

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 233: mayo 2024



Aimarez

ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

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

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



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04



Txangurro a la donostiarra
Herriko Etxea, Lasarte-Oria
(Ver información en págs. 10-12)

ondojan.com

Nº 233 Mayo 2024
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83
639 21 89 40

E-mail: zum@zumedizioak.com
josema@zumedizioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03

Coordinación y Redacción:
Josema Azpeitia

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere Ariztoz, Liteo Leibar, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Ainara López, Carol Archeli, Txemari Esteban, Xabier Gutiérrez, Miguel Pocoví y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo
Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)
Irñigo Etxenike (655 74 46 57)



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

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores, aunque generalmente sí lo hace. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos o humanos, que nadie es infalible.

estúpido conciencizado

¿ SOSTENIBILIDAD ????

Hay palabras que a fuerza de usarlas y de ser asumidas por la sociedad y, lo que es peor, por los estratos más manipuladores y tergiversadores de la misma, pierden completamente su sentido y son llevadas con total desca- ro al terreno de las estrategias más tramposas.

Me venía esta reflexión a cuenta de la enésima vez que, tras comprar una bolsa de magdalenas marca blanca de un supermercado de esos que nos han acostumbrado a pagar las bolsas de la compra para no malgastar plástico por "sostenibilidad", me encuentro dentro cada una de ellas envuelta de manera independiente en un plástico, el mismo plástico que utilizan para envolver absolutamente TODO en las secciones de pescadería, carnicería, frutería... lugares en los que históricamente se compraba el género a granel. Por supuesto, al pagar la bolsa rellena de bolsitas recibí mi ticket, el ticket bai y así como 7 u 8 vales-descuento inservibles impresos en papel. Papel, eso sí, reciclable, al igual, imagino, que la tinta que lo mancha y que ignoro dónde acabará en el ciclo natural.

McDonalds llama "Happy Change" a sus políticas "sostenibles", pero oculta que el verdadero "cambio feliz" sería que la gente cambiara de hábitos y dejara de consumir sus productos envueltos, al 100%, en papel o plástico. Pero no, las cadenas que invitan incesantemente a encargar comida para llevar (más gasto en



vases) crecen año tras año sin importarles que su huella contaminante amenace con engullirnos algún día igual que tantos y tantos obesos mórbidos engullen su comida basura.

No se vayan todavía, aún hay más: La guía Michelin y otras similares premian como "sostenibles" a restaurantes de "alta cocina" cuyo modelo, únicamente destinado al extranjero con "posibles", conlleva la promoción de un turismo gastronómico exclusivo con aumento inevitable de la huella de carbono, desplazamientos excesivos por una simple comida, helipuertos a la puerta del "baserri gourmet", importación de productos cultivados a miles de kilómetros... y esos restaurantes, ahora, nos vienen con que están luchando más que nadie contra el "desperdicio alimentario" porque son capaces de elaborar un puré trufado con la piel de la patata... eso sí, enchufando 5 horas la Thermomix... ¿Sigo? No lo duden... seguiré, porque el tema se la trae.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 233: EN PORTADA: HERRIKO ETXEA (LASARTE-ORIA) 04-12 COLABORACIONES 16-32 SABERES Y SABORES 16 CERVEZA ARTESANA 20 LA RUTA SLOW 22 DI... VINOS 24 ARTE LÍQUIDO 26 TE LO DIGO... 28 ITSASOTIK 30 AINARA LÓPEZ 32 PINTXO: ANTONIO BAR 34 JAKITEA: MIRADOR DE ULIA 36 PIL-PILEAN: PRESENTACIÓN JAPONESA EN HIKA 38 PLATOS DE ORO EN ASTURIAS 40 TORTILLA DE PATATA EN BURGOS 42 CAMPEONATO DE CALLOS 44 ESPÁRRAGO DE NAVARRA 46 BUENA MESA / EUSKALDARRAK 48 GUISANTE DE LÁGRIMA 50 BEREZIARTUA 52 RESTAURANTES DE GIPUZKOA 54 RESTAURANTES. DE DONOSTIA 70 RESTAURANTES DE EUSKAL HERRIA 83 LISTADO GIPUZKOA 84 PLACERES GASTRONÓMICOS 92 CON LAS MANOS EN LA MASA: KIKO AGUDO 96

2 AÑOS HACIENDO PUEBLO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Este pasado miércoles, 15 de mayo, se han cumplido 2 años desde que Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga abrieron la persiana de Herriko Etxea, la Casa del Pueblo de Lasarte-Oria, restaurante que tuvieron el placer no sólo de inaugurar sino de, prácticamente, diseñar a capricho para trabajar en él con comodidad y eficacia. Esta ventajosa circunstancia les ha permitido controlar desde un principio todos los resortes del local. Izaskun lo resume a la perfección: "Es muy importante el hecho de que no hemos tenido que coger la herencia de nadie. Todo lo hemos marcado nosotros desde el principio: carta, menús, precios... y la clientela, al ser un bar restaurante nuevo y sin tradición, también nos la hemos tenido que ganar a pulso".

(Artículo originariamente publicado en la sección "Gastroleku" del diario Noticias de Gipuzkoa el 17-5-2024)

Una de las principales y más meditadas decisiones que tomaron Javi e Izaskun desde el primer día al instalarse en esta localidad de Donostialdea fue la de ofrecer un menú más "caro" de lo habitual. "Lasarte ya cuenta con restaurantes con menús a precio moderado para quien tenga que comer fuera de casa todos los días. Así que apostamos por un menú de más calidad, trabajado casi como una carta, para quien tenga que optar por un restaurante de vez en cuando pagando un precio razonable. Cuando empezamos costaba 22 euros y llevé su tiempo que la gente lo entendiera, pero al final hemos tenido una respuesta fabulosa y hemos conseguido que funcione con una regularidad estupenda. De hecho, lo hemos subido a 24 y no ha habido ninguna queja por parte de la clientela".

Esta respuesta no es de extrañar, ya que la cocina de Javi Penas es una cocina elaborada con mimo, cariño y, sobre todo, experiencia y profesionalidad. Cocinero desde que vestía pantalones cortos, miembro de la Asociación Jakitea,

Javi predica con el ejemplo y practica una cocina tradicional muy cuidada, con platos para los que se nutre de productos de temporada y proveedores y género de calidad contrastada.

Una larga trayectoria

No siempre fue Javi, sin embargo, un gourmet modélico. De Egia de toda la vida, cuarto de 5 hermanos, este chef admite que de pequeño era "súper mal comedor", y que se crió a base de "arroz, chocolate, chopped y jamón de York". Eso sí, se jacta de que ya tenía un cierto gusto selectivo ya que, recuerda, "no comía tampoco cualquier cosa. Por ejemplo, odiaba el chorizo de Pamplona y lo sigo odiando".

En cualquier caso, con 14 años, terminada la EGB, Javi se puso el delantal. "Mi hermano Montxo, tres años mayor que yo y que ahora trabaja como cocinero en Huelva, había entrado en Cebanc para estudiar cocina. Así que como no se me ocurrió nada mejor, yo también entré. Se dio además el caso de que al terminar sus estudios Montxo se quedó de ayudante



1.- Croqueta "Riojana" y de Idiazabal



2.- Espárragos naturales a la plancha con hongos y jamón



HERRIKO ETXEA
Kalbario kalea, 7 - LASARTE-ORIA
Tf: 943 33 37 18



de la escuela... así que me machacó de lo lindo. Eso sí, también me sirvió para aprender más”.

Estudiando en Cebanc Javi tuvo la oportunidad de realizar prácticas en lugares muy interesantes: “El primer año pasé el verano en Mendizorrotz, en Igeldo, y el trato que me dispensó la familia del restaurante fue extraordinario. Nekane, Espe, Bittortxo... son grandísimas personas que se portaron conmigo de maravilla. Allí aprendí muchísimo. Tenían una carta muy corta pero con una calidad enorme, y se servían desde platos combinados y escalopes hasta unos cogotes de merluza buenísimos”.

El segundo año de prácticas de Javi le llevó algo más lejos, al valle de Arán donde trabajó en Casa Turnay, restaurante especializado en parrilla y trucha del Pirineo, y el tercero recaló en La Manga del Mar Menor, donde supo lo que era trabajar en un hotel en verano. “Volví encantado de lo bien que me trataron y de lo mucho que aprendí con el jefe de cocina, pero eso sí, no tuve un día de descanso en tres meses”.

Javi, además, no sólo hizo prácticas de verano, sino que a lo largo del curso tuvo que pasar por múltiples restaurantes como Akelarre, Casa Tiburcio, o el Hidalgo en la etapa en que este restaurante recaló en la Parte Vieja. Le tocó, casualidades de la vida, cocinar la comunión de Sergio Humada quien a día de hoy es su “vecino” en el restaurante Txitxardin, también en Lasarte.

Acabados sus estudios en Cebanc, Javi entró de lleno en el mercado laboral, trabajando en lugares como Casa Tiburcio, la Zurriola de Gros, una breve etapa en la Universidad de Derecho que “le aburríó profundamente”... aunque donde más aprendió fue en el Jauregi de Hernani: “Creía que era rápido trabajando pero en el Jauregi me di cuenta de que no lo era. Allí aprendí a correr, a hacer las tortillas en el aire porque no había tiempo de darles la vuelta con el plato... Una noche llegué a gastar una caja de huevos, 40 docenas, a base de hacer bocadillos de 2 huevos por tortilla... calcula. Ni en la mili trabajé ni pelé las patatas que pelé en el Jauregi”.



3- Nuestras Vieiras



4- Cordero lechal asado



Endulza y luce tus platos con nuestra paleta de colores y sabores frutales de las frutas y purés de frutas Arotz de nuestro catálogo


arotz
100 % fruta

FRÓTZ
FRUTAS Y PURÉS
DE FRUTAS 



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Vida laboral en pareja

Debidamente preparado, y llevando ya 5 años “emparejado” con Izaskun, Javi entró en el Olentzo de Zizurkil a las órdenes de Julián Gabirondo, donde pasó la etapa profesional más larga de su vida, concretamente 16 años, cinco de ellos, además, al frente del restaurante ya que el propietario decidió alquilárselo entre 2008 y 2013. “Fue la etapa más intensa de mi vida. El día que menos, dábamos entre 90 y 100 menús, algunos más de 150. En bodas entraban hasta 200 comensales, y un domingo de comuniones llegamos a dar a 436 personas” recuerda Javi. Fue en esa etapa de “autónomo” cuando Izaskun entró a trabajar con él porque, según ella, “el negocio se le hacía muy grande”. Sea como sea, esta pareja, salvo en breves ocasiones, ha seguido trabajando junta durante los últimos 16 años.

Izaskun, vecina también de Egia, barrio en cuyas fiestas conoció y sedujo a Javi, no había tenido un contacto directo con la hostelería. Mala comedora de niña, al igual que su marido, resume su trayectoria previa como “lotera en la calle NARRIKA durante 14 años y anteriormente cajera en súper variados”. Eso sí, esta donostiarra cuenta también con titulación en Contabilidad de FP II y ha realizado, asimismo, un Master de Dirección de Sala en el Basque Culinary Center.

Y así las cosas, Javi e Izaskun, Izaskun y Javi, han seguido juntos el resto de su vida laboral, que tras finalizar la etapa de Olentzo tuvo continuidad cinco años al frente del restaurante del Hotel Palacio de Aiete antes de pasar, el 15 de mayo de 2020, a hacerse cargo de su actual restaurante, Herriko Etxea. Como siempre, Javi se encarga de la cocina e Izaskun de la sala y, según comentan, no hay ningún problema en trabajar juntos. “Eso sí”, matizan, “podemos tener la gran bronca en el trabajo pero nunca, nunca nos la llevamos a casa. Esa es una de las claves de la convivencia”.

Por lo demás, la apuesta de esta pareja de donostiarras por Lasarte-Oria ha obtenido, tras dos años de implicación y duro trabajo, una respuesta extraordinaria. “Al empezar”, concluye Izaskun, “tuvimos que pelear contra el hándicap de ser el restaurante de una Casa del Pueblo, sumado a que la vida social de Lasarte se realiza principalmente entre la carretera general y la calle Okendo. Costó un tiempo superar estas dos circunstancias, pero poco a poco le hemos ido dando la vuelta a la tortilla. Los lasartearras han comprendido que éste es nuestro restaurante, el restaurante de Javi e Izaskun, y no solo viene cada vez más gente sino que hemos empezado a trabajar incluso por las tardes, cuando antes entre las comidas y las cenas no subía nadie. Para fiestas de San Pedro, a finales de junio, tenemos ya el comedor lleno, y cada vez tenemos una clientela más fija. Y es que a la gente le da igual el color del local al que acuda. Lo que le encanta al cliente de un bar es ver que según entra por la puerta estás ya poniéndole, sin preguntar, el café que le gusta. Y eso con nosotros lo tienen garantizado”.



3- Torija caramelizada



4- Pantxineta casera

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



*"Ez dugu inor baino
hobeagoak izan nahi,
atzo egindakoa
hobetzea baizik".*

*"No intentamos
ser mejor que nadie,
sino mejorar
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com



Txangurro a la donostiarra

La receta de...

Javi Penas
HERRIKO ETXEA
(Lasarte-Oria)



INGREDIENTES: (Para 4 unidades)

Para el txangurro:

- 250 g. de carne de centollo
- 250 g. de carne de buey de mar
- 500 g. de cebolla
- Aceite de girasol
- Aceite de oliva virgen extra
- Un chorro generoso de Coñac
- 100 cl. de tomate triturado
- 150 cl. de salsa americana

Para la salsa americana:

- Cebolla
- Pimiento verde
- Zanahoria
- Cáscaras y cabezas de gambas y/o langostinos
- Un chorrito de Coñac
- Tomate triturado
- Un puñadito de arroz
- Fumet o caldo de pescado

ELABORACIÓN:

Salsa americana

Haremos, unas horas antes o de víspera, la salsa americana. Para ello, picaremos finamente y rehogaremos muy bien la cebolla, el pimiento verde y la zanahoria.

Una vez bien rehogada la verdura, añadimos las cáscaras y las cabezas de las gambas, las rehogamos junto a las verduras y las flambeamos con Coñac.

Añadimos un poco de tomate triturado, y fumet o caldo de pescado, así como un puñadito de arroz. Dejamos que vaya reduciendo todo y que cueza, a fuego suave, durante una horita. (Nos interesa que la americana quede ligeramente cremosa porque luego tiende a espesar).

Una vez esté reducida la salsa la trituramos. Para



ello utilizaremos el brazo (turmix) y una vez triturada la pasaremos por el chino. En nuestro caso, no utilizaremos la thermomix, así evitaremos que las cáscaras pasen a la crema y éstas se quedarán en el chino.

Txangurro

Picamos muy finamente la carne del buey y la del centollo. Lo haremos con cuidado, cortando las piezas de marisco, tanto de la cabeza como de las patas, de manera longitudinal, para controlar mejor el despiece y evitar que la mezcla contenga trozos de cáscara o de caparazón. Mezclamos las dos carnes y la reservamos.

Picamos la cebolla muy finamente, en brunoise, y la pochamos a fuego muy suave con aceite de girasol durante unas 4 horas.

XXIV. Jardunaldi Gastronomikoak

ERMUA 2024



Receta y Fotografía de Xabier Gutiérrez.

