



ONDOJAN.com

LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

OBSEQUIO DE ESTE LOCAL

119

» EKAINA / JUNIO '2014

HTTP://WWW.ONDOJAN.COM



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen



@AlaiGourmet f t g+ i

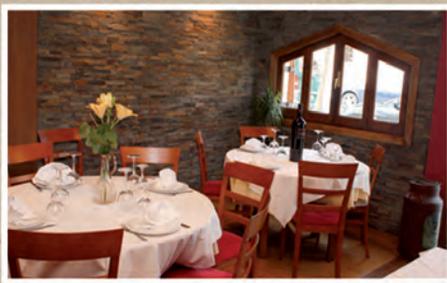
euskal sukaldaritza gaurkotua igaran

cocina tradicional vasca actualizada en igara



BASQUE TRADITIONAL CUISINE!!

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

// aurkibidea índice

> iritziaopinión	
Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones	
Burp...! (Arnau Estrader)	6
Di... vinos (Manu Méndez)	6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ...	7
Esencia de vid (Dani Coman)	7
> berrigoxoak noticiasconsabor	
Ferías y mercados.	
Feria del Besugo en Tolosa.	
Citas con la Artesanía.	
Ferías Florales florales.	
Feria Medieval de Hondarribia	8
> jakitea	
Kattalin Erretega (Beasain)	10
> pilpileanaldente	
Patxi Larrañaga ofrecerá un buey de 24 años ..	11
Josema Azpeitia, premio Baccus 2014	12
Capítulo donostiarra de la	
“Ordre del Coteau du Champagne”	14
Preparando a los cocineros del mañana	18
> erreportajeareportaje	
“De pintxos por Gipuzkoa”, un libro para	
perderse por nuestra provincia	20
> kartaraalacarta	
Korta taberna (Zumarraga)	24
> errezetakrecetas	
Txuleta (Donostia)	26
> jatetxegida	
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ...	27
> gipuzkoanonjan?	
Guía de TODOS los restaurantes	
de Gipuzkoa	53
> placeresgastrómicos	
Tiendas de vinos y delicatessen	60
> loegindormirengipuzkoa	
Guía de hospedajes de Gipuzkoa	63



Edita: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEZAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

Impr Esión: gráficas Ulzama // dEpósito o l Egal: SS-1097/03

> Gida hau hilaibero batzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.
 > Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

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

> 3



// azalaportada

Bacalao a la parrilla con su refrito.
 (Restaurante Txuleta. DONOSTIA)
 Receta en pág. 26

// Gipuzkoatierradepintxos

En ningún lugar del mundo se da el fenómeno de la cocina en miniatura con la intensidad que se da en Donostia. Además de contar con la tan cacareada “mayor concentración del mundo de Estrellas Michelin”, esta ciudad cuenta con el orgullo de ser la cuna y el referente mundial del pintxo o banderilla. Como no podía ser de otra manera, el fenómeno se ha extendido a toda la provincia, porque Donostia se alimenta principalmente de los gipitxus que acudimos a trabajar o a disfrutar a la ciudad y algo nos tenemos que llevar de ella. Hoy en día, Gipuzkoa está llena de bares de pintxos y hasta en los locales más modestos se ofrece uno o dos bocados en miniatura que hacen que merezca la pena conocerlos. El libro “De pintxos por Gipuzkoa” editado por ZUM Edizioak, trata de ofrecer un repaso (incompleto como todas las selecciones pero intenso y atractivo) de los establecimientos menos conocidos de nuestra geografía en los que podemos disfrutar del noble y arraigado arte del pintxoe. On egin!!





MERLUZA FRITA, NO SÓLO BILBAÍNA

No pretendemos que estas palabras sean un mero canto a la nostalgia. Un recuerdo de las mejores merluzas rebozadas que hemos venido disfrutando durante casi medio siglo. Al cántico popular vizcaino que, antes de mencionar al mítico bacalao al pil pil dice: "Bilbao la merluza frita". Creo que lo sigue entonando, tras muchos años, el tradicional restaurante bilbaíno Kirol, de la calle Ercilla, con una merluza rebozada de campeonato. Fuera de la capital vizcaina es memorable asimismo la merluza, en sus distintas versiones y por supuesto, la frita, del restaurante Portuondo en Mundaka.

Hay un estilo de merluza rebozada muy característico de la capital guipuzcoana. En concreto la técnica culinaria consiste en que, en lugar de cortar los lomos de merluza muy gruesos, para después rebozar y freírlos pacientemente, hacer justamente lo contrario: aplastarlos con la palma de la mano hasta que queden de un grosor medio, seguido de un rebozado sutil y una cocción en sartén y nunca en freidora, fugaz pero suficiente para dorarlos ligeramente. Así se elaboraba la merluza en varios restaurantes de la Parte Vieja donostiarra como el Alberto (hoy, la ofician en lomo más grueso) así como en el desaparecido restaurante Patxiku Quintana, famoso sobre todo por su Zurrurutuna y los cocidos de la abuela, o en el antiguo Trapos, donde la entonces esposa de **Paco Calvo**, **Arantxa San Pedro**, ofrecía una merluza rebozada difícilmente mejorable. Actualmente se sigue elaborando una merluza sublime, de este mismo estilo, en la taberna del mismo barrio, Ganbara, de la mano de una sensacional cocinera como es **Amaia Ortuzar**, esposa del patrón del bar, **José Ignacio Martínez**.

Atendiendo tan sólo a las merluzas rebozadas o a la romana del territorio histórico guipuzcoano, es necesario hacerlo con las que se ofertan en Kako de Astigarraga, el asador Azitain de Eibar (si bien la estrella de la casa es el cordero al Burduntzi), o la del popular Restaurante Arteaga (Garagarza Auzoa) en Arrasate. También en los restaurantes donostiarras La Rampa y Txuleta, o la que se ofrece (en el picoteo de la barra del bar de su entrada) en el histórico Matteo de Oiartzun, al estilo de su chef actual **Juan Pereda**. Y sin duda, en los primeros puestos de este ranking, tanto la oficiada en el restaurante Zaldundegui de Urnieta (junto con sus ricos fritos variados y un flan sobresaliente) como en La Venta de Iraeta de Zestoa donde esa guisandera estupen-

HAY UN ESTILO DE MERLUZA REBOZADA MUY CARACTERÍSTICO DE DONOSTIA: APLASTAR LOS LOMOS CON LA MANO HASTA QUE QUEDEN DE UN GROSOR MEDIO, UN REBOZADO SUTIL Y UNA FUGAZ COCCIÓN EN SARTÉN Y NUNCA EN FREIDORA.

da que es **Miren Etxeberria** junto a su hijo -que comanda ya estos fogones- **Jon Goikoetxea**, nos deslumbran tanto con esta elaboración como con su impercedera merluza en salsa verde con almejas y (si cuadra por precio) con el no va más de sus kokobas.

Y fuera de aquí, en el Casino de Lesaka, en el reino de su etxeoandre **Josefina Sagardia**, donde junto a su mítica "tortilla navarra" (es decir, de patatas) encontramos unas ricas croquetas y una estupenda merluza rebozada. Y hasta en Madrid (pero con sello guipuzcoano) podemos disfrutar con la merluza rebozada de Casa Julián de Tolosa, sucursal del conocido asador tolosarra, restaurante donde **Iñaki Gorrotxategi**, hijo del ínclito **Matías**, prepara junto a chuletones y piquillos confitados memorables, una merluza frita realmente sobresaliente.

Pero también, dentro de la cocina de altos vuelos, hay un resquicio donde se ha colado este hogareño plato. Nos referimos a la fórmula del creativo chef riojano **Francis Paniego** de El Portal de Echaurren en Ezcaray. Manteniendo los ingredientes y conservando lo esencial del plato se lleva a cabo una evolución importante: se mantiene un fino rebozado y se acrecienta la jugosidad por lo voluminoso del lomo gracias a una técnica en boga como es la cocción a baja temperatura, manteniendo una guarnición típica de la zona (los aterciopelados pimientos del cristal), y aportando un toque de modernidad con una salsa ligera, una sopa casi transparente, de arroz y pollo.

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:
www.ondojan.com
 RENOVADA  *itu.gastronet!*

ESSENCIA
ardodenda

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

6 < // kolaborazioak kolaboraciones

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecero

TÓCALA OTRA VEZ... BBF'14

El tiempo pasa volando, otra vez estamos en el **Barcelona Beer Festival, 3ª Edición**. Esta vez realizada en el Museu Marítim, cerca de la estatua de Colón. El sitio era digno de un buen festival cervecero, con los **53 tiradores** y sus **más de 320 cervezas**. Este año tenías la oportunidad de asistir a **charlas/catas**, como las de **Teo Musso** de Birra Baladin, que dio buena cuenta de la mejora en la calidad de las cervecerías artesanas italianas; y como las de **Allan y Scott**, de la novésima Edge Brewing ubicada en la calle Llull de Barcelona, que ha revolucionado la ciudad con sus espectaculares instalaciones.



En esta edición de tres intensos días, han pasado más de **25.000 personas**; entre ellos un gran número de Cerveceros artesanos, medios de comunicación, frikis de la birra, bloggers cerveceros, y muchos curiosos que buscan probar cosas diferentes en esta ciudad que vive en plena **efervescencia cervecera**. El precio de la entrada era de **7€** e incluía vaso señalfado de 24 cl, una guía de todas las cervezas que podríamos probar, y dos fichas canjeables por esa primera cerveza. El precio de cada cerveza rondaba los 2€

Para la organización **chapeau** por haber conseguido que todo vaya bien; que no haya incidentes y que los baños más o menos estén correctos. Por cierto, hay que poner más para las chicas, que otro año más vinieron en masa al festival. Y otro chapeau por poner a **los Informers**, unos chicos uniformados, que si querías más información sobre la cerveza que estabas bebiendo, te respondían sin problema.

Este año como novedad, si eres **celíaco** o **no podías beber alcohol**, tenías siempre alguna cerveza para ti, de calidad y artesana.

Pero todo no son buenas noticias, este año sufrimos una humedad considerable, ya que estábamos a **30 °C** y mucha gente presente; se hacía un poco incomodo estar mucho rato allí. Además no se veía bien la **mega pizarra** con las cervezas que estaban pinchadas en ese momento, por culpa de las columnas y las barandillas; muchos preferimos mirar los tiradores uno a uno.

Pero valió la pena viajar hasta Barcelona, poder ver a los **amigos cerveceros**, saber cómo van con sus avances y qué cervezas están elaborando y ver el buen rollo que se gastan.

Este año he probado muchísimas cervezas ya que íbamos unos 7 amigos y cada uno pedíamos una distinta y nos pasábamos el vaso. Os podéis imaginar cómo acabamos, ¡felices de la vida!

Os recomiendo probar la **Mataelefantes**, de la micro catalana La Vella Caravana, una **IPA de trigo** que realmente me sorprendió por su frescura y el toque cítrico de los lúpulos contrastado con el dulzor del trigo, 6'2% vol y 62 IBU. También me gustó la **Espresso Stout**, de los japoneses Hitachino Nest, una cerveza muy cafetera ya que añaden **granos de café** en la elaboración; cerveza negra, intensa y cremosa, 7'5% vol y 45 IBU.

¡Hasta el año que viene!

DL... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es

MORLANDA 2012 BLANCO
(D.O. PRIORAT)

Este vino quiere ser tributo a la recuperación de la desconocida y casi desaparecida variedad Garnacha Blanca, en otros tiempos productora de los grandes blancos y generosos de las comarcas tarraconenses. La Denominación de Origen Cualificada Priorat abarca un pequeño territorio que no llega a las 20.000 ha, de las cuales solamente 1.600 han sido plantadas de viña. La orografía es muy accidentada.

Eso implica que el cultivo de la viña sea cosa complicada, exigente y muy costosa.

Elabora este vino Viticultors del Priorat, firma elaboradora de Morlanda, y se ubica en Bellmunt del Priorat (Tarragona). La propiedad está situada entre colinas, la más alta de las cuales, Morlanda, da nombre a sus vinos. Fundada en 1997, posee 72 hectáreas, de las cuales 22 son viñedos, algunos situados en pendientes y otros en llano, en altitudes que van de los 190 a los 220 metros sobre el nivel

del mar. Los vinos de Morlanda proceden de viñas de veinticinco a cuarenta años de edad, aunque hay también viñedos más jóvenes y otros de nueva plantación.

Coupage de 90% Garnacha, 10% Macabeo, procedente de varias parcelas de la propia finca, algunas de ellas con más de 30 años de edad. Fermentado un 70% en depósitos a temperatura controlada, y el resto en barricas de roble francés. Esta elaboración da origen a un vino amarillo pajizo claro con algunos reflejos dorados. Con una nariz de buena intensidad y compleja con marcadas notas florales, mezcladas con los afrutados de la piña y fruta blanca. De gran volumen en boca, largo y con presencia de nuevo de los toques florales y de frutas blancas.

Se trata de un vino de carácter, equilibrio y elegancia. Su precio aproximado en tienda especializada es de 13 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



LA BIBLIA DE LA BIRRA

"La cerveza es la prueba de que Dios existe y desea nuestra felicidad". Con esta lapidaria cita de **Benjamin Franklin** en la banda promocional que lo rodea nos llega este precioso libro encuadernado en tapa dura que se lanza oportunamente al mercado en un momento en el que esta popular bebida está más de moda que nunca. Y es que a los profesionales de la hostelería empiezan a

entrarles complejo de inferioridad si no pueden ofrecer a sus clientes un mínimo de dos o tres cervezas artesanas, así como un par de grifos de diferentes variedades. Lo que pasó en su día con los vinos y más recientemente con las ginebras está sucediendo de manera mimética con esta espumosa bebida. Sea por la crisis o sea porque es lo que toca, **es el momento de la cerveza, y Luis G. Balcells, hábil técnico en marketing e indiscutible experto y amante de este oro líquido ha parido este libro que puede considerarse como una biblia de la misma, un manual imprescindible para todo aquel que quiera introducirse en este mundo y poder contar con un mínimo de criterio al respecto.** Y aunque tal vez los iniciados o los expertos busquen libros o publicaciones más técnicas o profun-

das, **es sorprendente todo lo que Balcells nos ofrece en tan poco espacio:** una completísima clasificación de tipos de cervezas, una lista de las cervezas más valoradas del mundo, una guía de cata con precisas instrucciones, gran cantidad de consejos de maridaje de platos y cervezas, recetas y cócteles! con cerveza... Resulta especialmente interesante y práctica la guía de las "seis ciudades europeas que un auténtico cervecero no puede dejar de visitar" (Amsterdam, Bruselas, Munich, Dublin, Praga y Londres) acompañada de los diez locales cerveceros más recomendables de cada una de ellas, así como la guía de los mejores locales de Madrid y Barcelona y la relación de los grandes eventos cerveceros europeos. Completan el libro varias relaciones de páginas web, blogs, aplicaciones cerveceras, una guía de tiendas especializadas, un glosario, apuntes de historia y, por supuesto, un completo capítulo que nos enseña a preparar esta bebida en casa de una manera sencilla y económica. Escrito con un estilo ágil y directo y no exento de dosis de ironía y humor, "Cerveza, la bebida de la felicidad" es un libro que se lee con gran facilidad y una gran herramienta de consulta que siempre queremos tener a mano.



"CERVEZA, LA BEBIDA DE LA FELICIDAD"
LUIS G. BALCELLS
EDITORIAL PLANETA
224 PÁGS. 17 €

ESENCIA DE VID

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



GUÍA MELENDO DEL CHAMPAGNE 2014

Ya está aquí. En pocos días saldrá a la venta la Guía Melendo del Champagne 2014. Tuve la suerte de participar en las catas con las que se otorgaron las puntuaciones a unas quinientas referencias de vinos de Cham-

pagne. Nueve personas de diferentes ámbitos del mundo del vino nos reunimos durante dos intensos días en Falsat para degustar todas las muestras enviadas por las bodegas. **Pedro Ballesteros, Armando Guerra, Bruno Murciano, Manuela Romero, Juancho Asenjo, Maximiliano Bao, Florent Mercier, Ferran Centelles** y el que aquí escribe. Nueve amantes del vino que, con la dirección y organización del incombustible **Jordi Melendo**, asignamos una puntuación a cada una de los vinos que fueron pasando por nues-

tras copas. Tuve además la fortuna de compartir mesa con Manuela Romero y Juancho Asenjo, dos excelentes y consagrados profesionales en esto del vino.

Pero esta guía tiene algo muy importante que la diferencia de otras muchas. Los vinos han sido puntuados en rigurosa cata ciega, es decir, sin ver la etiqueta de las botellas. Esto implica la valoración exclusivamente de lo que se encuentra dentro de la botella, sin influencias del irresistible poder que emana de algunas marcas concretas.

La guía tampoco ha aceptado publicidad de las marcas participantes, para evitar suspicacias y no caer en la tentación, ya me entendéis... A partir de este mes de Junio estará disponible en ESSENCIA al precio de 25 euros. Seguro que merecerá la pena. ¡Salud!



Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡¡ itú gastrweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡¡ itú gastrweb!

VI FIESTA DEL BESUGO EN TOLOSA

Por sexto año consecutivo, la popular Bisiguaren Festa de Tolosa ofrecerá la oportunidad de degustar sabrosos besugos preparados por tres de los más afamados parrilleros de Orio. Los días 30 y 31 de mayo y el 1 de junio, estos tres maestros de las brasas se desplazarán a Tolosa para preparar al más tradicional estilo oriotarra, uno de los productos más preciados y apreciados de la cocina vasca. Joxe Miguel Zendoia, del asador Katxiña; Mikel Manterola, del restaurante Jose Mari; y Luis Mari Uranga, del asador Xixario, llevarán al punto en sus parrillas unos 150 besugos.

Las actividades estrellas del programa serán las comidas del sábado y el domingo, así como las cenas del viernes y el sábado, con unos estupendos menús que, por el precio de 45 euros, ofrecerán a los asistentes anchoas en salazón, ensalada de tomate con bonito, espárragos, besugo a la parrilla y Bixigoxo, de la pastelería Gozona, además de bebidas y café. Al igual que en la anterior edición, la sede de la sociedad gastronómica Txinparta -organizadora de los actos junto al Ayuntamiento de Tolosa- será escenario de la comida del sábado, para la que la organización ha querido dar un paso más, extendiendo la fiesta a otras dos sociedades gastronómicas: Casino y Gure Txokoa. Entre las tres,



congregarán a 300 comensales. Además, otra posible novedad que se estaba gestionando al cierre de esta edición era el hecho de que el Mercado de El Triángulo fuese escenario de una sardinada popular el sábado al mediodía, ya que se da la circunstancia de que ese fin de semana se celebra la fiesta del Kilometroak en Orio. La idea es que el vínculo festivo de ambos eventos una ese día ambas localidades. Además del Kilometroak, otro de los atractivos de la víspera del 1 de junio será la Feria de la Flor y de la Planta de Tolosa, que adelantó la fecha de su celebración, prevista en un principio para el día 7.

