraguri, 4. 943 111965

Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552

Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440

Kupela. Zuloaga, 12. 943 640225

LAIA ASADOR-ERRETEGI

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damari,

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ibis Hotel. Avda. Letxuborro, 77. 943 636232
El Capo. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sra. Elena, 4. 943 632184
Irati Asador. Santiago, 24. 943 630993
Iriaki. Gabilra, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Inigo Lavado. Firoba, 943 639639
Iruneg Altesija. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urduñibia, 4. 943 621059
Jaizubila. Kaskotegi, 1. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Jose Cipriano Larragaña. 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakauka. Polig. Letxuborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzaitz, 1. 943 626561
La Bellota. C. C. Txingudi, 943 625330
La Casca. Plaza del Encenso, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Rioja. Belsakoaena, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterria, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
La Venta. C. Orreaga. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Labeta Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Lagun Arretz. Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larraz. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasnia. Moulane Milibelen, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 23. 943 628890
Leones. Serapio Mujika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B° Bidasoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621156
Marifino. Zubeltz, 6. B° Ansoa. 943 615001
Martín. Pabellón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meñón del Jamón. Fuenterria, 13. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabilra, 13-Ventas, 943 630408
Nerea. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Novo Salamanca. Serapio Mujika, 28. 943 613979
Oki-Dagort. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oki Sagarotegia. P° Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Oñi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 622890
Orzari Cervecería. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Elena, 7. 943 619210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Pizza. Edificio Pazba - Ansoa, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sra. Elena, 4. 943 62238
Pizza. Labandibar, 30. 943 630039
Pello Zenea. Centro Comercial Txingudi, 943 629334
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-2°. 943 633557
Sirimiri. P° Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 8. 943 616023
Sotro. Serapio Mujika, 943 612694
Telozepe. Lope de Higoien, 1. 943 619999
Tenia Txingudi. Behobia, 20. 943 627286
Toki Ono. P° Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
B° Olaberria, 39. 943 62 32 35
Trinquete. M° Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Elena, 3. 943 618392
Tranqu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txiñu. Fuenterria, 8. 943 619317
Virginia. Arbesko Erola, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Erola, 5. 943 117992
Wautma S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (Japanés). Zubiaure, 8. 943 614645
Zaisa. Eva Aparicio, 8-9. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 631 432
Lozto. Poligono Laskibar, 1. 943 609497

// ITSONDO
Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIAR
Bikain. Mubiarte 39. Itziar, 943 199370
Burkotti. Mubiarte 8. Itziar, 943 199242
Ixtxape. B° Itziar, 943 199401
B° Itziar. Zub. Itziar, 943 199061
Kanala Hotel. B° Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capeas.
Arriola auzoa, Itziar. 943 60 80 52

SALEGI
Udako oferta gastronómica y salones para bodas.
Galtzada, 13. Itziar, 943 19 00 04

Santurzun. Mardari, 37. 943 199397
Txiniduri-Turri Siderria. Mardari, 943 199389
Txinin. Mardari, 37. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. B° Etorriaga, 2. 943 199237
Zubiakury Buru Gort. Mubiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cervecería. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugatti. P° Hipodromo, 2. 943 371412
Guy's Hamburgueria. Jaizbelak plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 578589
Epel. Góikale, 1. 943 362701
Errekato. Ota Etorbidea, 4. 943 365557
Erreko. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Jare. Larrea, 943 372760
Lara. Nareteke Bidea, 10. 943 361012
Luzo XVI. Nagusia, 27. 943 369356
Martin Berastegi. Loidi, 4. 943 366474
Ortiz Xiki. Zirkuilu ibilbidea, 15. 943 370039
Patejo Siderria. Camino Ibarrautea, 2. 943 365029
Paşa Şangai (chino). Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
Peljo. Adarra, 5. 943 361551
Peñinos Asador. Ustín, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 7. 943 369341
Tati. Juan de Garai, 1. 943 371605
Xaraldu. Xiki, Zirkuilu ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldai. P° Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO
Amebi Siderria. Zubu Erreko Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hingoina, 4-6. 943 888306
Herriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943

HOTEL LAZKAO
Cocina tradicional, parrilla y cordero en horno de leña
Zubierreka etzea, 17. 943 88 15 88