Haurrentzako OGI-TAILERRA

Rafa Yébenes eskola

TALLER DE PAN para niñ@s

a cargo de Rafa Yébenes

Asteartea / Martes

Ekainak 11 Junio

Lekua: Panadería Betona Okindegia

Ordua: 18:00etan

Adina: 9 eta 11 urte bitartean

Izen ematea: Udai liburutegia (gratuito/ doan)

Asteartea / Martes

Ekainak 11 Junio

Lekua: Lobiano Jauregia

Ordua: 19:00etan

Izen ematea: Urkaregi jatetxea

(gratuito/ doan)

Martinez Zabala (Campillo) familiaren eskola

ARDO dastaketa

Cata de VINOS

De la familia Martínez Zabala (Campillo)

Concurso de PINTXO lehiaketa

Ekainak 10-16 Junio

Lekua/lugar:

Establecimientos participantes

Pintxoaren prezioa: 2€

Larunbata / Sábado

Ekainak 15 Junio

Lekua: Orbe Kardinalaren plaza

Ordua: 12:15etan

Izen ematea: Urkaregi jatetxea

BAKAILAU lehiaketa eta BERMUT saioa Concurso de BACALAO y sesión VERMUT

11:30 - 12:30 Unecetako animazio eta sarjegi margolaria / Pintxaketa y animación para niños

13:15 - 13:45 Unecetako sukaldaritza tailerra / Taller de cocina para 10's años pequeños



Lobiano Ermua

Asteazkena / Miércoles

Ekainak 19 Junio

Lekua: Urkaregi jatetxea

Ordua: 20:45etan

Izen ematea: Urkaregi jatetxea

Uztartze afaría

Tuterako Remigio jabetzako Luis Salcedorekin

Cena maridaje

con Luis Salcedo del restaurante Remigio de Tudela

Uztartze afaría

"Mexicano y Mucha Mía" jabetzako taldearekin

Cena maridaje

con el equipo de "Mexicano y Mucha Mía"

Asteazkena / Miércoles

Uztailak 3 Julio

Lekua: Urkaregi jatetxea

Ordua: 20:45etan

Izen ematea: Urkaregi jatetxea



Txangurro a la donostiarra

(Viene de la página anterior)



Una vez bien pochada la cebolla, añadimos la carne previamente picada, la rehogamos junto con la cebolla y la flambeamos con un chorro generoso de Coñac (con alegría).

Añadimos el tomate triturado y la salsa americana y dejamos que hierva todo junto durante un ratito hasta que alcance la textura adecuada para rellenar las conchas. Si vemos que está ligerito, lo reducimos un poco más. Si vemos que está muy espeso, añadimos más americana. La cuestión es que no quede muy espeso, pues al añadir al final el pan rallado, una parte se evapora.

Rellenamos las conchas con la farsa de txangurro

y verduras y las cubrimos con una capa muy fina de pan rallado.

Depositamos encima de cada txangurro unas gotitas de aceite de oliva virgen extra para que gratine mejor. Hay quien le pone mantequilla, pero nosotros preferimos el aceite, aunque con mantequilla también está bueno.

Metemos al horno las conchas, a 200° C y las gratinamos aproximadamente por espacio de 8-10 minutos. En cualquier caso, lo que buscaremos es que quede doradito y que no se queme.

Servir calentito y disfrutar.



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

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

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

Otazu, Vino & Arte



Somos el viñedo con Denominación de Origen Pago más al norte del país, con una combinación única de suelo y microclima atlántico que da vida a vinos de carácter inigualable y siglos de tradición vitivinícola, reflejada en **un señorío del siglo XII** y una bodega centenaria que han preservado la **tradición en un entorno familiar**.

Somos un emblema de **pasión por el vino y el arte**. Las obras contemporáneas que decoran nuestra bodega son un testimonio vivo de esta fusión, demostrando que el vino, en su esencia, es una forma de arte en sí mismo.

Nuestro compromiso con la historia, la cultura y el terroir se refleja en nuestros vinos **Pago de Otazu tinto, Pago de Otazu Chardonnay y Altar**. Vinos capaces de expresar la esencia de la singularidad y riqueza de nuestro terroir. Cada botella es un tributo a la calidad y la excelencia de Otazu.



Señorío de Otazu s/n · 31174 Otazu, Navarra
Tel. 948 329 200 · info@otazu.com



www.otazu.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

GAINZA

Oteñe..... 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarrenea..... 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Uribitarte..... 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea****..... 943 88 98 88

Guregas*..... 943 80 54 80

Igartza*..... 943 08 52 40

Salbatoreh*..... 943 88 83 07

IDIAZABAL

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

OLABERRIA

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

Zezilionea**..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia*..... 843 73 97 97

SEGURA

Imaz**..... 943 80 10 25

PENTSIQAK

MUTILOA

Mutiloa*..... 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune**..... 639 23 88 89

Petit Goierri**..... 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama*..... 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate..... 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa... 943 88 77 18

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkartera:
.....ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
- GERRIKORRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETÁ INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.

BEASAIN Igartzako Monumentu Multzoa. Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

IDIAZABAL Gaztaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA Goierri eta Gastronomiaren IZ, d'Elikatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI Zumalakarregi Museoa. Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

SEGURA Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

ZEGAMA Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

ZERAIN Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. www.zerain.eus



Miguel Pocovi
Catedrático de Bioquímica

El pimiento morrón es el fruto de la especie *Capsicum annuum*, familia de las Solanáceas, a la cual pertenecen unas 2.700 especies de plantas, entre ellas las berenjenas, los tomates o las patatas. Aunque hay muchos tipos de pimientos y guindillas, picantes y no picantes, colores, sabores, tamaños y formas, todos pertenecen a la misma especie.

CURIOSIDADES Y BENEFICIOS NUTRICIONALES DEL PIMIENTO MORRÓN

El morrón, que como su nombre indica, tiene forma de hocico o morro, es también conocido como hocico de buey o pimiento de bonete, y es una verdura que se consume prácticamente en todo el mundo.

El pimiento morrón es el fruto de la especie *Capsicum annuum*, familia de las Solanáceas, a la cual pertenecen unas 2.700 especies de plantas, entre ellas las berenjenas, los tomates o las patatas. Aunque hay muchos tipos de pimientos

y guindillas, picantes y no picantes, colores, sabores, tamaños y formas, todos pertenecen a la misma especie.

El morrón es originario del pimiento picante de América. En México se han encontrado restos arqueológicos de semillas de pimientos (chiles) en el valle de Tehuacán (Méjico) que datan del año 5000-3000 a.C, por lo que se piensa que en esa época los habitantes de Mesoamérica ya lo cultivaban. Actualmente todavía es posible encontrar variedades silvestres en la zona que va desde el sur de los Estados Unidos hasta Colombia o el norte del Perú, estas variedades se conocen con los nombres de chile soltero o chile loco, chiltepin, y el chile maax ik de la península de Yucatán (Mexico).

Cristóbal Colón y sus acompañantes en el año 1.493 fueron los primeros europeos que los comieron. Hay quienes dicen que, al descubrir su sabor picante, los españoles pensaron que se trataba de una nueva variedad de pimienta roja -no hay que olvidar que iban en busca una ruta para ir a Indias y comercio de las especias- por lo que rebautizaron este fruto como pimiento. Aunque

otras fuentes, señalan que su nombre deriva del "pigmentum" que se obtenía del fruto molido. Colón trajo las semillas de distintas variedades a España, desde donde se extendió por todo el continente Europeo, y posteriormente se diseminó por el Mediano Oriente, Asia, África y también en la parte norte de América donde antes no se conocía.

Sin embargo, la hortaliza no resultó del agrado de los españoles y europeos por ser demasiado picante para el paladar de la época. El pimiento no consiguió tener éxito en las mesas europeas hasta finales del siglo XIX y principios del siglo XX, cuando se obtuvieron, mediante la selección natural, variedades más grandes, poco picantes y más dulces, es decir, lo que hoy denominamos pimiento morrón, dulce o ají. El nombre "ají" es de origen antillano y el "chile" es de origen mexicano, ambos son derivación de los nombres que utilizaban los indígenas de dichas regiones.

El morrón, que como su nombre indica, tiene forma de hocico o morro, es también conocido como hocico de buey o pimiento de bonete, y es una verdura que se consume prácticamente en todo el mundo. Este tipo de pimiento es el único miembro del género *Capsicum* que no produce capsaicina, una sustancia que provoca una fuerte sensación de ardor cuando entra en contacto con las mucosas, lo que denominamos picante. Por tanto, los morrones se sitúan en el nivel más bajo en la escala de los picantes, o escala Scoville, lo que significa que no pican. Esta ausencia de capsaicina se debe a un gen que elimina este compuesto y, en consecuencia también, la sensación "picante". Este gen está sobrescrito en el pimiento Mexibell, una variedad híbrida de pimiento

SEGURA
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKA BLAI

www.segurairratia.eus
943 80 10 41 - 943 80 13 47



morrón que produce pequeñas cantidades de capsaicina (y por lo tanto es ligeramente picante).

Cabe señalar que el picante no se corresponde con ningún sabor, sino que es una sensación mental. Se trata de una sensación de dolor que se produce cuando las papilas gustativas de la boca entran en contacto con ciertas sustancias, por ejemplo la capsaicina de los pimientos, como hemos comentado. La pungencia que causa la capsaicina es parecida a la sensación de quemadura en la boca, de hecho los ingleses para indicar que algo es picante utilizan la palabra “hot” que también significa caliente o caluroso. Los nociceptores son los receptores del dolor que responden al picante, estos se encuentran no solo en la boca sino también en otras mucosas como en las fosas nasales, órganos genitales, o en el ano. El hecho de que también tengamos estos nociceptores en el ano ha llevado a más de uno, a un desagradable recuerdo tras comer algo muy picante e ir al inodoro.

Si has comido demasiado picante, un vaso de leche entera es mejor opción que un vaso de agua. La capsaicina es insoluble en agua, pero soluble en grasas y la leche entera contiene grasa. Una bebida alcohólica también te ayudará a apagar mejor ese dolor del picante porque la capsaicina es más soluble en alcohol que en agua.

Uno puede ir acostumbrándose a la capsaicina y, por tanto, también a la comida “picante”. A medida que te habitúas a la comida picante necesitas que tenga más capsaicina para notar su efecto, hasta el punto que lo muy picante nos produce una adicción agradable. Curiosamente las aves no son sensibles a la capsaicina y, por tanto, son unos buenos dispersores de las semillas.

Un alimento con pocas calorías pero con muchas propiedades nutritivas.

Los pimientos morrones son un alimento con un elevado contenido en agua (94%), pocos carbohidratos (5%), apenas proteínas 1%, y una cantidad insignificante de grasas. Sólo aportan 24 kilocalorías por cada 100 gramos, por lo que se pueden comer muchos sin que te aporten exceso de calorías, pero además son una fuente importante de vitaminas y minerales, aparte de contener fibra.

Son unos de los alimentos con mayor contenido de vitamina C. Una sola ración de pimiento morrón aporta, por término medio, más del 200% de las ingestas recomendadas de vitamina C. La vitamina C es importante para múltiples funciones de nuestro organismo, entre ellas: apoyo al sistema inmunológico, aumento de la absorción de hierro de los alimentos vegetales, producir colágeno, es esencial para curar heridas y formar el tejido conectivo. Tiene una potente capacidad antioxidante, neutralizando los radicales libres y disminuyendo el riesgo de cáncer y otras enfermedades asociadas al estrés oxidativo.

La forma de vitamina A que contienen los pimientos rojos se llama betacaroteno, que nuestro organismo convierte en la forma activa de vitamina A. Cien gramos de pimiento rojo crudo proporciona entre 750 y 1000 Unidades Internacionales de vitamina A, que supone el 25-33% de la cantidad diaria recomendada para un adulto. El betacaroteno es lo que les confiere a los pimientos sus colores naranja o rojo. La vitamina A juega un papel esencial en la: visión, función inmune, reproducción, crecimiento celular, funcionamiento normal de los órganos.

Los pimientos también son una buena fuente de otras vitaminas y minerales tales como la Vitamina B6, muy importante para el mantenimiento del sistema nervioso. Cien gramos de pimientos rojos aportan el 23% de la cantidad recomendada de vitamina B6. También poseen un contenido moderado de ácido fólico (o vitamina B9), que es esencial para el crecimiento y desarrollo normal de las células, por lo tanto, fundamental durante el embarazo. Así como de Vitamina E necesaria para el sistema inmunológico y mantener sanos nuestros vasos sanguíneos.

Los pimientos morrones son una fuente importante de fibra, cada 100 gramos de pimientos contienen 2 gramos de fibra, que promueve la salud intestinal, favoreciendo las deposiciones regulares.

Los pimientos morrones tienen excelentes antioxidantes (flavonoides, luteína, vitamina C, betacaroteno, licopeno). Estos compuestos nos ayudan a prevenir el daño celular oxidativo, que es importante para prevenir ciertas enfermedades como el cáncer, la diabetes, las enfermedades cardiovasculares o neurológicas.

La luteína y zeaxantina son dos sustancias que se encuentran en la mácula lútea ocular y protegen al ojo frente a la degeneración macular relacionada con la edad y las cataratas. Los pimientos rojos y amarillos contienen una cantidad importante de estos compuestos, que pueden ayudar a proteger la salud ocular.

El contenido de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y fibra de los pimientos de distinto color no difieren mucho. Los pimientos rojos, amarillos y anaranjados son simplemente las formas maduras de diferentes pimientos verdes, por lo que tienden a ser más caros. Sin embargo, existen algunas diferencias en el contenido de vitaminas, minerales y fitonutrientes, aunque no son suficientes como para garantizar que uno sea mejor que otro. Por ejemplo, según la base de datos de nutrientes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, los pimientos verdes contienen 80 miligramos de vitamina C por 100 gramos, mientras que los pimientos rojos y amarillos contienen alrededor de 180 miligramos por 100 gramos (más del triple de lo que contiene una naranja). Dado que la dosis diaria recomendada para un adulto de vitamina C es de 75 a 90 miligramos por día, cualquiera de los dos es una buena opción como fuente dietética de vitamina C, aunque, lógicamente son preferibles los rojos.

Los pimientos también difieren en el contenido de betacaroteno (una forma de vitamina A) un pimiento rojo contiene 9 veces más betacaroteno que un pimiento verde. Los pimientos rojos tienen aproximadamente 10 veces más cantidad de luteína y zeaxantina que los verdes; y existe una fuerte evidencia científica de que estos carotenoides son importantes para la salud ocular.



Así pues, un pimiento rojo aporta el doble de vitamina C. Pero no debemos olvidar que una porción de pimientos verdes todavía proporciona el 100% de la cantidad sugerida de vitamina C, y que todos al cocinarlos, asarlos o secarlos pierden una cantidad importante de esta vitamina.

Algunas contraindicaciones

Aunque poco frecuente, algunas personas el consumo de pimientos les puede causar algún inconveniente tales como intolerancia o alergia. No se debe confundir una alergia con una intolerancia. Con una intolerancia, la persona puede experimentar algunos problemas digestivos después de ingerir el alimento. Con una alergia, los problemas son más graves, como un sarpullido o problemas respiratorios.

Los pimientos, como hemos comentado al principio son parte de una familia de vegetales conocidos como solanáceas. En algunas personas, el consumo de solanáceas puede provocarles irritación e inflamación intestinal. En cambio la alergia a los pimientos morrones se suele deber a una reacción cruzada entre esta verdura y el polen. Si alguna persona cree que pueden tener alergia o intolerancia a los pimientos, debe consultar a su médico para realizar las pruebas correspondientes.

Mitos sobre el sabor del pimiento.

No es cierto que los pimientos morrones se diferencien en el sabor porque tienen diferente sexo, es un mito. Carecen de fundamento científico los que sostienen que los pimientos de cuatro lóbulos son hembras y que tienen mejor sabor, y en cambio los de 3 son machos con peor sabor. Los pimientos no tienen sexo. En realidad lo que determina el sabor de un pimiento es la variedad, la madurez, terreno, clima, si son de invernadero o no, o el agua de regadío. Algo parecido con lo que ocurre con otras verduras o frutos.

**YA A LA
VENTA**

Carol Archeli Saralegui

COME SANO,
COCINA
PESCADO

TRUCOS Y RECETAS PARA DISFRUTAR
DE LOS SABORES DEL MAR





Liteo Leibar
HOPA Beer Denda

¡ VAYA JARDÍN !!

Vengo pensando los últimos días de qué hablar y al final voy a meter en el gallinero todas las opciones y me quedo con la noticia que ha saltado el día 16 de mayo.

Me voy a meter en un jardín peligroso. Poniendo como ejemplo al deporte rey y las filosofías de los diferentes clubs, voy a centrarme en el Athletic de Bilbao y su “filosofía” de cantera o de jugadores nacidos en Euskal Herria. Por resumirlo, si es de fuera y ha desarrollado su vida en clubs

de Euskal Herria, vale, si ha nacido aquí, aunque futbolísticamente se haya desarrollado fuera, vale, sí tiene un pariente de Euskal Herria, vale.

En el mundo de la cerveza artesanal local está empezando a pasar algo parecido a la hora de determinar qué es de aquí y qué no.

Pondremos sobre la mesa que si la fábrica de cerveza está ubicada en Euskal Herria, vale.

Si una persona nacida o de fuera residente en Euskal Herria, con domicilio fiscal aquí, sin fábrica, conocidos como nómadas, elabora en una fábrica de Euskal Herria, vale. Aunque si esta misma elabora todo fuera de Euskal Herria, ¿vale? Y si es al revés, una persona, con domicilio fiscal en Madrid, que elabora todas sus cervezas aquí, ¿Vale?