Ferias y mercados

Son numerosas las jornadas de ferias y mercados que el mes de junio reparte a lo ancho y largo de la geografía guipuzcoana y vasca. El **martes día 3**, **Beasain** vivirá una jornada de feria ganadera y agrícola, con exposición de ganado y aves, concurso de productos hortícolas y degustación de talos. Programa completo el organizado por la Asociación Cultural Arrano. Para el **sábado día 7**, primero del mes, son varios los municipios en los que se moverá buen género por parte de los comerciantes y el público podrá disfrutar además de buen ambiente: **Lezo** acogerá sus fiestas de Mendekote, con el XVI Sagardo Eguna, que aunarà concurso y degustación popular en este

Día de la Sidra. En **Hernani**, la Asociación de Comerciantes y Hosteleros Berriak organiza la tradicional jornada gastronómica con degustación de salchichas, costillas y sidra. El mismo día, en **Aizarnazabal** y bajo el lema 'Jan Sano Bizi Pozik' ('Come Sano, Vive Feliz') habrá feria con venta, exposición y degustación de productos agrícolas. En **Eskoriatza** será protagonista la XVIII Feria de Artesanía, Alimentación y Productos del Caserío, el XVII Concurso de Txorimalos o Espantapájaros y el VII Concurso de Queso. Y en **Deba**, Merkatu Txikia de 9:00 a 13:00, en el paseo cubierto. El **sábado 14**, en **Tolosa**, XXIV Feria de San Juan, con exposición y venta de diferentes productos agrícolas, feria de ganado y degustación de sidra. Ese mismo día, segundo sábado del mes, se puede visitar

en **Mutriku** la Azoka Txikia, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza. Coqueta feria agrícola, con venta de productos de las huertas locales. Ese mismo sábado 14 y el **domingo 15**, VI Feria Agrícola y Ganadera de **Elgoibar**. Doble jornada con venta y exposición de ganado, herramienta agrícola y productos de los caseríos de la zona. El **domingo 15 Irura** celebrará su feria artesana y gastronómica. Gastronomía vasca, alimentos, repostería, queso, embutidos, alubias, conservas, panes... El **martes día 24**, **Andoain** celebra sus fiestas de San Juan y el Ayuntamiento organiza un año más la feria gastronómica y artesana, con la venta y exposición de productos alimentarios del País Vasco y artesanía. Y el **miércoles 25**, **Eibar** acogerá, en una jornada organizada por el ayuntamiento,

una nueva edición de su Feria Gastronómica y el Concurso de Marmitako.

Con fechas aún sin determinar al cierre de esta edición, otras dos citas festivas: San Sebastián ofrecerá la exhibición y venta de productos con Label Vasco y Denominación de Origen en la feria de Lurlan, con su escenario habitual de la calle Loyola. Y en Pasai Antxo se vivirá el XXI Sagardo Eguna, con degustación de sidra organizada por Alkartasuna Dantza Taldea. Amenizarán la feria bertsoariak, txalaparta y txarangas.

Mercado Medieval en Hondarribia

El fin de semana del **7 y el 8 de junio** el Casco Histórico de **Hondarribia** volverá a engalanarse de ciudad medieval. Y es que, organizada por el Ayuntamiento de la localidad, la Villa acoge una nueva edición de la Feria Medieval o Erdi Aroko Azoka, en la que no faltarán artesanos vestidos de época con sus productos de alimentación y artesanía, actuaciones en la calle o exposiciones que rememorarán una época lejana en el tiempo pero cercana en la memoria, a la par que muy actual: Aquella en la que Hondarribia era una dinámica plaza comercial. El sábado y domingo, de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 21.00 horas, los vecinos del Casco y los miles de visitantes podrán contemplar el quehacer artesanal de herreros, orfebres, carpinteros o toneleros que, unidos a los malabaristas, saltimbanquis, titiriteros y juglares, recrearán la vida cotidiana del Medioevo, en la que cristianos, árabes y judíos convivían en Hondarribia. Como cada año, el área de Turismo del Ayuntamiento de Hondarribia ha organizado un concurso fotográfico en torno a este Mercado Medieval.

Citas con la artesanía

Durante el mes de junio se pueden visitar diferentes plazas feriales, exposiciones y mercados vinculados con la artesanía local. El **martes día 3** habrá feria de artesanía en **Beasain**, dentro de la feria ganadera y agrícola que vivirá la localidad. El **sábado día 7**, **Eskoriatza** celebrará la XVIII Exposición de Productos del Caserío, Alimentación y Artesanía. **Elgoibar** acogerá el **domingo día 15** su XII Feria de Artesanía, en la que se podrá disfrutar de la exposición y venta de diversos objetos de artesanía local. Organiza el Ayuntamiento de Elgoibar y Debemen. Para ese mismo día, el Ayuntamiento de **Irura** organiza su Feria Artesana y Gastronómica. En ella se podrá encontrar artesanía trabajada en Gipuzkoa, bisutería, objetos de bronce... El **domingo 22 Zumaia** acogerá la Feria de Artesanía, con artesanía en vivo, además de exposición y venta de productos típicos. La organiza el departamento de Cultura del Ayuntamiento de Zumaia. Para el **martes día 24**, y dentro del programa de actividades organizadas en torno a las Fiestas de San Juan, el Ayuntamiento de **Andoain** organiza la Feria de Artesanía en Goikoplaza. En ella podrán verse y adquirir artículos de cestería, cerámica, cuero, pelotas, piedras, bastones o flores secas. También habrá demostraciones de las distintas técnicas artesanales, además de talleres de manualidades. El horario, de 10:30 a 14:30 y de 17:00 a 20:30. Además, todos los domingos de junio, la Asociación Gabilta organizará en Donostia el habitual mercado artesanal de La Brecha.



Ferias florales

Aunque con menos empuje que en los dos meses anteriores, continúa activo el calendario de ferias florales. Destacamos dos citas que por su importancia pueden reunir a más viveristas y a más público este mes de junio. Ambas jornadas tendrán lugar en Donostia: La primera de ellas será el **sábado día 14**, con la feria mensual de flores y plantas de **Gros**, que se ubicará un año más en la Plaza Cataluña, en un horario de 9:00 a 14:00. Como todos los segundos sábados de cada mes, se darán cita una decena de viveristas para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción. La otra cita, la IV Feria de Flores y Plantas de Easo, será el **sábado día 21**, en la Plaza Easo, con un horario de 9:00 a 14:00.

EL CATADOR DE VENENOS



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

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

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

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

KATTALIN: MUCHO MÁS QUE CHULETAS

JOSEMA AZPEITIA

Siguiendo con nuestro periplo por restaurantes de cocina tradicional que sigan la filosofía de la Asociación Jakitea, este mes se mayo nos dejamos caer por el Restaurante Kattalin de Beasain, templo indiscutible de la txuleta, aprovechando que su propietario y cocinero, el alegitarra Juanma Garmendia, ostenta actualmente la txapela de Campeón de Euskal Herria de Parrilla, que ganó mercedadamente en el campeonato que se celebró a finales de 2013 en Donostia.

Sorprendente pollo lumagorri a la parrilla

En esta ocasión, de todas formas, no probamos la especialidad local, la chuleta de viejo, que en el caso del Kattalin se sirve acompañada de unos pimientos rojos del piquillo confitados y acabados en el horno que compiten en sabor con la propia carne. No, en esta ocasión Juanma Garmendia se guardaba en la manga un as con el que está sorprendiendo a propios y extraños durante los últimos meses: el pollo Lumagorri a la parrilla. La calidad del plato dejó bien claro que no sólo de txuletas se alimenta el parrillero. Además de tener muy buena mano para la carne de vaca, el alegitarra nos demostró que con las aves tampoco se queda manco. Como nos confesó Garmendia, el truco consiste en asar ligeramente el pollo antes de pasarlo a la parrilla y, por supuesto, controlar los tiempos y la potencia de las brasas para que quede jugoso, porque el peligro de estas elaboraciones es que la carne se seque". Damos fe de que el degustado en Kattalin erretegia es uno de los pollos más jugosos que hemos probado en los últimos tiempos.

Menú de txuleta y menú de pollo a excelente precio

Además de este extraordinario pollo, tuvimos la ocasión de degustar un meloso revuelto de zizas de temporada que, en el caso del Kattalin, son traídas por una cuadrilla de goierritarras tan aficionados a la búsqueda de perretxikos que, como nos comenta Juanma, "cuando hay brote de setas piden fiesta en el trabajo para ir a buscarlas". El resultado es, lógicamente, un producto fresco y sabroso a más no poder. También nos sorprendió este parrillero con unos caracoles en salsa picante de quitarse la boina y un rico txangurro que Juanma incluye en el menú especial de txuleta que ofrece de un tiempo a esta parte por 29 euros y que incluye los siguientes platos: Pintxo de morcilla; Terrina de foie; Gambones a la plancha; Txangurro cocido (entero); Txipis plancha, Chuleta a la parrilla,

www.jakitea.com



postre y vino de crianza (el menú se sirve por encargo y hay que intentar avisar con una antelación de dos días).

Igualmente, el riquísimo pollo lumagorri que degustamos ayer está incluido en otro menú especial que por 19 euros (y también por encargo) incluye: Pintxo de morcilla, Paleta ibérica, Pollo a la parrilla con ensalada, Postre y vino del año.

La verdad, en Kattalin, además de ofrecer un producto imaculado, están haciendo un gran esfuerzo ofreciendo estos fantásticos menús que por sí solos justifican la visita a este recomendable restaurante.

KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4 (Frente al Polideportivo)

BEASAIN. Tf: 943 88 92 52. www.kattalin.com



PATXI LARRAÑAGA OFRECERÁ EN JUNIO UN BUEY DE 24 AÑOS DE EDAD

El pasado viernes 21 de febrero, fue sacrificado en el matadero gallego de A Bandeira **un buey de 24 años y 693 kilos en canal**, el más grande que se ha sacrificado en dicho establecimiento. El animalito, apodado por su edad "el abuelo", ha reposado durante tres meses en las cámaras de Mercamadrid, lugar apodado "el Santuario de la carne" y sus cuartos delanteros y traseros se encuentran a la venta en la carnicería de **Patxi Larrañaga** en Lasarte-Oria. Una oportunidad de oro para degustar un producto realmente singular.

"Aunque no podamos ofrecer las chuletas y los solomillos de este magnífico animal, tendremos filetes de babilla y de cadera, carne para guisar, carne para cocido, las costillas delanteras... una carne de sabor extraordinario que podremos ofrecer hasta mediados de junio, porque un producto de tanta calidad tiene gran demanda entre la gente" nos cuenta el propio Patxi, que tiene muy claro que **va a ofrecer este buey a un precio competitivo** para que la gente pueda disfrutar de él: "Lo máximo que voy a cobrar van a ser 18,50 euros por kilo, lo que cobramos por la vaca paisanera, aunque algunas partes, como la carne para guisar o cocer, costarán bastante menos", nos cuenta este experimentado carnicero que está encantado con la adquisición del buey. Como nos confiesa Patxi, "estas oportunidades no se dan todos los días. Nuestros amigos de **Cárnicas Lyo** tuvieron el detalle de avisarnos que este animal iba a ser sacrificado y nos dieron la oportunidad de venderlo aquí en Lasarte. No todo el mundo aprecia este tipo de carne que debido al tamaño de la pieza debe madurar durante meses antes de ser vendida, pero es que la carne bien madurada cuenta con unos matices de sabor totalmente diferentes, algo que nuestros clientes saben apreciar". Hay que tener en cuenta que Cárnicas Lyo es una casa que trabaja con algunos de los mejores restaurantes de España. Como cuenta Patxi, "ahora acaba de salir el listado de 2014 de los mejores restaurantes del mundo. Pues bien, Cárnicas Lyo trabaja con 8 de los restaurantes que han sido elegidos entre los 50 primeros puestos de esa lista, no te digo más".

El buey, nacido el 1 de enero de 1990, fue comprado por el matadero a un particular que lo utilizó toda la vida como animal de arraste. Muerto el propietario, sus herederos decidieron sacrificar al animal a pesar de que lo consideraban "uno más de la familia". Los solomillos y las chuletas de este regio animal se ofrecerán en el restaurante **Casa Peña**, de San Ramón de Moeche (A Coruña), restaurante especializado en buey gallego, que celebra su 75º aniversario en la primera semana de junio. El resto, como hemos comentado, podrá adquirirse en Lasarte... hasta que se agote. Como dice el refrán, el que no corre, vuela.



>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!



JOSEMA AZPEITIA RECIBE EL PREMIO BACCUS 2014

El periodista legazpiarra Josema Azpeitia, coordinador y redactor de las revistas Ondo-
 jan.com y Donosti Aisia recibió el pasado 14 de
 abril el premio Baccus 2014, concedido por la
 Asociación de Amigos del vino de Donostia,
 Baccus, en colaboración con las bodegas Lar
 de Paula, de El Villar de Álava (Rioja). Asi-
 mismo, Baccus galardonó de manera póstuma
 con una Mención Honorífica a **Pedro Arregi**,
 propietario y fundador del asador Elkano de
 Getaria, recientemente fallecido, por la labor
 realizada a lo largo de su vida a favor de la cul-

tura del vino y la gastronomía.

El jurado de la 16ª Edición de este premio
 ha acordado conceder este galardón a Josema
 Azpeitia por la labor a favor de la divulgación
 de la cultura del vino que este periodista reali-
 za mensualmente desde sus revistas, en las
 que regularmente se ceden espacios de cola-
 boración a reconocidos profesionales del
 mundo del vino como **Manu Méndez** o **Dani
 Corman**, y en las que se recoge regularmente la
 actualidad vinícola de nuestra provincia así
 como diversos artículos relacionados con el

mundo del vino, bodegas, etc...

Azpeitia recogió agradecido el premio y
 quiso dejar muy claro que él no es un entendi-
 do en vinos y que, en saber enológico, no le
 llega ni a la altura de los zapatos a otras per-
 sonas que han recibido anteriormente el
 Baccus. En cualquier caso, agradeció a la
 Asociación el haberse fijado en su trabajo de
 divulgación de la cultura del vino y la gastro-
 nomía y dedicó el premio a su socio Ritxar
 Tolosa, presente en la sala, y al equipo huma-
 no de Zum Edizioak.

*Arriba: Azpeitia, Premio Baccus 2014 junto a
 Aitor Arregi, del Asador Elkano, que recogió la
 placa conmemorativa en honor a su padre, Pedro
 Arregi. Les rodean Manu Méndez (Vinatería),
 Fernando Meruelo e Iñaki Arraiza, de bodegas
 Lar de Paula. A la derecha: Foto de familia de los
 asistentes al acto: De pie, de izquierda a dere-
 cha: Fernando Meruelo (Lar de Paula), Manu
 Méndez (Vinatería), Aitor Arregi (Elkano), Igor
 Arregi (Kiaia), Mikel Corcuera, Josema Azpeitia,
 Iñaki Arraiza (Lar de Paula), Adolfo de Pedro
 (Representaciones Adolfo de Pedro), Ramón Eder
 y Manu Garrido (Mirador de Ulla). Abajo: David
 Garrantcho (Andra Mari), José Fernández (Arzaki)
 y Ciro Carro (Akelarre)*





Gentes del mundo del vino

En las últimas ediciones de este premio han resultado galardonados con el mismo diferentes profesionales relacionados con el mundo del vino como el somelier del restaurante Arzak **José Fernández Fonseca** (2011), el jefe de sala del restaurante Kaia **Igor Arregi** (2012) o el somelier del restaurante Mirador de Uliá **Manu Garrido** (2013). Asimismo son poseedores de este galardón otras personalidades de indiscutible talla vinícola y gastronómica como **Txomin Rekondo**, **Tatus Fombellida** o **Mariano Rodríguez**, entre otros.

En el acto estuvieron presentes los siguientes profesionales del mundo del vino donostiarra y guipuzcoano: **José Fernández** (Arzak); **Ciro Carro** (Akelarre); **Aitor Arregi** (Elkano); **Igor Arregi** (Kaia); **Manu Garrido** (Mirador de Uliá); **Aitor Manterola** (Patxiu Enea); **Aitor Olano** (Izkina); **David Garrancho** (Andra- Mari); **Fernando Meruelo** e **Iñaki Arraiza Delagrán** (Bodega Lar de Paula); **Ritxar Tolosa** (Zum Edizioak); **Mikel Corcuera** (Crítico Gastronómico); **Adolfo de Pedro** (Representaciones Adolfo de Pedro); **Ramón Eder** (Escritor) y **Manu Méndez** (Vinatería).

Una vasta labor gastronómica

Josema Azepeitia (Legazpi, 1969), se licenció en periodismo por la Universidad del País Vasco en 1992. Tras trabajar en varios medios, en 1997 fundó con otros tres socios ZUM Edizioak, empresa en la que lleva a cabo su actividad laboral redactando textos para la revista mensual Ondojan.com. En 2013, el Gobierno Vasco y la Academia Vasca de Gastronomía le galardonaron con el Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor periodística.

A lo largo del último año, Azepeitia ha protagonizado una febril actividad en el mundo de la gastronomía, actuando como pregonero en la última edición del festival "Bodegas a pie de calle" de Labastida (Rioja Alavesa) y como miembro del jurado en los siguientes eventos: Campeonato de Pintxos de Euskal Herria 2013; Campeonato de pintxos de Vitoria-Gasteiz 2013; Campeonato de quesos de Ordizia 2013; Campeonato de quesos de Hondarribia 2013; Campeonato de relatos Gastronómicos de FECOGA 2013; Campeonato de Bacalao de San Andrés (Eibar) 2013, etc. En marzo de 2014 ha sido invitado por el Gobierno de Japón a reali-

Los miembros de Baccus, los premiados y los representantes de Lar de Paula disfrutaron de la cocina de temporada de Xabier Zabaleta en el asador Aratz, acompañada de buenos caldos acordes a la celebración.

zar un viaje de prensa gastronómico por dos de las islas del archipiélago japonés.

Josema Azepeitia es asimismo autor de una vasta producción bibliográfica relacionada con la gastronomía. Con la editorial Elkar-Ttartalo ha publicado los libros "100 recetas con label", "Pintxos de Vanguardia a la donostiarrá" y "Cocina con productos de temporada". Con ZUM Edizioak y en colaboración con su socio Ritxar Tolosa ha publicado "La senda del pintxo", "Las recetas de Ondojan.com" y "Las recetas fáciles de José Juan Castillo". También ha colaborado con el crítico gastronómico Bordeleés **Jacques Ballarin** en las tres últimas ediciones de la guía de restaurantes "Le Ballarin" (Guía de restaurantes entre Burdeos y Bilbao), y en la versión en castellano de la misma. Actualmente prepara junto con Ritxar Tolosa un libro sobre los pintxos de Pamplona en colaboración con las bodegas Marco Real (Navarra).

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!



LA "ORDRE DES COTEAUX DU CHAMPAGNE" CELEBRÓ SU GRAN CAPÍTULO EN DONOSTIA

El pasado 24 de abril tuvo lugar en el Museo San Telmo el "Gran Capítulo de San Sebastián" de la "Ordre des coteaux de Champagne" (traducido literalmente como "Orden de las laderas del Champagne"). Se trata de una Cofradía existente desde inicios del siglo XVII, dependiente del CIVC (Comité Interprofesional del Vino de Champagne), el máximo órgano de representación de esta prestigiosa Denominación de Origen francesa. Este tipo de capítulos generalmente se celebran en las capitales de los países, por lo que fue totalmente inusual que éste tuviera lugar en una pequeña ciudad como es Donostia.