MAITTE DELIKATESAKO
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosegi, 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaomendi, 2. 943 880805

// LEABURU
Otazu Sagarotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI
AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpi-enea, 943 73 06 00
Adorez-enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

AZPIKOETXEA
La mejor barra de pinchos del sur de Gipuzkoa.
Azpioketxea, 1. 943 73 13 87

Azitia erretxeta. Azitia Auzoa, 943 733622
Benta Lehor. Azitia Auzoa, 943 730094
Eliz-Ono Siderria. 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantalu. C. Comercial, 829 103370
Katlu. C. Comercial, 829 103370
Labarategi. Labarategi, 10. 943 731457
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751

MIRANDOLA
Carta informal y variada y excelentes chuletas
Parque Mirandola, 943 73 12 56.

OLLARRA
Pinchos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza,
Txepetxa. Aizkorni, 24. 943 730051
Xarpoi Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA
Aulia Siderria. B° Guadalupe, 2. 943 806066
Bartzelana. Etsola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1. 943 806654
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044

// LEINTZ-GATZAGA
Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371
Getza-Gain. Alto de Arriban, 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, 2. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arriban, 943 714932
Ostalo. San Inazioa, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO
Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527936
Azkena. Ctra. Jaizbelak, 30. 943 529429

CARMEN
El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbuzi, 20. 943 52 66 90

ELORTEGI ASADOR-ERRETÉGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizbelak.
Camino Elortegi, 2. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurketa, 2. 943 52 08. 943 490087
Errekalde Siderria. B° Gaintzurketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529989
Etxota Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lizaso, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipinza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurketa, 2. 943 529899
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 528910
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbelak. Zubio, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Sra. Lope de Isasí, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 11. 943 512848
Luz Jatexea. Urune, 2. 943 518188
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduaburo, 4. 943 527833

PATIKU-ENEA
Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzurketa, 943 52 75 45
Rekalde. Camino de Gaintzurketa, 2. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altimaria, 2. 943 523244
Sahtasa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lizaso, 943 527945
Tiñeku. Zubio, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizbelak, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubio, 943 516443

// LIZARTZA
Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre, 2. 943 672616
Ostato. Txirrita gaudarian plaza, 7. 943 682256

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

// MUTILOA
Mujika. Lierna, 2. 943 801507
Orie. Erroena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 2. 943 801166
Patxi. Lierna, 2. 943 801901

// MUTRIKU
ARBE
Prezioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzoa, 943 60 47 48
Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Cande de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galandea. Galandemendi, 2. 943 603509

JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 60 32 39
Kai. B° Magdalena, 2. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, 2. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2. 943 603954
Miljo. Poligono Miljoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 829 103370
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Zelaia. Olaitz, 2. 943 604595

// OIARTZUN
Aduriz Siderria. Arnaneder, 26. Iruiztoiz, 943 494353

Albistur. B° Altzibar, 943 490711
Alhambra. B° Arregui, 943 491230
Ametzkar. Casa Zamateña, 943 492783
Amizeta. B° Altzibar, 943 490306
Arísti Asador. B° Ugalde, 2. 943 492558
Arizabalde. Txalata Bidea, 4. 943 492214
Arizpe. B° Ugalde, 2. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Bale Añe. Eder Bidea, 16. 943 491340
Balde. B° Ergoien, 943 492112
Bidebaterri Siderria. Arregui-Nidoen, 2. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugalde, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Etsola. Zuaznabar, 72. Ugalde, 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de Oiartzun.
Purtuborrekalea kalea, 2. 943 49 32 26
Fuentezuela. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganauka. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizartena, 7. 943 49 06 25

Intxusai Asador. B° Ugalde, 943 491100
Irriberi Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490401
Iru Bide. Eitorro, 20. 943 490021
Iruerdare. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kopala. Tomola, 21. 943 491254
Lau. Landebe, 3. 943 493839
Linzirin Hotel. Ctra. Machón-Iru, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugalde, 943 492101
Marcos. Zelaimu-Sup. Ugalde, 943 494390
Maustasa. Olagan, 9. 943 490412

MATTEO
Cocina de mercado con boques actuales.
Iruñitza bidea, 3 (con Txalata), 943 49 11 94

Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Meria Kartuzia. Meria Oiartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Novo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. B° Ergoien, 943 492500
Olaizola. Polig. Linzirin, 2. 943 493001
Oño Zela Siderria. Caserio Dobo Zela, 59. 943 491696
Paga. B° Ergoien-Pagandea, 943 492613
Piki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491033
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizartena plaza, 2. 943 492102
Toki Ono. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490047
Torre. Arripie Bidea, 13. 943 490621
Txikiardi Sagarotegia. Astigarrega Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدابورو Bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (B° Iruiztoiz), 943 491228

// OLABERRIA
Arrieta. Olaberria kaskoa, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Machón-Iru, km. 417. 943 88 19 58

Etxe-Zuri Siderria. B° Errekalde, 2. 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iruñe), 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI
Alkorta Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikuiz. Garbail, 17. 943 782483
Debatara. Olatu zaharritza, 54. 943 780410
Etxeberri. Olaberria, 19. 943 780460

ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Ctra. de San Pedro, 943 19 78 56
Galicía. Atzeko, 22. 943 782208
Gara S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goiko Benta Hotel. Aranzazu, 943 781305
Hospederia. Aranzazu, 2. 943 781313
Iruiztoiz. Atzeko kale, 32. 943 781078
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781696
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milijuka. B° Aranzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Aranzazu, 11. 943 781303

SORALUZE OSTATUA

GIUZKOAN NON JAN?

Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu, km 1. 943 71 61 79
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Uria. Erekaite, 32. 943 781192
Urbako Funda. Campa de Uria, 943 781316
Urritbio. Lezearri Auza, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbai, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL

Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Aranzazu, z/g. 943 780000

Zotz. B° Zubillaga, 2. 943 783545

Zurrut. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pinchos, vinos y menús.
Urdaneta, 27. 943 88 00 23

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Góndoi.
Altamirako Kirodeguna, 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023

Haizea. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960

Harpe. Añuño, z/g. 943 160571

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú día, platos combinados, pincho-pote...
Euskal Píloa, 3. 943 88 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371

Olupuru (pizzería). Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421

Potitoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304

Ximista Sidrería. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128

Xindoki. Etxebarreta, 3. 943 884049

Zubi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATEXTEA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo, Cra. Nac. 634, km 13. 943 832700

Aizperra Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419

Anitilla. Abestiari, 2. 943 832309

Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835

Arkitz. Abestiari, 4. 943 831657

Erota. Diskoaketa Auza, 943 890197

Gozokea Cafetería. Aita Lertundi, 33. 943 832855

Hotel Rest. Batea. Hondetza bidea, 1. 943 894440

Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032

Katxina Asador. B° S. Martín, 943 831407

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044

Kresala. Antillako hondartzak, 943 890475

Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007

Ondien. Ortaizka Auza, 44. 943 830883

Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 837511

San Martín Asador. B° S. Martín, z/g. 943 580058

Sarxas Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005

Txalupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 868034

Xixario Asador. Eusko Gudaria, 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranitza, San Andrés, 13. 943 882822

TXUNUE

Menús, raciones y platos combinados.
Gabinalea, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berajoldo, z/g. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 390909

Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241

Antzeta. Aranzauri, 30. S. Pedro, 943 393994

Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo, 943 510068

Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042

Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552

Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470

Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027

Canina Jaizkibel. Cra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003

Canina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525255

Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane-San Juan), 943 51 92 71

Conradia. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150

Dofa. Hamaretxeta, 8. Antxo, 943 511180

Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006

Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057

Donostiara. Euskadi, 1. Trintxerpe-, 943 399071

E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169

El Caserri. Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008

El Ekain. P° Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424

Erlibana Taberna. Arandegi, 8. 943 247246

Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintxerpe, 943 390357

Erreku. Donibane, 138. Donibane, 943 512638

Evea. Oña. Eskalantegi, 138. Donibane, 943 525996

Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 515362

Gambara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445

Golherri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019

Gure Borda. Aranzauri, 36. S. Pedro, 943 391846

Guria. Arandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026

Ibarra. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300

Ipaza. P° Nafarroa. Antxo, 943 940164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidea 19. Trintxerpe, 943 39 90 43