Todas estas dudas me vienen a la hora de cómo distribuir las cervezas en mi tienda. Por que si una cervecera nómada elabora todo en Euskalherria la pongo como nómada, aunque una cervecera de aquí elabora todo fuera la pongo como local.

Alguno pensará que todos son locales, otros solo los que están afincados aquí, pero cuando compramos un producto de un fabricante europeo en el que pone *made*



in China, decimos que es chino. Qué locura... seguiré dándole vueltas al tema. Os podéis acercar por la tienda a dar vuestra opinión.

¿Y por qué esta reflexión? Por la noticia de la unión de BIDASSOA BASQUE BREWERY-MALA GISSONA con la cervecera de Noain NAPARBIER. Se cierra la fábrica de Bidassoa ubicada en Irun, (hace un año ya se unieron las fábricas de Bidassoa y Mala Gissona cerrando esta última su fábrica de Oiartzun) y se van a elaborar todo a Noain. Habrá más de uno que dirá que ya no son de Irun u Oiartzun, que no es lo mismo, y en parte creo que algo de razón tienen.

Pero por otra parte creo que en el contexto actual es muy lógica la fusión de fábricas. Se están dando por todo España, y va a ser una manera de supervivencia de marcas y fábricas. Obviamente conlleva connotaciones negativas para el empleo, y que se hayan cerrado dos fábricas supone una nota muy negativa.

Y aquí va mi opinión: TODO VALE. Y mi apoyo a todas estas fusiones para mantener estos líquidos elementos que tanto nos gustan.

Brindemos... HOPA!!!



Puerto 2. DONOSTIA
Plaza de la Constitución



ASADOR ERRETEGIA
KATTALIN



Betiko euskal sukaldaritza Cocina vasca tradicional



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

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



Berezitasuna: Behi zaharraren txuleta parrilan.

Especialidad en Chuleta de viejo a la parrilla.

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





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

“BERTAKO HARAGIEN AZOKA”: APOYANDO A NUESTRAS CHARCUTERÍAS Y CARNICERÍAS LOCALES

“Bertako Haragien Azoka” promovió el conocimiento de nuestros productos elaborados por pequeños comercios de barrio o ubicados en Plazas del Mercado que debemos proteger frente al potente lineal de las grandes superficies.

Vitoria-Gasteiz y Alava se salen! Una expresión muy a la brava pero que puede definir tranquilamente lo que vivimos recientemente en la siempre acogedora Tolosa en el marco de “Bertako Haragien Azoka”. Se trataba del Concurso de Hamburguesas de Autor/a con participación de cerca de medio centenar de carnicerías de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa y, en esta edición, la capital gasteiztarra consiguió tres

premios gordos: Beñat, Mari Carmen-Agustín y María Josefa. Zorionak ere Patxi Iparragirre, Miren Karmele eta Joxe Mari Barriola.

Agradecer especialmente a las asociaciones organizadoras como fue el caso de Okelbiz (Asociación de Carnicerías y Charcuterías de Bizkaia), Harakinak (Gipuzkoa) y Aselcar (Araba) encuadrada en AEnkomer. Y, al mismo tiempo, a una institución que, un año más, ha estado apoyando iniciativas como esta que contamos: el Ayuntamiento de Tolosa. Una pena que en esta edición no se sumará, como así ha ocurrido últimamente, el Gobierno Vasco a través de “Hazi”. No llego a entender la razón qué es lo que ha podido pasar este año (...) pero, cuando menos, es de agradecer que el Ayuntamiento de Tolosa sí lo hiciera apoyando de esta forma a las federaciones territoriales que acogen a nuestras carnicerías y charcuterías.

Por lo demás, “Bertako Haragien Azoka” acogió diferentes charlas, foodtrucks, música, cultura... que hicieron de la otrora capital de Gipuzkoa un espacio para el conocimiento de nuestros productos elaborados por pequeños comercios



de barrio o ubicados en Plazas del Mercado que debemos proteger con nuestra compra frente al potente lineal de las grandes superficies.

En cuanto al producto en sí, para tomar buena nota de los ingredientes, lo mejor es escuchar el programa que detallamos más abajo con las indicaciones de los txapeldunes Beñat y Patxi. A modo de aperitivo, Beñat ganó con su hamburguesa de ternera de un ganadería autóctona que llevan un par de hermanas de Artaza (Araba) cerquita de Foronda. Y por su parte, Patxi, en la modalidad innovadora, presentó una hamburguesa de ternera de caserío de la zona de Usurbil con un poco de patata asada, una crema suave de ajos y cebolla confitada.

Zorionak gutziet!

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

HORARIO:
Domingos y festivos, 13 h.



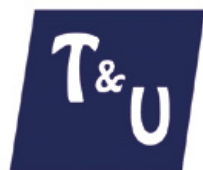
Hamburguesa Tradicional

- 1º Beñat Harategia (Beñat Razkin) Vitoria-Gasteiz.
- 2º Santi Harategia (Agustín Fernández y Mari Carmen Chávarri), Vitoria-Gasteiz.
- 3º Barriola Harategia Joxemari Barriola Tradizioa Eskura Cortadores) Ibarra.

Hamburguesa innovadora

- 1º Otar-Goxo (Patxi Iparragirre) Usurbil.
- 2º Miren Harategia (Miren Karmele Pagola) Tolosa.
- 3º Mari Harategia (Maria Josefa Martinez Peral y Luis Torres) Vitoria-Gasteiz

[Escucha aquí el programa.](#)



CONSULTING T&U ABOGADOS

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

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



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

THM ROSADO (D.O.C. RIOJA)

Jorge Muga ha sido el enólogo de su bodega familiar Muga hasta hace unos años, se independizó y creó junto con su mujer su proyecto personal en el mítico Barrio de la Estación de Haro. TIHOM... de la Tierra y de los HOMbres.

Jorge Muga ha defendido los rosados cuando nadie los defendía. Durante muchos años se pensaba que eran vinos sin prestigio. Y lo defendía debido a que sus abuelos en la posguerra, sobrevivieron gracias al rosado y los ha mantenido con cariño en recuerdo a sus orígenes. Por ello, entre los vinos de Jorge siempre hay un rosado.

THM rosado 2023, está elaborado con Garnacha tinta y con una gotita de Viura, con la intención de querer hacer un vino diferente. Es el único vino que no se cría en madera, porque para su gusto nunca ha encontrado la madera adecuada. Fermenta en inoxidable y lo pasa sobre lías en hormigón donde está unos meses. Cuando considera que es el momento adecuado se filtra y se embotella.

Teóricamente no debería envejecer bien, pero la crianza sobre lías en hormigón le da mucho juego ya que hay una micro oxigenación. Color salmón pálido. En nariz, fresas. Un rosado sedoso y untuoso.



IKAZTEGIETAKO OSTATUA

Tf: 943 65 58 92

PLATER KONBINATUAK
ENTZALADAK
HANBURGESAK
SANDWICHAK
RAZIOAK
OGITARTEKOAK



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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

WAAM: LA QUINTA GAMA DE LA COCTELERÍA

La industria de la coctelería ha experimentado una revolución significativa en los últimos años, adaptándose a las nuevas demandas del mercado y a los

cambios en el estilo de vida de los consumidores tras la pandemia. Un concepto que ha ganado mucha popularidad son los cócteles Ready to Drink (RTD). Estos productos ofrecen conveniencia, calidad y una experiencia de coctelería sofisticada sin la necesidad de un bartender profesional.

Personalmente llevo trabajando en ellos desde la pandemia, donde por aquel entonces creé los *Cocktails At Home*, en las navidades de 2020, pero la verdad es que no tuvieron ningún éxito, aunque podéis ver los videos en nuestro canal de YouTube de *Aqua Vitae Cocktails*. Por aquel entonces, también creé los cócteles DIY (Do It Yourself), no eran cocteles totalmente acabados, sino que los tenía que acabar el propio consumidor con un mixer (por ejemplo, una tónica o un ginger beer) o bien una sidra, ya que estos productos gasificados no se pueden introducir en la coctelera.

Ahora mismo ya podemos ver en los supermercados diversos combinados como Jack Daniel's con Cola o Tanqueray Gin Tonic, ambos productos en lata, listos para tomar. Pues bien, ya os puedo anunciar que esperamos que en muy poco tiempo podáis encontrar también nuestros cócteles WAAM, elaborados artesanalmente por nosotros y enlatados para así conservar su frescura, aroma y sabor.

Los cócteles RTD están generando mucha controversia, tal y como lo hizo la comida de quinta gama hace unos años, y la verdad que no es para menos, pues nos podemos encontrar desde cócteles *premium* listos para tomar hasta auténticas porquerías químicas que no han visto un cóctel en su vida, y me recuerdan a los típicos "preparados de mojito" de hace 15 años. Esto mismo ha pasado en cocina: hace 5 años muy poca gente valoraba positivamente la quinta gama. Ahora cada vez estamos mas acostumbrados a ella e incluso hay platos que están mejor que en un gran restaurante.

Las ventajas de este estilo de cócteles son muy claras como son la calidad constante independientemente de quien lo sirva, la rapidez en el servicio, experiencia, creatividad e innovación.

Yo siempre digo que "la coctelería es como la cocina". Por ejemplo, tú no puedes llegar a un restaurante, pedir una merluza a la parrilla y estar esperando a que desescamen el pescado, lo limpien... todo eso se ha hecho



con anterioridad. Pues bien, en la coctelería es igual: una de las claves del éxito radica en una buena preparación previa. Y la evolución natural de una preparación previa son los cócteles RTD.

Ya sabéis: si queréis disfrutar de un cóctel profesional en 30 segundos, entrad en shop.arteliquido.net y comprad cualquiera de nuestros cocteles. Una vez que os llegue a casa lo enfriáis, lo agitáis, lo servís en una copa con hielo... y a sorprender y disfrutar con tus invitad@s.

COFFEE MARTINI

INGREDIENTES:

- 10 cl. Blend de Cafés Panchito
- 5 cl. Vodka
- 1,5 cl. Licor de chocolate
- 1,5 cl. Sirope de caramelo salado

ELABORACIÓN:

Primero maceraremos durante 24 horas 100 grs de café molido medio en 1 litro de agua. Lo filtraremos pasado ese tiempo y lo reservaremos. En la coctelera añadiremos todos los ingredientes y agitaremos bien. Para decorar pondremos 3 granos de café y un poco de canela (en el borde, por si hay a quien no le guste esta especia).

Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



enata
sagardoa
Beverage of All Ages

hazi

NURO JAKINTZA
GOBIERNO VASCO



Xabier Gutiérrez
Cocinero y escritor

EL AROMA DEL OLOR

Fuera hace mucho frío. Ha estado lloviendo toda la mañana y no ha nevado por muy poco. Los montes que veo desde mis aposentos siguen estando blancos. Llevan así todo el invierno.

Tengo la nariz llena de mocos y eso en mi oficio es jugar con fuego. No sé qué pasó, pero ayer estuve todo el día con sensación extraña. Tal vez haya tenido fiebre durante la noche. Me he puesto varias mantas, pero la sensación de frío la sigo manteniendo.

A primera hora he estado unos instantes en las cocinas y avía un ajeteo fuera de lo normal. No les gusta verme por ahí. Saben que mi presencia les trae mal fario. Nunca deseé esa sensación cuando empecé en este oficio, pero las consecuencias de mi trabajo les afectan de manera directa.

Estaban ordenando las garrafas de vino. Desde algún lugar remoto avía llegado harina blanca. Jamás la avía visto. Los panes que se encontraban cerca del horno tenían un interior muy blanco. Avía cestas con caquis traídos de no sé dónde. Llevaban ya unas horas asando una ternera entera y el olor que venía de las brasas estaba en el ambiente, seguro, pero yo no era capaz de reconocerlo. Nunca avía visto facerlo y siempre eran cerdos los que se asaban. Los faisanes y las perdices estaban desplumadas y listos en varias marmitas. Las liebres colgaban de un travesaño todavía con la piel. Media dozana de cisnes se estaban cocinando en otra cazuela. Las brasas estaban dando a la estancia un calor y color acogedor. En una esquina avía charolas con manzanas apiladas. Al pasar por una puerta de acceso al comedor tuve la sensación de oler a romero. Parece que empiezo a estar mejor.

La visita de hoy debe ser muy especial. Todo el mundo está muy nervioso. Face unos días el señor duque vol-

vió a amenazarme con casar a mi hija con un desalmado anciano si yerro en mi trabajo. Solo tiene catorce años.

Paga pocos reales, pero tengo un lugar privilegiado en el ala norte del palacio. Me viste con ropajes elegantes en especial cuando debo salir al comedor. Eso también me gusta. Con la excusa de mi trabajo pruebo cosas que alimentan el gznate. Él me sacó de la pobreza, sí, pero a cambio de estar en una cárcel de lujo. Además, desde la muerte de mi mugier mi mente solo tiene espacio para una persona. Y desde que cumplió los trece está bajo la amenaza del maldito duque. Es guapísima, dulce y muy lista.

Ayer estuve visitando a una hechicera que vive en el bosque. El lugar es maravilloso. Huele a todo tipo de pócimas. Tiene tarros de cristal con yerbas secas de todos los tamaños. Me hizo unos vahos con agua, orégano, tomillo, menta, miel y cáscara de limón seca. También algunas raíces oscuras que no me quiso decir su nombre. Estoy mejor, sin duda funcionó, pero sigo nervioso por la comida del mediodía. En el menú no hay nada que pueda hacerme confundir. Hoy siento que no hay peligro. No creo que mi nariz me juegue una mala pasada.

Parece que el sol se ha abierto paso entre las nubes. Llega el momento. Me he puesto una pechera muy bonita con ribetes dorados, botones a juego y una chaqueta de color azul. Huele a jabón de tomillo, mi preferido. Estoy oliendo la comida, mi ropa limpia. Parece que es una pátina para empezar a oler, a escudriñar aromas ocultos. Mi nariz está limpia. Todo está listo. Bebo un poco de agua. Mi lengua ayudará a detectar lo imposible.

Los gritos de mi señor demandándome no se retrasarán.

Llega la peor parte. Caminar en silencio hasta el mismo centro de la mesa del enorme comedor. Todos, invitados y sirvientes, me observan. Siento sus miradas inquisitivas. A veces dudosas. ¿Qué sabrá este pelado? oí decir en una ocasión. En medio está el Sennor Duque. Fabla algo con su invitado. El primer plato ya está a la vista en fuentes enormes. Pavos reales asados con sus plumas como decoración. En un gigantesco carro con carbones ardiendo llega la ternera adornada de palomas torcaces. Pruebo todo lo que puedo antes de dar mi



consentimiento. Olfateo como un canis tras setas, almendras y el sabor amargo de algo que no esté quemado. Todos me observan en silencio y esperan mi aprobación. En ningún lugar fallo aroma sospechoso alguno. Cato varias ánforas de vino en incluso el agua y varios barriles de cerveza. Buscaba el aroma de la ponzoña en el olor. Nada. Asiento con la cabeza y media sonrisa. Comienza la fiesta. Todos ríen y beben hasta saciarse.

Al acabar la sorpresa me la da el propio sennor con la noticia de que aquel distinguido invitado con más ancianía en sus piernas que el propio Matusalén iba a ser

el flamante marido de mi hija. Que vivía muy bien, y que le debía ese favor me dixе con dóciles palabras. Y que la boda se consumará en el plazo de dos días con otro festín en el mismo lugar.

La noche se ha hecho larga hasta la cabaña de la jurguina. Fazme algo que sea letal, tremendamente tóxico, le suplico. Que incluso el vino más delicado pueda ocultar. La mugier mantiene su melena de pelo blanco muy cerca de la lumbre.

Tarda en responder.



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

ARRAINDEKO - PERSONAL SHOPPER (II)

En mi artículo del mes pasado os hablaba acerca del módulo de FORMACION TÉCNICA EN PUESTO DE PESCADERÍA ofertado por LANBIDE que estába-

mos impartiendo en nuestra pescadería. El curso llegó a su fin y ya hay en la calle 13 personas formadas para poder ejercer nuestra profesión. La experiencia y el día a día acabarán curtiendo a estos nuevos profesionales, como sucede en todos los puestos de trabajo, pero las nociones y habilidades básicas las han adquirido, y de sobra.

