

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



GOIERRIKO MARISKERIA



MARISCADA PARA 2 PERSONAS

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas
- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

70€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

SAN LORENZO AUZO
GABIRIA
943 88 71 86

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS
A LA PARRILLA**



// aurkibideaíndice

- > **iritziopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioakcolaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Esencia de vid (Dani Coman) 7
- > **herrigoxoaknoticiasconsabor**
VII Bisiguaren Festa en Orio
Fiestas de Santiago en Pasai Donibane.
Premios Florales en Urretxu.
Sagardo Eguna en Astigarraga.
Baseritarren Eguna en Azpeitia 8
- > **erreportajeareportaje**
"La Senda del Pintxo (Iruña)", de pintxos
por la capital del Reyno 10
- > **piñileanaldente**
Presentación de "De pintxos por Gipuzkoa" ... 16
Espeteando en Route 33 18
Premios Euskadi de Gastronomía 20
Cata de Baigorri en Erkiaga 21
Taskakulturklub 22
Buey de Igeldo en Aratz 23
Presentado el tapón escanciador 23
- > **kartaralacarta**
Casa Vergara (Donostia) 24
- > **gomendatuarecomendado**
La Cueva (Donostia) 26
- > **errezetakrecetas**
Gure Etxea (Iruña) 28
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 59
- > **placeresgastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60



// azalaportada

"Txapela de hongo asado con piñones y yema de huevo".
(Bar-Restaurante Casa Urola. DONOSTIA)
Receta en pág. 26

// Siganalasenda

Tanto la portada de este ejemplar, decorada con unos excelentes hongos de temporada trabajados por Pablo Loureiro, como la sección de recetas, pasando por el apartado de "Recomendados" consagrado al bar Bergara de Gros, hacen referencia al recién reeditado libro "La Senda del Pintxo (Donostia)", nueva versión revisada y actualizada del libro publicado en 2011 que cuenta, en esta ocasión, con más de un 30% de material inédito con respecto a su precursor. A pesar de que Donostia cuenta con la mayor concentración del mundo en bares de cocina en miniatura, es bueno disponer de herramientas como este libro-guía que ayuda a que tanto los visitantes como los donostiarras eviten perderse en la apabullante oferta de pintxos de la Bella Easo. En las dos páginas centrales el lector encontrará una relación de puntos de venta que puede guardarse como póster y puede venir muy bien cuando, por ejemplo, no sepamos qué regalar en las inminentes Navidades. Ante la duda... sigan la senda!



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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarra // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzarri 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.

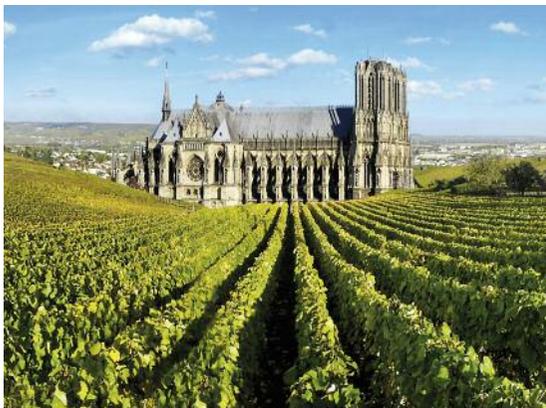
Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales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

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Esencia Ardodenda)

Zabaleta, 53 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



VIAJES Y VIÑEDOS

Todos tenemos nuestros ídolos de juventud. Cuando era un chaval, lo que más me gustaba era jugar a fútbol. No es que tuviera una única persona en quién fijarme, sino que jugadores como **Arconada**, **López Ufarte**, **Satrus**, **Zamora**, Aldridge o el sensacional **Carlos Xabier** eran para mí los más grandes y en los que más me fijaba. Qué tiempos los de Atotxa, los recuerdo con lágrimas en los ojos. Jamás se volverá a repetir. Aquello sí que era ilusión por el fútbol. Un deporte emocionante. Grandísima pérdida la de Atotxa. Gran error su desaparición.

Según vas creciendo, son otras cosas las que te van llenando. Siempre me ha gustado escuchar la radio. Sobre todo han sido los programas de viajes mis favoritos. El gran **Jesús Torquemada** (menuda voz) con su fantástico y desgraciadamente desaparecido programa Brújula, en Herri Irratia. No estaba mal el todavía hoy existente Ser Aventureros, emitido sábado de seis a siete de la mañana, aunque parecía - y sigue pareciendo - que iban todos de gaupasa.

Pero el más grande, sin duda alguna, ha sido, es y será Levando Anclas, del insustituible **Roge Blasco**, en Radio Euskadi. Campechano, con esa voz humilde que jamás te esperas de una persona que lleva más de treinta años de éxito con el mismo programa. Escucharle, a él y a sus invitados, ha producido en muchas personas un gran deseo por viajar. Es de esos personajes capaz de crear pasión por una de las cosas más maravillosas que existe: viajar.

Unas cuantas rutas por Europa, Marruecos más tarde, pero sobre todo un maravilloso y emocionante viaje por la India y Nepal, con mi gran amigo - y actualmente cocinero de moda en Hong Kong- **Pedro Sámpeter**, cambió mi vida, mi forma de ver las cosas y de relativizar los problemas a los que nos enfrentamos habitualmente. Y todo esto gracias sobre todo a Roge, ¡Qué grande!

La pasión por el viaje no se apagó aquí, sino que al surgir nuevas motivaciones, el mundo del vino en este caso, hizo que mis viajes se centrasen en zonas donde el viñedo forma parte de su cultura y desarrollo. Desgraciadamente, mis compromisos actuales no posibilitan los viajes demasiado largos, aunque espero que en unos años estas experiencias algo más lejanas puedan convertirse en realidad.

Pienso que lo más bonito en esto del vino es conocer paisajes inundados de viñedos, personas inundadas de la pasión por hacer vino y culturas donde el buen hacer de estas personas inunda las tabernas y las buenas mesas del lugar. Algunos de mis mejores momentos se encuentran rodeados de estos paisajes y junto a estas personas.

Lo interesante es que estos grandes momentos no sólo forman parte del pasado, sino que cada vez que abres una de esas botellas, vuelves a disfrutar de esos momentos tan especiales vividos, vuelves a oler y a saborear tus mejores vivencias y desde luego, más que del pasado, forman parte del presente. ¿Será por esto que me gusta tanto el vino?

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:
www.ondojan.com
RENOVADA  ¡tu gastroneb!

ESSENCIA
a r d o d e n d a

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

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.



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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

BIDASSOA BASQUE BREWERY

Otro proyecto hecho realidad, otra micro-cervecería puesta en marcha en Gipuzkoa, esta vez en **Irun**, en el alto de Arretxe. ¿Los protagonistas?, tres amigos de toda la vida, **Carlos Arrecubieta, Goyo Villalabettia e Iñigo Pérez**, son los que han decidido dejar de hacer de la cerveza un hobby, para hacerlo su profesión.

BIDASSOA
BASQUE
BREWERY

Carlos, tras pasar una larga estancia de 15 años en Nueva York, trabajando de microbiólogo, decidió dar un cambio en su vida, y volver a su Irún natal. Y junto a sus colegas empezó a cocinar lo que vendría ser una fábrica de cerveza artesanal.

Empezaron como muchos empezaron, con el kit de elaboración casero, utilizando extractos de malta, fermentadores de plástico y con el libro de

apuntes bien cerca. Ahora tienen unas instalaciones de lo más modernas, eficaces y con garantías de poder hacer grandes cervezas artesanas. La maquinaria ha sido encargada en una prestigiosa casa cervecera catalana, donde han instalado una **Slow beer de 1000 litros** de producción, 3 fermentadores isobáricos de 2000 litros y otros 3 de 1000 litros. También tienen una zona de guarda del producto finalizado muy bien climatizada, una zona de envasado isobárico y una pequeña zona de pruebas, donde elaboran las futuras recetas en cantidades pequeñas.

Ahora están acabando un **espacio para poder degustar** "in situ" todas sus creaciones, así que próximamente os podréis acercar a la fábrica, ver las instalaciones, degustar las cervezas y poder conocer a estos tres amigos que ahora se han adentrado a este bonito oficio.

Mencionar que ya tienen pensadas varias recetas, como una rubia ligera estilo **Kolch**, o como no las de estilo americano **American Pale Ale** o **Indian Pale Ale**. Trabajarán en formato de 33cl y también en barril de 30 litros para poder disponer de ella en los bares de alrededor. Espero que probéis dentro de muy poco sus cervezas y que paséis por sus instalaciones para poder aprender de estos tres cracks de la cerveza.

Y para terminar, ya que no pude probar sus cervezas por que cuando fui aún estaban terminando la obra, recomendaros probar la **EPA!** De los bizkainos **LAUGAR**, una cerveza de estilo **American Pale Ale**, elaborada con lúpulos americanos, con aromas intensos a fruta cítrica, que tiene 5,4% de alcohol y 40 IBU.

Y también la **D'Estiu**, de los Gerundenses de **MOSKA**, una cerveza del estilo **Summer Ale**, muy refrescante con toques a cilantro, enebro y pimienta, que tiene un 5% de alcohol y 20 IBU. Salud!

DI... VINOS

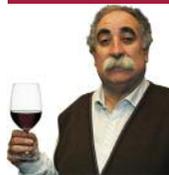
MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es

LAR DE PAULA BLANCO FERMEN-
TADO EN BARRICA (D.O. RIOJA)

Sobria y adaptada al entorno, la bodega Lar de Paula, situada en Elvillar de Álava, es un edificio construido y pensado en su funcionalidad primordial: facilitar el tránsito de la uva al vino tanto en recorrido y trabajo diario, como en procedimientos enológicos y tecnología. Existe un único fin: Los procesos de trabajo en Lar de Paula se basan en la convivencia entre el más tradicional de los métodos de elaboración, el servicio de la tecnología y una nueva manera de entender el mundo del vino. Un proceso donde

la exigencia y la pulcritud son la principal preocupación.

Los viñedos se encuentran en una zona privilegiada, protegidos del norte por la Sierra Cantabria y buscando al sur la fertilidad del Valle del Ebro. Tierra caliza que aporta todo su temperamento.