Juandio. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

Kamio. Gure Zumardza, 8. Antxo, 943 510020

La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

Lauro. Orsario, 8. Antxo, 943 515414

Marisa. Etxebarreta, 18. Trintxerpe, 943 394751

Marixu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe, 943 399062

Matxel. Etxebarreta, 4. Donibane, 943 529074

Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833

Muguruzo (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944

Nicolasa. Donibane, 39. Donibane, 943 515469

O Fardal. Arandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588

Pan-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxitxo. Eskalantegi, 114. Antxo, 943 520770

Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo, 943 528032

Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074

Txoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952

Yolanda. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91. 943 51 03 95

Zorriano. Etxandegi, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377

Izkina. Zubirio, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenida Asador. Ezozte, 7. 943 751002

Bodega Juste. Gabotze, 30. 943 751144

Belgi. Ibi. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007

Edurtza. Santana, 18. 943 751383

Txuixka. Txuixka, z/g. 943 751581

Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pinchos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas. Pinchos... y más de 30 bokatas!
Marín Jose Iraola, 1. 943 671937

Agustín-Enea. Euskadi Herria plaza, 6. 943 650105

Aldeia. Bacchilar Zaldibia, 10. 943 653649

Aliri. Paseo Aliri, 13. 943 653659

Amaroz. P° Amaro, 10. 943 6571296

Amets. Larramendi, 1. 943 675405

Asteasuara. Herrerros, 18-20. 943 673186

ASTELEÑA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskal Herria, 4. 943 65 09 86

Bar Ordizia. Marín Jose Iraola, 4. 943 671979

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
Pl. In. Benta Aldea, 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arosteigela, 16. 943 673381

Bidebiñe. Usual Kirodegia, 943 575773

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Oría, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Casa Inúria. Gorrill plaza, z/g. 943 616655

Café Julán. Santa Clara, 6. 943 673147

CASA JULIÁN BAR

Paraiso de la tapa y el vino y excelente servicio.

Santa Clara, 5. 943 61 75 62

Eguzkitza Sidrería. B° Usatze, 35. 660 654317

Ekaitz. Amaro, 9. 943 673887

Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotegote Goxolegia. Plaza Zahara, 7. 943 670727

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 665370

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 3. 943 654229

Iratxo. Pablo Goroasbel, 29. 943 675237

Iruña. Amaro, 10. 943 119828

Irritziri. Oria, 9. 943 654334

Isastegi Sidrería. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izarpe. Oria, 6. 943 655757

K-2

Espectacular barra de pinchos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

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

Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062

Larrea. Lurrarmendi Auza, 15. 943 675998

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Nicolás Asador. Zumalakaregi, 6. 943 654759

Ordeña Taberna. Erremanol, 10. 943 616780

Ordeña Taberna. P° Martín / Iraola, 647 007275

Orús Asador. Santandoni, 2. 943 651911

Plan B. Larramendi, 8. 943 598498

Sausta. P° Solata, 7-8. 943 655453

Solana 4. Belandea, 4. 943 617636

Telepizza. Plaza Trinitate, 4. 943 108800

Tolosaldeia. H. N. -Madril, km. 332. 943 650656

TRIANGULO

Pinchos, ensaladas y raciones de calidad.
Triangulo plaza, s/n

Tripiti (pizzería). Correa, 14. 943 670659

Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 655772

Uzturre Taberna. P° Aliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abularr. Irizabal, 21. 943 330525

Altuna. B° Gatei, 943 554917

Adarra. B° Loberu, 37. 943 552036

Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415

Besabi. B° Gobiuru, z/g. 943 330131

Bosteko. Erratzu, 943 337357

Elauieta Sidrería. B° Oztaran, 34. 943 556961

Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Euria Sidrería. B° Lategi, 19. 943 552744

Frontón. Estación, z/g. 943 090977

Galarraga Sidrería. 943 556517

Guria. Iriazabal, 46. 943 009550

Gurutea Berri Sidrería. B° Oztaran, 943 551014

Idiazabal. 46. 943 009550

Goiketa Sidrería. Cra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688

Oianue Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683

Oñki. Pol. Ergoien, 573. 943 557786

Poldeipoteiro. Pintore Kalea, 3. 943 094048

Setiñ Moko Sidrería. B° Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola. Elubetea Baserria, 943 556981

Zaldungoien. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Aranzaga, 3. 943 720230