Al igual que en la edición de 2022, el grupo de este módulo ha sido de lo más variopinto. Gente de diferentes edades, situaciones personales, y especialmente, y lo que más llamaba la atención, de muy diversas nacionalidades. Desde América Latina a Mongolia pasando por Oiartzun. Parecíamos la torre de Babel.

Esta peculiaridad ha dado mucha riqueza al grupo. Hemos podido compartir saberes, tradiciones y modos de vida y de alimentarnos de muchas culturas. En especial en todo lo relacionado con el pescado.

Y tanta peculiaridad hizo que la comida fin de curso fuera de lo más especial, una experiencia única que difícilmente cada uno de nosotros volveremos a repetir.

Diseñamos la comida de tal modo que cada alumno y alumna elegía un plato de pescado de su país y lo cocinaba para todos. En algunos casos los platos fueron cocinados in situ en la misma sociedad y hubo otros que vinieron preparados desde casa.

El resultado fue una gran mesa multicultural con 15 platos de pescado de lo más peculiares. Hubo que medirse para llegar a degustar todos, conteniéndose para repetir alguno de ellos porque había mucho que probar.

Tánger, Honduras, Nicaragua, Marruecos, Euskadi, Colombia, Mongolia y Venezuela. Como una Eurovisión gastronómica.

Estos son todos los platos que catamos. Cada uno con una verdadera historia detrás:

- Antxoxas marinadas abrazadas
- Albóndigas de sardinas
- Ceviche colombiano de langostinos
- Congrio rebozado al horno
- Mejillones rellenos
- Txipirones en su tinta y encebollados
- Verdel marinado al estilo marroquí
- Ceviche nicaragüense de chirilas, langostinos y kraba
- Pimientos rellenos de bacalao
- Antxoxas en vinagre



- Tortilla de bacalao
- Pastel de merluza y langostinos
- Congrio y sus cogotes en salsa especiada con canela y pasas
- Salmonetes fritos con patatas

Y de postre una maravillosa tarta de queso con pistacho que nos preparó por sorpresa una de las alumnas, Marlene, y que estaba increíble.

Nada más y nada menos que todo eso nos metimos entre pecho y espalda regado con el digestivo té moruno que nos prepararon los marroquíes del grupo.

Una experiencia gastronómica de gran valor que ninguno de los presentes volveremos a repetir por su singularidad y carácter de única.

Pero no fue lo único que comimos durante la formación. Un día, en mitad de curso, un alumno marroquí, Yamal, nos agasajó a todos con un verdadero cus cus de su tierra, recién hecho y calentito que acompañamos con leche agria. Fue otro auténtico placer, no sólo degustar un plato típico tan bien preparado, si no saborear la generosidad y el cariño de las personas.

Lo que queda más que claro es que la diversidad, más allá de la inseguridad ante lo desconocido, es fuente de riqueza.

Es rico conocer personas e historias, y más rico aún si lo haces delante de un plato preparado con lo mejor de cada uno.

En un momento en el que la sociedad donostiarra y vasca necesita esa riqueza más que nunca, el pueblo vasco



se está volviendo cada vez más plural, y así va a seguir en adelante.

Igual que nuestros antepasados migraron de acá para allá, hoy en día son muchos y muchas las que vienen a nuestra tierra a buscar el sustento. Es negar la evidencia cerrar nuestras puertas a estas personas, a esta realidad. Porque tanto como ellos necesitan una manera de buscarse la vida nosotros necesitamos manos que trabajen con nosotros y nosotras para sacar esta ciudad y este país adelante. A las cifras me remito.

La multiculturalidad es el futuro. Abrir nuestra mente y el nuestro corazón al cambio que ya ha llegado nos va a facilitar las cosas.

Si hay algo seguro es el cambio. El mundo está en constante cambio.

Aceptemos lo que viene y disfrutemos de todo lo bueno que nos va a traer.



OTZAUURTEKO BENTA



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



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



LAS HERENCIAS

Leo o te cuentan sobre esas familias rotas por herencias que no tendrías ni que contar con ellas. Por un puñado de euros o unas pocas propiedades, no hace falta que sean muy costosas, hay personas que pierden la clase, la educación, los valores y si alguna vez hubo algo de amor también puede quedarse ahí como si la bolsa de basura se te hubiera abierto camino del contenedor. Creo que lo mejor que puedes dejar en este mundo no se guarda en bancos ni se mueve en mercados inmobiliarios, lo creo firmemente porque son los recuerdos los que has tenido que fabricar antes de que esa persona marche y son imposibles de borrar, de perder o vender. Además esas vivencias son las que te llevan a momentos únicos, la única manera de volver una y otra vez a leer ese capítulo que tanto te gustó. No creo que existan euros, cuenta bancaria, casas o pisos que te lleven a eso, dudo mucho que ese momento de notario te ponga los pelos de punta como cuando haces aquella receta que te hacía tu abuela o abuelo o hueles aquel pescado al horno que clavaba tu padre. Y a veces nos agarramos a lo material, pero de una manera ilógica y sentimental como ese plato sin ningún valor aparente que guardo de mis abuelos. Ese mismo plato donde mi abuelo Gervasio servía aquella ensalada de pimientos que siempre me devuelve a él, a esos días donde subía las escaleras de su casa a la hora de comer con mas alegría que hambre y que cuando abría la puerta y olía a pimientos asados era un momento inigualable. Éstas son las herencias que me gustan, por las que nadie se pelea ni pierde la dignidad porque son tuyas y nadie te las puede quitar. Eso quiero dejar en este mundo, recuerdos para parecer que nunca me marché.

ENSALADA DE PIMIENTOS DEL ABUELO GERVASIO

INGREDIENTES:

4 pimientos rojos grandes; Aceite de oliva; Sal; Cebolla morada; Cebollino; Vinagre suave.

ELABORACIÓN:

1. Lava y seca bien los pimientos. Ponlos en una bandeja de horno, añádeles un poco de aceite de oliva y masajéalos y ponles su punto de sal.

2. Hornéalos a 200 grados 35/40 minutos.

3. Sácalos, tápalos con film transparente y deja que se templen.

4. Péalalos y límpialos. Córtales en tiras con las manos y ponlos en un plato dónde habrás untado un diente de ajo.

5. Añade la cebolla bien picada, el caldo de los pimientos, un chorro de aceite de oliva virgen extra, un poco de vinagre y el cebollino picado.



LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

Soy cocinera y divulgadora (y si tenemos que utilizar esa palabra tan manida me gusta mas "influentzer")

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banquetta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fuí mayor que tuve una infancia sin infancia y creo que lo que me salvó fue mi amor por la cocina que hacen de esos recuerdos no ser tan amargos como deberían. Así que pasados los años y siendo autodidacta he conseguido que mi cocina sea de un alto nivel, variada y creativa. También me gusta comer y que me sirvan, por eso soy habitual entre la hostelería, difícilmente me puedo quedar con un solo local porque la oferta es tan variada como maravillosa. Lo que si me gustan son los lugares de cocina honesta y sin demasiada pompa ni boato, la buena cocina no necesita demasiados "floripondios" porque si es buena habla sola.

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA





aqua vitae
• cocktails •

Cátering de Coctelería para Bodas

Añade una experiencia única a tu celebración

**ANTONIO BAR
(DONOSTIA)**

ARZAK, A NUESTRO ESTILO

Texto y fotografías:

Josema Azpeitia

Pintxo que fue creado dentro de una iniciativa para homenajear al maestro y que se ha quedado en la carta.



ANTONIO BAR

Bergara, 3 - DONOSTIA

Tf: 943 42 98 15

Precio: 4,50 €

A finales de la pasada década, antes de la irrupción del Covid, tuvo lugar una iniciativa en la hostelería donostiarra que se tradujo en un concurso de pintxos en homenaje al maestro Juan Mari Arzak.

“Todo vino a raíz de que a alguien se le ocurrió preguntar cuál era su plato favorito a uno de los cocineros más conocidos del mundo, famoso por tener un laboratorio donde se investigan los productos más originales de la gastronomía... y su respuesta fue que unos huevos con patatas y piquillos” comenta entre risas Martín Iparragirre, más conocido como “Pipa”, uno de los más veteranos camareros del Antonio.

“Fue tal el éxito del ‘Arzak a nuestro estilo’ que decidimos mantenerlo en la carta, y es que a la gente le encantó y se ha convertido en uno de los pintxos más solicitados del bar después, por supuesto, de nuestro buque insignia, la tortilla de patatas”, Pipa aporta otra de las claves del éxito del ‘Arzak’, y es que los ingredientes del mismo “son, en un 75%, los mismos que los de nuestra tortilla, así que cuando ésta se acaba, la gente se pide un ‘Arzak’, a fin de cuentas, poco cambia de uno a otro, solo que éste segundo está más jugoso y el pimiento verde se sustituye por pimiento del piquillo... lo demás, es muy similar en gusto”.

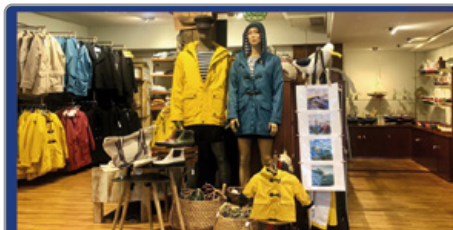
Por supuesto, hay más pintxos en la barra de este clásico donostiarra. Pipa también nos repasa los más exitosos: “El de antoxoa, que se sirve sobre una tostadita con pimiento verde



dulce y guindilla riojana, y que lleva décadas entre nosotros, desde la época inicial del bar en los años 50. Y también arrasan el Ravioli de langostino con salsa de Martini Blanco y el Crujiente relleno de rabo de buey. Todo ello sin olvidar la ensaladilla rusa, los pintxos de barra...”.

Si queremos ir más allá del pintxo, en el Antonio podemos solicitar raciones de productos de temporada. “Ahora estamos con el Guisante de lágrima, que servimos con jamón y huevo poché, las Habitas frescas, las Antxoas que se traen prácticamente todos los días, los Revueltos de zizas o de hongos...” Y no podemos dejar de mencionar los exquisitos Callos, una de las especialidades de la cocinera, Ana Uli.

“Pero”, insiste Pipa, “nada comparable a la expectación que se crea alrededor de la tortilla de patatas... La gente está fanatizada... y está bien que así sea”, concluye.



**ARROPA ETA DEKORAZIO
NAUTIKOA**



ENBATA

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



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

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

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

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

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

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

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

RUBÉN TRINCADO SE HALLA EN UN MOMENTO PLETÓRICO ENSALZANDO COMO NUNCA EL PRODUCTO

LA CARA MÁS VANGUARDISTA DE JAKITEA



MIRADOR DE ULIA
Ulía Pasealekua, 193 - DONOSTIA

Tf: 943 27 27 07

www.miradordeulia.es

Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa

Rubén Trincado López, chef del Mirador de Ulía representa, sin duda, la cara más vanguardista de **Jakitea**, asociación en la que, a primera vista, puede resultar chocante un restaurante que parece más bien enclavado en los preceptos de la mal llamada "Alta cocina". Sin embargo, Rubén ha conectado con Jakitea casi desde su fundación pues el producto siempre ha sido el eje sobre el que ha girado su cocina.

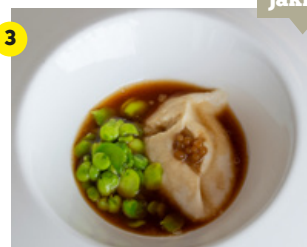
Rubén nos demostró claramente esa filosofía cuando el pasado 17 de mayo nos agasajó con su menú "**Arraigo**", un canto al producto de cercanía y de temporada que pinta, literalmente, un paisaje indiscutiblemente local sobre el lienzo de la vajilla, adornado de multitud de pinceladas que denotan la maestría de quien lleva ya décadas de oficio y ha emprendido una vuelta a los orígenes tras haber jugado en los más diversos campos. Nos encontramos con un Rubén Trincado pletórico, juguetón, vacilón como siempre ha sido pero más relajado, buscando agradar más que sorprender y guardando ese espíritu transgresor que siempre le ha acompañado. Texturas inesperadas, alianzas contranatura y giros argumentales conviven con platos que rozan el clasicismo y el academicismo sin dejar nunca de lado las técnicas más punteras empleándolas, eso sí, al servicio del producto.

"Arraigo": Producto, color y sabor

El mencionado menú "Arraigo", que se factura a 140 euros (IVA incluido) y que puede combinarse con un maridaje de vinos al precio de 95, se compuso de los siguientes platos que aparecen retratados en la página siguiente:

- 1.- Aperitivo de la casa (diferentes mantequillas caseras).
- 2.- Paté de hígado, alita, pata suflada, crujiente de piel y fondo de frutos rojos.
- 3.- Coliflor ahumada con caviar, habitas salteadas y jugo de Jerez.
- 4.- Bogavante madurado en papa-da con salsa americana y salsifi.
- 5.- Falso risotto de vainas y cigala.
- 6.- Espárrago crujiente con migas de parmesano al limón negro con velouté de sus pieles.
- 7.- Guisantes de lágrima con periquito azul.
- 8.- Kokotxa confitada con pil pil de curry y azafrán, su crujiente y huevas de trucha.
- 9.- Rodaballo asado con espina de hojaldre y gotas de remolacha amarilla.
- 10.- Naranja con su espuma.
- 11.- Pato confitado.
- 12.- Piel de leche tostada.

En conjunto, un excelente alarde de producto y técnica que complementado con las excelentes vistas del lugar ofrece un conjunto incomparable. Rubén Trincado se encuentra, sin duda, en forma.



Arte culinario... y escultórico: Los platos de Rubén Trincado asemejan esculturas. No es casualidad que Kiko Agudo, responsable de la comercial Aurki actualmente jubilado, haya accedido a exponer sus esculturas en este incomparable espacio. (Ver más información al respecto en las páginas 96 y 97 de esta misma revista).



5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

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



HIKA TXAKOLINDEGIA SE RINDIÓ A LOS ENCANTOS DEL SOL NACIENTE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A finales del pasado mes de marzo, el **Restaurante HIKA**, dirigido por **Roberto Ruiz** en las instalaciones de la bodega de txakoli homónima, en la localidad de Amasa-Villabona, descuidó (en sentido figurado y por un día) su filosofía de "Kilómetro 0" para dar a conocer diversos productos acarreados directamente del archipiélago Japonés.

A lo largo de esa mañana, la distribuidora **ISSé Japan** dio a conocer, ante un numeroso público compuesto en su mayoría por cocineros y hosteleros, diferentes tipos de pescado japonés sacrificado con la técnica "*Ikejime*", un arte que consiste en una incisión en la cabeza del pescado en vida con la que se eliminan los nervios del mismo obteniéndose así una especie de "*rigor mortis*" cuya consecuencia principal es que la carne del animal tarde más de lo habitual en descomponerse, lo que permite una mayor

conservación así como la posibilidad de madurarlo largo tiempo al igual que se hace con la carne.

Arropado por una delegación del Gobierno de Japón, y acompañado de **Makoto Enooku**, coordinador del encuentro, **Romain Doyotte**, presidente de la distribuidora, mostró a los asistentes las características tanto del *Madai* o *Pargo japonés* como del *Hamachi* o *Pez limón*. Estas dos especies son criadas en el mar de Uwakai, una zona situada al oeste de la isla Shikoku, al sur de Japón, considerada privilegiada para la acuicultura al verse beneficiada por la corriente Kuroshio, que proporciona en esa zona del Pacífico un clima moderado y una temperatura estable a lo largo de todo el año. Asimismo, la alimentación de los peces es cuidada de manera especial para que su carne y su sabor adquieran una calidad fuera de lo común. Estas piezas son directamente distri-





buidas a los restaurantes de todo el mundo en un plazo de tiempo mínimo para preservar las características del producto.

También fue presentada en el mismo acto la *Vieira Japonesa*, un producto que es directamente importado de la isla de Hokkaido, en el norte del País del Sol Naciente.

Seguidamente, tuvo lugar una generosa degustación de los diferentes pescados dividida en dos partes: la más japonesa de ellas corrió a cargo de **Sebastian Pincheira**, de **Kai Sushi Bar** (Donostia), que llevó a cabo una sesión de corte de pescado de cara al público y elaboró una serie de Nigiris con el mismo, así como cortes de sashimi. A su vez, **Xabier Sánchez Duro**, responsable de la comercial bilbaína **Japón Gourmet** dio a probar al público tres sakes que acompañaron de manera perfecta a los

pescados "a la japonesa"

A continuación, **Roberto Ruiz** y su equipo dieron rienda suelta a su habilidad con las brasas ofreciendo las dos piezas de pescado a la parrilla así como las vieiras asadas en las ascuas y servidas con una sávida salsa holandesa, regando estos bocados, cómo no, con el txakoli de la propia bodega Hika, consiguiendo un maridaje perfecto.