Un clima húmedo con las justas horas de sol y adecuadas temperaturas en cada época del año hacen de la Rioja Alavesa un enclave concebido por y para el vino. Con uvas procedentes de cepas con más de veinte años elaboran vinos de líneas modernas. Comercializan su amplia gama de vinos bajo dos marcas: "Lar de Paula" (Blanco, Madurado, Crianza, Reserva y Cepas Viejas) y "Merus.4" (Alta Expresión).

Cada vez están más de moda los blancos con crianza. El vino blanco Lar de Paula está elaborado con uvas de la variedad Viura y un poquito de malvasía. Fermentación realizada en barrica nueva de roble francés y americano en las que permanecerá alrededor de 90 días. Permanecerá en botella un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

Color amarillo pálido, limpio y brillante. Gran intensidad aromática, frutas cítricas y blancas, madera bien integrada. Fresco en boca, intenso, con una fina acidez y un final marcado por los taninos de la madera. Este blanco diferente y complejo. Para beber como aperitivo o como acompañamiento de todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con arroces suaves, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, además de pescados y mariscos.

. Su precio aproximado en tienda especializada es de 9 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastrweb!

100 BARES, 100 PINTXOS, 100 RECETAS
100 MOTIVOS PARA IR...

DE PINTXOS
por Gipuzkoa



ENCÁRGALO
EN TU
LIBRERÍA
HABITUAL

O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM

20€

ZUM
edizioak

ZUM
edizioak

IX CAMPEONATO DE EUSKAL HERRIA DE PINTXOS



El Auditorio Itsas Etxea de Hondarribia volverá a acoger una nueva edición, la novena, del Campeonato de Euskal Herria de Pintxos. El certamen se celebrará del 13 al 15 de octubre y contará con el mismo formato de los últimos años, un show cooking mediante el cual los cocineros participantes, venidos de Euskadi, Navarra e

Iparralde, elaborarán sus pintxos ante el público y el jurado, compuesto por profesionales de los fogones. La entrada será gratuita.

Más información:

www.campeonatodepintxos.com

www.campeonatodeeuskalherriadepintxos.com

XXII Sagardo Eguna en Eibar

Eibar celebrará el sábado 4 de octubre su XXII Sagardo Eguna. La jornada congregará en la Plaza Unzaga a trece sagardogiles, pertenecientes a la Asociación Gorenak, que colabora por cuarto año consecutivo en el evento. Éste se

celebrará de 12:00 a 14:30 y por la tarde, a partir de las 19:00, y los visitantes podrán visitar los puestos y degustar diferentes sidras y pinchos elaborados por las sociedades gastronómicas, ver en vivo el proceso de elaboración de la sidra en tolare, con la mabxaka; así como una exposición de diferentes variedades de manzana. Los tickets para la degustación de sidra se venderán a 6 euros, importe por el que se ten-

drá derecho a un vaso, un pincho, un pañuelo de cuadros y a beber cuanto sidra se desee. Entre las actividades paralelas, una exposición sobre la historia de la sidra que se podrá visitar hasta el 5 de octubre. Y el 2 de octubre, cata de sidra en la sidrería Iruki a partir de las 19:00. Más información: 943 20 67 76

XIII Ardi Gazta en Hondarribia

Intenso octubre en Hondarribia, que el domingo 19 celebrará la decimotercera edición del Ardi Gazta. La organización, a cargo de la Asociación de Hostelería de Hondarribia, mantiene las actividades de años anteriores. Una veintena de pastores y elaboradores estarán presentes en el Concurso de Queso Idiazabal de Hondarribia. Los puestos, situados en la calle San Pedro, abrirán de 9:00 a 15:00, y en ellos se podrá adquirir una gran variedad de quesos, desde aquellos con Denominación de Origen hasta los de elaboración antigua y elaboración artesanal. En la feria se ofrecerán, además, todo tipo de productos del pastor y de los baserritarras locales.

XXI Ardiki Eguna en Zaldibia

Nueva edición del Ardiki Eguna en Zaldibia, que se celebrará, como es tradición, el último domingo de octubre, día 26. La cita, que cumple su vigesimoprimer aniversario, comenzará con la tradicional Diana, actuarán txistularis locales, trikitilaris y la txaranga de la Escuela de Música de Hernani. Se podrá visitar la muestra de ganado (oveja labxa, yeguas y pottokas de la Sierra de Aralar) y tras la tradicional comida popular, el XX Concurso de Mondejus y el XVII Concurso de Queso de Pastor de Aralar. También habrá exposición y venta de productos artesanos en la feria de artesanía, con elaboración de trabajos textiles de lana con pelo de oveja. Más información: 649.316.534

Urretxuko Nekazaritza Ekologikoaren VI. Azoka

Urretxuko Nekazaritza Ekologikoaren VI. Azoka El Mercado de Agricultura Ecológica de Urretxu se había celebrado hasta el año pasado duran-

te el mes de julio, y en esta sexta edición se ha desplazado a octubre, concretamente, al sábado día 11. La jornada tendrá lugar en el patio del Liceo Garaialde, de 10:00 a 14:30. Habrá actividades para los más pequeños y el mercado volverá a ser una ocasión única para el público de tener un trato directo con los productores, que participarán en la exposición y venta de productos ecológicos, carne, fruta, verduras, miel, sidra, queso, aceite, hierbas medicinales, flores secas, pomadas, rosquillas o ropa realizada con fibras naturales.

Ferias y mercados

Octubre brindará un amplio despliegue y una animada actividad en las ferias y mercados locales de numerosas localidades guipuzcoanas. El sábado día 4, Urnieta acogerá a su feria artesana, que ofrecerá la exposición, elaboración y venta de diversos productos artesanos. Deba será escenario ese mismo sábado del Merkatu Txikia, en el que habrá exposición y venta de productos locales de 9:00 a 13:00 en el paseo cubierto. En Itziar, el segundo viernes de mes, día 10, tendrá lugar su feria agrícola, también con exposición y venta de productos locales. Hondarribia exhibirá las mejores frutas, verduras y hortalizas locales en su feria de los miércoles. Y los sábados de octubre, en Tolosa, feria agrícola con productos del case-rio. Los domingos de octubre darán protagonismo al tradicional mercado artesanal de La Brecha, en Donostia. En Zumaia, todas las mañanas, mercado frente al Ayuntamiento. El segundo sábado, día 11, nueva edición de la feria agrícola Baserrikoa en Mutriku, con venta de productos agrícolas locales, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza. Además, la localidad será escenario, todas las mañanas, de su mercado local, en la Plaza de Mercado. El barrio

XVII TOLOSA GOXUA



La Plaza del Triángulo albergará el sábado día 25 la Feria especial del dulce y la confitería, la XVII Tolosa Goxua. Durante toda la mañana, las confiterías Gorrobrategi, Casa Eceiza, Saizar, Gozona y Gorosti deleitarán al público con sus creaciones. Estos expondrán en los puestos su repostería tradicional, y también

estarán presentes pasteleros y confiteros de Gipuzkoa, Álava, Bizkaia, Iparralde y La Rioja. Un año más habrá concurso popular, en el que todo el que lo desee podrá entregar su propio producto y ser evaluado por el jurado. Más información: www.tolosakoazoka.com

de Elosu, en Bergara, vivirá el domingo día 12 su feria ganadera, en la que habrá concursos de diferentes tipos de ganado de montaña. Ese mismo día, Zizurkil acogerá la decimoséptima edición de su feria agrícola y artesana. El sábado 18, muestras agrícolas en Errenteria (X Feria Rural) y Arrasate, con venta de productos agrícolas y ganaderos de los caseríos de la zona. El fin de semana del sábado 18 y domingo 19, exposición micológica en Zarautz, organizada por la Asociación Arkamurka. El 19, jornada potente feria de género gastronómico y

folclórico en Aretxabaleta, con una decimoctava edición que ofrecerá la habitual degustación y venta de alimentos, así como el XX Concurso de Patxaran Casero. Elgoibar será escenario el último sábado de octubre, día 25, de una nueva edición de su feria agrícola y ganadera, que incluirá la exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del case-rio. Ese mismo día 25, Idiazabal vivirá el XXXI Concurso de Queso de Pastor de Euskal Herria. Habrá venta de queso y productos de case-rio, talleres y exposición de ganado local.



Pza. de la Constitución, 8 - DONOSTIA - 943 42 63 00

www.albokaartesania.com



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

☺ Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Batzokia 943 08 68 55

RK 943 88 98 88

☺ Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

☺ Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Asador Aztiria 943 73 36 22

☺ Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

☺ Pilarrena 943 18 72 18

LAZKAO

Lazkao 943 88 19 58

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Orue 943 80 19 00

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

☺ Altamira 685 79 47 55

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Zelaa 943 16 16 66

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☺ Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

☺ Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

☺ Dolarea*** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

☺ Salbatore* 943 88 83 07

LAZKAO

Lazkao* 943 88 19 58

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

ZALDIBIA

Zelaa* 943 16 16 66

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

OLABERRIA

Zezillonea** 943 88 58 29

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

☺ Lizargarate 943 88 19 74

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

☺ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ... 943 88 00 44

ZEGAMA

☺ Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

☺ Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

MUTILOA

Liernigarakoa ... 943 80 16 69

Orue 943 80 19 00

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

☺ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

☺ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte

..... www.bareak.eu

Julki Gozotegia

..... 943 88 82 37

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

Gida zerbitzuak

943 80 15 05

ERRO

Gida zerbitzuak

943 88 22 90

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* 943 582 069. / 943 67 06 37, www.parketxesarea.org/lizarrusti www.ataunturismoa.net
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 180 335 / 943 670 637, www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 087 798 / 605 771 881. www.igartzaz.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 188 203. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Ali-*

mentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 882 290. www.delikatuz.com

- ☑ **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 889 900. www.zumalakarregimuseoa.net
- ☑ **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 801 749. www.seguragoierri.net
- ☑ **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 802 187. www.parketxesarea.org/anduetza www.zegamaturismoa.net
- ☑ **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 801 505. www.zerain.com



Logo honekin markaturiko enpreak kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.