Arriba: Los representantes de la "Ordre des coteaux du Champagne" en un momento del Capítulo. A la izquierda: las medallas que fueron impuestas a los 50 "entronizados".



50 "entronizados"

El momento más importante del acto fue la "entronización" como "Chevaliers" o "Caballeros del Champagne" de 50 personalidades del mundo del vino y la gastronomía venidos de todos los rincones de España y algún que otro francés, acto tras el cual tuvo lugar un cóctel y una exclusiva cena de gala. En el acto brillaron con luz propia el gastrónomo **Mikel Zeberio**, que fue ascendido de Caballero a Oficial, al igual que el hostelero **Luis Dorado**. Asimismo, el donostiarra **Dani Corman** fue propuesto en exclusiva por el "Bureau du Champagne" en España para tal honor. El resto de "entronizados" acudieron por iniciativa de algunas de las principales casas de Champagne (Gosset, Salon, Laurent-Perrier, Lanson, Delamotte, Billecart-Salmon y Gh Mumm).



Arriba: Algunos de los entronizados en el acto brindan con un exclusivo Champagne antes de recibir sus medallas. Sobre estas líneas, a la izquierda: Rubén Trincado, del Mirador de Ulia, en el momento de su "entronización" como "Chevalier du Champagne". A la derecha: El crítico gastronómico vizcaíno Mikel Zeberio, y el hostelero madrileño Luis Dorado, que fueron ascendidos a "Oficiales" de la orden. Junto a estas líneas, Dani Corman y Manu Méndez, dos colaboradores de Ondojan.com que fueron distinguidos en el Capítulo

Entre los entronizados, recibieron la medalla que les acreditó como Caballeros varios cocineros como **Hilario Arbelaitz** (Zuberoa), **Rubén Trincado** (Mirador de Ulia), **Martín Berasategui**, **Asier Landa** (Landa) o **Humberto Segura** (Antonio). También estaba prevista la presencia de



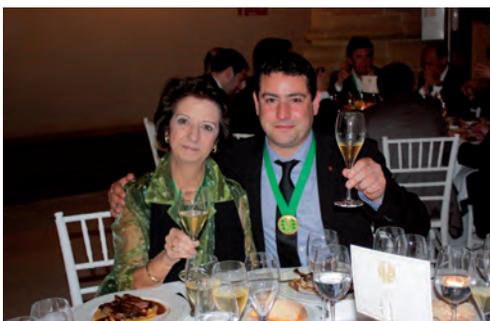


Arriba: Foto de familia de los "Caballeros del Champagne". A la izquierda, Joxé Manuel Egues, de Lukas ardozenda, recoge una copa antes de su entronización. Abajo, Eduardo Bueso, editor de la revista gastronómica zaragozana "La Buena Mesa" junto a su mujer y subdirectora de la publicación, Elena Catalán, y uno de los miembros de la Orden.



Juan Mari Arzak que excusó su ausencia por un asunto personal. Pero no sólo fueron cocineros los entronizados. Por el estrado presidido por los representantes de la cofradía fueron pasando conocidas caras del vino y la gastronomía como **Joxe Mari Aizega** (Director del Basque Culinary Center), **Manu Méndez** (La Vinatería), **Jose Manuel Egues** (Lukas), **Aitor Arregi** (Elkano), **Igor Arregi** (Kaia), **Ugutz Rubio** (Zezilionea), **Martin Flea** y **Txomin Rekondo** (Rekondo), **Juan Carlos Muro** (Akelarre), **Mariano Rodríguez** (Arzak), **Amair Martínez** (Ganbara), **Maidar Larrañaga** (Arteaga), **Pierre Eguiazabal** (La Cave Eguiazabal), **Cristina Izaguirre** (Branka), **Mohamed Arab "Moja"** (S/N), **Antonio Casares** (Martín Berasategui), **Chefe Paniego** (Echaurren -Ezcaray-), **Iñigo Manso** (Manso Hermanos), **Maitte Olasagasti** (Distribuciones Olasagasti). También fueron entronizados algunos representantes de los medios de comunicación como **Iñigo Galatas** (El Diario Vasco) o **Eduardo Bueso** (La Buena Mesa -Zaragoza-) así como viticultores como **Álvaro Palacios**. Todos ellos alzaron sus copas y juraron "ser fieles y defender ante cualquier circunstancia la viña, el vino y la Denominación de Origen de Champagne".

>> Más fotografías de este evento: www.facebook.com/ondojan



Cóctel y cena de gala

Tras la entronización tuvo lugar un cóctel y una cena de gala, servida con gran profesionalidad por los dinámicos camareros y camareras del grupo Bokado. El fastuoso marco de la Iglesia del Museo San Telmo dotó de gran elegancia al acto. En la mesa AY, ocupada por los miembros de la Cofradía, pudimos ver a los Dignatarios de la Orden: **Fabrice Rosset, Jean-Pierre Cointreau, Didier Depond, Patrick Demouy y Emmanuel de la Giraudière**. Les acompañaban **Nuria Gené**, encargada de comunicación para España de la cofradía y el periodista **Sergio Errasti** (Onda Vasca).

En las mesas redondas, se hallaban repartidos el resto de entronizados en el acto: **Carlos Echapresto, Nicolás Boise, Andoni Ibarloza, Luis Pesquera, María Jesús Puebla, Víctor Carbonell, Ángel de Miguel,**

De izquierda a derecha y de arriba a abajo, algunos de los participantes en el evento: Pedro Subijana (Akelarre), Sergio Errasti (Onda Vasca), Mikel Zeberio, Manu Méndez (Vinateria), Martín Berasategui, Igor Arregi (Kaia), Aitor Arregi (Elkano), Mariano Rodríguez (Arzak), Maider Larrañaga (Arteaga), Asier Landa (Landa), Ugutz Rubio (Zezillionea), Nuria Gené (Responsable de Comunicación de la Orden) y Dani Corman (Essencia Ardodenda)

Nikolai Mityrev, Héctor Angullo, Lalo Antón, Ismael Álvarez, Rafael Pena, Hugo Pulpeiro, Jon Andoni Rementería, Michel Hoff, Raúl Fernández y Javier Zarraga.



PREPARANDO A LOS COCINEROS DEL MAÑANA

Txemari Esteban es un cocinero ampliamente conocido por nuestros lectores, tanto por la calidad de su restaurante **Botarri** (ver página 39) como por su dinamismo a la hora de organizar diferentes jornadas y eventos de los que nos hemos hecho eco en estas páginas en múltiples ocasiones. Este joven donostiarra, sin embargo, ha llevado a cabo los últimos meses una silenciosa labor que ha pasado desapercibida para la mayoría

de los mortales: la realización de **clases de cocina para niños y niñas de entre 9 y 11 años en el Colegio Público Harri Berri-Oleta** situado, precisamente, en Alza, su barrio.

El hecho de ser conocido en el barrio fue precisamente el motivo que impulsó a los respon-

sables del centro a invitar a Txemari para impartir a los alumnos y alumnas de 4º, 5º y 6º de DBH clases de cocina en las que este chef ha gozado de total libertad. Y los resultados no podían haber sido mejores. "Estoy encantado", nos confiesa Txemari, "los niños lo están tam-

bién y los padres ni te cuento. Hemos conseguido que unos niños que conocían los alimentos pero no sabían ni siquiera de dónde procedían, aprendan a elaborarlos e, incluso, en algunos casos, les enseñen trucos y consejos a sus propios padres".

Las clases de cocina han sido eminentemente prácticas, puntualiza Txemari: "He intentado engancharles desde el principio ofreciéndoles resultados rápidos. Por lo tanto, las clases empezaban

Junto a estas líneas, Txemari Esteban en el comedor de su restaurante, Botarri, sito en el centro de Tolosa (ver pág. 39).

El resto de las imágenes muestran diferentes momentos de las clases impartidas por Txemari a los alumnos del Colegio Público Harri Berri-Oleta de Alza





con un poco de teoría, pero enseguida pasábamos a la acción, a cocinar. Inmediatamente han aprendido a hacer con sus propias manos cosas que hasta entonces sólo habían comprado en las tiendas como mermelada, masa de pan, masa de pizza, galletas de chocolate... asimismo han preparado cosas que les gustan como Pasta, Fideos... los chavales y chavalas que han acudido a estas clases ahora son capaces de prepararse su propia mermelada para desayunar o de elaborar una mantequilla a partir de una nata”.

Txemari no sólo se ha limitado a enseñar a sus alumnos a cocinar. “He insistido mucho en la importancia de compartir estos momentos con nuestros padres, tanto en la cocina como yendo a comprar, o al organizar los ingredientes en casa... al final esto es como en las sociedades, mientras cocinas te relacionas, hablas de tu día a día... También me he preocupado de inculcarles la limpieza, la organización... en definitiva, cuando se cocina, se activan varios despertadores en nuestra cabeza que tenemos que con-

trolar: la retentiva, el orden, el tener que pensar en cada paso a realizar... todo esto no aporta más que ventajas para los chavales”.

Txemari está encantado con los resultados y con la capacidad de aprender que le han demostrado los alumnos y alumnas de Harri Berri - Oleta. “Son auténticas esponjas. Es increíble la capacidad de aprender que me han demostrado. Además han sido muy comunicativos, me han planteado mis dudas, me han enviado un montón de WhatsApps con sus dudas y preguntas, han terminado platos en casa que luego han traído al aula para que los probemos los demás... en definitiva, ha sido una gran experiencia”.

De hecho, la experiencia no ha terminado, porque un montón de alumnos se están apuntando para recibir clases en el próximo curso. Por otra parte, Txemari está recopilando docenas y docenas de recetas preparadas para los críos, expuestas de manera sencilla, a las que algún día dará salida en forma de libro o página web.

DE PINTXOS POR GIPUZKOA: UN LIBRO PARA PERDERSE POR NUESTRA PROVINCIA

Tras editar el año pasado "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa, responsables de Ondojan.com, vuelven a repetir la colaboración con Representaciones Alai de Urnieta que hizo posible la edición de aquel exitoso libro, y acaban de sacar a la calle "De pintxos por Gipuzkoa", un volumen inspirado en su anterior libro "La Senda del Pintxo" que, en esta ocasión, se libera del corsé donostiarra y recoge los pintxos más interesantes de 100

bares y restaurantes repartidos por toda la geografía guipuzcoana. "De pintxos por Gipuzkoa" deja claro que en nuestra provincia proliferan los establecimientos que, sin ser necesariamente bares de pintxos, ofrecen pequeñas maravillas en miniatura que, por sí solas, justifican la visita al local. Un libro que invita a recorrer nuestra provincia, visitar sus pueblos y hacer varios altos en el camino para disfrutar de nuestra inigualable gastronomía.

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa en la barra del bar restaurante Izkña de la Parte Vieja donostiarra, local que toma parte en el libro "La senda del pintxo" y que es recogido también en este volumen



Aunque nos lo quieran vender como un fenómeno global o estatal, llamarle "tapa" o cocina en miniatura, la verdad es que los pintxos es un fenómeno eminentemente donostiarra que con el paso de los años se ha ido extendiendo, principalmente a lo largo de toda Gipuzkoa y también al resto de provincias limítrofes, principalmente Bizkaia y Nafarroa. **Hoy es el día en que en Gipuzkoa tiramos una piedra y le damos a un bar de pintxos, o como mínimo a un bar que cuenta, entre su oferta gastronómica, con un pintxo remarcable.** Y es que Gipuzkoa es una provincia en la que le pueden señalar a uno con una cruz si a las 9 de la mañana tiene el bar abierto y no es capaz de ofrecer una triste tortilla, o si llegada la hora del hamarretako no ofrece al menos dos o tres bocados entre los que podamos elegir.

En este contexto, ZUM Edizioak, empresa editora de Ondojan.com lanza al mercado, con la colaboración de **Representaciones Alai**, de Urnieta, el libro "De pintxos por Gipuzkoa", un libro que sigue el modelo de "La Senda del Pintxo", libro publicado por la misma editorial hace tres años y que recogía los principales pintxos y las recetas de 100 bares donostiarros. De hecho, "De pintxos por Gipuzkoa" ha sido realizado por el mismo tandem: **Josema**

FOTOGRAFÍAS: RITXAR TOLOSA

> 21



El meloso bacalao al pil-pil del bar **Napar-Zahar** (Barren Plaza, Zarautz), la última apuesta del audaz hostelero **Ramón Bengoetxea**, "Montxo", que dirige también otros dos recomendables locales en la misma plaza, el Gau-Txori y el Arkupe.



Azpeitia, periodista gastronómico y redactor habitual de los textos de esta revista ha sido el encargado de recoger y transcribir las recetas de los 100 pintxos reseñados en el libro, así como de hablar con los responsables de los bares, visitar los locales y escribir los comentarios que resumen la filosofía, historia y oferta de cada uno de los establecimientos.

Por otra parte, el fotógrafo **Ritxar Tolosa**, responsable de las apetitosas imágenes que ilustran mes a mes la portada y el interior de **Ondojan**.

com, ha sido el encargado de fotografiar uno a uno los 100 bocados elegidos por los responsables de los bares como su pintxo más representativo. Así, por las páginas de "De pintxos por Gipuzkoa" desfilan platos de cocina en miniatura tan espectaculares como el Pintxo de 17 sabores del **Bikale** de Beasain, el Huevo poché con jamón y salsa de pimientos del **Altamira** de Ordizia, la Hamburguesa de avena del **Jai-Alai** de Urretxu, el Pintxo Karst del **Txirlatxo** de Mutriku, el Fantasma de atún con piperrada del **Viento Sur** de Elgoibar,

el "Mendizale" del **Saski** de Zumarraga o el Pulpo a la plancha con membrillo del **Borda Berri** de Donostia, sin olvidar ejemplos de cocina más tradicional pero no menos exquisita como el Gamo en salsa de **Astelena Gastroteka** de Eibar, los Txopitos con ali-oli del **Izarpe** de Tolosa, la Ventresca de bacalao del **Pilarrenea** de Idiazabal, el Hojaldré relleno de morcilla y manzana de **Maitte** de Lazkao, el Codito del **Mesón Martín** de Donostia, la Presa ibérica de los Pedroches del **Mesón Lugariz** de Antiguo, o el "Arrate" del



Pagadi, un bar de gran ambiente sito en pleno centro de Gros, dirigido por **Igor Torre Mendizabal** junto a la cocinera **Petri Sánchez**, que elabora exquisiteces como las solicitadas croquetas caseras, el Montadito de bacalao elegido para este libro o la original Tortilla de patata con callos (servida sólo en invierno).

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!

22 < // erreportaje reportaje



Imanol Kamio sirve un txakoli para acompañar a la Oreja de cerdo rebosada, uno de los pintxos más exitosos de **Agustin-Enea**, el atractivo bar que dirige en la preciosa Plaza de Euskal Herria, de Tolosa.



Mazzantini de Deba, por poner tan sólo algunos ejemplos.

Práctica estructura

"De pintxos por Gipuzkoa" es un práctico libro que funciona igualmente como recetario o como guía de bares de pintxos de la provincia. De hecho, su estructura no podía ser más práctica. Cada local ocupa dos páginas encaradas. En la de la derecha, una foto a toda página nos muestra una atractiva imagen del pintxo elegido por el

bar como su bocado más representativo. La página de la izquierda, por su parte, está dividida en tres partes: una primera en la parte superior recogiendo los datos prácticos (nombre, dirección, teléfono, página web...) de cada establecimiento, así como un texto que resume su historia, oferta gastronómica, filosofía... La parte inferior de la página, por su parte, está ocupada por la receta del pintxo, que se explica de la forma más detallada posible para que todo aquel que se anime pueda intentar hacerlo en su casa o sociedad

(aunque bien cierto es que aun con los mismos ingredientes y paso a paso, difícilmente se puede igualar la mano del cocinero -y generalmente, creador- de un plato).

Finalmente, en la parte central de la página encontramos un listado de otros 10 pintxos que pueden consumirse en el local, así que lo miramos fríamente, teniendo en cuenta que son 100 establecimientos, podríamos definir a "De pintxos por Gipuzkoa" como un libro que reseña 1.000 pintxos de nuestra provincia.



El zumaiatarra **Aitor Aldalur** y la oriotarra **Olatz Solabarrieta** dirigen el bar **Kalari**, en pleno centro de Zumaia. La rivalidad arraunlari de las villas costeras queda más que patente en este local, principalmente en agosto, cuando la temporada de remo se encuentra en pleno apogeo.

>> una apetitosa sección: Placeres Gastronómicos (pág. 60)

¿DÓNDE CONSEGUIR EL LIBRO “DE PINTXOS POR GIPUZKOA”?

“De pintxos por Gipuzkoa” **podrá ser conseguido de manera gratuita** en los diferentes bares y restaurantes que han tomado parte en sus páginas por medio de una promoción impulsada por Representaciones Alai: Así, en los **restaurantes**, todos aquellos que consuman una botella de vino Rioja Domus Dei serán obsequiados con un libro. En los **bares**, por su parte, se dará una tarjeta a quienes consuman una copa de dicho vino. Al completar 10 consumiciones, recibirán gratuitamente un ejemplar del libro. Hay que tener en cuenta que se trata de una **promoción limitada a fin de existencias**.