Fue, en conjunto, un encuentro diferente, divertido y sabroso, que contó con la asistencia de importantes chefs como **Xabier Zabaleta** (Aratz Erretegia), **Pablo Loureiro** (Casa Urola), **Yon Mikel Rodríguez** (Avenida Taberna-Jatetxea), **Hilario Arbe-laitz** (Zuberoa), **Ruben Trincado** (Mirador de Ulía), **Fede Pacha** (Orona) y **Edorta Lamo** (Arrea) entre otros.





ASTURIAS ENTREGÓ LOS DIPLOMAS DE SUS PLATOS DE ORO DE LA GASTRONOMÍA

Este pasado marzo acudimos a Asturias al acto de entrega de los diplomas de los **Platos de Oro**, los galardones gastronómicos más antiguos del Estado, dirigidos en Asturias por **Carlos Guardado**, quien se ocupa de que estos se celebren en diferentes municipios del Principado. Este año, la preciosa localidad de **Salas**, con su alcalde **Sergio Hidalgo** al frente fue la encargada de recibir a los premiados, ceder las instalaciones para el acto y ofrecer una recepción a las integrantes del **Club de Guisanderas de Asturias**, actos que discurren con la calidez que caracteriza a estos premios que, como subrayó su impulsor, “no miran al sol ni a las estrellas sino al plato y la cocina”.

Tras una interesante charla de la Catedrática de Historia y Cronista Oficial de Avilés **Mª Josefa “Pepa” Sanz** sobre la alimentación en el Camino de Santiago, nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, tuvo el honor de glosar uno de los premios, el que recibió **La Hacienda de La Lloreá**, restaurante dirigido por **Miguel Angel de Dios** y **Paco Gómez**, gentes volcadas en la hostelería y la restauración. El resto de premiados fueron los restaurantes **Bar Camacho** de Oviedo y **Al Son Del Indiano** de Salas, modélicos exponentes de una hostelería y una gastronomía familiar, casera, tradicional, respetuosa con sus raíces y con los pies anclados en el suelo. Un acto sencillo, entrañable y ejemplar.

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

Xabier Gutiérrez

20.^a
EDICIÓN

**RECETAS
SENCILLAS PARA
NOVATOS
Y COCINILLAS**

Nueva edición
revisada y ampliada

PLANETA
GASTRO



**NUEVA
EDICIÓN
AMPLIADA**

PLANETA
GASTRO



BURGOS CELEBRÓ LA 2ª EDICIÓN DE SU CAMPEONATO DE TORTILLA DE PATATAS

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Entre el 1 de abril y el 13 de mayo ha tenido lugar el Campeonato provincial de Tortilla de Patatas de Burgos, un evento gastronómico de primer orden organizado por **Burgos Alimenta**, división de la Diputación burgalesa para la promoción de la gastronomía y coordinado por **Rafael García Santos**, organizador del Campeonato de España de Tortilla de Patatas.

Este campeonato se ha dividido en **cinco semifinales** comarciales, celebrándose la primera de ellas en Vilviestre del Pinar donde Luis Alberto Simón, de El Cenador de Quintanar de la Sierra se hizo con el primer puesto en la modalidad "Tortilla tradicional" y el segundo en "Morcilla de Burgos". Por su parte, Mariano De Las Heras de Casa Ramón II, también de Quintanar, como el resto de

los participantes, venció en la modalidad "Tortilla CON" (Tortilla con morcilla IGP Burgos) destacándose también Violeta Alexandru con el tercer puesto en ambas categorías e Isidro Antón del bar La Campiña con el 2º puesto en la modalidad Tradicional.

En el resto de las **semifinales** los resultados fueron:

1.- Semifinal de las Merindades (8 de abril, Villarcayo):

Tortilla Tradicional: 1º Susana Solana (Tu Casa Gastrobar, Espinosa de los Monteros); 2º Iker Pereda (La Taberna, Quintana Martín Galíndez); 3º Conchi Martínez (La Encina, Quintanilla Escalada).

Tortilla CON: 1º Susana Solana; 2º Jesús Chomón (El Desván de Soncillo); 3º Jesús Miguel Sánchez (Estación de Servicio San Miguel de Bercedo).





2.- Semifinal de Ribera del Duero (15 de abril, Villalba):

Tortilla Tradicional: 1º Ricardo Martín (La Posada de Pradorey, Gumiel de Mercado); 2º Javier Izquierdo (Mesón el Viso, Gumiel de Mercado); 3º Teresa David (La Posada de Moradillo de Roa).

Tortilla CON: 1º Javier Izquierdo; 2º Ricardo Martín; 3º Marta Villalba (El Lagar de Severino, Aranda de Duero).

3.- Semifinal de Burgos capital (29 de abril):

Tortilla Tradicional: 1º Sandra Díez Melgosa (La Taberna, Arcos de la Llanza); 2º La Niña (Burgos); 3º Bar de Arriba (Arcos de la Llanza).

Tortilla CON: 1º Sandra Díez Melgosa 2º Bar de Arriba 3º La Niña

4.- Semifinal de Miranda de Ebro (6 de mayo):

Tortilla Tradicional: 1º Alejandro Manuel Díaz (Gastrobar Continental); 2º Rogelio Fonteboa (Bar Canalla); 3º Nahiara Ahedo (Bar Cambio de hora).

Tortilla CON: 1º Alejandro Manuel Díaz; 2º Mº Ángeles Jiménez (Los Tilos); 3º Raquel Pérez (Casino de Miranda).



Campeonato popular y gran final

Para culminar el campeonato, los días 12 y 13 de mayo tuvo lugar una "sesión doble" en Canicosa de la sierra. El primer día se celebró un **campeonato local popular** de tortilla en el que se destacaron Mariano José Esteban, "Tuco", de Canicosa de la Sierra, Guendalina Rubio de Vilviestre del Pinar y Ramón Benito, también de Canicosa. Ese mismo día también hubo una populosa fiesta gastronómica con reparto y degustación de productos típicos.

Y el 13 de mayo, en la Gran Final, **Ricardo Martín** de La Posada de Pradorey se impuso en la modalidad "Tradicional" quedando segundo en "Tortilla CON", mientras **Javier Izquierdo** (El Viso) quedó primero en "CON" y segundo en "Tradicional". El resto de campeones fueron **Conchi Martínez**, tercera en "Tradicional" y **Susana Solana** tercera en la modalidad "Tortilla CON".



FOTOGRAFÍAS: *Página anterior:* Arriba, entrega de premios de la final del campeonato, el 13 de mayo en Canicosa de la Sierra. Abajo, un momento de la fiesta gastronómica del 12 de mayo en Canicosa y una imagen de Ricardo Martín, ganador del Campeonato.

Esta página: Arriba: José Antonio Gómez, miembro de Burgos Alimenta y persona implicadísima con el campeonato, con la gorra del Club de la Tortilla que le impuso durante el concurso el organizador del mismo, Rafael García Santos. A la derecha: Imágenes de la entrega de premios de las cinco semifinales en orden cronológico, de arriba a abajo.



ARRASATE ACOGIÓ EL II CERTAMEN DE CALLOS DE GIPUZKOA

El pasado 18 de mayo tuvimos el honor de entregar, en la persona de nuestro coordinador, Josema Azpeitia, el primer premio del **II Campeonato de Gipuzkoa de callos** que tuvo lugar en Arrasate organizado por la agrupación de carniceros de Gipuzkoa **Ederto Harakel**.

El ganador fue el carnicero **Martín Tolosa** de Ibarra, y el premio lo recogió en su ausencia **Mailu Odriozola**, carnicera jubilada y miembro de Ederto que formó también parte del jurado.

El segundo premio recayó en el carnicero de Aretxabaleta **Jon Diaz**, que recogió personalmente el premio de manos de una de las representantes de la organización y el tercero fue ganado por nuestro admirado **Joxe Mari Barriola**, de Ibarra, también ausente, y recogido por un miembro de Ederto.

Excelente organización

Fue un placer participar en este Campeonato, organizado por segundo año consecutivo y en el mismo lugar. Los miembros de Ederto pusieron, y nunca mejor dicho, toda la carne en el asador para que el concurso empezara puntualmente y para que hubiera callos a precio popular para todo el que se acercara, sirviéndose unas raciones descomunales a los que se acercaron a las carpas instaladas por los carniceros que se ocuparon ellos mismos de cocinar y servir al público. Asimismo, se corrigieron pequeños fallos de la edición anterior resultando un certamen mucho más ágil y profesional.

Igualmente fue un placer compartir mesa de jurado con gente tan preparada como **Asier Antia**, del **Bar Ezkiña** de Arrasate, toda una autoridad en cuestión de callos y casquerías varias, con **Mailu Odriozola**, quien junto a su marido **Fernando Salegi** han sido una referencia indiscutible del sector en Urola Garaia y con **Isidor Caballero**, quien en su día fuera cocinero y a día de hoy es más conocido por su participación en pruebas de ultra trail y similares.





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

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

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



MENDAVIA HOMENAJEÓ AL ESPÁRRAGO

El pasado sábado 18 de mayo, la **Cofradía del Espárrago de Navarra** celebró en Mendavia su 32º. Capítulo, en compañía de otras 17 cofradías gastronómicas y con la colaboración del Ayuntamiento de la localidad.

A lo largo del acto fueron investidos cofrades de número 7 nuevos miembros y fueron entronizados 4 nuevos Cofrades de Honor: **Nicolás Ramírez**, chef del Restaurante Tubal de Tafalla, **Itziar**

Inza, responsable de Reyno Gourmet, **Roberto Cámara**, director de Navarra Televisión y **Jesús Valerio** en nombre de la Cofradía San Isidro Labrador y San Antonio Abad de Mendavia.

Este año, el capítulo de la Cofradía vino unido a una **Feria del Espárrago** en la que los vecinos de Mendavia ofrecieron una degustación gratuita de este excelente fruto de la tierra navarra tanto a sus vecinos como a los visitantes.

www.fortaleza1786.com



Oiartzun
**FORTA
LEZA**
1786

Sukaldearen Xarma

ostegunetik igandera gurekin gozatu!

Hurbileko produktuekin egindako karta
Ostegun eguerdian plater bereziak eta arratsalde Koktel-potea

Carta elaborada con productos de proximidad
Jueves medio día plato especial y a la tarde Koktel-pote

📷 @fortaleza1786

Ergoingo Bidea, 15 (20180) Oiartzun

943 71 37 70

ARATZ, MIEMBRO DEL CLUB DE LA BUENA MESA

El Asador Aratz de Ibaeta es todo un referente de la cocina Kilómetro 0 y el apego a sus raíces, pero no por ello deja de mirar a su alrededor en busca de inspiración y referencias. De un tiempo a esta parte, de hecho, los responsables de este establecimiento miran mucho hacia el sur de la península. A finales del pasado año **Xabier Zabaleta** volvió a organizar las **Jornadas de Gastronomía Vasca** en el Restaurante **El Faro del Puerto** de El Puerto de Santa María y a principios del pasado mes de marzo todavía miró más al sur, concretamente a la ciudad de Ceuta donde se celebró el encuentro anual del **Club de la Buena Mesa**, una asociación que reciente mente ha admitido en su seno al célebre restaurante donostiarra en base a su calidad y su apego a la cocina tradicional.

En total fueron 150 los chefs pertenecientes a dicho club que se juntaron en la colonia africana siendo recibidos por el alcalde de la localidad, que les acompañó en los diferentes actos de este encuentro que cada año tiene lugar en una ciudad diferente.

El logotipo del Club de la Buena Mesa ya luce en la puerta de Aratz como un premio más a su trayectoria y a su compromiso con la gastronomía tradicional y familiar.



EUSKALDARRAK REFLEJÓ LA PASIÓN POR LA COCINA

Un año más, en abril acudimos a la Muestra Gastronómica de la sociedad **Euskaldarrak** de Errenteria, que ya va nada menos que por su **37ª Edición**.

En nuestro caso, estuvimos acompañados de los cocineros **Hilario Arbelaitz**, **Aitor Arandigoien** y **Mikel Otegi**, y degustamos los exquisitos platos preparados por las sociedades **Alkartasuna**, **Batasuna** y **Txepetxa**, aunque fueron muchos más los que desfilaron por Errenteria durante las dos semanas que duró la muestra.

En el próximo ejemplar de Ondojan.com os ofreceremos una completa crónica sobre estas modélicas jornadas.





ARRIKITAUN
RINCONZITO ANDALUZ



ARRIKITAUN
RINCONZITO ANDALUZ

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

... y musho má !!!!

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



YON PAVON
COCKTAIL EVENTS




El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624

GUISANTE DE LÁGRIMA, PERLA DE GETARIA



A finales de febrero visitamos **Kosta Aroa**, la entrañable granja dirigida por **Jaime Burgaña**, quien fuera en su día el pionero de la implantación del guisante de lágrima en la alta restauración, convirtiendo lo que era una legumbre no muy apreciada por los agricultores debido a su bajo rendimiento y su dificultad, en una vedette de la cocina de postfín.

Jaime nos comentó que la actual situación climática ha adelantado el ciclo del guisante de lágrima y que ya ha empezado la recolección del mismo, timidamente al inicio, aunque pronto empezará a brotar en mayor calidad. En cualquier caso, el productor de Getaria opinaba que la previsión de un par de semanas de mal tiempo iba a ralentizar la recogida durante unos días. Ha quedado demostrado que las previsiones meteorológicas fueron totalmente acertadas.

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2024, los “petazetas” de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

Fue en los años 90 cuando Jaime Burgaña se lanzó, cual pionero, a trabajar con la **agricultura ecológica**, y ese carácter visionario y respetuoso con el medio ambiente hizo que



los grandes cocineros se fijaran en él y comenzaran a trabajar con él también. Una de las principales apuestas de este artesano de la tierra fue el guisante de lágrima, que comenzó a vender en sacos sin pelar y que a día de hoy se sirve pelado al 100% en **tarros de 50 gramos y de 200 gramos**.

Como nos comenta Jaime Burgaña, la plantación y cuidado de este producto que llegó a nosotros con los séquitos de los reyes franceses en la Belle Époque, no es nada fácil. "Ya en noviembre hay que empezar a preparar la tierra, sembrar el guisante y esperar 20-25 días a que empiece a brotar la planta para clavar las estacas que lo guiarán, ya que es un guisante trepador. Aun así hay que estar continuamente pendiente y corregir su rumbo de vez en cuando. Y luego... esperar que no caiga granizo, que no hiele, que no se encharque el sembrado... pues son muchas las circunstancias que pueden dar al traste con la cosecha de un producto tan delicado". Una vez brote, el equipo de Jaime está dispuesto para pelarlo, higienizarlo y envasarlo con todas las garantías sanitarias, ofreciendo un **producto de excelente calidad**, totalmente fresco, con todo su verdor y con una caducidad de 10 días, listo para ser utilizado en cocina.

Esperemos que este año sean propicios los astros y que el guisante, este **tesoro vegetal y salino de Getaria** acuda, como cada año, a su cita primaveral con restauradores en particular y con gourmets de morro fino en general !!



HIKA
 BY
**ROBERTO
 RUIZ**

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

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

RODABALLO AL PIL-PIL CON SIDRA BEREZIARTUA

Seguimos con esta sección en la que iremos ofreciendo diferentes recetas cedidas por la Sidrería Bereziartua en las que darán a conocer sus creaciones diferentes cocineros del panorama gipuzkoano

INGREDIENTES:

- 2 lomos de rodaballo
- Aceite de oliva

Para el pil-pil: Ajo; Guindilla; Perejil; Aceite de oliva virgen extra; Aceite de girasol; Las raspas de la limpieza del rodaballo; Reducción de sidra Bereziartua.

ELABORACIÓN:

Pil-pil

Calentamos en la sartén el Aceite de oliva junto al ajo y la guindilla para que el aceite coja un poco de sabor. Cuando tenemos el ajo dorado, iremos agregando el aceite para que baje la temperatura y no se queme el ajo. Simultáneamente, añadimos la reducción de Sidra Bereziartua para que vaya sacando los jugos y concentrándose.

En ese momento, agregaremos el resto de ingredientes: las raspas para que se vaya soltando la gelatina y el perejil y dejamos todo fuego muy suave. En unos minutos obtendremos el pil-pil.