GOIERRI GASTRONOMIKA

- » Ordiziako azoka. *Mercado de Ordizia.*
- » Idiazabal Lurralde: gaztandegiak eta bordak. *Territorio Idiazabal: queserías y bordas.*
- » Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza. *Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.*
- » Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian. *Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.*



GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

- » Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- » Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- » Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- » Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- » GR-283: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- » Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- » Igartzakako multzo monumental. *Conjunto monumental de Igartza.*
- » Ordizia eta Segurako hiribilduak. *Villas Medievales de Ordizia y Segura.*
- » Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak. *Juego de bolos en Segura y Zerain.*

GOIERRI GASTRONOMIKA

Jatetxe eta alojamenduez gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautza dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriko Borda baserria).

Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegi y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



ALTZAGA
ARAMA
ATAUN
BEASAIN
GABIRIA
GAINTZA

IDIAZABAL
ITSASONDO
LAZKAO
LEGORRETA
MUTILOA
OLABERRIA

ORDIZIA
ORMAIZTEGI
SEGURA
ZALDIBIA
ZEGAMA
ZERAIN





MUGARITZ: SORPRENDENTE, ABIERTO, IMPREVISIBLE Y... GUSTOSO

Las nuevas propuestas de **Andoni Luis Aduriz** y su fantástico equipo de Mugaritz, (www.mugaritz.com) en la reapertura del restaurante de Erretera, tras el cierre anual para recargar pilas, ha dado como fruto una larga batería de sorpresas dentro de su culinaria sanamente provocadora, marcada siempre por el naturalismo de brotes, singulares y a veces ignotas hierbas o flores. De texturas variopintas desde melosas, gelificaciones y mucilagios, a cremas untuosas, esponjosas y sobre todo múltiples crocantes: pieles lacadas de pato, crujientes de cerdo o de piel de pollo, además de espectaculares caldos esenciales, concentraciones exhaustivas o las tan en boga fermentaciones u oxidaciones. Pero en esta nueva etapa el valor del producto gastronómico y la gustosidad o el sabor recobran un papel más estelar, dentro de su cocina imprevisible y más abierta al mundo que nunca. Eso sí, antes de entrar en materia, que hay mucha, y comentar los veintitantos pases de platos, componiendo un menú increíble, personalizado, sin concesión alguna a la galería, repleto de emociones y osadía, resulta inevitable hablar de lo que solemos hacer al final de las crónicas: del servicio de sala, al que en un arrebato final (no desde luego por euforia efílica) después del festín me atreví a definir como "un ballet inteligente que exalta su compromiso con la gastronomía". Es decir, que además de lo puramente estético, es sabio, audaz, informal pero riguroso, saltándose los tópicos del lujo tradicional pero ahondando en el placer, en el verdadero lujo de todos los sentidos. Al frente del mismo, **Joserra Calvo**, ese maestra sala que es el eslabón entre la elegancia del pasado de esta egregia función y el actual compromiso rebelde, rompiendo moldes.

Por otra parte al frente de la bodega y responsable de esa carta de vinos, siempre sorprendente e incitante, el sumiller francés **Nico Boise**, discreto, didáctico, trascendente en sus consejos pero nada pomposo y muy cercano.

Comenzamos aun sin sentarnos con un trampantojo servido tras visitar la cocina: "Sonajeros de siete especias". Sobre la mesa nos esperaba el primer pase. Una docena de rabanitos embarrados (en realidad, con salsa de tomate) situados sobre otro plato del menú (que hace efímeramente de centro de mesa) que era el de "Teselas vegetales". Un manojo de semillas y brotes de teff (cereal etíope) servidos con un cuenco de crema de piñones y malta en la que se untaban después. Y el resto de picas: "Nube esponja (negra por el cacao y sangre de cerdo) con encebollado y piñones", que recuerda a una morcilla mullida como una almohada. O el Brote de helecho aparentando el aspecto de una vaina de vainilla. Texturas de cultura: Bocado crujiente de gelatinosas kokotxas aliñadas. Dos ensayos abreboca: Mejillón seco a la parrilla



*"Decadentia". Fotografía cedida por Restaurante Mugaritz*

(con parmesano) y Velo artesano de queso azul sobre anchoa. El riquísimo pan de cortezas asadas con rabito de cerdo ibérico encebollado. Cuello de pato lacado con su jugo, hierbas de la huerta y grano seco, servido en una cajita de madera labrada. Asimismo juegos de interacción con los comensales "Creando vínculos": unto de torreznos y azafrán con pan de maíz (cada uno de los comensales majando al unísono en un almirez) o el del juego de la mesa (¡a los chinos!) "a riesgo de pan y crema" y correspondiendo sólo el caviar de algas al ganador...

Entrando ya de lleno en el menú, "Decadentia", plato con interesante carga histórica. Se trata de una mousse de anguila ahumada y pétalos de flores degustados con un tenedor de isomalt, parecido a los de plástico de los de usar y... este caso, comérselo. Evocación de los tiempos de despilfarro y decadencia en los banquetes venecianos, cuando se arrojaba la cubertería de metales preciosos a los canales. Siguiendo por la "Nuez de vieira atemperada con un consomé de lentejas agrias, praliné cocido de cacahuetes con txangurro y calabaza", "Combinando salazones", tocino de la papada con caviar con la grasa casi en su punto de fusión.



Delicadeza total en la merluza en blanco con perlas de leche (clara de huevo) y espárragos. Pieza de banana negra (fermentada) y pasta de gambas, un reconocimiento muy de moda a la oxidación. O el curioso Mar y Montaña, catalán por partida doble: Crema catalana de pollo y langosta. Y la gustosa falda de potro asada a la parrilla de carbón con flores y hierbas marchitas.

Pasando al dulce, un prepostre de gran sutileza

za como las lascas de manzana helada y de parmesano añejo, al que siguió la traca final: Pañuelo almidonado de frutas y flores. Café con leche y galletas (que no es lo que parece). Succade (Succade es el confitado de cáscara cítrica) de intencionada textura gomosa con helado de limón, hinojo y menta. Clavos y clavos (algunos de chocolate) con la esencia de una naranja. "Rayando lo imposible, porra azucarada", una tempura sutil, no de pasta tradicional sino de obulato, rellena de deliciosa crema. Para jugar más aun, se ofrece una piedra de manitol y especias que el comensal ralla encima.

Tomando el café en su plácida terraza, aún queda un juego. Cajitas redondas formando una torre conteniendo diferentes chocolatinas y bombones, donde se trata de descubrir qué bombón representa cada pecado capital. No dimos una en el clavo, la verdad. Pero caímos en el pecado ante la tentación chocolatera.

De vuelta a casa recordábamos en el corto viaje unas palabras de hace un tiempo de Andoni Luis Aduriz que venían al pelo: "El reconocimiento de la complejidad de las cosas es lo que permite esquivar el error de lo superfluo y vano, y huir de la ostentación, de la opulencia y del despilfarro."



“LA SENDA DEL PINTXO (IRUÑA)” SE PRESENTÓ EN EL HOTEL DON CARLOS, DE HUARTE

A principios del verano, antes de llegar las fiestas de San Fermín, fue presentado en el Salón Irati del Restaurante-Hotel Don Carlos (Huarte) el libro "La Senda del Pintxo (Pamplona-Iruña)". Cerca de 200 representantes de la hostelería pamplonica se dieron cita, a pesar del despacible tiempo que posteriormente ha caracterizado al resto de la estación, en las excelentes instalaciones del hotel que dieron paso a una breve presentación que fue comenzada por **José Manuel Plo**, responsable de Marketing del grupo La Navarra. A continuación, **Josema Azpeitia**, autor junto a **Ritxar Tolosa** del libro, tomó la palabra para dedicar unas perlas a los hosteleros navarros. Entre otras cosas, Josema subrayó la calidad de la cocina en miniatura navarra así como la sorpresa que le ha supuesto encontrarse con el fenómeno del frito, producto especialmente cuidado en Pamplona que, en su opinión, debe ser potenciado. Josema también aprovechó para pedir disculpas por el retraso del libro, inicialmente programado para Semana Santa.

Tras Josema fue la bloguera y gastronoma pamplonica **Cristina Martínez**, "**Garbancita**" la que tomó el micro para hablar sobre la relación de los pintxos con otros aspectos como los amigos, el acto social de salir y desplazarse, la bebida... pintando un fresco



Arriba: Los autores, Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa, con el equipo comercial del Grupo La Navarra, impulsor del libro. Sobre estas líneas, Azpeitia con Cristina Martínez, "Garbancita", autora del prólogo. En la página siguiente, vista del salón del Hotel Don Carlos en el que se ofició la presentación y diferentes imágenes de los asistentes

sociológico alrededor de la cocina en miniatura. Finalmente, **Mikel Belasco**, alto responsable del grupo La Navarra, finalizó el acto agradeciendo a los presentes su presencia, agradecimiento que extendió a los responsables del hotel.

Tras la presentación, el público asistente pudo disfrutar de un lunch ofrecido por el Hotel en el que pudo probarse el pintxo que representa a Don Carlos en el libro, consistente en una taza de ajoarriero con espuma de patata. También pudieron degustarse otros pintxos como un exquisito risotto de hongos, embutidos, tartaletas de salmón, y un largo etcetera.

Caras conocidas

Entre el público asistente pudieron verse caras muy conocidas del mundo de la gastronomía navarra. Así, además de Cristina Martínez "Garbancita", acudieron a la presentación **Enrique Sánchez**, presidente de la Cofradía del Espárrago de Navarra, la cocinera **Angelita Alfaro**, la bloguera y cocinera **Silbia Redondo** (www.lacocinadelasilbi.com), así como cocineros, propietarios y responsables de incontables establecimientos de hostelería pamplonicas como **Jesús Ripa** (Novoart), **Javier Mendoza** (El Patio de Comedias), **John Whitehouse** y **Maite Viscarret** (Los Burgos de Iruña), **Maitane y Oihane Casasús** (Ambassane), **Roberto Etxebeste Ariztoy** (Gallego y Larraina), **Juan Gutiérrez** (Iturrama), **Inaki Andradas** (7 del siete), **Roberto Monreal** (Baserri), **Félix González Zubiria** (Bigaroa), **Mª Jesús Alfaro** (Bodega Ganazu), **José Lara** (El Redín), **Javier Vinacua** (Fitero), **Félix y José Manuel Ciriza** (Hotel Andia), o **Alberto Urralburu** (Bodegas Leyre), así como los responsables de otros locales como el bar To+ o el Euntze, entre otros. También acudió acompañado de su hijo, **Gregorio "Goyo" Lacunza**, de La Servicial Vinícola, protagonista de la contraportada del libro.