Asimismo, una serie de libros serán puestos a la venta y distribuidos por Elkar en diferentes librerías de Gipuzkoa al competitivo precio de 20 euros. También podrán ser adquiridos en la página web www.elkar.com

Los bares que toman parte en sus páginas y en los que también podrá conseguirse el libro, son los siguientes:

DONOSTIA

- > Ametzagaña
- > Aratz
- > Arrikitaun
- > Astelena
- > Baztan
- > Borda Berri
- > Boulevard 9
- > Casa Alcalde
- > Dakara Bi
- > Eder
- > El Rincón
- > Etxalde
- > Etxebe
- > Haizea
- > Iombi
- > Iruña
- > Itxaso
- > Izkiña
- > La Perla
- > La Tabla Tierra y Mar
- > Mandrágora
- > Mesón Lugaritz
- > Mesón Martín
- > Pagadi
- > Pepe
- > Piñudi
- > Teresatzu
- > Txuleta
- > Vía Fora

BIDASOA

- > La Bellotta (Irun)
- > Manolo (Irun)

DEBABARRENA

- > Astelena Gastroteka (Eibar)
- > Bossa (Eibar)
- > Gurbil (Eibar)
- > King-Kong (Elgoibar)
- > Mazzantini (Deba)
- > Slow (Eibar)
- > Txarriduna (Elgoibar)
- > Txiriatio (Mutriku)
- > Usua (Elgoibar)
- > Viento Sur Gastroteka (Elgoibar)

DEBAGOIENA

- > Errastiko (Arrasate)
- > Portu Kafe (Oñati)

GOIERRI

- > Aldasoro (Ordizia)
- > Altamira (Ordizia)
- > Arantxa (Legorreta)
- > Amets (Lazkao)

- > Bikale (Beasain)
- > Giroa (Lazkao)
- > Hiruharri (Beasain)
- > Hotel Castillo (Olaberria)
- > Iparra (Beasain)
- > Kantoï (Ordizia)
- > Kikara (Beasain)
- > Kuluxka (Beasain)
- > Maitte (Lazkao)
- > Orient Berri (Beasain)
- > Pias (Ordizia)
- > Pilarrenea (Idiazabal)
- > Plazape (Beasain)
- > RK (Beasain)
- > Xerbera (Beasain)
- > Zelata (Lazkao)

OARSOALDEA

- > Albistur (Oizartzun)
- > Aker (Errenteria)
- > Arkupe Berri (Pasai Donibane)
- > Bidealde (Oizartzun)

TOLOSALDEA

- > Agustín-Enea (Tolosa)
- > Ikatza (Tolosa)
- > Izarpe (Tolosa)



- > Kurpil (Alegi)
- > Or Konpon (Billabona)
- > Tolosaldea (Tolosa)
- > Tti Tta (Tolosa)

UROLA GARAJA

- > Berri (Zumarraga)
- > Eire (Urreku)
- > Jai-Alai (Urreku)
- > Saski (Zumarraga)
- > Ziaboga (Zumarraga)

UROLA KOSTA

- > Alai (Zarautz)
- > Ametz Gain (Zarautz)
- > Arkupe (Zarautz)

- > Bai Batzokia (Zarautz)
- > Basarri (Zarautz)
- > Casa Izaro (Zarautz)
- > Euromar (Zarautz)
- > Eukalduna (Zarautz)
- > Gau Txori (Zarautz)
- > Giroa (Getaria)
- > Idoia (Zumaia)
- > Itxas Lur (Zarautz)
- > Joe (Zarautz)
- > Kalari (Zumaia)
- > Napar Zahar (Zarautz)
- > Naparrak (Zarautz)
- > Politena (Getaria)
- > Sakana (Zarautz)
- > Salegi (Zarautz)
- > Txiki Polit (Zarautz)



KORTA TABERNA: TRADICIÓN, PRECIO Y SIMPATÍA

Ya van por tres los años que las hermanas **Marijo e Inés Rodríguez** llevan al frente del bar Korta de Eitza, y parece que lleven toda la vida, tal es el grado de confianza que han adquirido con los vecinos del barrio y la clientela que han adquirido en dicho período de tiempo. Y es que estas animosas antzuolatarras han conseguido mantener el **carácter de bar de barrio, punto de encuentro y casa de comidas** que siempre había caracterizado a este centenario establecimiento, uno de los más antiguos de Zumarraga.

Otros de los secretos de la permanencia de las actuales responsables del local es la **mezcla entre sencillez y suculencia de la cocina de Marijo, una cocina tradicional preparada con cariño, en la que los productos saben a lo que son**, sin artificios: las albóndigas, los txipirones, las carrilleras, los callos... nos recuerdan a los que hemos comido toda la vida en casa o en casa de nuestras madres o abuelas. Igual pasa con las croquetas, los tigres, o cualquiera de los pintxos que se sirven en su animada barra: que guardan el sabor y la esencia de la comida de siempre.

Menús para celebraciones

Con la llegada del buen tiempo, Marijo e Inés han preparado diferentes menús para aquellos que quieran llevar a cabo cualquier tipo de celebración disfrutando de su cocina, y a unos precios realmen-

te interesantes. Así, el **menú de 20 euros** se compone de dos entrantes (Jamón ibérico y Paté), un tercer entrante a elegir entre Revuelto de bacalao o Revuelto de setas y gambas, y un plato principal a elegir entre Entrecot a la plancha con pimientos y patatas, Rabo estofado, Txipirones en su tinta, Carrilleras al vino tinto o Bacalao en salsa de piquillo. El menú se complementa con el postre, consistente en Brazo de gitano con helado, el pan y la bebida, siendo el café y las copas aparte. Además de éste menú hay otros como el **menú de 25 euros**, que es idéntico al anterior, sólo que se añade un cuarto entrante, consistente en un hojaldre de puerros por barba.

A partir de ahí, la imaginación al poder, Marijo e Inés están dispuestas a adaptar sus menús al gusto de los clientes y no tienen ningún problema en añadir, suprimir o cambiar cualquier plato de los menús, para que éste sea del gusto de los asistentes. **Aunque este menú se creó pensado en las comuniones, cualquier grupo puede solicitarlo** en caso de querer celebrar una reunión, despedida, quinta o cualquier tipo de celebración, no en vano Korta Taberna cuenta con un agradable comedor con capacidad para 44 personas.



KORTA TABERNA

San Gregorio, 20 (Eitza). ZUMARRAGA.
Tf: 943 72 27 86



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA TRADICIONAL SABROSA Y SIN COMPLICACIONES HECHA COMO EN CASA

La mejor manera de tomar contacto con la cocina del Korta es probar sus exquisitas croquetas o sus tigres (ver página anterior). Ya sea en la animada zona de barra del establecimiento o una vez acomodados en su comedor, podemos disfrutar de este aperitivo elaborado con una bechamel untuosa y bien trabajada. Sin duda, un buen comienzo.

1.- Revuelto de hongos: Los revueltos son uno de los entrantes más apreciados en el Korta. De hecho, sus menús siempre incluyen la posibilidad de elegir entre el de setas y gambas o el de bacalao. El punto de cuajo se cuida con precisión en este jugoso plato.

2.- Bacalao con salsa de piquillos: Aunque en el Korta es mayor la oferta de carne que la de pescado, eso no es óbice para que se ofrezcan opciones originales y bien elaboradas como este bacalao, correctamente desalado y servido en su punto, con una salsa que le aporta color y succulencia.

3.- Txipirones en su tinta: Uno de esos platos que cada vez encontramos menos en las cartas de nuestros restaurantes, o que cuando lo encontramos es congelado o precocinado. En el Korta los txipirones se preparan con paciencia, a la manera de siempre, con una salsa densa y pegajosa que llama a reba-

ñar la cazuelica. Eso sí, cuando se acaban, hay que esperar a que Marijo prepare la siguiente tanda. Es el inconveniente / ventaja de la cocina casera.

4.- Albóndigas en salsa: Al igual que el plato anterior, estamos ante otro plato cuyo gusto nos retrotrae a la infancia, a la comida de casa, a preparaciones que hoy nadie se molesta en elaborar con gusto y paciencia. No es el caso de esta casa en la que las albóndigas saben a eso, a albóndigas.

5.- Callos: Y seguimos con los platos de culto. En el Korta los callos siempre están disponibles, como pintxo o como ración, en barra o en comedor. Jugosos, bien cocidos y con un levisimo toque picante. Nos encantan.

6.- Rabo de ternera estofado: Terminamos con otro plato que define a la perfección la culinaria de Marijo Rodríguez, una preparación que requiere, más que nada, tiempo y dedicación para llegar al resultado tierno, untuoso y sabroso que nos encontramos en el plato. Sin duda, un buen final.

Nos despedimos con el lamento de Marijo por no habernos podido dar a probar sus carrilleras al vino tinto, otro plato de gran éxito pero cuya presencia no puede garantizar todos los días. No hay problema. Volveremos a pasar para probarlas. Sabemos que en Korta Taberna nos esperarán con las puertas abiertas.

>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!

> BACALAO A LA BRASA CON SU REFRITO

**Ingredientes**

1 lomo superior de bacalao de anzuelo *Gadhus Morhua* de Islandia de unos 320 g.; Pimientos del piquillo; Cebolla; Pimiento verde; Ajos; Aceite de oliva; Vinagre; Patata; Fondo de carne

Elaboración

Elaboramos una salsa de piquillo cocinando unos pimientos, añadiendo un poco de fondo de carne y triturando; Cortamos la cebolla y el pimiento verde en Juliana y los pochamos a fuego lento; Cortamos la patata en rodajas y las freímos suavemente en aceite de oliva.

Con un pulverizador, untamos el lomo de bacalao ligeramente con aceite de oliva y lo colocamos sobre la brasa, en una besuguera, con la piel hacia abajo hasta que la piel se tueste. Mientras, fileteamos unos ajos y los doramos en aceite. Reservamos los ajos y colocamos el aceite en una

Egilea / Autor:

Ander Esarte

REST. TXULETA
Pza. Trinidad (Parte Vieja)
DONOSTIA
Tf. 943 44 10 07



bandeja de horno. Colocamos el lomo de bacalao en la bandeja de horno y lo terminamos al horno asándolo entre 3 y 4 minutos a 190° C.

Sobre un plato disponemos las patatas panaderas. Sobre ellas la cebolla y el pimiento verde pochados y encima el lomo de bacalao coronado con los ajos dorados. Alrededor del bacalao disponemos la salsa de piquillo.

Emulsionamos el aceite de ajos que queda en la bandeja, el jugo que suelta el bacalao y un poco de vinagre blanco, para hacer el refrito que servimos en una jarrita aparte.

> El local

> Txuleta: parrilla y producto

Aunque, indudablemente, el fuerte del Txuleta es, como su nombre indica, la txuleta de viejo a la parrilla, **Ander Esarte** nos sorprende continuamente con sus diversas creaciones, como buen ejemplo es este bacalao a la brasa, para cuya confección utiliza unos lomos de gran calidad de la especie "*Gadhus Morhua*" pescado en Islandia, a anzuelo. "Nos costó más de dos años encontrar un proveedor que nos sirviera un bacalao de calidad que sirviera para prepararlo a la parrilla con este calibre de lomo, pero lo hemos conseguido y estamos encantados" nos confiesa su mujer, **Marian Garmendia**.

El secreto del plato consiste en dar al bacalao el toque de parrilla suficiente para que la brasa haga su trabajo pero no se coma en sabor al producto, así como en conseguir que el taco quede jugoso a pesar de su grosor. Ander logra ambos objetivos con nota alta.

De nota alta, altísima, son igualmente el resto de platos y productos que podemos degustar en este restaurante, como su **Jamón ibérico puro**, seleccionado por el propio Ander y traído directamente de la sierra de Aracena de Huelva en exclusiva para el restaurante; o el **Pulpo a la parrilla**, otro plato sorprendente en el que, al igual que con el bacalao, la parrilla colabora decisivamente pero no domina.

Y en su zona de bar, Ander y Marian siguen ofreciendo alicientes de tapeo como el nuevo **Pintxo de txuleta**, una forma ligera y económica de acercarse al producto estrella del restaurante en formato "mini", como hasta ahora se ha podido hacer con ese otro gran bocado que son las **Croquetas de txuleta**.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com**RENOVADA**

itu gastroweb!

jatetxe gida

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



Ser nuestro amigo, tiene premio!!

La donostiarra **Koro Menéndez Arizmendi** y el cocinero tafallés **Nicolás Ramírez Jiménez** han sido los dos agraciados en nuestro sorteo de marzo de Facebook. Cada uno de ellos ha ganado una comida o cena para dos personas en el **asador Aratz** de Igara por el mero hecho de ser nuestros amigos digitales, y es que la amistad a veces tiene premio. Y puede volver a tenerlo: ambos nos siguen habitualmente así que, al igual que el resto de nuestros seguidores, entrarán automáticamente en el sorteo de otras dos cenas a lo largo del mes de junio. Los que querráis seguir la misma suerte que Koro y Nicolás, lo tenéis fácil: **1.-** Entrad en nuestra página de Facebook (www.facebook.com/ondojan); **2.-** Haced click en "Me gusta"; **3.-** Comentad alguno de nuestros contenidos; **4.-** Compartidlo en vuestro muro. ¡Y ya está!! Nada más sencillo. Al igual que en marzo, el premio será una cena en Aratz para dos personas. Y los que ya nos sigáis habitualmente, estad tranquilos. Entraréis en el sorteo de una segunda cena. Eso sí, para ello, tendréis que clicar "me gusta", comentar o compartir alguno de nuestros contenidos. Ya lo sabéis. Tenéis de plazo hasta el 30 de junio y podéis empezar ya, aunque el mes no haya empezado. Os esperamos en Facebook!! (Más información en la página 64)



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

ALEGIA

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



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



Txintxarri es un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana y una **opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un hermoso parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. La cocina de Txintxarri es tradicional, destacando platos como *Alubias (en temporada)*; *Ensalada templada de bacalao*; *Revuelto de hongos*; *Bacalao frito con pimientos*; *Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote)*; *Solomillo y Chuleta de buey*, *Postres caseros*.. También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones**. **Carta: 30€ Menú del día: 10€ (sábado mediodía incluido) Menú del domingo: 16,50€ (Café incluido) Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€ (Pueden consultarse en la web) Cierra:** Lunes por la tarde (en invierno, tardes de lunes a jueves). **Tarjetas:** Todas. Parking.

ELANE

ALBIZTUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

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



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

SANTA ANA**ARRASATE**COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIARURIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumañorri confitado con rulo de cabra*, *Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

OLAZAL**BIDEGOIAN**GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOABº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com

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

LASA**BERGARA**

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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

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

BEASAINGO BATZOKIA**BEASAIN**

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

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

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

CASTILLO**BEASAIN**

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

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

KATTALIN ERRETEGIA**BEASAIN**

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, la **gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos *Espárragos de Navarra*, la *Ensalada templada de almejas y gambas*, el *Revuelto de zizas*, el sorprendente *Pollo Jumaborri a la brasa* o los fresquísimos *Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú especial de chuleta:** 29€ **Menú especial de pollo a la brasa:** 18€ (Por encargo) **Tarjetas:** Todas.

RK JATETXEA**BEASAIN**

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO

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

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

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOSPLAZA DE AMASA
TEL. 943 69 12 10
www.iturrigoxo.com

Ángela Disla Castillo lleva, desde el 28 de abril de 2013, la dirección de este restaurante sito en Amasa, a un kilómetro del centro de Billabona, así como el bar Or-Konpon, del centro de la localidad. La cocina de Ángela es una **cocina de base tradicional, dinámica, con cambios continuos en los menús** y una gran atención a las sugerencias de temporada así como leves toques modernos y exóticos. Entre sus especialidades destacan la *Poularda rellena de jamón y queso*, *Rabo en salsa*, *Carrilleras estofadas*, *Ensaladas templadas*, *Alubias de Iolosa con sus sacramentos*, *Paletilla de cordero rellena*, *Bacalao en salsa verde*, *Cochinillo asado (los fines de semana y bajo encargo)*... Iturrigoxo abre a las 10 de la mañana ofreciendo **pintxos, cazuelitas y raciones**. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente. **Menú del día: 11€** (Café incluido) **Medio menú: 7,50€** (Café incluido) **Menú Fin de semana: 23€** **Menú de sidrería: 22€** **Tarjetas: Todas. Cierra: Martes** (invierno).

URGAIN

DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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

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

KANTABRIA

EIBAR

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES...
Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIAALTO DE ARRATE, N.º 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com

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

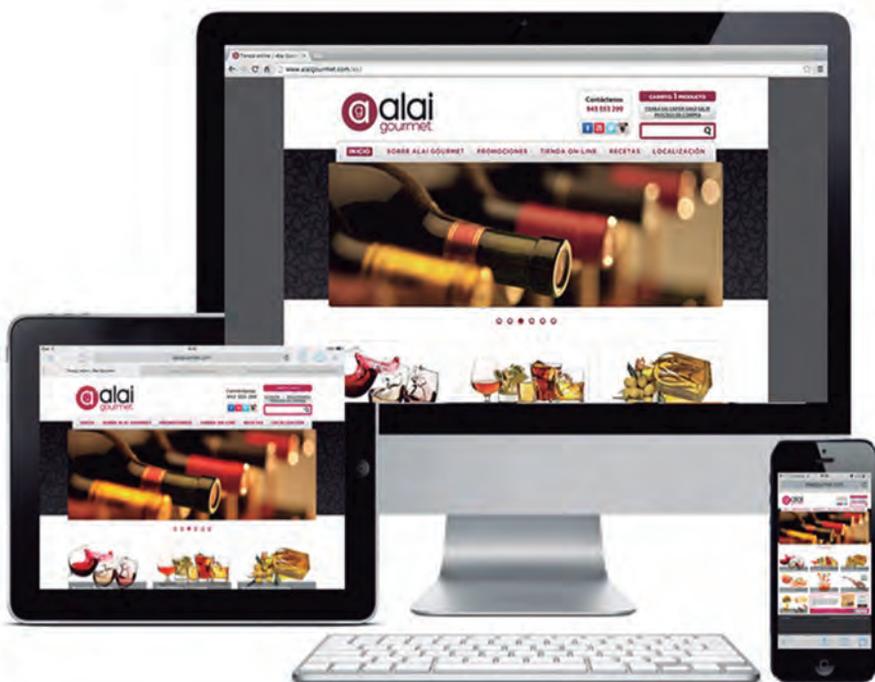
KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES
CHULETAS A LA PARRILLABARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

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

Nuevo espacio gastronómico vinculado
a las redes sociales donde poder disfrutar
y compartir nuestras grandes pasiones;
Buen comer y buen beber.



facebook

twitter

YouTube



Instagram

La mejor gastronomía online
de productos de calidad.



www.alaigourmet.com



Productos Ibéricos

Aceite Virgen Extra



Conservas de la Huerta

Cavas y Champagne



Delicias del Mar

Nuestra Bodega



Quesos

Pates y Derivados



@alaigourmet

VIENTO SUR

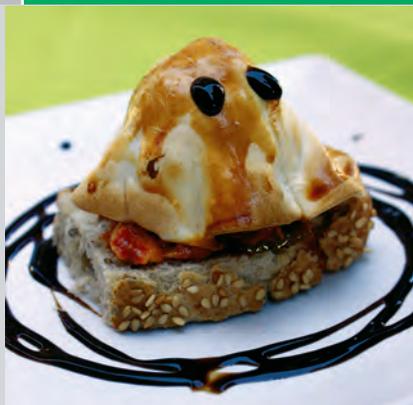
PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Carlos J. Lahoz, profesional de la restauración formado en la Escuela de Hostelería de Galdakao, abrió en junio de 2011 la Gastroteka Viento Sur para ofrecer en Elgoibar un lugar de encuentro a los aficionados al vino y la gastronomía en general. En su zona de bar-cafetería pueden degustarse o comprarse más de 100 vinos de diferentes países y denominaciones de origen así como picotear o compartir **Ensaladas, Raciones, Tablas, Revueltos y diferentes pintxos** como *Fantasma de atún con piperrada* (ver fotografía), *Manitas de cerdo con panceta ibérica*, *Foie a la plancha con compota de manzana*, *Salpicón de pulpo*, *Longaniza de Teruel a la plancha*, *Morros en salsa...* así como la *Tortilla de patata* de toda la vida. Además de atender el bar, Carlos dirige el **Gastroclub** en el que toma parte sin compromiso todo aquel que lo desea (basta con dejar el teléfono o el e-mail) y en el que organiza regularmente **degustaciones de vinos, aceites, quesos, etc.** Carlos se encarga también de distribuir **vinos al por mayor para hostelería** y ha sido el impulsor y organizador de diferentes eventos como el **Pintxo-pote** o el exitoso **Concurso de Pintxos Eróticos de Elgoibar**.