Rodaballo

Doramos, en aceite de oliva, un minuto por cada lado empezando del lado de la piel, una forma rápida de hacerlo y de que nos quede jugoso. Una vez dorado, lo colocamos en un plato y lo napamos con el pil-pil que hemos elaborado previamente.

**COCINERO: JAVIER PENAS
HERRIKO ETXEA**

Kalbario Kalea, 7, LASARTE-ORIA
Tf. 943 33 37 18



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



sagardoa dastatu,
... BEREZIARTUAZ
Gozatu!





Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 14€ **Menú fin de semana:** 32€ **Alubias:** 27€ (Iva y bebida incluida) **Cierre:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



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

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidar Carceller dirige este acogedor restaurante en el que practica una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con langostinos salteados, Puntalettes con vieira, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Kokotxas de bacalao en salsa verde, Bacalao al pil-pil, Carrilleras al vino tinto, Solomillo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta: 35-40€ Platos combinados: 14€ Menú del día: 14,50€. Cierra: Lunes tarde.**

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

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



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

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

gipuzkoa

KATTALIN ERRETEGIA



MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

URKIOLA



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

BEASAIN

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)

TEL. 943 74 31 02

www.belaustegi.com



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

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11

943 55 57 24

www.tripontzi.com



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

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



Jon Couso Apeztegia y Xabier Izagirre dirigen este precioso restaurante en pleno “frente de mar” ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en “cocinar y servir al pueblo”. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 55-60 € **Menú Tradición:** 25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



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

BAKAR

LA CUIDADA COCINA DE WILLIAM ARISTIZABAL

IRUN

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



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

CILÁNTROPO

TAQUERÍA Y RESTAURANTE CON ESTILO Y CON BARRIO

IRUN

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



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

AVENIDA TABERNA

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

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



Yon Mikel Rodríguez, hostelero joven pero casta y veterano dirige con cariño el céntrico bar-restaurante que llevaron toda la vida sus padres, al que ha dotado en los años que lleva a su cargo de un **ambiente de lo más variopinto**, ligeramente canalla, con una amplia clientela local de todas las edades, credos y condiciones. Todo el mundo es bienvenido a este establecimiento sencillo y acogedor donde se sirven **suculentos pintxos variados, buena tortilla de patata, descomunales bocadillos como el de Albóndigas y el de Carne con tomate, y platos tradicionales** a la manera de siempre como Mejillones con tomate, Albóndigas, Lengua u Oreja rebozada. También, por encargo, se sirve marisco a la plancha procedente de Galicia. Todos los sábados, además, se ofrece pulpo a la gallega recién cocido. Buena música y desayunos desde primera hora. **Menú del día: 15€ Menú sábados: 22,50€ Cierra: Domingo.**

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron en **mayo de 2022** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día: 22€ Carta: 40-45€ Cierra: Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de parking público gratuito en caso de consumir carta o menú.**

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY



LASARTE-ORIA

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



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

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

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



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

FORTALEZA 1786

COCINA TRADICIONAL, PARRILLA, COCIDOS Y COCTELERÍA

OIARTZUN

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



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

GURUTZE-BERRI

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



OIARTZUN

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



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

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41

www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como **“el restaurante del mercado de Ordizia”**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Panaché de verdura con huevo a baja temperatura y crujiente de ibérico, Begihaundi encebollado estilo Pelaió co salteado de hongos y langostino frito, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo, Caza en temporada... y **Postres 100% caseros**. **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 15€ **Menú Empresa:** 35€ (Bebida aparte) **Menú Degustación Fin de semana:** 45€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). **Cierra:** Lunes

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverria**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 7 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

KUKO

GARAIA, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostata, **Iñaki Telleria** tomó el relevo de Iker Markinez en el Kuko junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko sigue manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferias, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día (2 entrantes fijos, principal y postre a elegir):** 32€ **Menú "Pikoteo" (2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 40€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú de Mercado (8 pases: 2 aperitivos, 2 entrantes, pescado, carne y 2 postres):** 46,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Cenas:** Sólo viernes.

ASADOR BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos cocciones, Pescados a la brasa, Txuleta de viejo a la parrilla, Tarta tibia de manzana con helado Km. 0, Torrija al horno con helado de vainilla... **Menú del día (Mediodía y noche):** 19,60 € **Menú degustación Ana Mari:** 42€ con solomillo/ 45€ con txuleta **Menú infantil:** 8,50 €. **Menús de celebraciones** desde 35 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingo tarde, lunes todo el día y jueves tarde.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



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

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

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



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

ARTZABAL BASERRIA

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

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



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

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 86 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pescados y carnes a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 50-60 € **Menú del día:** 16 € (17 € en terraza) **Cierra:** Miércoles. Cenas viernes y sábados (en verano, todos los días).

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TEL. 943 25 04 19



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

URZUBI TABERNA

NOVEDADES CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



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



Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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



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

ARATZ ERRETEGIA

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



DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante o de langosta, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 50€ **Menú del día:** 15€ **No cierra**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,

ESQUINA BERMINGHAM

(GROS)

TEL. 943 27 50 26



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

BOULEVARD 9

PINTXOS, RACIONES Y DESAYUNOS EN PLENO BOULEVARD DONOSTIARRA

DONOSTIA

BOULEVARD 9

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



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

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)

TEL. 943 46 39 74



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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

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

www.casaurolejartetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

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



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

EL VASKITO

NUEVA ETAPA EN UN ESTABLECIMIENTO ESPECTACULAR



DONOSTIA

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



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

EZKURRA

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

DONOSTIA

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



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

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de **Javier Ormazabal**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

INTZA

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

DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33



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

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



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

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

KAPADOKIA

CAMPEONES DE EUSKADI DE TORTILLA DE PATATAS

DONOSTIA

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



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

Kapadokia, además, ha ganado el I Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas clasificándose para la final de España.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



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

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6

(ONDARRETA)

TEL. 943 38 12 55

www.restaurantemartin.es



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

MARIÑELA

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

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE

(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 y 2023 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoas fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 40 € (Bebida aparte) **Carta:** 45-50 € **Cierra:** Lunes

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE COCINA EN IGARA



DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

QUINTO PINO BAR

EXCELENTES BOKATAS Y MUCHAS NOVEDADES

DONOSTIA

SARRIEGI, 4

(PARTE VIEJJA)

Fcb: BAR QUINTO PINO

Ig: @barquintopino.donostia



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

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



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

TERESATXO

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

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85

(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, cumple en 2023 **18 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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



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

VASKITO BERRI

BAR DE BARRIO DE CALIDAD CON NOVEDADES EN BARRA Y MESA

DONOSTIA

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



Iñaki Azkue ha trasladado el concepto de El Vaskito a un nuevo emplazamiento en Ibaeta, con lo que el actual **Vaskito-Berri** pasa a ser un **bar de barrio de calidad en el que encontraremos buen género, opciones de comida informal** elaboradas en el local y, sobre todo un excelente trato por parte del joven equipo. Seguiremos encontrando los **pintxos** habituales de barra, su excelente tortilla de patatas, sus untuosos callos... así como unos generosos **platos combinados** entre los que destaca el “**Katxopo**”, que incluye un cachopo de 500 gramos. Asimismo encontraremos, **ensaladas, bocadillos...** y como gran novedad **pizzas de elaboración casera** que se preparan al momento en el propio horno de la casa.

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

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

euskal herria



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastronet!

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE EN BUSCA DE LA ESENCIA

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



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta:** 40-50 € **Menú del día:** 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 85 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 85 € (bebida aparte).

KROMATIKO

COCINA CON RAÍZ LOCAL Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ
CALLE BEATO TOMÁS DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066
www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjugaba el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarí al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-60 €

VILLA LUCÍA

PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA
CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032
www.villa-lucia.com



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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

- 148 Gastroleku** Iñigo Kalea, 1. 843 687019
1813, 31 de Agosto, 42
- Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490
- Agostiñ** Portueña, 14. 943 224328
- Agurrin** Sancho el Sabio, 16. 943 471752
- Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359
- Aitana Donostia** Easo, 6. 943 063197
- Akari** Amara, 14. 943 211138
- Akari** Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209
- Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 232662
- Alamandegi** Ubirarte, 1. 943 362849
- Albergo** Alto Zorrogaga, 67. 943 468807
- Albizur** Matia, 52. 943 211801
- Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDO

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

- Aldapeta Gasteroeb** S. Bartolomeo, 9. 943 444294
- Aldizeri-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254
- Algorri** Pol. Zuztzu -Erotaburu-. 943 218479

ALLI OLI

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

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

AMARA-LUR

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

Ambigü Estación Aldamar, 12. 943 049701

Amrosio Pza. Constitución, 943 426104

Amelia by **Paulo Arriola** Zubietta, 26. 943 845647

Ametzagaña Cº de Uta, 61. 943 456399

Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320

Antigua Gasterokea Jose M. Sert, 6. 943 536763

Antonio Bergara, 3. 943 423815

Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439

Antoria Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362780

Araeta Sagardoteja Berri Bidea 22. 943 362049

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARAZT ERRETEGIA

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

Argintzi Jateketa Plaza Ametzetas. 943 474246

Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192

Artoa Salud-, Amara Viejo-. 943 460815

Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302

Arrikitau Igora bidea, 19. 943 983141

Azrak Alcalde Elisegui, 273. 943 278465

Azka (chino) Segundo Iztizia, 15. 943 270908

Astelena 1987 Iñigo, 1, esq. Constitución. 943426275

Astelena 1987 Euskal Herria, 3. 943 425867

Astazarain San Sebastián-Zubieta. 943 361229

Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atorka Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

Azoka Prim, 12

Barkaiztegi Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304

Baga Biga Ramón María Lili, 8. 943 381753

Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604

Basajun Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAXARRI SAGARDOTEKA

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

Baztan Puerto, 8. 943 424272

Baztarte Virgen del Carmen, 25. 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265

Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474895

Beharri Narrika 22. 943 431631

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Triunfo, 3. 943 462304

Biarritz Zubietta, 56. 943 423349

Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422860

Bideluze Garibai, 24. 943 430314

Bigarren Isabel II, 6. 943 469259

Binhot Plaza Ignacio Mercader 943 464568

Bitacora J. Zaraguetta, 4. 943 446111

Bodega Donostiara Peña y Goñi, 3. 943 011380

Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158

Bodegón Usarbi. Duque de Mandas 35. 943 598803

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

Bollywood Boulevard, 7. 943 046351

Bombin Gros Zabeleta, 53. 623 471002

Borda Berri F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943

Buenavista K. Balañquia, 42-Igeldo-. 943 210600

Bully Café-Bar Pº Ayes, 5. 943 214287

Bugari Norante pasalekua, 74. 943 377662

Cabo Norte Logroño, 4. 943 312372

Cachón S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

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

Café Saigón. Hotel Mº Cristina. 943 426689

Café Santana Reina Regente, 9. 943 432162

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

Café S7ete. Javier Barkaiztegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

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

Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990

Capa. R. Católicos, 12. 943 463990

Carapicho Zabeleta, 55. 943 326734

Caparraseni Plaza Buen Pastor. 943 475418

Casa de Alada. Pescadería. 943 423494

Casa Alceda. Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Estraola, 20. 943 287419

Casa Galicia Zabeleta, 28. 943 274391

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Chutney Gasterob. Pedro Egania, 8. 617 091606

Ciaboga Easo, 9. 943 429226

Cubi Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de Jobos J.M. Barandiaran. 943 265882

Dakara 31 de Agosto, 25. 943 273200

Damaña Antigua, Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856

Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietta. 943 366347

Danena Matia, 6 -Antigua-. 943 217320

Danena Enbeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557

Desy Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum Isabel II, 4. 943 455940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Döner Kebab 1. Miracost, 28.

Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.

Donostiara Taska Enbeltran, 5. 620459480

Drinka Matia, 50 -Antigua-. 943 212101

Duit Antonio Ariza, 4. 943 312177

Derby Baso Txiki, 11. 943 288197

Eguzki Bistro Bar Secundino Estraola esq. S. Izpizua

Eibartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Etxei Asador. Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024

El Álamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Café. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

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

El Chef Aigui No. Antso Jakituna, 21. 943 129944

El Doble. Paseo de Lito, 12. 943 278176

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

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

El Puente. Río Deba, 2. 943 278629

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

Elizalde Aralar Mendia, 32. 943 452943

Elosta Pº Colón, 41. 943 630325

Enxalao Ramón y Cajal, 3. 688 768015

Erdiko Autonomia, 1. 943 459939

Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300

Errota. Usurbil, 943 311553

Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe Aldakenea, 943 293156

Etxabe. Duque de Mandas, 35. 943 298254

Etxaide 4. Etxaide, 4. 943 692527

Etxalde. Baldomero Erandeta, 1. 943 570742

Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Oriolaga. Igeldo. 943 216052

Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300

Zeiza Avda. Sustrategi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043

Fermín Calbetón. Fermín Calbetón, 40. 943 423403

Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320988

Galerna Jan Egan. Pº Colón, 46. 943 278839

Garbara S. Jerónimo, 21. 943 425275

Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Siderria. C. Com. Garbera, 943 394358

Garibai 21. Garibai, 21. 943 433134

Garua Narrika, 20. 943 456562

Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997

Geralds Iparregine, 13. 943 083001

Giroki Enbeltran, 4. 943 421385

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gran Via, 9. 943 271601

Gross Zurriola, 6. 943 187857

Grox Napoleano Garibai, 22. 943090614

GU San Sebastián Alberdi Ederri, 1. 943 980775

Guardapata. Soriano Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztigorria, 7. 943 225360

Gure Basque Bistro. S. Jerónimo, 20. 943 291316

Gure Txoko Usandragua, 5. 943 282419

HAIZEA

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

HAIZEPE

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

Himeretz 31 de agosto, 19. 943 062690

Hitxos de Lolita Cº de la Hipica, 44. 699 759567

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600

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

Kapela. Logroño, 5, 943 559208
Karrika. 31 de agosto, 26, 943 424135
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14 (Parte Vieja), 943 420894

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

Kayak. Pº de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

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

Kixki. Sekundino Esnaola, 45, 943 274936
Kixkurra. Igara kalea, 2, 943 285436
Kiki. Avda. Tolosa, 79, 943 317320
Km 0. Duque de Mandas, 49, 943 561751
Kinza. Gran Via, 30, 943 128928
Kokob. Siman de Lajust, 8, 943 904449
Kofradia-Isas Extea. Kaimitzainbo Plaza, 1, 943 050764
Kok. Avda. de Zarautz, 2, 943 317591
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja-, 943 421904
Kokuarri. Vitoria-Gasteiz, 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albacac. Baleneros, 19, 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert 6, 943 218558
La Brasserie Mari Galan. Zubietza, 2, 943 440770
La Cepa de Bernardo. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIQUO
Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida
Pza. Gorgoxtu, 1 (E Antiguu), 943 73 67 63

La Colchonería. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2, 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48, 943 421423
La Kabuzeta. Igentza, 9 (Club Nauka), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444289
La Mamma Mía. S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería), Uribeeta, 1, 943 427240
La Perla. Paseo de La Concha, z/g, 943 462484

LA PLATA
Desayunos, pinxtos, platos combinados...
Padre Larroca, 14 (Gros), 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652
La Sebastiana. Avda. Madrid, 3, 943 478491
La Tabla Tierra y Mar. S. Martin, 42, 943 426092
La Tagiatella. Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagiatella. San Martin, 29, 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA
Orador de tortilla de patata para llevar
Jose Arana, 16 (Gros), 943 640 108-641 550 318

La Txuletaria del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636
La Sebastiana. Avda. Madrid, 3, 943 478491
La Vaca. Andrestegi, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Venta de Carro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxtu, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6, 943 558256
Lobo. Esso, 13, 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkatelak. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

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

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

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20, 943 424169
Maizeta. Enbeltran, 1, 943 430600
Maizeta. José Arana, 13 (Gros) 613 044029
Maun Grill Bar. Uribeeta, 9, 722 761705
Makrobiotika Elkarte. Inbaurondo, 52, 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 328932
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358689
Mamistegi. Oriandendi, 14, 943 714168
Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9, 943 312699
Mapa Verde. Trueba, 4, 943 941862

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

Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 1, 943 424965
Matalauva. Zabaleta, 17, 608 158412
Mai Yuan (chino), Mateta, 5, 943 218275
Mendaur Berri. Fermín Calbetón, 8, 943 436222
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