El acto contó asimismo con la presencia de **Juan Cintero**, responsable de la casa Representaciones Alai y principal distribuidor del grupo La Navarra en Gipuzkoa, así como **Ion Mikel Ibero**, cocinero del restaurante La Brasserie Mari Galant, del Hotel de Londres de Donostia. **Tere Madinabeitia** y **Lierri Apostalza** de Zum Edizioak también acudieron al acto acompañando a los autores, así como **Gorka Rua**, comercial de Bodegas Marco Real, persona que se ha implicado de manera muy personal en este libro.

Todos los asistentes pudieron disfrutar por espacio aproximado de una hora de las viandas ofrecidas por el Restaurante Hotel Don Carlos y los vinos y espumosos gentileza del Grupo La Navarra, en un ambiente alegre y cordial.





CÓRDOBA Y DONOSTIA SE “RECONCILIARON” EN EL MIRADOR DE ULIA

El restaurante Mirador de Ulia escenificó, el pasado 28 de julio, un evento gastronómico de primer orden: La presentación para Euskadi del evento **Córdoba Califato Gourmet**, que, a la hora de cerrar estas líneas, iba a celebrarse inminentemente el 29 de septiembre en la capital andaluza. **Rubén Trincado**, chef del restaurante donostiarra, es el encargado de representar al País Vasco en este acontecimiento en el que también estaba previsto que tomaran parte otros seis chefs de la talla de **Manuel de la Osa**, **Kiko Moya**, **Kisko García**, **Paco Roncero**, **José Carlos García** y **Xosé Torres Cannas**. Entre todos ellos suman 9 estrellas Michelin y 18 soles Repsol.

Rubén Trincado es un cocinero que no necesita de excusas para dar rienda suelta a su creatividad. De hecho, su carta está en continua renovación y las novedades son lo habitual en esta casa de renombre en la que el joven cocinero representa la tercera generación familiar. Aun así, Trincado

no dudó ni un minuto en aceptar la invitación cordobesa y su cerebro ideó para la ocasión sin ningún problema un excelente menú en el que se fusionan las culturas romana, árabe, judía y cristiana, es decir, las que forman el ADN de la ciudad de Córdoba y conforman la base de los platos que el conjunto de chefs elaborarán a lo largo del acontecimiento.

Había expectación en el Mirador de Ulia el día de la presentación. En la mesa, junto a Rubén se sentaron **José Gómez**, gerente del Consorcio de Turismo de Córdoba y **Juan Manuel Barberá**, de Gastronomía y Más, empresa encargada de la comunicación del evento. Jose López bromeó y hasta frivolisó sobre la desagradable polémica habida no hace tanto tiempo entre Córdoba y Donostia por la concesión a ésta última de la Capitalidad Cultural de 2016 y dio por zanjado el asunto. Esperemos que así sea.





1



2



3



4



5



6

Entre los asistentes se encontraba lo más granado de la información gastronómica en Internet y redes sociales. Allí estaban **Rafa Prades** (conloscincosentidos.com), **Celina Lozano** (celinacatering.com), **Beatriz Vallina** (tobegourmet.com) y **Alejandra Feldman** (cocinacoen encanto.com). También acudió el eficaz **Pablo García Mancha** del Diario La Rioja y completaba el elenco informativo la representación local con **June Yamaguchi**, **Mikel Otto** (Gastrolovers), **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa** (Ondojan.com) y **Joti Diaz** (El Diario Vasco).

La comida mostró el nivel profesional y creativo de Rubén Trincado con unos muy bien ejecutados platos elaborados acorde a la ocasión. Tras unos aperitivos, el chef entró en materia con un entrante romano árabe, Caldo de garbanzos, brochazo alegre, hummus, panceta asada y ajo negro (Foto 1) y otro entrante romano-cristiano, Remolacha fermentada con sardinas asadas, a modo de sopa garum (de cebolla) de sardinas y almejas (Foto 2). Los asistentes rozaron el cielo con el tercer entrante, en este caso cristiano, Césares-amanitas cesáreas- confitados al azafrán, avellanas verdes y trufa de verano (Foto 3) y no dejaron de tocarlo con los dos principales, el cristiano-romano, Rape en adobo crujiente sobre una lámina de garum y filamentos picantes (Foto 4) y el judío-árabe, Cordero macerado y asado paxoi con baba

(Foto 5). El festín culminó con un prepostre árabe, El queso, el tomate, la miel y la almendra (Foto 6) y un postre cristiano, Chocolate leche menta. La creatividad, el color y, por supuesto, el sabor, fueron los protagonistas de esta inolvidable comida que fue maridada ("armonizada", según los organizadores) con diferentes vinos genéricos de Montilla-Moriles.

Rubén Trincado, visiblemente satisfecho, quiso compartir el momento con su equipo de cocina, al que agradeció públicamente su colaboración en un día en el que el restaurante habitualmente cierra sus puertas. Sus ayudantes para la ocasión fueron (en la fotografía principal, de izquierda a derecha) **León Villicaña**, **Daniel A. Del Val**, **Beatriz Pablos**, **Héctor Cabello**, **Edwin Orejuela** y **Carlos Montañés**. El agradecimiento tuvo su culminación, ya de forma privada, en una sociedad gastronómica en la que el estrellado chef mostró a sus invitados su lado más tradicional, no por ello menos exquisito que su lado más innovador.

> MIRADOR DE ULIA

PO DE ULIA, 193 (MONTE ULIA). DONOSTIA.
Tf: 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



GASTEIZ CELEBRÓ LA SEMANA GRANDE DEL PINTXO

Organizado por SEA (Sindicato de Empresarios Alaveses), entre junio y julio tuvo lugar la I Semana Grande del Pintxo de Araba, concurso de cocina en miniatura que supone una continuación de la "Semana del Pintxo" que venía celebrándose tradicionalmente en la provincia y contaba ya con 11 ediciones. Ondojan.com fue invitado, en la persona de **Josema Azpeitia**, a acudir al certamen como parte de un jurado en el que había una importante representación guipuzcoana compuesta, además del citado, por **Félix Manso** y **Ángela Basabe**, del bar Gaztelumendi de Irun, **Oraitz García** de Gastrofesta.com y aunque asentados en Gasteiz, los también giputxis **Aitor Buendía** (Periodista eibarrés y director de La Ruta Slow -Radio Vitoria-) y **Bittor Rodríguez**, profesor y nutricionista bergaratarra. También tomaron

parte en el jurado **Cristina Martínez "Garbancita"**, **Andoni Gómez "Tazo"**, **Iñaki Suárez**, **Juan Antonio González** y **Juantxo del Olmo**.

Tras varias jornadas en las que los miembros del jurado visitaron discretamente, con mayor y menor suerte, los 51 establecimientos participantes para catar los 101 pintxos presentados a concurso, y tras una larga y ardua deliberación, fueron fallados los siguientes premios:

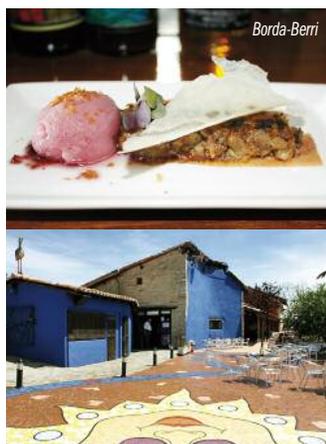
- **Pintxo de oro** para el bar Erkiaga (Gasteiz) por su pintxo Mr. Pruden, consistente en un bombón de Idiazabal relleno de yema de huevo y perretxikos.
- **Pintxo de plata** para el restaurante-hotel La Casa del Patrón (Murgia), por su pintxo Tosta de Frambuesa con Sardina Marinada y Pistacho.



Erkiaga



La Casa del Patrón



Borda-Berri

- **Pintxo de bronce** para el restaurante Borda-Berri (Huelto Arriba) por su pintxo Urkabustaiz, Añana y Rioja Alavesa.

Asimismo, el público que durante los diez días que duró el concurso acudió a los bares, agradeció con el **Premio Popular** a la cafetería El Pregón por su pintxo PATOKebab.

Se da la circunstancia de que el bar Erkiaga fue el ganador de la anterior edición de la Semana del pintxo, con lo que se convierte en el triunfador del final de una fase y del inicio de una nueva.

Azpeitia, como portavoz del jurado, subrayó el alto nivel de los pintxos presentados al concurso así como la alta participación de los gasteiztarras que a lo largo de la semana llenaron los bares y consumieron miles y miles de pintxos en los mismos. Asimismo, alabó la buena organización del concurso y subrayó que "a nivel organizativo, incluso Donostia tiene mucho que aprender de este concurso".



LABASTIDA GASTRONÓMICA ARMONIZÓ COCINA EN MINIATURA Y VINOS



Araba tuvo un gran movimiento durante el mes de julio, y **Ondojan.com** fue también invitado a acudir como jurado al Concurso de pintxos Labastida Gastronómica. Trece bares de esta villa de La Rioja Alavesa lo dieron todo durante el fin de semana del 25 al 27 de julio y un jurado compuesto por **Josema Azpeitia** (Ondojan.com), **Aitor Buendía** (La Ruta Slow), **María Nájera** (ABC), **Yosune Menéndez** (Bar Erkiaga, Gasteiz) y **Darran Williamson** (Bar Bitoke, Bilbao), **coordinados por Josean Merino** (Perretxiko, Gasteiz) pasó a catar sus creaciones. No fue fácil probar en poco más de tres horas 13 pintxos y 13 vinos. Tampoco fue fácil determinar el ganador, que finalmente fue el bar **Vanerik**, con un pintxo de sencillo nombre:

"Esféricación inversa de salmorejo sobre crujiente de jamón y emulsión de aceite de Rioja Alavesa y huevo de codorniz con chantilly" Un poco complicado para pedir, pero fresquito y sabroso.