Apan, Iparrimeta. 18. 943 725887

Asteigui. Berreñaketa, 13. 943 532

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801718
Oiharte Sidreria. Bº Irurakate-gain. 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor.
Udaletxeko Plaza. 943 80 17 99

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Aroena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorenzita. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Abxulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Belbategi Baseria. 943 696480
Elizondo Pantibikane. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

Cocina tradicional. Carnes y pescados a la parrilla.
Pza. Pedro Mari Otaño, 1. 943 69 25 37

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulevardegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIÁ

Ahegi-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
Basusta Asador. Patxinta Etxezarreta. 25. 943862073
Basusta Asador. Bº Bedua. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391

El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Iriondo. Txikiendi, 36. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juanisti. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7 - Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upelea plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izturun, z/g. 943 865166
Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860784

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE
Hotel-restaurant centenario con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11
Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 728274
Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurruti. Arxoa taldea, z/g. 943 721043
Zelaikoa. Secundino Esnaola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores 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 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com



¿Buscas restaurantes?
¿Buscas recetas?
¿Buscas la información
gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



PLACERES GASTRONÓMICOS



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO, 21 (PARTE VIEJA), DONOSTIA
TF. 943 422 882 - WWW.ZAPOREJAI.COM

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos.** **Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, trakolis y Champagnes, quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...Ongi etorri!
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08
MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe.** En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa.** Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen:** Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4- DONOSTIA- - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomienas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes...** Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardeña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antxoas de Santoña)... **una gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos de D. O. Guijuelo, D. O. Teruel y sus embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y turrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tés y tisanas.** En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias:** Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com

PLACERES GASTRONÓMICOS

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES

del vino



Lukas
gourmet



C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El foie es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougíá** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



BAZTAN GOURMET: MALKORRA EN DONOSTIA

SAN JERÓNIMO 23 (PARTE VIEJA) - TF. 943 44 17 24

Dirigido por los **hermanos Ciurriz Iraizoz**, del bar Baztan (Ver sección "Restaurantes"), Baztan Gourmet cuenta como buque insignia los productos de la prestigiosa y centenaria **Pastelería Malkorra de Elizondo, artesanos chocolateros desde hace 4 generaciones**: Chocolate al peso, o en tortas (Con leche y avellanas, con almendras, negro...), Tejas, Resbalones (pastas artesanales de mantequilla), Financiers (madalenas con almendras), Pastas de té, Helados artesanos de avellana o cuajada... Aquí también encontraremos gran cantidad de **productos de Baztan en particular** (Carne, Txistorra, Queso de oveja...), **y de Euskal Herria en general**: Licores Ordoiki (Patxarán, Orujo de miel, Mandrágora...), Productos de Ezpeleta, Patés de Iparralde, Conservas de la huerta navarra, Txakolis, Conservas de la costa vasca (Antxoas, bonito...), Aceites de Navarra y **todo tipo de productos gourmet** provenientes, principalmente, de casas pequeñas y de confianza.

PLACERES GASTRONÓMICOS



VEN A PROBAR
NUESTRA ÚLTIMA
NOVEDAD:
LA VACA PAISANERA
(VACA GALLEGA CRIADA EN
CASA, CON GUSTO Y
MUCHO CARINO)
**¡UN SABOR QUE TE
CAUTIVARÁ!!**



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas:
De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo,
de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:

Campeones de Euskadi
2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:

• 1º Premio Ormaiztegui 2006
• 1º Premio Ormaiztegui 2008



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado 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 **acesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, 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**.
vinateria@gmail.com



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en las página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOAZ - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 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).

www.hotelanoeta.com

“Si dentro de 5 años estás haciendo lo mismo
que haces ahora te vas a quedar sin negocio”

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

☎ 943 80 57 99

🌐 acvmultimedia.com



★ ★ ★ ★ ★

Ser nuestro amigo TIENE PREMIO

★ ★ ★ ★ ★

★ SORTEAMOS ★

Una comida o cena para dos personas en el RESTAURANTE ARATZ de Donostia entre todos aquellos que hagan click en




en nuestra página de **Facebook** entre el 1 y el 31 de diciembre...

... y una segunda cena para dos personas

en el mismo restaurante entre todos los que ya nos siguen habitualmente.

¡Aprovecha la oportunidad...y síguenos!

 www.facebook.com/ondojan