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

Mesón Martín. Elkano, 7, 943 422866
Mirador de Ulla. Pº de Ulla, 193, 943 272707
Misura. Paseo de Miramón, 162 943 566388
Mompas Corceberia. Sagüés, 943 272326
Morgan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904
Munta. Zurriola, 1, 943 003162
Munta. Fermín Calbetón, 17, 943 426088
Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxara. Igara Bidea, 16, 943 310797
Muxumartin. Mayor, 7, 943 063178
Nagusia Lau. Puerto, 4, 943 433991
Narrika. Narrika, 16, 943 427327
Narru. San Martín, 22, 943 931405
Néstor. Pescadería, 11, 943 424873
Nevada. Antonio Arzak, 4, 943 316742
Nikkei. Urdaneta, 4, 943 442511
Nikolas Asatur. Buztinturki, 10, 943 217151
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuro. Mirakotaka, 32, 843 99 88 08
Nuevo Oiaola. Camino Golatzbiki, 100, 943 330863
Nuevo Siguel. (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030
Ocho. Manuel Lekuona, 9, 943 310410
Oilyos. Erregazaina, 4, 943 214989

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

ORIENTAL II
Precioso local con alta cocina oriental
Mantelera, 6 (Centro), 943 47 08 35

Oquendo. Oquendo, 8 943 420736
Orfura. Matía, 5 943 570457
Ortizia. San Lorenzo, 6, 943 422424
Orlhi. San Jerónimo, 22, 943 427508
Orlhi. Portuete bidea, 23, 943 312801
Orazmahl Extea. 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osainaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Osteria Vespucci. Eustasio Amilibia, 14 943 092455
Ostader. Pº Bayno, 13, 943 219490
Paco Bueno. Mery, 6, 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1, 943 284299
Pagoxta Extea. Pº Arbustus, z/g, 943 218330
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berri, 27, 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179
Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbé, 11, 943 969633
Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pekin (chino), General Jauregui, 5, 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

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

Pitxi Txulo. Eskalantezi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta. Fla, z/g, 943 310896
Playa Café Ben Pastor. B. Pastor, 14, 943 445712
Polka. Plaza Sarriegui, 8, 943 056280
Politena. S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portobello. Gran Vía, 12, 943 537928

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

Qing Wok. Gran Vía, esq. Zurriola, 943 286256
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321681
Ravioina. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regatta. Fuenterribia, 20, 943 424169
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Arizkuta, 9, 943 262881
Ricky Pollo. C. Com. Arcoo. Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 450558
Roberto. General Artebe, 2
Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862

RITA
La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 68, 943 50 72 88

Salaberria Sidereria. L.M Salaberria, 1, 943 456311
Saltipari. Calzada Vieja de Ateneogora 3, 943 322310
San Bartolomé S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922
Santo Remedio. F.G. Lorca, 10, 943 085911
Sebastián. Muelle, 14, 943 425682
Siderria Amezi. Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Inbauxurdo. Pº Zubiaurre, 72, 943 220274
Sirimiri. Mayor, 4, 943 440314
Slabon Café. Uribeeta, 44, 943 464208
SM Café. Uribeeta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 5, 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119
Sua Arde Donostia. 31 de Agosto, 31, 886 015479

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

Sukalde Aitor. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Sukaldean Antz Santamaría. S. Martín, 45, 943 563902
Sutan dago. Otamendi Anaiak, 3, 861 305314
Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

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

Tedone. Korta kalea, 10, Gros, 943 273561
Tejeria. Tejeria, 9, 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033
Telepizza. Esso, 27, 943 431777
Tendido 5. Secundino Esnaola, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

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

Toki-eder. Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17
Topa Sukalderia. Agirre Miramón, 7, 943 569143
Tracamundana. Etxadze, 4, 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263
Trikuharri. Matía, 35, 943 246973
Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txakolina. 31 de Agosto, 22, 943 585174
Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 428975
Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

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

Txindoki. Gran Vía, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberi, 2 Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4, 943 456680
Txisukune. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Txitxu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txofre Berri. Gloria, 6, 943 029731
Txoko. Mari, 12, 943 425412

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

Txomin. Pº Antzieta, 6, 943 451964
Txoxa. Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarrechaun. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 450141
Ulla. Pto Baroja, 15, 943 317950
Urduñola. Carlos, 16, 943 450410
Ur-Gain. Trenio, 1, 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

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

Urkahe. Segundo Izpiza, 33, 943 291891
Urtsori-Bñ. Bermingham, 17, 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4, 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14, 943 424216
Valverde. Pº de Larrazo, 49, 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470899
Vidaure. Iparragire, 6, 938 774570
Virus. Gran Vía, 12, 943 270363
Viura. Sagües 14, 943 322676

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

Xarna Cook & Culture. Miguel Imaz, 1, 943 142267
Xiri. Idiákez, 10, 943 125183
Zabaleta. Zabaleta, 51, 943 276488
Zaguán. 31 de Agosto, 28, 943 424844
Zafar STM. Plaza Zulogaia, 1, 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodil, 79, 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11, 943 451968
Zibitto. Pza. Sarnegi, 8, 943 425534
Zirriñ. Enbeltran, 3, 943 439625
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 444146
Zubimisu. Logroño, 5, 943 313465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitzi. Larraitzi, azueta, 943 652483
Larraitzi-Gain. Larraitzi, azueta, 943 653572
Naiarri. Larraitzi, azueta, 943 655615
Ostato. Larraitzi, 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuz Sagardotegia. Goiburu, azueta, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarra, 943 690774
Uperan Sagardotegia. Polig. Uperan, 943 691253
Urriza. Pol. Urriza, 943 693386
Uztartza. Hetrak kalea, 943 693481
ZABALA SAGARDOTEGIA
Sidra 100% local... exquisita parrilla.
Garagarza Baseria, 943 69 07 74

AIA

Aitzondo. Lauragin Disem, z/g, 943 832700
Altzerri. Ubequín, z/g, 943 830762
Aristzerri. Nicoleo Andía, 13, 943 834521
Aralde Sidreria. Ubequín, 943 890125
Ashé. Bº Santo Eruka, 29, 943 835311
Erota Casa Rural. Olaskoegia, 943 835465

Iituriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izardor. Pº Elkano 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 4/3. 943 866241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Edor. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Sabatosa Sidreria. Pº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

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

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
 Albulios de Albiztur y cocina tradicional
 Erdigunea, 22. 943 00 59 22

ELANE

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

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

ALEGIA

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

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia
 Antigua N-1, 25. 943 85 07 21

ALKIZA

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

ALZATZA

Altzargate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA
 Sidreria y asador abierto todo el año
 Herriko plaza. 943 652262

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

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

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Ártea. Artea, 5. 943 530394
Bambola (pizperra), Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Baustista Ereo, 2-4. 943 538600
Irunberrri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaiztañaga Sidreria. Pº Buruntza, z/g. 943 591961
Goiburru Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 583205
Mizpiradi Sidreria. Pº Leizotz, z/g. 943 583954
San Esteban. Goiburru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainueru. Kale Nagusia, 6. 943 583692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604

Txertota. Goiburru, z/g. 943 590721

ANOETA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotxa. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

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

ARAMA

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

ARETXABALETZA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegapa. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandiri, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirutsa. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Pº Azaña, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Pº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorkidea, 3. 943 795682
Boñoteñe Asador. Zarugulda, 24. 943 793991
Buenenua. Jonin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizperra). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Musakola auzo, s/n. 943 795669
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindie. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Troskaeta, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilario. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larritxete. Pº Udala, 943 792151
Loratze. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkatsope. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 793240
Murrabu. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pilzain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Mestaztreka. 943 771586
Tabaka. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txiritria Taberna. Gessalbur auzoa. 943 791035
Txoko II. Olatza Lintza, 12. 943 795850
Txorronra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatza, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797558
Urrin. Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarate. 943 580866
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Bebalaira auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Sidreria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorensea Sidreria. Camino Petritegi, 4. 943 336699
Ametz. Poligono 26. 943 551838
Artola Sidreria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidreria. Txontokietza, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergeña, 12. 943 550042
Berezartzu Sidreria. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sidreria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Buko Taberna. Tomas Alta 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plaza, 19. 943 553031
Etxeberria Sidreria. Santiago-Enea Baseria. 943 556567
Gartziategi Sidreria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867

GURUTZETA X TULETA

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

Ibai-Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Iroia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Sidreria. Iparale Bidea, 12. 943 550333
Kaka. Mayor, 19. 943 557141
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Sidreria. Caserio Muliagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserio Gartziategi, z/g. 943 468280
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Bidea Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikelaia. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria. Txontokietza, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidreria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidreria. Pº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidreria. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidreria. Caserio Ibitzita, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidreria. Camino Oñate, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apetegia Plaza, 30. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidreria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBIRTAR SAGARDOTEGIA

Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
 Ergeña, 6. 94 18 01 19

AKZOITIA

Aharaxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkio, 11. 943 028851
Basterretxe. Basterrene Industriadalea. 943 851061
Erexil. Kale Nagusia, 35. 943 852888
Geltoki. Trembildearen Zuzardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pntboak)
Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Iztzir. Aizpurutzu auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pntboak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 12. 943 851412
Laramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea. 943 851103
Marititte. Marititte auzo, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpurutzu auzoa. Tel.943 853492

Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pntboak)
Txikigolf. Txerriola auzoa, z/g. Tel. 943 651008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pntboak)

AZPEITIA

Ametza. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pntboak)
Áneta. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena Kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812389
Berri. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pntboak)
Diz-diz. Enparanta Nagusia, 1. 943 810097
Eskuzte Ostatua. Bº Ibarraize, 24. 943 811128
Exke-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026556
Iraurgi. Ildersono Gurrutxaga, 10. 943800416
Jai Ajai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juanxto Txiki. Jose de Artea, 17. 943 8150311
Kiriri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraiaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Onzarubi. Harzuluidea, 49. 943 812071
Onji-Etortri. Salbe, 21. 943 150869 (Pntboak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Ostinape. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pntboak)
Patxo. Patxo Ibi, 16. 943812040 (Pntboak)
Pizza Spring. Iñaki Aspizua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loiola auzo, 7. Tel. 943 812543
Xuxetoki Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BEASAIN

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

DOLAREA HOTEL

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

Izarra Taberna. Zaldurreta, 3.

Iparr etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Onji Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Pizapeze. Pza. San Martin, 943 882997

Ti Tu. Nagusia, 18. 943 800000

Txantxanorri. J. Miquel Ithurioz, 7. 943 866949

URKIOLA

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

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

Belautzako Ostatua. Hiriburu, z/g. 943 904590
Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 97028
Venta de Belautza. Leitzaiko Errepidea, 21. 943 872828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

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

SIRIMIRI

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

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

BERROBI

IRIARTE

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

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

DEBA

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

MAZZANTINI

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

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

EIBAR

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

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

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

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

ELGOIBAR

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

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichite. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gohea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Goran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185
Ibati-Ondo. Parque Dóhos Humanos, 1. 943 256028
Iñandu. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegorain Plaza, 3. 943 257448
Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olasope, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanero, 15
King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Mugurutz, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Maiala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 14. 649 252511
Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Piñon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urzuzano, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñada. Emuarribide, 1. 943 740793
Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209
Usatoste. San Antonio, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 034543
Vinoteca Mahats. Kalegorain Plaza, 3. 943 740389

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aladura. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 4. 943 516104
Benito. Santxoenea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C/ Nissen). 943 513451
Donosti Sidrería. Zamalide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalide-Zentolan. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. Bº Zamalide. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalide, z/g. 943 519513
Erreterriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantzilla. Astegarragako bentak. 943 511445
Frantzilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gazteko Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardio (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdioko Pizak. Kutza Korsarioa 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Meson Extremo. Pº Itzieta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onea. Zamalide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astegarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurera. Astegarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprit. Murrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mesti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875
Zamalide. Bº Zamalide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierotta, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren Borda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812867
Izarte. Letea auzoa, z/g. 943 812524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta. Aranburuzela, 4. 943 715190
San Miguel. Apontzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzela, 26. 943 715046

EZKIO

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

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

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

GABRIA

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

GAINTZA

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

GETARIA

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

POLITENA

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

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

HERNANI

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

TRIPONTZI

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

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

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

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka, P^o Bassarrit, 36, 943 941991
Aeropuerto, Gabarruti, 2, 943 668508
Ainerre Asador, Nagusia, 31, 943 643500
Alameda, Minsaroeta, 1, 943 642789
Alcanadre, San Pedro, 26, 943 642772
Ama Lur, Itassarri Kalea, 943 644362
Antxonko Ninerendro, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolas, 943 641880
Arata Asador de pollos, P^o Butrón, 12, 943 644989
Arakoa Vintoka, San Pedro, 32, 943 643169
Ardoa, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arranzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

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

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

Arroka Berrí, Higuer bidea, 6, 943 642712
Ballestena, Arkifol, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Eropa, Jaizubila, 943 643194
Caminto Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo, Amute, 39, 943 642792
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
Gastroteka Danonatz, Denda Kalea, 6, 943 646597
El Curry Vero, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Errandena, Camino Guadalupe, 943 642933
Garen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Goxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güelí, B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hernand Mendakadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642793
Horixe, Santiago, 45, 943 640455
Hotel Jaizkibel, Bassarrit Etorri, 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
El Capo, Minatera, 62, 943 643532
Itsaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Itzaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Juxteri Merendero, B^o Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaiela, Itsasargi, 4, 943 6411965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

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

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

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

IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374
Itzakun, Monte Itaskun, z/g, 943 675017
Karlate, Euskal Herria, 2, 943 675636

IDIAZABAL

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

IKAZTEGIA

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

IRUN

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

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

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

Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790
I2 Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J. J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888
Ibarlako Otagorri, B^o Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letunburro, 77, 943 636232
El Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gahiria, 3, 943 635217
Iñaki Lavado, Ficoa, 943 639639
Irunte Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irureta, Pza. Urlandibia, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 639630
Jaizubila, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 11, 943 620490
Josune, Cipriano Larraldega, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka, Polig. Letunburro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623940
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30,
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Belletta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Belaskoena, 92, 943 628447
La Vintoka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotonda, Junkal Landabandit, 13, 943 629556
Lagun Argean, Serapio Mujica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasia, Muelton Mitalena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapio Mujica, 23, 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Lubieta, B^o Bidasoa, 16, 943 629977
Manolo, Nagusia, 12, 943 62 11 95
Marino, Zubelzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 611626
Martinez, Pio Baroja, 22, 943 633429
Matxinbenta, P^o Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterribia, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59, 943 629896
Morondo, Papiena, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandit, 36, 943 620071
Nagore Siderria, Gahiria, 13, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Komokotzi, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Sorozorta, 3b, 943 613215
Oki-Doky, Avda. Pizana, 13, 943 614564
Ola Sagarroategia, P^o Ibarroa, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreanaga, 1, 943 628990
Ortzargi Cerveceria, Luis de Urzuru, 4, 943 611571
Ostebi, Pza. Ehiera, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Patxoa, Edificio Pantea-Anaka, 943 613924
Patxiri Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandit, 30, 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 110400
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñua, Avda. Pizana, 7, 943 618544
Real Union, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, B^o Behobia, 26-2^a, 943 633557
Sergio, Leoin Iruetagegaita, 1, 636 953951
Sirimiri, P^o Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterribia, 7, 943 616023
Stop, Serapio Mujica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 578665
Telepizza, Lope de Ingoien, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Furgos, 2, 943 621954
Toki Goxo, P^o Ibarroa, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 623235
Trinquette, M^o Junkal Landabandit, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Ehiera, 3, 943 618382
Txakola, Laretxitzi, 3, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090

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

IRURA

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

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZILIAR

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

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

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

LASARTE-ORIA

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

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

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

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

Iñaki, Inigo de Loiola 4, 943 365 501
Jalae, Nagusia, 67, 943 372760
Larra, Larrekotebe Bidea, 10, 943 361012
Lavinie Gastrobar, Getolki, 14, 943 324861
Lurra XI, Nagusia, 4, 943 369356
Martin Barasategui, Loidi, 4, 943 366471
Oreka, Kalea, Nagusia, 13, 943 506504
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Siderria, Campa Ilarraxetua, 2, 943 365029
Paisaio Shingui (c/ma), Pablo Muxiozabal, 3, 943 371883
Peña, Adarra, 5, 943 361561
Rojianos Asador, Ustion, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 377353
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati's, Xuan de Garai, 1, 943 371805
Txei's, Txelero Txoko, Zirkuilu Ibilbidea, 14, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN
La cocina tradicional de Sergio Humada Oria Etorbidea, 12, 943 04 62 97