No menos importante que el premio del jurado es el premio del público, que recayó en el **Hogar del Jubilado** por su pintxo "rulo de codillo relleno de setas y foie con su patata alavesa en salsa, sobre pan de uva y cristal de mango y pipeta de zurracapote" Dulzón y resultón.

Finalmente, el pintxo "Nido de berenjena con ajoarriero y dulce de tomate", del **Asador Petralanda**, ganó el Premio al Mejor Maridaje al ser degustado junto a un blanco "Tierra" fermentado en barrica.



TUDELA HOMENAJEÓ A SUS TOMATES MÁS FEOS

El pasado 28 de julio tuvimos el placer de acudir como invitados al Certamen "El Feo de Tudela", un concurso que organiza y coordina **Luis Salcedo Irala**, del Hostal Remigio de la capital de la Ribera. Son ya siete ediciones las que Luis lleva organizando con la ayuda del Ayuntamiento de la ciudad y de una serie de entusiastas voluntarios.

El concurso surgió a raíz del empeño de Luis Salcedo de recuperar el cultivo de una variedad antigua de tomate llamada "Tomate de kilo" en Pamplona o "El Gordo" en Zaragoza, variedad que Luis recuerda que antaño se cultivaba mayoritariamente, pero fue rechazada ante la llegada de otras

variedades híbridas que buscaban la perfección estética, de ahí que comenzaron los hortelanos de esta zona a llamarle "el feo de Tudela".

Este concurso ha tenido un éxito y unas consecuencias inesperadas para sus organizadores. Como nos cuenta Luis, "a raíz del impacto en prensa que obtuvo el concurso el primer año varias de las empresas que se dedicaban a cultivar tomate en invernadero apostaron por esta variedad hasta tal punto que ya son varias las empresas que lo hacen, y además con un resultado bastante optimo". En cualquier caso, continúa Salcedo, "la intencionalidad del concurso era otra: que el hortelano y la gente joven con disposición de huertos en la zona,





se acercara a esta herencia cultural que teníamos en La Ribera como es nuestra afamada huerta la cual pasa por un estado crítico ya que hay más de una generación perdida. El resultado es bastante bueno ya que los primeros años además del concurso nos encargamos de seleccionar semillas y al año siguiente hacer planta para dar a mucha gente que nos la pedía, incluidos bastantes jóvenes que comenzaban a acercarse a sus huertos secos hasta esa fecha.”

Dos concursos en uno

El Concurso del “Feo de Tudela” se celebra a finales de julio, coincidiendo con las fiestas patronales de Tudela, y se divide en dos concursos diferentes: **Elección del tomate estéticamente más feo y elección del más sabroso.** El tomate más feo es elegido por el público asistente que rellena ordenadamente las fichas de participación y copa el Mercado de Abastos de la localidad para contemplar los tomates menos agradados de las huertas circundantes.

En cuanto a la elección del tomate más sabroso, ésta se lleva a cabo median-

te la cata de un jurado profesional en el que éste año participaban, además de Ondojan.com, **Ana Laguna**, Presidenta de la Academia Navarra de Gastronomía; **Itziar Inza**, encargada de comunicación de Reyno Gourmet; **Javier Navarro**, hortelano de Tudela; **Pío Barbería**, profesor de Hostelería del Centro Integrado Burlada y **Joaquín Torrents**, concejal del Ayuntamiento y cocreador del concurso.

Este año se presentaron 38 tomates al certamen de sabor y 18 al concurso del más feo. El jurado determinó que el tomate más sabroso era el de **Alfredo Montes**, seguido del de **Daniel Galán** y el de **Lupitino Pérez**. Los tres aparecen en la fotografía central derecha. El público, por su parte, determinó que el tomate más feo era el n° 5, perteneciente a **Ana María Navarro**, quien aparece, radiante, en la fotografía superior derecha.

El Tomate Feo de Tudela puede ser adquirido en diferentes ferias y mercados de Navarra, y en Donostia se puede encontrar ocasionalmente en la tienda del grupo **Lur-Lan**, sita en el n° 7 de la Alameda del Boulevard.



ZEZILIONEA: EL VALOR DE LA SENCILLEZ

"Aquí todo es sencillo" nos subrayó **Ugut** **Rubio** del Zezilionea de Olaberria mientras nos servía unas kokotxas con piquillo insuperables y el enésimo vino a lo largo de la comida que acompañó a la realización de este reportaje. Y razón no le falta al hijo de **Juanito Rubio**, cocinero y alma mater de la casa, ausente por motivos vacacionales el día de nuestra visita. En Zezilionea la comida se ve en el plato. No hay juegos malabares, ni trampantojos, ni combinaciones contranatura. Básicamente **se trata de buenos productos de temporada cocinados de la manera más sencilla posible, cuidando al máximo las texturas, cocciones y, sobre todo, la calidad de los mismos.**

No faltaron, por supuesto, los hongos al horno, los mejores de los contornos, disponibles todo el año pero nunca en conserva o de bote, ni las verduritas de temporada salteadas, ni una extraordinaria ensalada de bacalao con vinagreta de langostino y tomate... y por supuesto, **estando presente Ugutz, no faltó un desfile de excelentes vinos, mayoritariamente blancos**, que acompañaron y maridaron (al parecer, hoy en día hay que decir que "armonizaron") el conjunto de las viandas servidas: blancos alemanes y franceses, txakoli Bengoetxe cultivado y elaborado a menos de un kilómetro del restaurante, un tokaji de 5 putonyos... y un Tricó Rías Baixas 2008

que nos dejó, literalmente, sin palabras.

Además, tuvimos ocasión de visitar el comedor-bodega que Ugutz, su hermana **Izaro** y Juanito están preparando en el sótano del restaurante, un espacio que verá la luz en breve y que encantará especialmente a los amantes del vino.

Tras unas breves vacaciones de verano, Zezilionea está de nuevo en marcha con fuerzas renovadas, por lo que podemos aprovechar los últimos coletazos del buen tiempo tan ausente este verano y acercarnos a este precioso enclave en el corazón del Goierri. Comer en su terraza es una maravilla, y el **amplio parking** adyacente al restaurante y los **columpios** situados al borde del mismo lo convierten en un destino ideal para acudir con los pequeños de la casa. Y si lo nuestro es un paseito después de comer, ya sea subiendo al mirador de su iglesia, ya sea perdiéndonos por los caminos que rodean el núcleo urbano de Olaberria, **las vistas sobre Aralar, Txindoki y el valle del Goierri que se nos ofrecen a tiro de piedra de Zezilionea, son impagables.** Un restaurante imprescindible.



ZEZILIONEA

Herriko plaza, z/g. OLABERRIA.

Tf: 943 88 58 29.

www.zezilionea.com



1



2



3



4



5



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: PRODUCTO DE CALIDAD TRABAJADO DE MANERA IMPECABLE

Sentarse en Zezilionea es sinónimo de disfrutar del mejor producto, ya sea éste de la huerta, del mar o de la monaña.

0.- Guindillas de Ibarra y pimientos de Gernika: "Para nosotros, estos productos son una solución", admite Ugutz Rubio, "La gente se entretiene y pica algo mientras vamos preparando los primeros platos". El resultado son unos pimientos y piparras tiernos y que no pican en ninguno de los casos. Aunque no publiquemos la fotografía de los mismos, pensamos que nuestros lectores imaginarán sin problemas la buena apariencia de los mismos.

1.- Ensalada templada de bacalao confitado con vinagreta de langostino, tomate y módena con frambuesa: Plato que Ugutz considera "simple" pero que resulta un prodigio de sabor, tanto por la calidad de las verduras y el bacalao empleado, como por lo acertado de los mismos.

2.- Hongos al horno: Seguimos inmediatamente con la especialidad indiscutible de esta casa: En Zezilionea, los hongos al horno están disponibles todo el año, eso sí, antes de ser congelados, Juan Rubio adquiere quintales que lava, trocea y confita prácticamente uno a uno para asegurarse de la calidad y el sabor de los mismos. En cualquier caso, ahora es una buena época para acudir a

Zezilionea a disfrutar de este manjar pues, se haga como se haga, el hongo es un producto de temporada que ahora se encuentra en su mejor momento.

3.- Verduritas salteadas con crujiente de jamón, foie fresco y puré de patata. "Muchos de mis amigos han aprendido a comer verdura con este plato" nos comenta Ugutz, y no nos extraña. En el Zezilio cada verdura se cuece por separado para buscar su punto perfecto, y se le añade un rico refrito de ajo y jamón, así como una buena rodaja de foie de calidad. Nuestra duda es, ¿Habrá seguido luego comiendo verduras en condiciones "normales"?

4.- Txipirones a la plancha con almejas y 5.- Kokotxas a la plancha con piquillos. Nos encontramos con dos platos que cumplen la máxima de la casa: sencillez en la elaboración. No así en el producto, que resulta intachable en ambos casos.

6.- Rabo de ternera al vino tinto: Un plato clásico pero cuidado al máximo, tanto en cuanto al tiempo de cocción como en cuanto al sabor de la salsa, que nos retrotrae a los sabores de antaño. Pura evocación culinaria.

7.- Cremoso de queso con coulis de mango y frambuesa: Tras un prepostre de cuajada con compota de manzana y pasas, llega este exquisito postre. Y la filosofía de la casa sigue intacta: buen producto, elaboración sencilla y disfrute palatal.

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

BERGARA

DELICIAS AL AIRE LIBRE

No ha sido el de 2014 el mejor verano del mundo para las terrazas. El mal tiempo, que al parecer no tuvo suficiente con los destrozos ocasionados a comienzos de año, ha sido una constante que no nos ha querido dejar solos en un año en el que mucha gente no ha podido salir fuera en vacaciones.

Pero como siempre, llega septiembre y nos encontramos con que la climatología está resultando, paradójicamente, más benévola que en agosto, y no sería de extrañar que incluso el mes de octubre resulte más apacible que los dos meses de estío. Aprovechemos pues, la ocasión, para disfrutar de los últimos coletazos y practiquemos un poco de "terracing" mientras sea posible.