ELGOIBAR

BERNARDO ECENARRO KALEA, 17
TEL. 943 03 34 53
www.vientosur21.com



BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

ELGOIBAR

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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

HERNANI

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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos gustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 30€ (28€ las noches de viernes y sábados) **Menú:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

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

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



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

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

PERLAKUA – SAKA

ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserrria.com

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **cañas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



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

ZEZILIONEA

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 2/G
TEL. 943 88 58 29

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



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

ELORTEGI**LEZO**

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

Situado entre Lezo y el alto de Gaintxurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva el encanto de los merenderos de antaño, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su tradicional propuesta gastronómica en la que destacan las exquisitas *Chuletas a la parrilla*, así como el *Rape* o el *Cogote a la brasa*. Otras recomendaciones del local son la *Costilla de ternera a la brasa*, la *Sopa de pescado* o los *Postres caseros*. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

PATXIKU - ENEA**LEZO**ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADOBº GAINTXURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com

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

OREDAINGO OSTATUA**ORENDAIN**

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

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

ALDASORO**ORDIZIA**EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIAURDANETA, 27
TEL. 943 88 00 23
www.aldasorataberna.com

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

ALBISTUR

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

OIARTZUN

KLARENE PLAZA (B° ALTZIBAR)
TEL. 943 49 07 11
www.albisturjatetxea.com



Los donostiarros **Miguel Montero** y **Micaela Benavente** dirigen, desde 1997, este veterano establecimiento que cuenta con más de 40 años de historia. En su comedor nos encontramos con una **cocina tradicional en la que cobra gran importancia la utilización de productos de temporada**, a poder ser locales. Entre semana se ofrece un cuidado menú del día y los fines de semana un ajustado y exitoso menú especial. En temporada, además, se sirven platos de caza, principalmente paloma y perdiz. Otras especialidades son los *Crêpes de txangurro*, *Salteado de verduritas*, *Revuelto de hongos del país*, *Lomos de merluza con salteado de hongos y cigalas*, *Chuleta de buey...* Entre los clientes habituales tiene gran éxito el postre conocido como "Aitona" (*Helado, Armagnac y nueces tostadas*) que ya era un clásico en el Albistur antes de la llegada de los actuales propietarios, y al que Miguel y Micaela han añadido, sabiamente, la "Amona" (*Natillas, galleta emborrachada y merengue gratinado*). **Carta: 30€ Menú del día: 12€+IVA Menú de fin de semana: 16€+IVA Menú Especial: 25€+IVA Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar situado a **los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje*, *Ensalada de perdiz en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo*, *Jabalí*, *Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO

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

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.com



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

KUKO

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO

PASAIA

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



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

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

TOLOSA

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



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

JAI ALAI**URRETXU**NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEASIPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

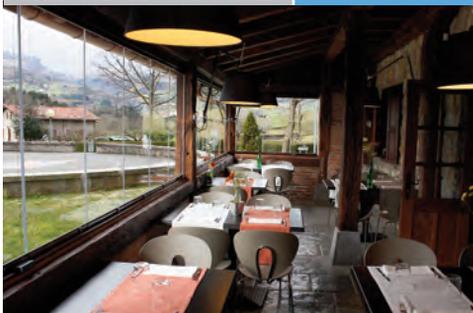
Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen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

LAZKAO ETXE**ZALDIBIA**GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZAAIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44 /
615 74 59 24

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

ZERAINGO OSTATUA**ZERAIN**TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULARUDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

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

IRIARTE**ZIZURKIL**OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLAPLAZA PEDRO M OTAÑO 1
(ZIZURKIL GOIKOIA)
TEL. 943 69 25 37

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

AITEN - ETXE

ZARAUTZ

UN CLÁSICO DE LA PARRILLA Y LA COCINA MARINERA AL BORDE DEL MAR

ELKANO KALEA, 3
TEL. 943 83 18 25



Los hermanos Lopetegui fundaron en 1983 este restaurante que se ha convertido por derecho propio en uno de los grandes clásicos de la gastronomía guipuzcoana. Situado al borde del mar y dotado de espectaculares vistas hacia Zarautz y su costa, Aiten-Etxe nos ofrece, de la mano del chef Miki Rotaetxe, una gastronomía basada en la parrilla, la materia prima de calidad y el producto de temporada. Los pescados a la parrilla (*Rodaballo, Cogote de merluza, Lenguado, Besugo, Rape...*) son el buque insignia de la casa, al igual que los mariscos de sus propios viveros (*Txangurro al horno, Almejas frescas o parrilla, Cigalas vivas a la plancha, Bogavante a la parrilla...*). Otras especialidades de su carta son la *Ensalada de marisco y frutas*, las *Kokobas* y *cigalas rebizadas*, el *Lenguado al cava con almejas* o la espectacular *Parrillada de mariscos para 2 personas*. Todos los días, además, se ofrecen **sugerencias de temporada**. Aiten-Etxe es un lugar ideal para la **celebración de eventos** con dos luminosos comedores con capacidad para 70 y 130 comensales, así como una atractiva terraza para 30 personas. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. Amplio parking propio.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44
www.olentzo.com



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

ETXEBERRI**ZUMARRAGA**HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADORBº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com

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

KORTA TABERNA**ZUMARRAGA**COCINA CASERA EN
UN LOCAL DE TODA LA VIDASAN GREGORIO, 20
(EITZA)
TEL. 943 72 27 86

Desde 2011, las hermanas **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitza. Inés y Marijo mantienen la **línea de cocina tradicional y trato directo y cercano que se ha ofrecido siempre en este bar** con platos de elaboración casera como *Jamón de paletilla, Espárragos rellenos, Bacalao ajoarriero, Bacalao con salsa de piquillos, Txipirones en su tinta, Rabo en salsa al vino tinto, Callos caseros, Albóndigas...* No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas ni los Tígres*. Además del menú y carta, en su bar podemos optar por una buena selección de **pintxos, bocadillos, cazuelitas y platos combinados**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día:** 10€ (café incluido) **Carta:** 15-20€. **No cierra.**

SASKI**ZUMARRAGA**

GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y VINOS EN LA CUESTA DE LOS CESTEROS

PIEDAD, 4
TEL. 943 72 13 97
www.facebook.com/SaskiTaberna

Gaizka Alberdi e Iñaki Gereñu dirigen desde 2010 este bar situado en la popular "cuesta de los cesteros" que **ha ganado cuatro veces el Concurso de pintxos de Zumarraga**. En Sasaki la oferta en miniatura se cuida de forma especial. Buena prueba de ello es su tentadora y colorida **barra de pintxos, bien provista todos los días desde las 9 de la mañana**, y sus pintxos calientes de fin de semana como *Foie con manzana caramelizada, Crêpe relleno de hongos, Brocheta de pulpo, langostino y sepia...* Son también destacables las **raciones** como *Pulpo a la gallega, o los Huevos estrellados en tres versiones: Verdes (con patata panadera y pimiento verde), Rojos (con txitxa de chorizo y pimientos rojos al horno) y Negros (con hongos y morcilla)*. Completa la tentadora oferta de este local una **gran variedad de vinos con alrededor de 100 referencias** de las más diversas denominaciones de origen. **Menú del día (1 plato):** 7,50€ **Menú del día (2 platos):** 10,50€ (En ambos casos se incluye pan, bebida y postre)

A FUEGO NEGRO**DONOSTIA**31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

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

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN**DONOSTIA**C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 42 72PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

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

BERGARA**DONOSTIA**GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabdi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Ibaso, Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI**DONOSTIA**FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42

AKÍ SE GUISA!!



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

CAPRICO**DONOSTIA**ZABALETA, 55
(GRÓS)
TF. 943 32 67 34ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS

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

CASA TIBURCIO**DONOSTIA**FERMIN CALBETON, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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

CASA VALLÉS**DONOSTIA**REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



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

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTEMAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantecasavergara.com

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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIAETXAIDE, 4
(CENTRO)
TEL. 943 01 38 53

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

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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

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

GARIBAI 21

DONOSTIA

EL ESCAPARATE DE DON YANTAR

C/ GARIBAI, 21
(CENTRO)
TEL. 943 43 31 34

Edu Rubio, propietario del establecimiento delicatessen Don Yantar (Plaza Atoxa, 4), ha tomado las riendas de la cafetería Cafetería Garibai 21, situada a un paso de la Avenida y a tiro de piedra de la Parte Vieja y la plaza de Gipuzkoa. En su cafetería, **Edu nos ofrece a precios populares los excelentes productos que distribuye en Don Yantar: Vinos de pago, embutidos ibéricos, de Teruel de León... cervezas artesanas, morcillas de Cárdena...** Los viernes habrá **pintxopote de 20:00 h. a 22:00 h.** y todos los días hay **Vermouth-pote a 3 euros** con un vermú artesano de levantar la boina con el que regala el pintxo "pikoleto" de sardina ahumada y pimiento confitado. Garibai 21 abre todos los días a las 8 de la mañana y desde primera hora ofrece desayunos, también a precios populares, y las primeras tortillas empiezan a ocupar su barra.

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas y queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...*
Carta: 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.
Cierra: Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA

DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de buleta sangrante con ensalada, Bavaois de café con chocolate, Tarta de sidra...*
Carta: 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 29€ **Menú degustación:** 38€ **Menú infantil:** 15€ (Menús con bebida e NA incl.)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MAMISTEGI

COCINA CASERA ACTUALIZADA A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

DONOSTIA

Pº DE ORIAMENDI, 14 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.facebook.com/mamistegi.jatetxea



Desde febrero de 2013 el restaurante Mamistegi está dirigido por un **nuevo equipo, joven y cargado de ideas, que ofrece una cocina alegre y colorista, de base tradicional, salpicada con toques de autor y elaborada de manera casera con productos frescos y de temporada.** Este restaurante, situado a un paso del Basque Culinary Center y frente al Colegio Alemán cambia dos veces al año su carta ofreciendo platos como *Ensalada templada de tomates confitados, mozzarella de búfala y rúcula; Pulpo en taquitos, patatitas, aderezado con vinagreta de ibéricos; Txipirones a la plancha con ajilimoili y trazos de su tinta; Txuleta de viejo; Presa ibérica guisada, reducción de su salsa con crema ligera de patatas; Torrija empapada en nata y huevo, caramelizada a la sartén; Tarta de queso horneada y frutos rojos...* Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **diferentes opciones de picoteo como Pintxos, Raciones, Platos combinados, Bocadillos...** **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 13€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche, lunes todo el día y martes noche.

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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



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

MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

DONOSTIA

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



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

MUNTO

DONOSTIA

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

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
 Y BUENAS CHULETAS



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

NARRIKA

DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
 EN LA PARTE VIEJA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



DONOSTIA

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

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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO



DONOSTIA

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

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

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

AVDA. ZARAUTZ, 85 (LOREA)
TEL. 943 21 33 08
www.teresatxo.com



El Teresatxo actual fue inaugurado por **Garbiñe Arrizabalaga** en el mismo emplazamiento del bar original abierto por su abuela María, siguiendo la misma filosofía: un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenar** servidas hasta las 11 de la noche, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como *Ensalada templada de foie fresco*, *Txiptonos en su tinta*, *Merluza al brakoli*, *Bacalao con tomate*... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las hermosas y asequibles **hamburguesas caseras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25 € **Tarjetas:** Todas menos American Express.

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como *Tallarines planos con marisco o con pato*, *Fideos crujientes con pollo y verduras*, *Pato sobre pak choy salteado*, *Pollo salteado con albahaca y toque de picante*, *Ternera al curry rojo*, *Lomo de dorada al estilo Szechuan*... Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola* (Templada con pasta y hongos), los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona Wi-Fi.**

TXUBILLO

DONOSTIA

MATIA, 5 - CALLEJÓN -
(EL ANTIGUO)
TEL. 943 21 11 38

FUSIÓN VASCO-JAPONESA



バスク日本料理

Mesón Txubillo no tiene nada que ver con los habituales restaurantes japoneses. Con apariencia de merendero tradicional con paredes de piedra y dirigido por **Hitsoshi Karube** y **Akari Yoshida**, ambos formados en la escuela de cocina de Luis Irizar, nos sorprende con una cocina de fusión vasco-japonesa: *Tempura de verduras variadas*, *Pescado del día con salsa de pimienta japonesa*, *tataki de solomillo*, *Presa de cerdo ibérico con salsa de miso*, *Degustación de Sushi...* Todo servido en generosas raciones ideales para compartir. También llama la atención su original carta de pintxos vasco-japoneses, y su cuidada variedad de vinos. **Carta:** 20-25€. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



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

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de OndoJan.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

a fuego Negro

La gran taska del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P.Vieja), 650 13 53 73

Abakando, Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agoregi, Portuebe, 14, 943 224326
Aguilín, Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Alfa Mari, Puerto, 23, 943 431359
Akelarre, Pº Padre Orkoiaga, 56, 943 311209
Alala, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Urbitarte, 1, 943 362849
Alberro, Allo Zorroaga, 67, 943 468807
Alberto, 31 de Agosto, 19, 943 428884
Albiztur, Matia, 52, 943 211801
Alidondón, Euskal Herria, 6, 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9, 943 425254

alex

Pintxos de alto nivel y variedad de vinos
Laramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri, Pol. Zutzu - Errotaburu-, 943 218479

all ioli

Cocina catalana de montaña
C/Okendotegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Alloña, Ctra. N-1 (Pº Zubietta), 943 366572
Aloña Mendi, Fuentebarria, 31, 943 466538
Ama-Lur, Carquizano, 7, 943 274584
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104

aMetzagaña

Menús familiares y sardanes para celebraciones
C de Uba, 61 (Martutene), 943 45 90 92

Anastasio Berri, Easo, 19, 943 426320

aNdra Mari

Tradición, pintxos y variedad en vinos
Zabaleta, 42 (Gros), 943 28 81 91

Antonio, Bergara, 3, 943 428615
Añoza Txiki, Añoza Hiribidea, 22, 943 362760

apeadero

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mons, 28 (Inbaurondón), 943 28 14 24

Aralar, Puerto, 10, 943 426378

aratz erretegia

Asador con culto al producto de temporada
Igara Bidea, 15 (Baeta), 943 21 92 04

Arbelatx Miramón, Parque Miramón, 943 308220
Arandegi, R. Católicos, 7, 943 467477
Argintz Jatebea, Plaza Ametzetas, 943 474246
Arnedo II, Paseo de Hériz, 3, 943 218196
Aroka, Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Aroña, Saldu, -Amara Viejo-, 943 460815
Arri Txiki, Campanario, 3, 943 431302
Arriktaun, Camino de Iara, 18, 943 219740
Arriola Asador, R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak, Alcalde Elosegui, 273, 943 278465
Asia (chino), Segundo Itzupia, 15, 943 270908
Astelena, Iñigo, 1, esq. P. Constitución, 943 426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3, 943 425867
Astizara, Ingoyen Baserría -Zubieta-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atari Gastroteka, Mayor, 18, 943 440792

Atotxa, Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15, 943 461065
Azken Muga, S. Francisco, 49, 943 278183

azkeNa

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36, 615 79 26 55

Bar Kursaal, Av. Zurriola, 22, 943 291150
Barkakana, S. Jerónimo, 20, 943 421127

Bar kaiztegi

Verduras de temporada y gran Parrilla
Pº Barkaitzegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun, Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajaun, Añoza Hiribidea, 44, 943 367149

BaztaN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C/Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72

Bay Bay, Avda. de la Libertad 37, 943 427068
Beartzana, Pza. Easo, 5, 943 474995
Bera-Bera, Goiko Galtzara Berrí, 27, 943 210071

Bergara

Legenda viva de la cocina en miniatura
Gal Artebar, 8 (Gros), 943 57 20 26

Bernardo Etxea, Puerto, 7, 943 422055
Bidebide, San Jerónimo, 22, 943 427508
Bideuze, Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422800
Bideuze, Carriál, 24, 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6, 943 469259
Bihotz, Plaza Iñigo Mercader, 943 464568
Bira Taberna, Igara Bidea, 19, 943 218078
Bitácora, J. Zaráquela, 4, 943 446111
Bodega Donostiara, Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodegón Alejandro, F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado-Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842

Borda Berri

Alta cocina en miniatura respetuosa y trabajada
Femin Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard 9, Alameda Boulevard, 9, 943 422114
Bravica, Pº Eduardo Chillida, 13, 943 317096
Buena Vista, C. Balmagosa, 42, Igeldo, 943 210600
Bully Café-Bar, Pº Aves, 5, 943 214287
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, Padre Laroca, 14, 943 290239

café SaNta Na

Cocina ininterumpida y buenos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café Kursal, Ramón María Lili, 2, 943 321713

café 57ete

Desayunos, pintxos, menús, y karaoke!
 Javier Barkaitzegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cafetería Express, R. Católicos, 12, 943 463990

capricho

Atractivos menús y generosas mariscadas
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 67 34

Caravansera, Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

caSa alcalde

Pintxos tradicionales y cazuelitas
Mayor, 19 (Parte Vieja), 943 42 62 16

Casa Bartolo, Fermín Calbetón, 38, 943 421743
Casa Durán, Secundino Esnaola, 20, 943 287419
Casa Galicia, Zabaleta, 28, 943 274391
Casa Maruxa, Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

caSa tiBUr cio

Cocina tradicional y pintxos variados
Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja), 943 42 31 30

Casa Urola, Fermín Calbetón, 20, 943 441371

caSa vallÉS

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

caSa ver gAr a

Impresionante variedad de pintxos y vinos
Mayor, 21 (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascanueces, Pº Colón, 46, 943 278839
Chomin, Infanta Beatriz, 16, 943 317312
Ciaboga, Easo, 9, 943 422926
Cubi, Aldamar, 18, 943 425908
Dakara, 31 de Agosto, 25.

Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15, Zubieta, 943 365347
Danena, Matia, 6 -Antigua-, 943 217320
Danena, Eñelbarán, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Dardara, Gran Vía, 12, 943 270363
Divinum, Isabel II, 4, 943 457940

doctor livingStoNe

Menú, ensaladas, raciones y pintxos
Avda. Barcelona, 24 (Ribera), 943 57 31 58

Don Vito, C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1, Miracruz, 28.
Döner Kebab 2, Sagardotegi, 1, 943 367620
Döner Kebab 3, Eustasio Amilibia, 9.
Duit Cervecería, Antonio Arzak, 4, 943 312177
Eder, Baso Txiki, 11, 943 281887
Egosiari, Fermín Calbetón, 5, 943 428210
Elbararra, Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador, Pº Padre Orkoiaga, 131, 943 212024
El Alamo, Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Café de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Doble, Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Puente, Río Deba, 2, 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriena, 4, 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4, 943 279799
Elurra, General Echague, 7, 943 420357
Eme Be Garrote Grill, Igara Bidea, 37, 943 227971
Erdiko, Antonía, 1, 943 459699
Erribera, Camino Portuebe, 14, 943 210300
Errota Taberna, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe, Aldakona, 75, 943 291516
Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Ejia), 943 298254

et Xaide

Cocina tradicional y variedad de pintxos
Ebaide, 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxalde, Bolkomego Anabitarte 1, 943 570742
Etxanziz, Fermín Calbetón, 29, 943 426259
Etxebe, Iñigo, 6, 943 421390
Etxe Nagusi, Pº Padre Orkoiaga, Igeldo, 943 216502
Euskal Pízza, Extremadura, 9, 943 277300

Ezeiza, Avda. Sarrutegi, 13, 943 214311

ezkUr r a

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Faralle, Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Balleneros, 7/g, 943 470043
Foster's Hollywood, Zabaleta, 1, 943 320398
Gambirun Barbera, C.C. Barbera, 943 396447
Gambirun Bretxa, C.C. La Bretxa, 943 426514
Gambra, S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias, 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola, Pº de Colón, 11, 943 285019

garibaI 21

Pintxos variados y vinos de pago
Garibai, 21 (Centro), 943 43 31 34

Garraxi Vegetariano, Tejería, 9, 943 275269

gaSt eiz

Especialista en Alubias de Tolosa
Victoria Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 21 07 13

Gatzelu Txiki, Carquizano, 3, 943 327997
Giroki, Eñelbarán, 4, 943 421365
Goiz-Arri, Fermín Calbetón, 4, 943 425204
Gora-Bera, Berminghain, 3, 943 324777
Gorostei, Plaza del Txofre, 12, 943 578072
Gran Vía, Gran Vía, 9, 943 271601

gUdaMeNdi

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

Gure Arkupe, Izingorua, 7, 943 225360

Haizea, Aldamar, 8, 943 425710

hidalgo 56

Pintxos de vanguardia y menús variados
Pº Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

Hipica de Lolola, Cº de la Hipica, 44, 943 454218
Hotel Burque, Pescadería, 6, 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7, 943 464600
Hotel Ezeiza, Sarrutegi, 13, 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134, 943 210211
Hotel Nicos, Pº Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665
Hotel Pelizcar, Zubiarre, 70, 943 286103
Huang Chen (chino), Laramendi, 11, 943 451968
Ibai, Getaria, 15, 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Igela, Pza. Inbar, 2 -Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser, - Igeldo-, 943 213251

ikaitz

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 21 (Gros), 943 29 01 24

il larra erretegia

Asador de temporada y huerto propia
Illarra Bidea, 57 (Baeta), 943 21 48 94

Inbaurondón Sagard, Zubiarre, 72, 943 292074
Inausti, Estelinen, 12, 943 424833
Inausti, Pº de Errotaburu, 8, 943 311109
Inausti, Pol. Zutzu, 4 -Errotaburu-, 943 313933
Iombi, Plaza Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta, Padre Larroca, 2, 943 272973

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iratzo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eret. Cam. Petritz, 10. Zubietta. 943 372875
Iruña. Eraso, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irritzin. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Islla del Sol (chino). Pedro Egara, 5. 943 458419
Iturrieta Berri. Camp de Igeilo, 943 226583

it Urrioz

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

Izaropena. Embeltran, 16. 943 424576
Izaskalde Asador. Altabaroka, 63. 943 371585
Izaskana. Ibañeta - Martutene. 943 470757
Izagirre. Bidebarrieta Berri Baserría, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarratz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

izkiñá

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos
 Fernin Calbetón, 4 (Parte Vieja). 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
José-ebrea. Avda. Anorga, 44. 943 369026
José María. Fernin Calbetón, 5. 943 424645

JUAnit o ko JUa

El alma de la cocina tradicional vasca
 C/ Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80

Juanto. Embeltran, 6. 943 427405
Kalaberrí. Matia, 50 - Antigua. 943 212101
Kalorie. Padre Orkalgua, 8. 943 213251
Kaskazuri. Aroka, 6 - Anara Viejo. 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata. 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

keñji SUSHi Bar

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

Kikki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja. 943 9421904

ko Stal de

Especialistas en paella y cocina mediterránea
 Avda. Zumalacárregui, 28 (Gros). 943 27 77 91

Kota. 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kuskauri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kurralar. Avda. Zumalacárregui, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

La BU Ol e (caSiño kUr Saal)

El restaurante del casino. Tu mejor apostea
 Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

La Barraqueña. Larramendi, 21. 943 454747

La BaRsser ie Mar i gal aNt

Excelentes menús de temporada
 Zubietta 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70

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

La UC h a r a de Sa N t el Mo

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
 31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 647 78 74 44

la cUeva

Tradicón a la plancha. Bar. Terraza cubierta
 Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 42 54 37

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Esquila. S. Marcial, 48. 943 421423

la fÁBrica

Cocina tradicional avanzada y buenos menús
 C/ Puerto, 17 (Parte Vieja). 943 43 21 10

La Kabutzia. Igeinta, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240

la MUr alla

Acogedor local con una cocina muy personal
 Embeltran, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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

la plata

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

la tagliat ella

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 5 (Gros). 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizsa. S. Vicente, 9. 943 431469

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

lagUNak

Menús de temporada, pintxos y cafés
 Pza. Gorgoika, 1 (El Antiguo). 943 22 81 33

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Los Rijnjans. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Anguru Zaindaria, 65. 943 371444

LUka S Beñt a Berri

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiolika Elkartea. Inbaurren, 45. 943 288246

LUka S Ur Biet a

Platos de los amantes del vino y la gastronomía
 Urbietta, 34 (Centro). 943 47 12 14

MaMiSt egi

Cocina tradicional actualizada de mercado
 Pº Oriamendi, 14 (Aiete). 943 31 15 70

Mandarín. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. Jose María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Maisquería Ondareta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311878
Martillun. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MaNeX

Pintxos, cazuelitas y buen menú del día
 Vitoria-Gasteiz, 8 (Ondarreta). 943 31 38 67

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212968
Mc Donald's Brexa. C. Com. Brexa. 943 431148

Mart ínez

La más impresionante barra de pintxos
 31 de Agosto, 13 (Parte Vieja). 943 42 49 65

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeilo, 943 212023
Merendero de Ullia. Pº de Ullia, 311. 943 271258
Meson Luzarri. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MeSÓN Mart íN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
 Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

Mil cata s

Pintxos, menús y cordero y cochinillo asado
 Zabaleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

Mir ador de Ulia

Gastronomía de autor con espectaculares vistas
 Pº de Ullia, 193 (Monte Ullia). 943 27 27 07

Mompas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Nariña, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNT o

Gran barra de pintxos y cocina tradicional
 Fernin Calbetón, 17 (Parte Vieja). 943 42 60 88

Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Igeila Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

Narrika

Los mejores bokatos de setos del mundo mundial
 Nariña, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubietta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinburu, 10. 943 217151
Nineu. Zurrieta, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oialoa. Camino Galazboki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oilyos. Erregezaina, 4. 943 214989

or ient al

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ortizia. San Lorenzo, 6. 629 520602

or ient al ii

Precioso local con alta cocina oriental
 Materalda, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oriegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219940

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arteche, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arabustos, z/g. 943 218330

pa iS pet it

Un book de Catalunya en el corazón de Gros
 Bermingham, 25 (Gros). 943 57 26 80

Panpota Bokategia. C. C. Barbera, 943 394776
Pantxiuka. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbide, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

pa UL a Ner Bie r ha US

Codillos, salchichas y cervezas variadas
 San Vicente, 7 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue s. San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacárregui, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeilo, 943 211591

piñ Udi

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

Pitxi Txulo. Eskalategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

por t Uet Xe

Soberbio asador templo del buen producto
 Portuebe, 43 (Igeira). 943 21 50 18

q iñg wok

El primer wok de Donostia, con baki-parque
 Gran Vía, esq. Zumalacárregui (Gros). 943 28 62 56

Ramunxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regata. Fuenterrabía, 20. 943 424169

Rekalde. Alderama, 1. 943 430352

Rekondo. Pº de Igeilo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881

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

Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558

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

Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311

Saltubai. Calzada Vieja de Agorrieta, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

San Telmo Esq. Gastro cultural. Pza. Zuloaga, 943 573626

Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

Sh ake (Japo NÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
 San Marcial, 8-10 (Centro). 943 42 42 10

Sidrería Amezi. Amezi Goikoa-Igeilo, 943 217233

Sidrería Donostiarra. Embeltran, 5. 943 420421

Sidrería Inbaurren. Pº Alegueta, 72. 943 292074

Sibah Café. Urbietta, 44. 943 464208

SIM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610

Smart. Fernin Calbetón, 10. 943 426886

Stead. Pº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

Suhaitz. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

Syráh. Pza. Irún, 943 466643

Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros. 943 273561

Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304

Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033

Telepiza. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

ter eSat Xo

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatos...
 Avda. Zarautz, 85 (Loreaa). 943 21 33 08

Trapos. 31 de Agosto, 28. 943 425758

Tribuna Norte. Pº Dolores Aguirre, 22. 943 276263

Tse Yang. Pº Republica Argentina, 4. 943 426689

T Si ta o

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

Tiun Tiun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalín. Alta Orkalgua, 63 - Igeilo. 943 214969

Txalupa. Fernin Calbetón, 3. 943 429875

Txetxeta. Pescadería, 5. 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Iliarraberri, 2 - Barrio Igeira

Tximilla. Isabel II, 4. 943 458960

Tximikue. Pº Dr. Beñistain, 85. 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txistu. Igeilo, Balenciaga, z/g. 943 212879

Txoko. Mari, 12. 943 425412

Txokolo Asador. Materalda, 4. 943 463491

t Xo la

Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (baeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

t Xo Ndorra r

Cocina de pintxos y cuidados pintxos

GIPUZKOAN NON JAN?

Ulia. Pio Baroja, 15. 943 317950
 Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
 Urduñabon. Carlos I, 16. 943 450410
 Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
 Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185
 Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
 Urzori-Bi. Bermingham, 17. 943 277385
 Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460356
 Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
 Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
 Valverde. Pº de Larrazo, 49. 943 392463
 Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
 Vintosa Bernardina. Vintosa-Garzia, 8. 943 314689
 Viura. Gran Vía, 28. 943 288952
 Vurgu. Resurrección M. P. de Aduque, 6. 669 528656
 Warung. Sauguis 14. 943 322676

XaNeti (hotel aNoeta)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
 Zabalera. Zabalera, 51. 943 276488
 Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
 Zelai Txiki. Travesía Rodi, 79. 943 274622
 Zen Fusión. Larrañaga, 11. 943 451968

zer Uko

Los pinchos más novedosos de la Parte Vieja
 Pescadería, 10 (Parte Vieja). 943 42 34 51

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
 Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
 Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZIKETA

Larriz. Larriz auzoa. 943 652483
 Larriz-Gain. Larriz auzoa. 943 653572
 Nañairri. Larriz auzoa. 943 655815
 Ostata Centro. 943 651876
 Estako Benta. Centro. 943 653283

// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Gorburu auzoa. 943 692452
 Zabal Sagardotegia. Garagarra. 943 680774
 Upar Sagardotegia. Polig. Upar. 943 691253
 Urzita Pol. Urkai. 943 693396
 Urzaitza. Herriko plaza. 943 693481

// AIA

Aitzondo. Lurgain Disem. z/g. 943 832700
 Altxerri. Ubeugun. z/g. 943 830762
 Arriastorza. Nucleo Andatza, 13. 943 834521
 Arriola Sideria. Ubeugun. 943 890125
 Erota Casa Rural. Olaskoaga. 943 835465
 Iruizorroina. Plaza Gozategi, 6. 943 634272
 Iruza. Urdarai. 943 131867
 Izeta Asador. Pº Elkano, 4. 943 131693
 Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
 Portu Asador. Santo Erreka, z/g. 943 884434
 Satsota Sideria. Pº Santiano, z/g. 943 835738
 Segá Asador. Pº Santo Erreka 29. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel.943 147373
 Uxtari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943148321

// ALBITZUR

el aNe

Las mejores alubias en un bello entorno
 Entrada de Albiztur, 943 65 23 14 - 65 43 51

Harriko Elvea. Baijuz Ayuntamiento. 943 652508
 Segore Etxe-Berri. Sra. Martina Auzoa. 943 580976
 Ugarte. Albitzur 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizmendri. San Juan, 52. 943 653098
 Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
 Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

r o Ute 33

Restaurante, cafeteria, panadería, museo...
 Polig. Bazurka, 1 (junto a N.I.). 943 69 86 04

tXiNt Xarri

Un restaurante para toda la familia
 Antigua N-1, 25. 943 65 07 21

// ALKIZA

Alkizako Ostata. San Martin Plaza. 943 691836
 Elizegi Taberna. San Martin Plaza. 943 690788

// ALTZAGA

Altzagareta. Altzaga disem. 18. 943 884196

olagi Sagar dotegia

Sidra de txoko propio, restauración y cocina rural
 Alzaga Bidea, 943 88 77 26

// ALTZO

Arandia. Segoreite etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaizte. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
 Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
 Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 583094
 Bámbolea (pizterria). Plaza Goikoa, 7. 943 300289
 Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
 Hiru. Juan Bautista Eru, 24. 943 593600
 Iruerri. Nabea, 38. 943 590532
 Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
 Gaztaziaga Sideria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
 Gorburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
 Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
 Mizpardi Sideria. Bº Leizatz, z/g. 943 593954
 San Esteban. Gorburu Auzoa, z/g. 943 590663
 Trailineru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
 Txalaka. Alza Larramendi, 943 591504
 Txeritza. Gorburu, z/g. 943 590721
 Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BeNt a lde a

Chuletas de primera y almorcén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
 Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
 Leku Berri. Inm. Auzoa. 943 766394
 Ongi Ertzi. Butzindin, 6. 943 766349

// ARAMA

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

// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
 Anduaga. Araba bilobide, 11. 943 831074
 Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
 Baster-Alde. Bº Galatzta, z/g. 943 792458
 Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
 Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
 Gurean. Soltohandri, 8. 943 790657
 Gurua. Durana, 32. 943 792094
 Hirusia. Plaza Irri. z/g. 943 790657
 Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
 Matxuka. Bº Arzeta, 943 791668
 Zariaia. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iruizotz, 41. 943 796369
 Artea. Bº Garagartza, 37. 943 791181
 Bifitri Asador. Araba Etorbidia, 3. 943 795582
 Bolineta Asador. Zurgaleta, 24. 943 793991
 Buenaena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
 Cansello (pizterria). Arimazuri, 2. 943 794564
 Caletaria Express. Maasko, 8. 943 798514
 Drapin Oriental. Araba Etorbidia, 3. 943 712500
 Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791589
 Erastikua. Bedonia, 18. 943 791013
 Gaiñdegi. Lapurdi, 4. 943 797060
 Goiz AIde Degastazio. Iruizotz, 33. 943 791115
 Gran Muralla. Olatara, 36. 943 791195
 Hilario. Plaza Larrea, 5. 943 770169
 Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912
 Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
 Larrinetxe. Bº Udala, 943 792215
 Lustrategi. Iruizotz, 7. 943 790467
 Lukas Zerkaosteta. Iruizotz, 11. 943 794879
 Meneta. Gipuzkoa Etorbidia, 943 796531
 Meson Manolo. Báñez, 3. 943 792240

Muxibar. Bizkaia Etorbidia, 943 791125
 Pildan. Udala Plaza, 943 791165

Sa nT a nA hotela

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

Sara Merenderu. Meatzterrea, 943 771586
 Txirrita Taberna. Gessalitur auzoa, 943 791035
 Txoko I. Olatara Lizentz, 12. 943 796580
 Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
 Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
 Ugaran. Garagartza, z/g. 943 797638
 Urrin. Urbarri Etorbidia, 22. 943 799524
 Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
 Iurztzu Asador. Alto de Andazarrate, 943 580866
 Mabetuandri Sideria. Zabalera, 11. 943 692222
 Olatarra Goikoa. Gorbullar z/g. 943 690251
 Pastine. Errementari, 1. 943 691025
 Sarasola Sideria. Bebalara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenea Sideria. Camino Oialume, 57. 943 333333
 Alorrenea Sideria. Camino Pettigoi, 4. 943 336999
 Amets. Poligono 28. 943 551639
 Astigarraga Txirrita. Bº, 13. 943 551527
 Beizama Hostal. Pza. Erreka, z/g. 943 550042
 Berziarzu Sideria. Beren Aran etxea, 943 555798
 Buenaventura Sideria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
 Bukoi Taberna. Tomás Alde, 2. 943 551204
 Ekaitz. Tomás Alde, 9. 943 553943
 Ergobia Sideria. Ergobia plaza, 19. 943 553301
 Etxeberria Sideria. Santiago-Enea Baserna, 943 556697
 Gartzeategi Sideria. Pº Mariturne, 139. 943 469674
 Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
 Gurutzeta Sideria. Camino Oialume, 63. 943 552242
 Ibañ-Luz. Nabarra Oñatz, 1. 943 333255
 Itatza Taberna. Mayor 32. 943 554869
 Itzeta Sagardotegia. Troia bilobide, 25. 943 330030
 Irigoin Sideria. Igaralde Bidea, 12. 943 550333
 Koko. Mayor, 19. 943 551741
 Kizki Bokaleja. Nagusia, 29. 943 330647
 Larrarte Sideria. Caserío Muiarropi, z/g. 943 556647
 Las Vegas. Errekaboi plaza, 2. 943 553498
 Lizeaga Sideria. Caserío Gartzeategi, z/g. 943 468290
 Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
 Menditxo. Alza Bidea, z/g. 943 357202
 Mendizabal Sidr. Oiarbe Txiki Baseria, 943 555747
 Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
 Mina Sideria. Txontxibola, z/g. 943 555220
 Oialume Zer Sideria. M. Anozamendi, 16. 943 552938
 Oiarbe Sideria. Pº Astigarraga, 943 553199
 Petrilegi Sideria. Petrilegi Bidea, z/g. 943 457188
 Rezola Sideria. Caserío Iñatza, 12. 943 556637
 Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
 Sarasola Sideria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
 The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
 Txingurri Berri. Donosteko bilobidea, 90. 943 333944
 Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
 Zapain Sideria. Errekalede Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
 Trosketa. Eibarrena, 57. 943 180037

Ur Bit art e Sagar dot egia

Sidreria y asador, abierto en verano
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
 Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
 Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
 Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
 Getolki. Trenbidearen Zuzardia, 9. 943 852228
 Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
 Isidro. Anguru kalea, 16. 943 852003
 Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
 Itzaz. Aizpuru auzoa, 943 852630
 Joseba. Azkiboi, 10. 943 852412
 Kozka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
 Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195
 Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
 Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
 Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
 Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
 San Agustín. Aizpuru auzoa, Tel.943 853492

Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
 Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
 Txikiogif. Txeritza auzoa, z/g. 943 851008
 Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
 Añota. Eloisaga auzoa, 943 812092
 Auntxa. Barrera Kalea, 14. Urrestilla. 943 815754
 Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
 Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
 Best. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
 Biz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810397
 Eskuzata Ostata. Bº Ibarraize, 24. 943811128
 Izaruri. Idefonso Gurrutaga, 10. 943800416
 Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
 Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17. 943 8150311
 Kiruri. Loloale auzoa, 24. 943815608
 Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
 Larragaña. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
 Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

loila hot el

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
 Loloaleko Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001
 Mikel Urta. Loloaleko Inazio Hiribidea, 5. 943814315
 Ondarra. Txiki, Harribidea, 49. 943 812071
 Ongi-Ertzi. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
 Ordego. Nuarte auzoa, 943 810509
 Oinaspis. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
 Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
 Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
 Piza Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312
 Sagasti-Zahar. Eloisaga auzoa 353. 943 813442
 Uranga. Loloale auzoa, 7. Tel. 943 812543
 Zuhaitz. Erdi Kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zaragi. Jalete Alerpetxea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
 Ategin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
 Barandiaran. J. Miguel Iruroz, z/g. 943 892120
 Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
 Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
 Getolki denda. Pza. Barandiaran, 1. 943 089158
 Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
 Hiruarri. J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652