Zaldúa, P^o Hipódromo 8, 943 366620

LAZKAO

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

OROBIONE

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

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

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

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

AZPIKOETXE

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

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

LEGORRETA

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

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

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

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTILOA

Mujiika. Iemria, z/g. 943 801507
Oree. Ergoien (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

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

MUTRIKU

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

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametara, 943 492783
Albistur. Bº Alizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492588
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493008
Autogiriil. Autopista A8, km 10. 943 490088
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Vamut, 943 490628
Bide Aida. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldetxo, 943 492749
Ortizola. C. Com. Carrefour, 943 109800
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goitxo. Bº Alizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador. Bº Ugaldetxo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490401
Iru Bide. Iruondo, 20. 943 490021
Llorrande. Bº Alizbar, 1. 943 490935
Kaestxo Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Ispasa. Tomela, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldetxo, 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldetxo, 943 494390
Maseta. Ilegari, 9. 943 490412
Matxoa. Iriberrí Bidea, 2. 943 491194
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nereu Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaveitza. Tomela, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Oitiden. Camping Oitiden, 644 009637
Ordo Zelai Sidreria. Caserio Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Auro. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomela, 9. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aida. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدaburu bidea, 15. 943 260531

OLABERRIA

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

ZEZILIONEA

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

OÑATI

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

ORMAIZTEGI

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

KUKO

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

ORDIZIA

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

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Nerea. Euskal Piloia, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uñauru, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Txamista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881728
Txindoki. Euzarretze, 3. 943 880409
Zubiri. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Erosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostata. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Arroa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olosagoie Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lerundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Katxina Bodega. Ortaizka, 20. 943 580166
Oitiden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 630883
Oriko Benta. Camino Orto-Ilegoia, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalpa. Antilla hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharen Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAIJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antretxa. Arraulanri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkuperreri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 11. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantei, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canfina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canfina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámaras. San Juan, 79. 943 526899
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dani. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 529507
Donostiarra. Eskalantei, 1 -Trintxerpe-, 943 393051
E-16. Eskalantei, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibana Taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Aina. Eskalantei, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri. Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraulanen, 36. S. Pedro, 943 391946
Gure Borda. Arrandegi, 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Ipparra. Pº Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Kantxo. Gure Zumardia, 17. Donibane, 943 512061
Janio. Gure Zumardia, 29. Donibane, 943 510200
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

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

Lounda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Mariso. Ensalade, 18. Trintxerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 528383
Mugazur (Falcon Cerro). Torre Atze, 8. Donibane, 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515489
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxukulo. Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantei 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yula Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341853
Ziaboga Bistrot. San Juan, 91. Donibane, 943 510395

dónde comer

Zorzano Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801025
Izkiña Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

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

TOLOSA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Aliri. Paseo Alliri, 13. 943 655694
Ama. P.^a Martin J. Iraola, 943 362059
Amari. Beotibar, 5. 943 245469
Amets. Laramendi, 1. 943 948389
Asteasuarra. Herros, 18-20. 943 673186
Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996
Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 617697

BENTA ALDEA

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

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

BOTARRI

Campeón de Parrilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo. 943 65 49 21

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

FRONTÓN TOLOSA

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

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikazta. Plaza Berna, 6. 943 674913
Iliragi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Plaza Gorrissabel, 29. 943 675237
Iruña. Amazar, 10. 943 119828
Irizinti. Ori, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria. P.^a Aldaxa Txiki, 15. 943 652964
Izorra. Baxillier Zaldibia, 1. 943 841427
Jokel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berna, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Lurlan Bistrot. Plaza Berna, 2. 943 243339
Mendi Alai. P.^a San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Eremuntari, 10. 943 616780
Plan B. Lurramendi, 8. 943 598498
Sausta. P.^a Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

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

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidreria. Usabal, 2. 943 674316
Zurtoe Taberna. P.^a Alliri, 9. 943 698513
Uzagaeta-txiki. Montesque, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. B.^a Lategi, 943 545917

Adarra. B.^a Gouburu, 37. 943 552036
Besabi. B.^a Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Elutxeta Sidreria. B.^a Oztaran, 34. 943 556981
Eula Sidreria. B.^a Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Ikiatzabal, 46. 943 005660
Oianme Sagardotegia. B.^a Ergoien, 18. 943 556683
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Serrión. Moku Sidreria. B.^a Oztaran, 11. 943 551014
Uzeta. Elutxeta Baserria, 943 556981
Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Barranekas. Labegaz 37. 943 966429
Collins. Areizaga, 3.
Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Hokaba. Arrea, 18. 943 96 33 76
Navarro. Ipararguire, 18. 943 721867
Palacio Orreaga. (hino). Labegaz, 33. 943 725243
Pizzeria Mabea. Labegaz, 33. 943 229133
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87
Telepizza. Ipararguire, 4. 943 101033
Zabaleta. Ipeñarrieta, 2. 943 724320
Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B.^a Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubimena, 6. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Atxega Jauregia. Atizezara, 5. 943 371150
Bordaxo. Zubiaurrenua, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363682
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarroia Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilumbé Sidreria. B.^a Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Berni, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Majkay Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizka Sidreria. B.^a Kale Zahar, 39. 943 364597
Sakina Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxegua. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tropelina. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735
Txinpatza Sagard. C. Com. Urbil, 943 376688
Txiribitza. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrisita. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaire Sidreria. B.^a Aginaga, 943 376291
Zumeta. B.^a Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

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

ZALDIBIA

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

ZARAUTZ

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

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 21. 943 834433
Artea. Zigordia, 32. 943 016693
Aurreara. Egeña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Setimimena 4, 943 130566
Bai Batzokia. Batea, 1. 943 252679
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. P.^a del Malecón, z/g. 943 831262
Berazati-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Bordatxo. Elizaurra, 5. 943 132889
Café Iruña. Ipar kalea, 13. 943 040023
Dama. Patxiku Kalea, 10. 943 831693
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132804
Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890396
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euskalduna. Nagusia, 57. 943 130373
Gure-Txokoas Asador. Gipuzkoa, 23. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ixtas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619
Ixtas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138
Joe. Ipar kalea, 13. 943 134266
Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendiutua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz. Bixkonde, 1. 943 013899
Kirkilla Enea. Sta. Maria, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
La Perla. P.^a Maritimo, 943 013873
Lagumak. San Francisco, 10. 943 833701
Manuela. San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556
Moliarr (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibelaena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119
Okamika. Ipar kalea, 1. 943 561328
Orbegato Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kinki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132772
Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993
Sunset Bar. Mandschale 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolitegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Telefoso Asador. Plaza Dombiane, 6. 943 890301
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Eumoras, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaxto. Mibelaena, 11. 943 011399
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

728. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Telefoso Asador. Plaza Dombiane, 6. 943 890301
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Eumoras, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zelaxto. Mibelaena, 11. 943 011399
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostatua. San Martin 3. 943 801051
Otzaurteko Benta. Oztaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

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

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con la firma de Aiert Izagire
Udaltzaleto plaza. 943 80 17 99

ZESTOA

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

ARANETA ERRETEGIA

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

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

ZIZURKIL

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

ZUMAIA

Algorri Sidreria. Puerto Deportivo, 943 665617
Añari. Ardantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

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

Basuta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bidea Asador. B.^a Bedua, 943 860551
Bodegón Goko. Erribera, 9. 943 861391
Hamarratz. Artadi auzoa. 633 640086
Idoia Ardotegia. Julio Bebbide, 2. 943 574986
Iraeta. Txikiari, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artza. Estazio, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. E-2633, km. 7. -Oitina- 943 147683
Talaia. Santuario Auzoa, 943 143370
Tlakun. Izustari, 3. 943 865289
Zalia. Upela plaza, 8. 943 862387
Zelai Hotel. Plaza de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander. Piedal, 16. 943 721821
Aranzazu. Arguijo, 2. 943 720683
Berri. Sorluzte, 3. 943 252906
BideBide. Santuario de la Antigua, 943 720030
Bideaz. Bideaz, 17. 943 25 38 56
Cantina. Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

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

Ekiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirikia Kaletegia. Piedal, 16. 943 721757
Kalka. Legazpi, 5. 943 728274
Korta. San Gregorio, 20 (Ertza), 943 722786
Muga. Sekundino Eneaola, 38. 943 989849
Txanpon. Piedal, 6.
Txindoki. Sekundino Eneaola, 1. 943 724771
Txurru. Argixo Taldea, z/g. 943 721043

URZUBI

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

Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuest@s lector@s que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 71583 @ 609 471126, o escribiendo un email a josema@zumedizioak.com Eskerrik asko !!

Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

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

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



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

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

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



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

LAIK

MÁS QUE UNA SIMPLE
TIENDA DE VINOS

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laialaika.com



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

VINATERÍA VINÍAPOLIS

“La vinatería de Gros”

DESDE 1995, DEFENDIENDO LA CULTURA DEL VINO EN DONOSTIA

- Más de 800 referencias en vinos nacionales y gamas medias-altas de vinos del Nuevo Mundo, Francia y otras.
- **Servicio de descorche:** Tómate el vino que quieras, servido en una buena copa, a precio de tienda y abonando sólo 2 euros por descorche. Y, si quieres, acompáñalo de un buen embutido o una ración de queso.
- **5 cámaras refrigeradas** con gran variedad de Cavas, Champagne, vinos blancos...
- Zona de degustación y espacio privado de cata que garantiza vuestra tranquilidad y discreción.
- Vinos antiguos y **añadas especiales**
- Cuidada variedad en **licores** de calidad
- Distribución a **Hostelería** y Exportación.
- Cursos de cata, visitas a bodegas, asesoramiento a hostelería, publicaciones, presentaciones...
- Artículos y estuches de **regalo** y **accesorios** del mundo del vino.



Gran variedad en vinos



Cavas climatizadas



Sala privada de cata



Bermingham 8 (Gros) - DONOSTIA

Tf. 943 28 99 99



CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



Leo Chamorro lleva casi 30 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela de Argiñano y varios Cursos con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas, Codillo y Pollo asado, etc...

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

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



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



PASTELERÍA TRADICIONAL

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

Tfno. para encargos: 943 424 637

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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

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

www.pasteleriaoiartzun.com

- Ardoak, Garagardoak, Cavak, Champagneak, mota guztietako likoreak (Gin, Whisky, Ron, Brandy, Vodka, etab...).
- Gabonetako opariak, estutxe espezialak...



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4, LEGAZPI. 943 73 00 95
 Nafarroa etorbidea 25, BEASAIN. 943 06 17 14
 Elorregi auzoa 47, BERGARA. 943 76 72 12
 Zarugalde kalea, ARRASATE. 943 79 09 53



Tfno.: 945 622 480 · info@piñerola.com · www.piñerola.com · grupopiñerola



KIKO AGUDO, FUNDADOR DE COMERCIAL AURKI, JUBILADO, Y ESCULTOR AUTODIDACTA

“LOS QUE VIVIMOS EN DONOSTI SOMOS UNOS PRIVILEGIADOS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en La Nava de Santiago (Badajoz), vino en los 60 con sus padres a Donostia y desde entonces no se ha movido de la ciudad salvo por trabajo o por ocio. Tras dejar los estudios de Peritaje Industrial, hizo algunos módulos de Comercio Exterior y Banca y se “enroló” en el mundo de la gastronomía y la alimentación, al que siempre ha estado ligado, como comercial de una gran empresa de delicatessen hasta que pudo fundar su propia distribuidora, Aurki. “De joven”, afirma, “me marqué dos objetivos: no hacer el servicio militar y trabajar para mí. De la mili ya me libré en los 80 y con Aurki conseguí el segundo objetivo en el 94”. Actualmente jubilado, Kiko vive a caballo entre Donostia y Menorca, y ha encontrado una nueva vocación en la escultura, elaborando piezas con objetos que las mareas dejan en las calas de la isla balear. Sus obras pueden contemplarse y adquirirse en el comedor del restaurante Mirador de Ulia. (Ver pág. 36)

¿¿Además de la gastronomía y la escultura... qué otras aficiones cultivas? Soy Realzale, no me pierdo ningún partido de la Real. El mar también me flipa, es algo que llevo encima. Y también me encanta andar. No perdono mis 8-10 kilómetros 4 ó 5 días a la semana.

¿Tu lugar favorito para perderte en Donostia?

Al recorrer Donosti a pie casi todos los días, tengo mis rutas por todas partes y todos los rincones me gustan: el Antiguo, el Boulevard, Gros... Andando por Donosti me sale de dentro pensar que los que vivimos en esta ciudad somos unos privilegiados.

¿Y en Menorca?

En la misma onda, recorrer el Camí de Cavalls, un sendero de 185 Km. que recorre toda la costa de la isla. Llevo años haciendo etapas del mismo y es un paraíso, una maravilla.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Seguramente el que hice en el año 77. Nos fuimos un amigo y yo de Donosti a Marrakech, ida y vuelta en autoestop. Es algo impensable hoy. La humanidad ha perdido la confianza consigo misma.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Cruzar el Atlántico en un velero. Es algo que todavía no descarto.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Que sea ella misma. Con sus virtudes y sus defectos, pero que

sea transparente, honesta.

¿Y lo que más detestas? Las personas tóxicas. Las ignoro en la medida que puedo. Si puedo las ignoro del todo. Y también detesto la gente deshonesto, claro.

La escultura se ha convertido para ti en una forma de evaluación... ¿Ha servido también para que te fijes en la obra de otros artistas?

¿Tienes algún referente?

En escultura soy autodidacta. Un referente para mí es Leonardo da Vinci, pero no como alguien en quien me base, sino alguien a quien admiro como personaje. Creo que no nació en el año que tenía que haber nacido, que era de otra galaxia. Aprovechando el reciente viaje de la Real a Milán tuve el placer de visitar su museo y la Academia de Bellas Artes de Breda.

¿Se te da bien la cocina?

¿Hay algún plato que te guste preparar especialmente?

Se me da en general muy bien la cocina doméstica, pero también te puedo preparar una lubina al horno con unas patatas panaderas que se te va la pinza. También se me dan muy bien las kokotxas. La familia no



me perdona si no se las hago en Navidades.

Desde su distribuidora, Aurki, has dedicado su vida al pato. Cuál es tu producto "fetiche"? El foie micuit. Por supuesto, me encanta ir al Sport y comer el foie fresco, pero en casa opto por el micuit, que es más sano y gusta a todo el mundo. Es el plato estrella del pato.

¿Hay algún plato que se te resista? No soy muy de dulces y evito los postres. Eso sí, soy capaz de andar 2 kilómetros para comerme un buen pintxo de tortilla.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? En El Bulli, donde tuve la suerte de comer en su día. Fue todo un éxtasis. Y de los que he podido visitar más a menudo, Arzak es el que más me ha agradado. Creo que Juan Mari Arzak es el gran cocinero del producto.

¿Cuáles son, actualmente, tus restaurantes favoritos? Obviamente, si he accedido a que en Mirador de Ulía repose buena parte de mi obra, es porque este restaurante es uno de ellos. También me encanta Rekondo (Lourdes y Txomin son un encanto), el Astelena de Ander González, la Hermandad de Pescadores de Hondarribia y, cómo no, el Kukuari del Hotel NH Aranzazu.

¿Y fuera de nuestra provincia? Me gustó mucho "Desde 1987", que visité en Madrid poco antes de que le dieran la estrella Michelin. Y en Menorca, el Arjau de Mahón por sus arroces y La Balear de Ciudadela por sus pescados..

COVID-19... ¿Cómo lo has vivido? ¿Y cómo crees que



afectará al mundo de la gastronomía y la distribución?

El Covid fue un sopapo, un shock que intento superar no pensando en ello, echando para adelante, siendo positivo y tratando no acordarme. Se paró el mundo y no sabíamos lo que iba a pasar. ¿En qué ha afectado a nuestro gremio ?? No voy a entrar ahí porque actualmente hay otros problemas que afectan mucho al mundo de la gastronomía y la distribución, pero necesitaría mucho tiempo y espacio para desarrollarlo.

En Menorca suponemos que no te faltará de nada... pero, ¿Qué te llevarías a una isla desierta?

Me llevaría a mi mujer, mi compañera, mi medio yo... aunque si la isla está desierta, dudo mucho que quisiera venir. Con lo cual me llevaría un mechero para seguir cocinando.

EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL **MERCADO DE ABASTOS DE TUDELA**



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUISANTES
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLIVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: **636 411 345**
ENVÍOS A TODO EL PAÍS

DÉJATE SEDUCIR POR LA HUERTA NAVARRA

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