El Bergara de Gros es uno de esos puntos en los que da gusto comer en la calle. **A pesar de estar en pleno corazón del barrio, su ubicación en la entrada de una calle semipeatonal dota a esta terraza de una relativa tranquilidad. Por otra parte, su situación rodeada de casas y su amplio toldo le aportan la protección necesaria contra el viento o los conatos lluviosos.**



Una vez acomodados, lo mejor es dejarse llevar por **Monty y Esteban**, que nos aconsejarán sobre las novedades de la oferta de pintxos o los productos más adecuados de cada momento. El comensal no debería dejar de probar la fantástica Hamburguesa de tomate raf (Foto 1), un pintxo veraniego, fresco y succulento que, además, se encuentra en su mejor momento, ya que los mejores tomates son los de finales de septiembre/principios de octubre, máxime este año que las cosechas vienen tardías. Este pintxo es, de hecho, el que representa al Bergara en el recién reeditado libro de "La Senda del Pintxo (Donostia)" que puede, además, ser adquirido en el propio bar. Por algo será.

El Bacalao ajoarriero (Foto 2), plato avalado por **Juan Mari Arzak**, gran fan del mismo, o la Torrija caramelizada (Foto 3) son dos opciones que no deberían rechazarse, así como cualquiera de las estrellas de la casa: la Tortilla de antxoas individual, el exquisito y novedoso Fideuá en lata, clásicos como la Txalupa o el Itxaso... todo está bueno en esta casa que mantiene viva la llama de Gros como una referencia ineludible de la cocina en miniatura.

BERGARA

General Artetxe 8, esquina Bermingham (Gros). DONOSTIA. Tf: 943 27 50 26



¡PLANAZO!

La senda del pintxo

[pamplona-iruña y comarca]

JOSEMA AZPEITIA
RITXAR TOLOSA



20€

zum
edizioak

Compra el libro
"La Senda del Pintxo
[pamplona-iruña y
comarca]", prepara tu
ruta y disfruta de un día
inolvidable visitando los
mejores bares de
pintxos de la capital
del reino.



RESÉVALO EN TU LIBRERÍA
HABITUAL O CÓMPRALO EN
WWW.ELKAR.COM



> **“TXAPELA DE HONGO ASADO CON PIÑONES Y YEMA”****Ingredientes**

8 ó 16 hongos pequeños (según tamaño), 2 dl. de aceite de oliva confitado con 4 dientes de ajo, 1 cucharada de piñones tostados, 8 yemas de huevo, 2 dl. de jugo de pato; 1 ramita de romero. • **Para la espuma de patata:** 350 gr. de patata cocida, 125 gr. de caldo de cocción de la patata, 125 gr. de nata, 65 gr. de aceite de oliva arbequina y sal.

Elaboración

• **Para los hongos:** Los limpiamos, cortamos por la mitad el tallo, que picaremos para saltear con los piñones, y la parte de la txapela la introducimos con el aceite de ajo y sal en una bolsa de vacío y la confitamos en la Roner a 85 grados unos 20 minutos aproximadamente. • **Para la espuma de patata:** Trituramos todos los ingre-

Egilea / Autor:

Pablo Loureiro

CASA UROLA

Fermín Calbetón, 20

(Parte Vieja)-DONOSTIA

Tf. 943 44 13 71



dientes, los colamos y los introducimos en sifón con una carga. Reservamos. • **Final y presentación:** Damos un golpe de homo a las Txapelas, colocamos un hilo del jugo de pato en el plato, en un lado la picada de hongo y piñón salteados a modo de volcán, encima la yema de huevo calentada en salamandra, en el otro lado las txapelas de hongo y en el centro la espuma de patata templada.

> **El local**> **Casa Urola: pintxos de estación**

Los pintxos de temporada son el motor de la barra de este veterano restaurante de la Parte Vieja que ha adquirido un interesante rumbo desde que el chef donostiarra **Pablo Loureiro Rodil** se hiciera con sus riendas en 2012. Así, este pequeño pero bien abastecido mostrador se renueva con cada estación, ofreciéndonos pintxos de caza y cerdo ibérico fresco en invierno, guisantes de lágrima en primavera, hongos en verano y otoño y otras mil exquisiteces del tiempo. Pasando al comedor de la planta superior, podremos disfrutar de una carta en la que **Pablo ha renovado sin estridencias el clasicismo que siempre ha caracterizado a esta gran casa, manteniendo el carácter tradicional de su cocina y la elegancia de sus instalaciones**, actualizando las cocciones y las presentaciones y conservando algunos emblemas del restaurante como la imprescindible chuleta a la parrilla.

Casa Urola es uno de los bares reseñados en el libro **“La Senda del Pintxo (Donostia)”** recién reeditado por ZUM Edizioak. Esta segunda edición, renovada y actualizada, **cuenta con más de un 30% de material inédito**, pues han sido eliminados de ella todos los establecimientos que han cerrado o han cambiado de manos tras la aparición de la segunda, con lo que nos encontramos ante el trabajo más nuevo y actual sobre los pintxos donostiarra. “La Senda del pintxo puede ser adquirido en multitud de bares de pintxos, librerías y en la página web **www.elkar.com**.”



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com**RENOVADA**

itu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

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



All i Oli: Terracita catalana en Martutene

Les apostamos lo que quieran a que en septiembre hace mejor tiempo que en agosto. Sin duda una situación ideal para acercarnos cómodamente en tren a Martutene y acudir a la terracita de verano de All i Oli, situada a 50 metros del apeadero del barrio, en el local que durante varios años ocupó el desaparecido Estanco. César Barrera y Aratxa Mendioroz nos ofrecen allí una cocina catalana de montaña auténtica y original, con especialidades como los espectaculares Caracoles a la llauna, que se sirven envueltos en fuego en la mesa o sus exquisitos arroces o verduras a la brasa. Además, durante el verano está vigente el Menú d' Estiu, un auténtico festín con más de 6 platos por 20 euros que incluye pan y bebida. Y si el tiempo no fuera aptable, no se preocupen. El interior de All i Oli es tan agradable y acogedor que no echarán en falta la terraza. **ALL I OLI**. Okendotegi, 2 (Martutene) - DONOSTIA. TF: 943 46 02 96



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 **bikipark** hace las delicias de los bikis 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

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantebixintxarri.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

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

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*; *Txiptonas a la plancha*; *Pollo de casería*; *Chuleta*; *Postres caseros*... **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

TOKI ALAI

BAR, RESTAURANTE Y PUNTO DE ENCUENTRO EN EL CASCO DE ARAMA



Ane Otegi dirige desde 2008 este restaurante, siguiendo la filosofía de las “casas de comida” de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. Es por eso que la cocina de Ane es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano. De hecho, en su carta y su menú siempre encontraremos opciones para los que huyen de la carne y el pescado. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... además, pretende convertir poco a poco este local en un punto de encuentro con diversas actividades culturales. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 9,50€ **Menú fin de semana:** 15€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes noche.

ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

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

OLAZAL

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA



BIDEGOIAN

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

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

BEASAINO BATZOKIA

BEASAIN

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

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



Bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Ubieta, 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 casero y aceite de oliva, **pintxos, 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, Cabrito asado...** Destaca también la variedad de postres caseros: **Arroz con leche de casero, 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 lumabonri 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 y txangurro:** 29€ **Menú especial de pollo a la brasa:** 19€ (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 Igartza. 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 cochinillo 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 pintxos primorosamente elaborados. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



BERGARA

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 cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Higado 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.

ITURRIGOXO

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS



BILLABONA

PLAZA 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 Tolosa 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 **pintoxos, 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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



DEBA

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*, *Cabrarroca 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 pintoxos, platos combinados, menús y raciones con sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

LLÉVATE A CASA LO M



UN LIBRO DE



ZUM
edizioak

MEJOR DE DONOSTIA

ADQUIERE ESTE LIBRO POR 20€
EN LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS:

BARES

PARTE VIEJA

- > Astelena 1960
- > Azkena
- > Baztan
- > Borda Berri
- > Casa Alcalde
- > Casa Tiburcio
- > Casa Vergara
- > El Quinto Pino
- > Intza
- > Irrintz
- > Kenji Sushi Bar
- > La Cepa
- > La Cueva
- > Martínez
- > Narrika
- > Ordizia
- > Ormazabal Etxea
- > Piñudi
- > San Telmo espacio gastro-cultural
- > Tamboril
- > Txalupa
- > Txondorra

- > Txuleta
- > Urbano
- > Zeruko

GROS

- > Bergara
- > Bodega Donostiarra
- > Capricho
- > Ezkurra
- > Garbola
- > Hidalgo 56
- > Kostalde
- > Kursaal
- > La Guinda
- > La Plata

CENTRO

- > Alex
- > Aloña Mendi
- > Boulevard 9
- > Casa Vallés
- > Ciaboga
- > Etxaide 4
- > Iturrioz
- > La Espiga
- > Nikkei

- > Rojo y Negro

AMARA

- > Auñamendi
- > Casa Maruxa
- > Divinum
- > Esparru
- > Pasaleku
- > Syráh

EL ANTIGUO

- > Gasteiz
- > Lagunak
- > Manex
- > Teresatxo
- > Txubillo

IGARA

- > Aratz
- > Txola

INTXAURRONDO

- > Apeadero

LIBRERÍAS

- > Hontza
- > Donosti
- > Elkar Alde Zaharra
- > Elkar Bergara Kalea
- > Zurrumurru Kioskoa

OTROS

- > La Vinatería de Gros
- > Pensiones con Encanto
- > Essencia ardodenda (Gros)
- > Zaporejai (Parte Vieja)
- > Alboka artesanía (Parte Vieja)
- > Irrintzi Opariak (Gros)
- > Cafés Angiozar (Gros)
- > Pantori (Boulevard)
- > Follow Me (Centro)
- > Carnicería Garmendia (El Antiguo)

...Y ADEMÁS EN:

LASARTE

- > Patxi Larrañaga

...Y EN WWW.ELKAR.COM



2ª EDICIÓN REVISADA
Y ACTUALIZADA. MÁS DE UN
30% DE MATERIAL INÉDITO !!

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com

KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maitte Iriondo, Lorea Zubiaurre y Altor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías 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, Pantxineta, 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

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



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

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

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

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 pintadas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chipitos, Terrina de foie casero con modena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito 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.**

VIENTO SUR

ELGOIBAR

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

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 bar-cafetería pueden gustarse o comprarse **más de 100 vinos de diferentes países y denominaciones de origen** así como picotear o compartir **Ensaladas, Raciones, Tablas, Revueltos o pintxos** como *Fantasma de atún con piperrada, 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 todo aquel que lo desea y en el que organiza **degustaciones de vinos, aceites, quesos, etc.**

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz 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.