Bat z o k i a

Cocina tradicional, menús, pintxos y vinos
 Nagusia, 26. 943 08 68 55

caStillo hot el

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
 Ctra. Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

d o l a r e a hot el

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
 Irizar etxea. Navarro Larreatze, 13. 943 161673
 Jaliki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

k a t t a l i n e r e t e g i a

Chuletak a la plancha de carbón. Variedad de vinos
 Katea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolorea, 1. 943 886234
 Niza. Nafarroa Etorbidia, 51. 943 881076
 Ongi Ertzi. Oriamendi, 40. 943 889397
 Pizapepe. Pza. San Martin, 943 862997

r k J a t e X e a

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

Rubierena. Zaldizurreta 7. 943 885760
 Ti Itza. Nagusia, 18. 943 880000
 Txantxangorri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949
 Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Xer Ber a
Menús variados, pintos y vinos
Nafarroa Etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA
Heriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Letziako Errepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI
Arregi, Heriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA
Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
Antxon. Fraixkourzi, 7. 943 762040
Artekale (pizzería). Artekale, 1. 943 762537
Azpeiti. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Ereka, 13. 943 767045
Erreki Asador. Fraixkourzi Enparantza, 1. 943 763851
Etxaki. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Gaspar. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru ibidea. Urreaga, 9. 943 761845
Infernetxo. Mahesterreka, 33. 943 761849
Irro. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalizia, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

laSa
Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaurea, 35. 943 761055

Mekolai-de. Mekolai-de, 1. 943 765018
Ortiz Asador. Angiozar, z/g. 943 762828
Sirimiri. Barrenkalea, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mabiategi, 5. 943 763953
Torreku. Ibargarai, 37. 943 765099
Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txurigo. Ostinbu Auzoa, 14. 943 764863
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI
Hendaia. Gaitzabadi, 3. 943 683078
// BIDEGOIAN
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

olazal hotel-r est.
Cuidada cocina y menús en un paraje natural
Goizate auzoa, 943 68 12 28

// DEBA
Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Aztain bidea, 6. 943 121854
Bordaxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Cestino. Hondartza, 2. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibarra Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza, J. M. Ostelaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokagin, 7. 943 192422
Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuarin. Mardani, z/g. 943 198397
Tximu. Portu, 7. 943 191660
Uberu. Erriargia auzoa, 2. 943 199237

Ur gain
Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 5. 943 1911.01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
(Restaurante de Itziar. Ver apartado "Itziar")

// EIBAR
Aguiñesi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Arloña. Pza. Iñazaga, 7. 943 206348
Aztain Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egopain 7, ac. 943 206753

Birijape. Torbio Eteberria, 16. 943 821341
Chalcha. Issasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arraigale, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpi. Issasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arangel, 18. 943 120865
Iruxi Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Irua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jakiñ. Txanber-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

kaNt a Br ia
Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Bº Arrate, 4. 943 12.12.62

kaBeLi n hotel-r est.
Cuidada cocina, menús y salones para bodas.
Bº Arrate, 6. 943 20 27 27

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Lanus. Torbio Eteberria, 19. 943 208529

Mah at So Nd o
Venta de vinos y vinos por copas
Issasi, 19. 943 03 38 00

Maitene. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208659
Maiza. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Paseaueku, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Aztain, 7. 943 201261
Ortola Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120292
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208699
Sue. Ego Gain, 10. 943 254133
Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

// ELGETA
Boia-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalota. Maiala, 4. 943 789895
Itxiki. San Roke, 2. 943 768283
Ollakorta. Avda. Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR
Aterpe. San Roke, 5. 943 742955

Bela USt egi BaSerr ia
Caserío con cocina de autor y platos exóticos
Alto S Miguel, (Ctra. Markiegi), 943 74 31 02

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasoip, 1. 943 741244
Herri-Bani. San Pedro, 4. 943 743040
Itzi-Ordo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. Pº Urmezua, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixolín, 1. 943 748531
Txárridua. Emuarrubio, 1. 943 740793
Usua. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

vie nto o Sur
Punto de encuentro de los amantes del vino
Bernardo Ezenarro, 17. 943 03 34 53

// ERRENTERIA
Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lez, 7. 943 519854
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidreria. Zamaldea, 8. 943 526041
Egiburu. Zamaldea-Zentolera, 943 341831
Egi-Luz Sidreria. Bº Zamaldea, 943 523905
Eguzki. Dreteta, 2. 943 341225
El Txikete. María de Lez, 20. 943 527701
Ereka. Zamaldea, z/g. 943 515913
Errenteriko Batzokia. Pza. K. Mikelena, 4. 943 002468
Frankilla. Astigaragako berrak, 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamarinbur. C. Nissen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 304469
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruja, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magalaina, 3. 943 516441
Lisoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Mero. Sorginbulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Ibieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onea. Zamaldea, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigaraga, 6. 943 514105
Perurena. Astigaragako Berrak, 943 515252
Pizza Sprint. Murrongileta, 5. 943 522000
Polo Rico. Piscinas. Alto Beruain, 943 521661
Rong Huo (chino). Olite, 5. 943 340124
Supersergi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutombu. Polig. Masti-Lundi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginbulo, 23. 943 529229
Telogata. Alfonso XI, 6. 943 515951
Tey S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 442425
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamaldea. Bº Zamaldea, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mikelena, 943 518835

// ERREZIL
Antonoren borda. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Leta, 943 812806
Izarré. Leta auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trinbura. Leta, 14. 943 881206

// ESKORIATZA
Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Maulanda. Marulanda, 1. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Otzeta. Aranburuzela, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO
Argindegi Ostatu. Argindegi ebea, Ezko, 943 720267
Itxassoko Ostatu. Itxaso, z/g. 943 880315

aNdUaga
Menú del día con productos frescos
Anduaga industrialdea, Pab. 1. 943 04 10 07

Labeoka Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA
Aztiria Asador. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Benta Lehor. Bº Aztiria, 943 730094

kort a erretegia
Mariscos y chuletas a la parilla de carbón
San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA
Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oñeña. Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA
Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911
Eirano. Herrerrieta, 2. 943 140024
Giroa Taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iñibar. Nagusia, 34. 943 140406
Iñax Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kalpe. General Arana, 4. 943 140500
Ketari. Txontone, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140509

// HERNANI
Akarrer Sidreria. Akarregi Baserria, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzuea Sidreria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502
Arain. Zapa, 8. 943 331506
Arriagán. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Arloña. Unzaga, 7. 943 206348
Artzi. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Güzuleta, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. Bº Urumea, Arano, 943 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552699
Ezmond Sidreria. Osinaga Bailara, 38. 943 556405
Elorribi Sidreria. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Erioguarda-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 37. 943 551267
Euskal Piza. Laramendi, 3. 943 333337
Fagollaga. Bº Erreñeta, 68. 943 550031
Gala Arretxo. Galareta, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 38. 943 556124
Gran. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Erreñeta, 39. 943 553272
Gunea Argarain, 2. 943 532929
Gure Ametsa. Bº Erreñeta, 9. 943 330396
Iparregi Sidreria. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Inubide. Epele, 7. 943 552480
Iruñbi. Kardaberaz, 37. 943 555724
Izaburu Sidreria. Osinaga, 943 556879
Iruñbi. Bº Erreñeta, 50. 943 330461
Izarré. Polig. Laskaola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreor. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Sidreria. Bº Urkizu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñidi. Nagusia, 25. 943 557509
Oñizola Sidreria. Bº Osinaga, 38. 680 698484
Otsua-Enea Sidreria. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550099
Riña. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739

SanSo Nat egi
Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 943 556481
Triponiti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Tximbu. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldebu. Pagotaga, 19-Erreñeta. 943 550240
Zela Sidreria. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zing-Zingua. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Urkioaga, 29. 943 330956
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE
Eketta. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA
Abarka. Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrain, 22. 943 686508
Ainer Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789
Ama Luz. Itxasargi kalea, 943 643482
Antontxu Merendero. Santitago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butron, 12. 943 644899
Aroka Viteoka. Ctra. Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ar r a n e t e Xea
Pescados y mariscos en pleno puerto Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraulari. Pº Butron, 3. 943 641581
Aroka Berri. Hugar bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arkoll-Santago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Zakuñeta, 943 643194
Campling. Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Camina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Ferego, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danonitz. Dendak, 6. 943 645663
Ertaba. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandonena. Camino Guadalupe, 943 642933

GIPIZKOAN NON JAN?

Gaxen. Mabín de Arzu, 11. 943 641462
 Gaxendena. S. Pedro, 79. 943 641952
 Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
 Guel. 8º Amule. 943 643297
 Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
 Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
 Hiruzta. 8º Jaizubila, 266. 943 646689
 Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
 Horize. Xantxarri, 45. 943 640455
 Hotel Jaizkibel. Baserriar Ebor. 1. 943 646400
 Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
 El Capo. Minastera, 82. 943 643532
 Itassarpe. S. Pedro, 40. 943 644940
 Ikaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
 Justiz Menderrera. 8º Montaña, 21g. 943 645557
 Kai-Aide. Itassarri, 8. 943 644622
 Kaleia. Itassarri, 4. 943 111865
 Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
 Kulkunka. S. Pedro, 19. 943 642440
 Kupaia. Zuloaga, 12. 943 640225

laia erretetgia

Asador espectrala y cuidada gastronomía
 Bº Arkola, 33. 943 643609

Larra. Damari, 4. 943 642704
 Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
 Lakate Siderria. Bidasoa, 19. 943 643580
 Leduneta Berri. Santiago, 67. 943 643298
 Melitane. Javier Ugarte, 6. 645711
 Maitte. S. Pedro, 35. 943 642771
 Mamutzar. Eguzki, 8. 943 645032
 Mañoli Asador. Jaizubila, 63. 943 643712
 Orlurta Azpi Siderria. Santiago, 21. 943 643708
 Ondoarritz. 7 de Septiembre, 943 642739
 Oztandar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642374
 Pizzeria Portuxu. Pº Butrón, 943 645655
 Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
 Ramon Retola. Iruin, 1. 943 641693
 Sebastian Nagusia. 11. 943 640167
 Surrari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
 Tugarines. Santiago, 3. 943 645944
 Txantxamgorri. S. Pedro, 27. 943 642102
 Xoni. Pº del faro 56, bis. 943 644170

Uralde

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú
 Santiago, 75. 638 61 49 90

Urdin Mariquerria. Bidasoa, 10. 943 644614
 Yola Berri. 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
 Eulakia. Euskal Herria, 5. 943 671374
 Itzakun. Monte Itzakun, 21g. 943 675017
 Karlatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Aulo de Elvegarate, 21g. 943 187655
 Gazdu. Diseminado rural, 212. 943 187193
 Guardi. Goardi industrialdea, 943 801918
 Pitarrena. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIETA

Begintain Siderria. Caserio Iturnotz, 943 652837
 Ostatua. Lorenzo Deuna, 7. 639 439582
 Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
 Zubiarre. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Aldizgai Bistrokha. Bº Oberria, 49. 943 631964
 Aialde. Avda. Jaizubila, 943 630440
 Aitana Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
 Aitor Asador. Juncal Landanbitar, 7. 943 624477
 Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
 Aldapa. Pinar, 1. 943 618033
 Aulo de Aretxe. Avda. Elizaboi, 52. 943 627438
 Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
 Anastasio. Serapiro Mujica, 18. 943 615048

aNtXon-gazte UMeNdi

Pintxos y cocina de autor en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 630512

Arako. Mayur, 15. 943 620859
 Aranda Berri. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
 Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624713

atalaia

Exquisita cocina de Iarnar de Iñaki Muguruza
 Ariztondo, 69. 943 653518

Atzerpe. Estación, 21g. 943 613213
 Baserrí. Errotazar, 2. 943 627907
 Baserrí Asador. Berrotarain, 5. 943 627745
 Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619193
 Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
 Bikote. Pinar, 1. 943 633706
 Bº-Miren. Behobia, 21g. 943 624521
 Biribil Palmera. Bertsolan Uztapide, 12. 943 630570
 Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 6. 943 630914
 Burger King. C.C. Mendibil, 943 639514
 Café Iruin. Leburbonero, 91. 943 633777
 Cantina Marbachu. C. Com. Txingudi, 943 628845
 Casa Barandiarán. Polig. Sororata, 3. 943 610262
 Casa Marino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
 Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
 Corner. C/ Furoes, 2. 943 621954
 D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

daNako

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
 Antzarain, 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
 Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local, 12. 943 628667
 Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
 Eguzki. J. Tallantes Landanbitar, 9. 943 630185
 Elicano. Jose Egin, 9. 943 660014
 Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 626229
 Errota Berri. Bertsolan Uztapide, 7. 943 630481
 Estebena. Bº Oberria, 51. 943 621962
 ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
 Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
 Fertón s. Comp. Comercial Behobia, 21g. 943 632766
 Gascon. C. Com. Txingudi, 943 626662
 Gaminbrin. C. Com. Txingudi, 943 616064
 Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
 Gran Murralla. Adunara, 5. 943 613176
 Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
 Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
 Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
 Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
 Ibaraki Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
 Ibis Hotel. Avda. Leburbonero, 77. 943 636232
 El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
 Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
 Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
 Iñaki. Gaboria, 3. Polig. Ventas, 943 635217
 Iñigo Lavado. Fiebra, 943 636393
 Irungo Asteigüña. S. Marcial, 9. 943 628934
 Irureta. Pza. Urdabiain, 6. 943 621059
 Izarua. Kaskotegi, 6. 943 618096
 Jantxika. Avda. Jaizubila, 5. 943 620490
 Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
 Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
 Juncal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
 Karrakuxka. Polig. Leburbonero, 60. 943 614661
 Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
 Kosteorbe. Avda. Iparalde, 30.
 Kulkunka. Uztapide Bertsolanrak, 7. 943 630481
 La Agrícola. Alzkaitz, 1. 943 626561
 La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330
 La Canasia. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
 La Casa del Jaión. Avda. Iparalde, 37. 943 627845
 La Cepa del Jamón. Belsakoenara, 92. 943 628447
 La Live. Fuenterria, 1. 943 618357
 La Redonda. Juncal Landanbitar, 13. 943 629556
 La Venta de Curru. Parque Com. Mendibil, 943 639831
 Lagun Artea. Serapiro Mujica, 24. 943 614337
 Larraun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
 Lasaia. Moulane Mibeleneta, 2. 943 619766
 Las Nuevas. Estación, 20. 943 615426
 Laxar. Javier Esteban Indart, 943 614042
 Le Muor. Pza. Luis Mariano, 21g. 943 628880
 Leones. Serapiro Mujica, 23. 943 615132
 Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
 Luberrí. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
 Manolo. Mayor, 13. 943 621195
 Marvino. Zubizarri, 8. Bº Meaka, 943 615001
 Mochibenta. Pº Colón, 21. 943 621384
 Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
 Mesón del Jamón. Fuenterria, 21g. 943 615066
 Mikel. Avda. Iparalde, 58. 943 623896
 Morondo. Pajina, 2. 943 621395
 Muga. Juncal Landanbitar, 36. 943 620071
 Nagore Siderria. Gaboria, 13-Ventas, 943 634048
 Nara. Avda. Iparalde, 4. 943 620762
 Nerea. Korroizotz, 19. 943 631914

Novoa. Poligono Sororata, 3b. 943 613215
 Nuevo Salamanca. Serapiro Mujica, 28. 943 613979
 Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
 Ota Sagardotegi. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
 Ongi Etorri Taberna. Andrearriaga, 1. 943 622890
 Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
 Otebái. Pza. Eñerra, 7. 943 613210
 Piccolo. Avda. Navara, 2. 943 630986
 Patuxa. Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
 Patriuri Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
 Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 623238
 Pello. Landanbitar, 30. 943 630039
 Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629394
 Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621249
 Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
 Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
 Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
 Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
 Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
 S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
 Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
 Sotero Bodegón. Fuenterria, 7. 943 616023
 Stop. Serapiro Mujica, 943 612684
 Telepizza. Lope de Irigoin, 1. 943 619999
 Tennis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
 Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 613224
 Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
 Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629293

trinket e Borda

Cocina tradicional vasca y huerta propia
 Bº Oberria, 39. 943 623235

Trinquetu. Mº Juncal Landanbitar, 38. 943 621288
 Txakola. Pza. Eñerra, 3. 943 618382
 Txalaka. Larrebitz, 10. 943 634731
 Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
 Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
 Txistu. Fuenterria, 8. 943 619317
 Vitoria. Arbesko Erola, 19. 943 620795
 Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
 Voliner. Arbesko Erola, 5. 943 117992
 Wamma's. Behobia, 4. 943 629980
 Yang Feng (japonés). Zubiarre, 8. 943 616445
 Zaisa. Arca Servicio A-8. 943 623109
 Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpuru. Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesto. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
 Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
 Nautico. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIAR

Bikain. Mubiarte 39. Itziaz, 943 199370
 Bururorri. Mubiarte 8. Itziaz, 943 199242
 Ixaspe. Bº Itziaz, 943 199401
 Itziaz. Bº Itziaz, 943 199061
 Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

per lakUa-Saka

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

Salagi

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaida, 13. 943 193004

Santuaran. Mardari, 24. 943 199397
 Txindurri-Iñuri Siderria. Mardari, 943 199389
 Txomin. Mardari, 21g. Itziaz, 943 199056
 Urberu Siderria. Bº Elrorga, 2. 943 199237
 Zubikarary Burri. Mubiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
 Avenida. Hipodromo etorbideta, 2. 943 362709
 Bugali. Pº Hipodromo 21g. 943 371412
 Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
 Dikara. Nagusia, 8. 943 578359
 Epel. Gokialde, 1. 943 362701
 Errekatz. Oria Etorbideta, 4. 943 365557
 Golegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
 Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
 Larre. Larekoetxe Bidea, 10. 943 361012
 Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
 Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
 Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 370379

Ostedi Siderria. Camino Ilarrabueta, 2. 943 365029
 Paraso Shangai (chino). Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
 Peña. Adarra, 5. 943 361551
 Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
 Rummy. Nagusia, 71. 943 369941
 Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
 Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
 Zaldur. Pº Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubí Erreka Auzoa, 9. 943 162523
 Batzokia. Hirgoien, 4-6. 943 888308
 Gerriko Taberna. Etxegi, 16. 943 889943
 Hotel Lazkao. Zubierre auzoa, 17. 943 881588

Mait e delikat eSsen

Excelentes platos preparados y menús
 Etxegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
 Pipas. Lazkaoendi, 21. 943 880805

// LEABURU

Otazu Sagardotegi. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

bait XUr i

Especialista en auzo menu para grupos
 Legazpiko Industrialdea, 943 73 06 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

az piko et Xea

La mejor barra de pintxos del sur de Gipuzkoa
 Azpikoetxea, 1. 943 73 13 87

Aztiria erretetgia. Aztiria Auzoa, 943 733622
 Benta Labe. Aztiria Auzoa, 943 730094
 Eitz-Ono. Nagusia, 1. 943 731550
 Gurrubazua. Nagusia, 10. 943 731217
 Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457
 Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
 Labartegi. Labartegi, 8. 943 730494
 Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
 Mandula. Plazaola, 10. 943 731751