PERLAKUA - SAKA

ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

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



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 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.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...** **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 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.

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 coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras**, **Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal**, **Torrija casera de bríoche 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.

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), **Albóndigas**, **Callos**, **Rabo en salsa**, **Txipires 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

ELORTEGI

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



Situado entre Lezo y el alto de Gaintzurizketa, 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

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 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 Ondarroa**, **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.

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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*, *Tourmedó 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

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del **lazaotarra Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega al mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callas*, *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*, *Templado...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada*, *Arroz con leche*, *Flan*, *Crepes de chocolate...*). La carta de vinos es igualmente 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

OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y 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

ALBISTUR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Miguel Montero y Micaela Benavente dirigen, desde 1997, este veterano establecimiento que ofrece una **cocina tradicional en la que cobra gran importancia la utilización de productos de temporada**, a poder ser locales. En temporada, además, se sirven **platos de caza**, principalmente paloma y perdiz. Otras especialidades son los *Crêpes de txangurro*, *Salteado de verduras*, *Revuelto de hongos del país*, *Lomos de merluza con salteado de hongos y cigalas*, *Chuleta de buey...* Tiene gran éxito el postre *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.

OIARTZUN

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

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



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 rebazadas*, *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



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** enriquecerá 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.

OIARTZUN

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

MATTEO

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



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

OIARTZUN

PUTUXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

OIARTZUN

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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

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.

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

AIESTARAN 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 Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras asadas 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).

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67



Imanol Kamio formado en el Txiki, bar dirigido por sus padres, Mertxe y Ángel, durante más de 40 años, dirige actualmente el Agustín - Enea, uno de los bares con **más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013**. La oferta de Agustín - Enea es clásica, aunque Imanol está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos. Entre las **especialidades de cocina** de este bar está la **Ensalada templada, Ensalada de queso de cabra, Entrecot de ternera joven, Merluza fresca al horno, Bacalao con tomate y pimientos, Revuelto de hongos...** en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la **Oreja de cerdo rebozada**, y otras especialidades como **Manitas de cerdo, Revuelto de hongos, Merluza a la romana, Kokotxa con patata panadera, Brocheta de txipirones, Tortilla de patatas, etc.** **Los jueves, se ofrece pintxo-pote a partir de las 7.**

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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 (mediodia y noche):** 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido) - **Menú Tolosa:** 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil:** 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

AITEN - ETXE

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



Los hermanos Lopetegui fundaron en 1983 este restaurante que se ha convertido en uno de los grandes clásicos de la gastronomía guipuzcoana. Al borde del mar y con espectaculares vistas hacia Zarautz y su costa, Aiten-Etxe nos ofrece, de la mano del chef Mibdi Rotaetxe, una gastronomía basada en la parrilla, la materia prima de calidad y el producto de temporada. Los pescados a la parrilla y los mariscos de sus viveros son el buque insignia de la casa (Rodaballo, Lenguado, Besugo, Txangurro al horno, Almejas frescas o parrilla, Cigalas vivas, Bogavante...). Otras especialidades son la Ensalada de marisco y frutas, las Kokobxas y cigalas rebozadas, 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 ideal para celebrar eventos con dos luminosos comedores para 70 y 130 comensales, y una atractiva terraza para 30 personas. **Tarjetas:** Todas.

ZARAUTZ

ELKANO KALEA, 3
TEL. 943 83 18 25

ZERAINGO OSTATUA

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostatura nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de Urki Balerdi, joven cocinero local que nos ofrece una cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, 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 terraza, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zeraín**. **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.

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

IRIARTE

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora terraza 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 kokobxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Palma 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.

ZIZURKIL

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

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, 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.**

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de **Queso de cabra** así como sus raciones de picoteo (*Cecina, Callos y morros...*) y los nuevos y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día:** 9,90€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

8º 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, Sornillo 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 VIDA

SAN 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 *Tigres*. 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
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 Saski la oferta en miniatura se cuida de forma especial. Buena prueba de ello es su tentadora y colorida **barra de pintxos, bien provista 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 txibxa de chorizo y pimientos rojos al horno) y Negros (con hongos y morcilla)**. Completa la tentadora oferta una **gran variedad de vinos con alrededor de 100 referencias** de las más diversas denominaciones. **Menú del día (1 plato):** 7,50€ **Menú del día (2 platos):** 10,50€ (En ambos casos con 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.

AMBIGÚ ESTACIÓN

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 04 97 01
www.ambiguestacion.com

ECLÉCTICA E INNOVADORA
PROPUESTA GASTRONÓMICA



El chef **Luis Pulido** y **Natxo Valle** han inaugurado el 4 de julio de este año un local que supone una experiencia gastronómica totalmente innovadora en Donostia. **Alejándose de los esquemas clásicos de restaurante o bar de pintxos**, Ambigú estación es un acogedor espacio en el que podemos disfrutar de **completos desayunos con tartas caseras y zumos naturales, un completo brunch los domingos o una cocina tradicional con toques de autor y pinceladas internacionales**, diseñada para ser compartida de manera informal, que puede ser disfrutada por raciones completas o por medias. Acompañando a los platos, la **selección de vinos** nos ofrece una diversidad de caldos que, sin ser caros, resultan diferentes en sabor y concepto, viniendo en la mayoría de los casos de **pequeñas producciones desconocidas para el gran público**. Ambigú Estación es, sin duda, un espacio para el disfrute de los sentidos.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciaurritz Iraoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraoz**, 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.

BRANKA

COCINA MARINERA CON VISTAS INIGUALABLES



En un espacio privilegiado, entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, sus ventanales ofrecen **imponentes vistas del mar, la bahía, la isla de Santa Clara...** Inaugurado en diciembre de 2003 y dirigido desde su inicio por **Cristina Izagire** con su equipo de cocina, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (*Rape, Besugo, Lubina, Rodaballo...*), otras especialidades como *Ensalada de bogavante* (ver fotografía), *Carabineros a la parrilla*, *Txiptirones a lo Pelayo*, *Antxoas* y *ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletillos de cordero...* y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla*, *Txiptirones de la bahía a lo Pelayo*, *Tomate con ventresca...* En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (*Ensaladas, Pastas, Tostas, Bocadillos, Pinchos...*) y aunque no hay servicio de terraza, no se cobra ningún suplemento por comer o beber en ella. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo "**Champagne Bar**", espacio apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permitirá disfrutar de una buena copa o una copa de Champagne disfrutando de las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra), **Tarjetas:** Todas.

DONOSTIA

Pº EDUARDO CHILLIDA, 13, (ONDARRETA)
TF. 943 31 70 96
www.branka-tenis.com



BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de Pinchos, Mejor barra de pinchos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pinchos 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 antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Ixaso, Revuelto de antxoas con piqullitos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piqullitos 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 pinchos** por 18 euros , compuesto de 6 pinchos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

AKÍ SE GUISA!!

DONOSTIA

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



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pinchos 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 Romesco*, *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

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS

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



Los hermanos **Jon y Mikel García Pascual** dirigen este bar que ofrece **una cocina cuidada a precios populares**. En sus atractivos menús ofrecen platos como *Txangurro a la donostiara*, *Secreto ibérico*, *Paellas mixtas*, *Pescados frescos...* y en su carta podemos encontrar especialidades como *Verduras en terrapa*, *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 donostiara*, *Cigalas plancha*, *Postre casero*, *Pan y Bebida*). Los martes y jueves, además ofrecen servicio de **Pintxo-pote** de 18 a 23 h con una variedad de más de 30 pintxos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 16€ Menú mariscada: 22€ Carta: 12-15€ Tarjetas: Todas menos A. Express. No cierra.**

CASA ALCALDE

2

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiara. Su hijo, **Eki Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas y risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas: Todas menos A. E.**

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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 suculentas **cazulitas** como *Kokobxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta: 45-50€ Menú: 20€ Tarjetas: Todas Cierra: Miércoles tarde y jueves todo el día**

CASA VALLÉS

DONOSTIA

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN

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



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 del navarro **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 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo, excelente tortilla de bacalao...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día: 6€ Tarjetas: Todas. Dispone de menú de pintxos.**

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA EN DONOSTIA

DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Linoiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Linoiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado*... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



Etxaide 4 abre de nuevo sus puertas de la mano de **Romica Rusu**, experimentado parrillero que con su esposa **Gina**, los cocineros **Ibon Imaz**, y **Jaime Ortega**, nos ofrecen una **cocina casera y tradicional elaborada al 100% en el propio restaurante**: *Verduras de temporada*, *Anchoa fresca a la parrilla*, *Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón*, *Rodaballo a la parrilla*, *Bacalao al pil-pil*, *Chuletón de viejo*, *Tarta de manzana*... Este local abre a las **7:00**, con diferentes desayunos destacando el **Etxaide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones**, **Bocadillos** y **Pintxos** como *Brocheta de pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera*, *Croqueta casera fluida de jamón*, *Camilleras al vino tinto*, *Mini Hamburguesa de Eusko Label a la parrilla*, *Callos y morros*, *Ropa vieja*, *Pastel de pescado*, *Risotto de pulpo*, *Croqueta de hongos*, *Verduras en tempura*, *Xangurro donostiarra*... **Plato del día** (**Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino**): 12,50€ **Carta:** 40-50€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo (salvo grupos de 20 pax.)

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



DONOSTIA

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

La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, antxoia, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos...* **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, 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€

IKAITZ

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantelikaitz.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 Ficoeco**. 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

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 Ilgara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63°, Ensalada de txangurro y verduritas...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinitillo 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.

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

DONOSTIA

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

KENJI SUSHI BAR

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")

DONOSTIA

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

LA BRASSERIE MARI GALANT

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 terrera 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 IVA incl.)