Mir aNdola

Carta informal y variada y excelentes chuletas
 Parque Mirandaoa, 943 73 12 56

Txetxeta. Aizkorri, 24. 943 730051
 Xarot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

oilarra

Pintxos y raciones "de churrutari" con mimo
 Euskal Herria Enparantza

// LAGORRETA

Aulia Siderria. Bº Guadaulpe, 943 800666
 Bartzelena Etsnola auzoa, 7. 943 800626
 Guadaulo Taberna. Bº Guadaulpe, 1. 943 806554
 Insauts. Nagusia, 2. 943 806121
 Lagoreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
 Gazta-Gain. Aulo de Ariztan, 943 715522
 Gatzarizuketa. Gatzarizuketa, 21g. 943 715164
 Gure Ametsa. Aulo de Arban, 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
 Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

car MeN

Paraiso de los amantes de los verdos frances
 Tomás Garbizu, 2/g. 943 52 66 90

el ortegierretetgia

Asador autenticos a los pies de Jaizkibel
 Camino Etorbideta, 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizketa, 21g. Polig. 108. 943 490087
 Errekale Siderria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
 Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
 Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El Puerto, Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 5252079
Ipiniza, Iurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea, Bº Gairburuzketa, z/g. 943 529898
Iruztun, Iruztun, 60. 943 526890
Izai, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbelk, Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde, Polentzarenre, 6. 943 512003
Kike Taberna, Pza. Lope de basti, 943 527599
Lezotarra, Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Julezua, Urume, z/g. 943 511086
Martxu Taberna, Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea, Urdaburu, 4. 943 527833

pat XikU-eNea
 Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gairburuzketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gairburuzketa, z/g. 943 490285
Saguzo Sideria, Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa, Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna, Guillermo de Lazón, 943 527945
Tineke, Zubiko, z/g. 943 527946
Zaldiak, Avda. Jaizbelk, 1. 943 344262
Zubiko Merendero, Zubiko, 17. 943 516443

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

// MENDARO
Itxassu, Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa, Garagarza, 32. 943 756028
Luzaide, Mendarozabal, z/g. 943 755144
ToKi-Alai, Mendarozabal, 2 - Garagarza, 943 756072

// MITULOA
Mujika, Lierna, z/g. 943 801507
Omeu, Ergoña (Milinas de Troya), 943 801900
Ostatu, Herriko plaza, z/g. 943 801186
Patzu, Lierna, z/g. 943 801901

// MTRIKURU
ar Be
 Precioso hotel familiar con vistas al mar
 Laranga auzoa, 943 60 47 49

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki, Centro de Matriku 1. 943 604191
Camping Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki, Ctra. Deba-Matriku, km. 3. 943 603239
Kari, Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalibazo, Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofrad Zaharra, Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua, Bº Laranga, 629 105733
San Juan, Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaitea, Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN
al BiSt Ur
 Cocina de mercado y menús especiales
 Bº Altzibar, 943 49 07 11

Alhambra, Bº Aragua, 943 491230
Amazkar, Casa Zametela, 943 492783
Anixeta, Bº Altzibar, 943 490306
Aristi Asador, Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristizabal, Txaloka Bidea, 4. 943 492714
Arzpa, Bº Ugaldeho, z/g. 943 493098
Autogintzi, Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleia, Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
Bide Aida, Bº Ergoien, 943 521661
Bidehartze Sideria, Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain, Zuzanbater, 9. Ugaldeho, 943 492749
Erreka, Casa Errekalde, 943 490087
Enozta, Zuzanbater, 7. Ugaldeho, 943 493062

et Xe-zahar
 Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
 Pubutobereka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza, Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara, Euskal Herria, 2. 943 494236
Gofar, C. Com. Carrefour, 943 491241
Golkio-Etxe, Bº Altzibar, 943 492931

gUr Ut ze-Berri
 Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
 Pza. Bizardía, 7. 943 49 06 25

Inbitxu Asador, Bº Ugaldeho, 943 491100
Iru Bideri Asador, Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bideo, Elorriño, 20. 943 490021
Irunderrene, Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sideria, Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea, Tormola, 21. 943 491254
Lala, Landeño, 3. 943 493659
Lintzirin Hotel, Ctra. Madin-Irun, km. 469. 943 492000
Lusha, Ugaldeho, 943 492101
Marcos, Zelamisu-Polig. Ugaldeho, 943 494390
Masusta, Olagari, 9. 943 490412

Matt eo
 Cocina de mercado con toques actuales
 Ihurmita bidea, 2 (Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendi Cafeteria, Cent. Comercial Mamat, 943 492106
Merka Oiarzun, Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna, Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Atxam Asador, Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola, Tormola, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Ordo Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sideria, Caserio (Ordo Zela), 59. 943 491686
Paki, Bº Ergoien, 35. 943 493915
Pikoketa, Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai, Barandía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona, Zuzanbater, 24. 943 490074
Toki Ona, 20. 943 490071
Treku, Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrri Sagardotegi, Astigaraga Bidea, 943 490678
Utsategieta Hotel, Madiburu bidea, 15. 943 260531
Zuberua, Bekosoro, 1 (Bº Iturrizti), 943 491228

// OLABERRIA
Arieta, Olaberria kasko, 24. 943 880002

caSti llo hotel
 Cocina tradicional. Bonquetes. Celebraciones
 Ctra. Madin-Irun, km. 417. 943 88 19 58

et Xe-zUr i Sagar dot egia
 Sideria y asador abierto todo el año
 Bº Errekalde, z/g. 943 88 20 49

Gartxo, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna, Cant. de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak, Ctra. Comarcal Carrefour, 943 161187

zezi lio Nea
 Cocina de gran nivel y excelentes hongos al horno
 Herriko plaza, 943 88 58 29

// OÑATI
Arkupe taberna, Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz, Garbail, 17. 943 782483
Debatarra, Otadui zaharritia, 54. 943 780410
Etxeberria, Kalebarria, 19. 943 780460

et Xe-aUndi
 Cocina tradicional y salones para bodas
 Bº de San Pedro, 943 78 19 56

Galicia, Alzeko, 22. 943 782208
Garaio, S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Golkio Benta Hotel, Arantzazu, 943 781305
Hospederia, Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturrizko, Alzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe, Bº Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna, Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milika, Bº Arantzazu, 943 781304
Otakua, Okaka, 8. 943 782292
Sindikita Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303

Sor al Uze oSt at Ua
 Menús, cuidada cocina y salones para bodas
 Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 71 61 79

Torre Zumateltzi, Torre Zumateltzi, 943 540000
Uria, Errekalde, 32. 943 781192
Uriakio Funda, Campa de Uriak, 943 781316
Urrinko, Lezearri Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga, Urbarrí, 33. 943 780814

zelai zaBal
 Restaurante centenario en un entorno colosal
 Ctra. Arantzazu, s/n. 943 78 13 06

Zolz, Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust, Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA
aldaSo ro
 Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús
 Urdaneta, 27. 943 88 00 23

Altamira, Kirjolungu, 685 794755
Echaniz, Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe, Gudariari Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertzta, Anpuero, z/g. 943 160471

Mari tzez
 Ell restaurant del mercado de Ordizia
 Santa Maria, 10. 943 88 06 41

Muñ oz
 Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371
Populus pizzeria, Pza. Domingo Urnueu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria, Legazpi, 3. 943 160304
Tximisia Sideria, Gudariari Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki, Ebezarreta, 3. 943 880449
Zubiti, Gudariari Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN
oSt at U Jat et Xea
 Cocina tradicional en un precioso entorno
 Herriko Plaza, 943 65 30 48

// ORIO
Aitzondo, Ctra. Mac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Antilla, Abesleri, 1. 943 832309
Ardoza, Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz, Abesleri, 4. 943 831657
Erota, Olaskoaga Auzoa, 943 880197
Goizeko Cafeteria, Alta Lertundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea, Hondartzar bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katibina Asador, Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako hondartzar, 943 890475
Lezaita, Euzko Gudaria, 18. 943 830007
Olaide, Orlaizko Auzoa, 44. 943 830083
Orikio Benta, Camino Orrio-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador, Bº S. Martin, z/g. 943 880058
Sarasua Asador, Euzko Gudariari, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako hondartzar, z/g. 943 886034
Xixario Asador, Euzko Gudariari, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI
Arantzax, San Andres, 13. 943 882822
Ibune, Gabrielde, 14. 943 164844

kuKo
 Cocina de mercado con pinicelados de autor
 Plaza Berjaldegi, s/n. 943 88 28 93

// PASAIA
A Coruña, Pº Euskadi, 1. 943 399009
Alkarketea, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Arantzax, Arruntarri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510089
Baldia, Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalantegi, 21. Anbo, 943 521552
Botero, Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia, Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelk, Ctra. Jaizbelk, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámara, San Juan, 79. 943 392699

caSa Mir oNeS
 Cocina marinera tradicional con vistas al mar
 San Juan, 80 (Donibane), 943 51 92 71

Cofradia, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150

Dani, Hamarrebete, 8. Anbo, 943 511180
Dax, Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisols, Blas de Lezo, 16. 943 525077
Donostiarra, Euskadi, 1 - Trimberpe-, 943 399071
E-16, Eskalantegi, 16. Anbo, 943 528169
Ekarri, Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008
El Caserio, Pº Euskadi, 23. Trimberpe, 943 404424
Erdibana taberna, Arandango 8. 943 247246
Erdizka, Pablo Enea, 136. Donibane, 943 390357
Erekatxu, Donibane, 136. Donibane, 943 512638
Etxe Ona, Eskalantegi, 9. Anbo, 943 525696
Ezoz, Eskalantegi, 40. Anbo, 943 5152874
Ganbara, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri, Eskalantegi, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda, Arrautziaren, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandango, 5. Trimberpe, 943 394026
Ibiza, Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
Iparra, Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164
Izkiña, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juankito, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamiu, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad, Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Garso, 8. Anbo, 943 515414
MariSol, Esnabide, 18. Trimberpe, 943 394751
Martxu, Euskadi Etorb. 2. Trimberpe, 943 399062
Michel, Donibane, 4. Donibane, 943 529874
Mejiji Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguzuru (Falcon Crest), Torre Alze, 8. 943 394944
Nicolas, Arandango, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Donibane, 2. 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Parri-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

paUl aNer Bier haUS
 Gastronomía alemana y excelente menú
 Euskadi Etorbidea, 80. Donibane, 943 331353

Pitxibulo, Eskalantegi, 118. Anbo, 943 520770
Romerar, Eskalantegi, 40-42. Anbo, 943 528032
Terranova, Azkuene, 2. Trimberpe, 943 399074
Txulobito, Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353

ziaBoga
 Mariscos, pescados y cocina tradicional
 San Juan, 91 (Donibane), 943 51 03 95

Zorzano, Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA
Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkiña, Zubirano, 17. 943 800251

// SORALUZE
Arrendia Asador, Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo, Gaboloz, 30. 943 751144
Beti Jai, Gipuzkoako Bidea, 25. 943 751007
Eduzeta, Santena, 19. 943 751283
Tzurruka, Tzurruka, 19. 943 751581
Urala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750300

// TOLOSA
19 - 90
 Pintxos de día, y cócteles de noche!
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 t a Ber Na
 Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatas!
 Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

Agustin-Enea, Euskal Herria plaza, 6. 943 651005
Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649
Alliri, Paseo Alliri, 13. 943 655694
Amoror, Bº Amozor, 10. 943 671296
Amets, Laramendi, 1. 943 674505
Asteasuara, Herrores, 18-20. 943 673186

aSt e lNa
 Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
 Plaza Euskal Herria, 4. 943 65 09 96

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BeNt a l dea
 Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Barazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arrostegietia, 16. 943 673381

//

GIPUZKOAN NON JAN?

Bidebide. Asakal Kirologia. 943 577573

Botarri

Excelentes menús con pinceladas de autor
Oria, 2. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia. Gorri plaza, z/g. 943 016665
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

caSa JULIÁN Bar

Paraiso de la tapa y vino y excelente servicio
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sidreria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaro, 9. 943 673967
Euskal Pizza. Gudat, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrogategi (Ginepro). Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Iargi. Pza. Gurozabal, 1. 943 654229
Iratzo. Pablo Goposuelo, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidreria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

k - 2

Espectaculares pintxos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larra. Lurramendi Auzoa, 15. 943 673998
Mendi Aite. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakaregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iruola, 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Lurramendi, 8. 943 598486
Sausta. Pº Beñate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trintekete, 1. 943 108800
Tolosalde. Ni-Irui-Madrid, km 432. 943 650656

triÁNGulo

Pintxos, ensaladas y raciones de calidad
Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidreria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-Txiki. Monteskuze, 29. 943 650036
Zumeita. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330525
Alfuna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Gómburu, 37. 943 552036
Benta. Gómburu, z/g. 943 554415
Besati. Bº Gómburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Eubutea Sidreria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sidreria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidreria. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidreria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Sidreria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 366588
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Selién 'Wok' Sidreria. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Uruzola. Eubutea Baserria, 943 556381
Zaldundegí. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Alpada Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Amañ. Ipiñarieta, 18. 943 725887
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Branigan's Pub. Labegaz, 37-39. 943 723796
Etaburu Merendero. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hakoba. Areizaga, 18. 943 532292

Jai-alai

Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparragirre, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaz, 33. 943 725243
Santa Cruz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga, 31. 943 366710
Antzera. Zubiaurren, 6. 943 370344
Aratzain Etxea. Aratzain Baserria, 943 366663
Atzea Jauregi. Atzezarra, 1. 943 371150
Cantina Marichi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidreria. Bº Txoko Aite, 943 371649
Iratzo. Borda Berrí, 45. 943 36 91 35
Kantuena. Txoko-Aite, 23. 943 361127
Majakr Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Sañiz Sidreria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekakia Aginaga. 20. 943 362773
Tragokita. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelidun. Luma-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txixtrista. Kontseju Zarea, 13. 943 360466
Urdaia Sidreria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeita. Bº Txoko Aite, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izalpe. Berria, 29. 943 690623

it Urri go Xo

Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasako Plaza, 943 69 12 10

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelidun. Bº Baito, 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kikurugue. Oietza Agroindia, 6. 943 501006
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Urko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

laskao-etXe

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ

aite n - et Xe

Un clásico de la pañilla al borde del mar
Elkano, 3. 943 83 18 25

Alameda Hotel. Seibimenea, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altolza, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Azpi-Enea. Seibimenea, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Pabiku, 10. 943 134567
Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazandi-Berri. Tala Mendí, 728. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132706
Egoiki. Nafarroa, 8. 943 834115
Erzuli. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euzumar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ircas-Lur. Santiturn plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirikilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bizkoina, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollarri (pizzeria). Pabiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mikelenza, 27. 943 834561
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 135119
Oietza Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindogia. Tala Mendí, 728. 943 132750
Telefostor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polli. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zahara. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldikak. Euromar, 37. 943 131406
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA
ot zAr teko BeNta
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzarte, z/g. 943 80 12 93

Zegamak Ostatua. San Martín, 3. 943 801051
// ZERAIN
Mandilo. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Sidreria. Caserio Otatza, 943 801757

o ihar te Sagor dot egia
Sidreria en temporada y asador todo el año
Bº Irukarate-gain, 943 50 10 13

zer aiGo oSt at Ua
Cocina tradicional con toques de autor
Urdulategi Plaza, 943 80 17 99

// ZESTOA
Agustín. Okerra, S-B. 943 147194
Aroca Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Beokoetxe Merendero. Ireta, 943 147344
Ireta. Errota etxea, z/g. 943 147067
Katzaloa. Caserio Katzaloa, z/g. 943 147684
Landa. Ireta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Ireta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL
Abeletxe. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Abzuondo. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694490
Belartz. Jan. Beldategi Baserria, 943 696480
Eitzondo Pantukane. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

ir iarte
Cocina tradicional. Pañilla y terraza cubierta.
Pza. Pedro Mari Otaño, 1. 943 69 25 37

o leNt zo
Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 37 50

Pasus. Eibarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691396
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA
Abeji-Leku. (Zelai Talasoa Hotel), 943 865166
Algorri Sidreria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusia Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073

Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Cierro. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardoteja. Julio Bebbide, 2. 943 547986
Iruñola. Txikiardi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Estación, 3. 943 862517
Lagun Artea. Estaziozi, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoara. Ctra. 31-2633, km 7 - Oikina-943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaira, 943 861392
Talaia. Santitago Auzoa, 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrubaga, 8. 943 860571
Txakun. Irustari, 3. 943 865289
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Ulela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurzun, z/g. 943 865166
Zumaieta Hotel. Ireta, 3. 943 860764

// ZUMARRAGA
Alexander. Piedra, 16. 943 721821
Alkarkete. Secundino Esnaola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argivia, 2. 943 720663

Bidez ar
Pintxos, vinos, ensaladas, menú del día.
Bidezlar, 17. 943 25 38 56

et XeBer ri
Restaurante centenario con cuidada cocina
Bº Etxeberri, s/n. 943 72 12 11

Ezkioatarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kalegiteja. Piedra, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 728274

kor ta t aBer Na
Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Eitza), 943 72 27 86

SaSKI
Gran variedad en pintxos y vinos. Menú
Piedad, 4 (Eitza), 943 72 13 97

Txurru. Argivia baldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Plaza Navarra, 3. 943 253696

AVISO
Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **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, Carrieras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filote 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 Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **bacalao suranzu.blogspot.com**



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

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

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



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS:

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

ELABORACIÓN ARTESANA DE

TXISTORRA:
Campeones de Euskadi
2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE

MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



PESCADERÍA ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 12 - DONOSTIA - TF. 943 42 53 55

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo a sus clientes los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, cuidando que su oferta abarque todo tipo de pescados y todo tipo de precios. En Espe, los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar se ocupan de aconsejar a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. En junio, Carol nos recuerda que todavía podemos disfrutar de las exquisitas anchoas, uno de nuestros pescados más ricos y versátiles, y nos recuerda que pronto empezará el esperado bonito del Norte. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txibarro, el Rape o la Merluza. Espe abre de lunes a sábado entre las 8 y las 14 horas y cuenta con servicio a domicilio en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan envíos a todo el país en cajas con hielo herméticamente cerradas.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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

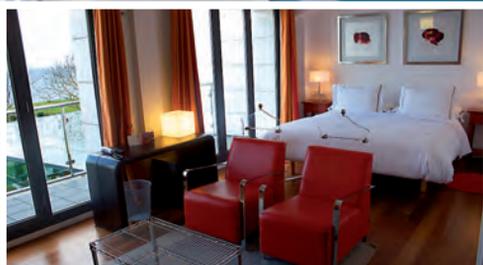


BAZTAN GOURMET: MALKORRA EN DONOSTI

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

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

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO ÉGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERUARTE AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

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



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes). www.hotelanoeta.com

www.hotelanoeta.com



Ser nuestro amigo
TIENE PREMIO

★ **SORTEAMOS** ★

1

Una comida o cena para dos personas en el RESTAURANTE ARATZ de Donostia entre todos los que sigáis estas instrucciones:

1.- Haz click en "Me gusta" en nuestra página de Facebook **entre hoy y el 30 de junio de 2014**

2.- Comenta uno de nuestros contenidos y compártelo en tu muro. (A poder ser, uno que te interese especialmente).

Entrarás automáticamente en el sorteo de una cena para dos personas.

2

Una segunda comida o cena para dos personas en el mismo restaurante entre todos los seguidores habituales de nuestra página de Facebook que comenten, pulsen "me gusta" o compartan alguno de nuestros contenidos durante el mismo período de tiempo

**¡APROVECHA LA OPORTUNIDAD
...Y SÍGUENOS!**

 www.facebook.com/ondojan