DONOSTIA

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

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*, *pintxos* y *raciones*. En su cocina, nos encontramos con especialidades a la plancha como *Bonito (en temporada)*, *Chipirones plancha*, *Entrecot* o *Chuletillas de cordero* y *cocina típica vasca* (*Txiñones 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 GONI, 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

DONOSTIA

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

COCINA CASERA ACTUALIZADA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



Restaurante dirigido desde 2013 por un 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*; *Txiñones a la plancha con ajilloioli y trazos de su tinta*; *Txuleta de viejo*; *Torrija empapada en nata y huevo*, *caramelizada a la sartén*; *Tarta de queso homeaada y frutos rojos...* Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **teo 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

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

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



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara*, *Morro de bacalao relleno de crema de marisco*, *Charlota de centollo*, *Alcachofa 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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com



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

MUNTO

DONOSTIA

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos 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.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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

DONOSTIA

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



NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Saichichas 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 tistorra*, *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.

PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



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

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es 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 **cenas**, pasando por los **pinxtos**, 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*, *Txiptones en su tinta*, *Merluza al txakoli*, *Bacalao con tomate*... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarquables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** 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€) **Menú para grupos:** entre 15 y 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

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 choi 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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



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.**

TXULETA

DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



Ander Esarte y Marian Garmentia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada: Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto...** Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Agriña*, *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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Axel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marili**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en trineblas, 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 XXV
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650 13 53 73

Abakando, Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agorregi, Portuete, 14, 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aíta Mari, Puerto, 23, 943 431359
Akelarre, Pº Padre Orkolega, 56, 943 311209
Alaia, Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Uribitarte, 1, 943 362849
Alberro, Añu Zorroaga, 67, 943 468807
Alberto, 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur, Matia, 52, 943 211801
Aldanondo, 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

Algortri, Pol. Zautzu-Erotaburu-, 943 218479

ALL IOLI

Cocina catalana de montaña
Cº Okendolegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru, Ctra. N-1 (Pº Zubietza), 943 366572
Alona Menéndez, Fuentebarria, 31, 943 466538
Ama-Lur, Carquizaun, 7, 943 274584

AMBIGU ESTACIÓN

Cocina casual
Aldamar, 12 (Parte Vieja) Tf. 943 049701

Ambrosio, Sta. Constitución, 943 428104
Ametzagana, Cº de Uba, 61 (Martutene), 943 459092
Anastasio Berri, Easo, 19, 943 426320

ANDRA MARI

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

Antonio, Bergara, 3, 943 429815
Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

APEDADERO

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

Aralar, Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con cullto al producto de temporada
Igara bidea, 15 (baeta), 943 21 92 04

Arbelaitz Miramón, Parque Miramón, 943 308220
Ardandegi, R. Católicos, 9, 943 467477
Argentez, Jatebetea, Plaza Ametzetas, 943 474246
Armedo II, Paseo de Heriz, 3, 943 218196
Aroka, Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Aroka, Salud-, Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki, Campanario, 3, 943 431302
Arrikatu, Camino de Igara, 19, 943 219740
Ariñeta Asador, R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak, Alcalde Elsegui, 273, 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15, 943 270908
Astelena, Iñigo, 1, esa, Pl. Constitución, 943 426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3, 943 425687
Astiazaran, Irigoyen Baseria-, Zubietza-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 28, 943 454500

Atari Gastroteka, Mayor, 18, 943 440792
Atobas, 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
Barbakana, S. Jerónimo, 20, 943 421127

BARKAITZEGI

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

Barun, Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajaun, Argora Hiribidea, 4, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
Cº Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 47 72

Bay Bay, Avda. de la Libertad 37, 943 427068
Beatzana, Pza. Easo, 5, 943 474995
Bear-Bera, Góiko Galtzara Berni, 27, 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
Gral Arretxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea, Puerto, 7, 943 422055
Bideluze, San Jerónimo, 22, 943 427508
Bideluze, Pza. Gintxoa, 14, 943 422880
Bideluze, Garitai, 24, 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6, 943 469259
Biotz, Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna, Igara Bidea, 19, 943 218078
Bitácora, J. Zarzuela, 4, 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas... y parillita
Peña y Gori, 3 (Gros), Tf. 943 01.13 80

Bodegón Alejandro, F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado-Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard 9, Alameda Boulevard, 9, 943 422114

BRANKA

Pescados a la parillita y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29, Tf. 943 31 70 96

Buenavista X, Balañeta, 42 - Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar, Pº Aies, 5, 943 214287
Cabo Norte, Logroño, 4, 943 312372
Cachón, S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central, Arco Amara, Plaza de Iñuri, 6
Café de la Concha, Pº Concha, 12, 943 473600
Café de la Plata, Padre Larroca, 14, 943 290239

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal, 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

CAPRICHIO

Atractivos menús y generosos mariscados
Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 67 34

Caravanserial, 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, Fermin Calbetón, 38, 943 421743
Casa Durán, Secundino Eснаola, 20, 943 287419
Casa Galicia, Zabaleta, 28, 943 274391
Casa Maruxa, Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

CASA TIBURCIO

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

Casa Urola, Fermin Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

CASCANUECES

Acogedor restaurante tradicional creativo
Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Chomin, Infanta Beatriz, 16, 943 317312
Ciaboga, Easo, 9, 943 422826
Cubi, Aldamar, 18, 943 425908
Dakara, 31 de Agosto, 25
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15, Zubietza, 943 365347
Danena, Matia, 6 - Antigua-, 943 217320
Danena, Enbeltran, 8 - Parte Vieja-, 943 425197
Dardara, Gran Via, 12, 943 270363
Divinum, Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menús, ensaladas, raciones y pintxos
Avda Barcelona, 24 (Riberas), 943 57 31 58

Don Vito, C. Com. La Breba, 943 430285
Dóner Kebab 1, Miracruz, 28, 943 367620
Dóner Kebab 2, Sagardotegi, 1, 943 367620
Dóner Kebab 3, Eusebio Amilibia, 9
Duit Carvercero, Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11, 943 231887
Egoser, Fermin Calbetón, 5, 943 428210
Eibararra, Fermin Calbetón, 24, 943 420442
Ekaiz Asador, Pº Padre Orkolega, 131, 943 210204
El Alamo, Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Café de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 315077
El Doble, Paseo de Colón, 4, 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Puente, Río Deba, 2, 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriegui, 4, 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4, 943 279799
Eura, General Echagüe, 7, 943 420357

Eme Be Garrote Grill, Igara bidea, 37, 943 227971
Erdiko, Autonomía, 1, 943 459699
Eribera, Camino Portuete, 14, 943 210300
Errito Taberna, Usurbil, 343 311553
Esgarru, Avda. Carlos I, 16, 943 466394
Etxabe, Aldakonea, 75, 943 291516
Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254

ETXAIDE 4

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

Etxalde, Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz, Fermin Calbetón, 29, 943 426259
Etxebe, Iñigo, 6, 943 421390
Etxe Nagusi, Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza, Extremadura, 9, 943 277300
Ezeiza, Avda. Saturni, 13, 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino), Ballesteros, 2/a, 943 470043
Foster's Hollywood, Zabaleta, 1, 943 320890
Gambirius Barbera, C. C. Barbera, 943 39647
Gambirius Breba, C. C. La Breba, 943 426514
Ganbaras, S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias, 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Siroiera, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota, Pº de Colón, 11, 943 285019
Garbati 21, Garbati, 21, 11, 943 433374
Garrax Vegetariano, Tejería, 9, 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizaun, 3, 943 327997
Giroki, Enbeltran, 4, 943 421365
Goiz-Arri, Fermin Calbetón, 4, 943 425204
Gora-Bera, Bermingham, 8, 943 322477
Gorosti, Plaza del Txofre, 12, 943 576072
Gran Via, Gran Via, 9, 943 271601

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztorgueta, 7, 943 225360
Haizea, Aldamar, 8, 943 425710

HIDALGO 56

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

Hípica de Loidia, Cº de la Hípica, 44, 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6, 943 423758
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7, 943 464600
Hotel Zetate, Sarrategui, 13, 943 214311
H. Monte Igeldo, Paseo del Faro, 134, 943 210211
Hotel Nicolás, Pº Gudamendi 21-Igeldo-, 943 317665
Hotel Pellizar, Zubiaurre, 12, 943 286103
Huang Chen (chino), Laramendi, 11, 943 451968
Ibañ, Getaria, 15, 943 428764
Ibañ Lur, Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Igara, Pza. Inbar, 2-Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser-, Igeldo-, 943 213251

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

GIPUZKOAN NON JAN?

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia
Illarra bidea, 97 (Ibaeta), 943 21 48 94

Inbaxurondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074
Intza. Esterlines, 12. 943 424833
inausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
inausti. Pol. Zutzu, 4 - Errotaburu - 943 319393
Iombi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeto. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraeto Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petilla, 10. 943 372875
Iruña. Esos, 73. 943 425617
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irsal. Pescadería, 12. 943 424234
Izeta del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iturneta Berri. Camping de Igeldo, 943 226583

TURRIOZ

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

Izaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Izaxalde Asador. Albarokare, 83. 943 371585
Izaxne. Ibai-Aide - Martutene, 43. 943 470757
Izaxne. Bidarte Berri Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarraitz. Pim, 4. 943 428747
Iztopi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jolas-bidea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juanito. Embeltrán, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bokatas, pintxos y menú
Victoria-Gasteiz, 2 Tf. 943 00 81 81

Kalaberri. Matia, 50 - Antigujo - 943 212101
Kalonje. Padre Olazábal, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6 - Amara Viejo - 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 423243
Kela. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Viejo - 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zurriola, 28 (Gros), 943 27 79 91

Kota. 31. de Agosto, 23. 943 429386
Kukuari. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Andrazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albuca. Ballorens, 9. 943 442620

LA BOCHE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranqueña. Laramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DESAN TELMO

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igeñeta, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madam. San Bartolomé, 35. 943 442689
La Manma Mila. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

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. Andreola, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curra. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Jacinto, 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 Gorgoño, 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 Riojans. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatge. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Inbaurondo, 52. 943 288246

MAMISTEGI

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

Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora. Jose María Sert, 9. 943 312699
Marinela. Muelle, 15. 943 421388
Marinela. Avenida Ondarreta, Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Comarum, 1. 943 212988
Mc Donald's Breta. C. M. Breta, 943 431148

MARTÍNEZ

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
Mendezorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023
Meneredo de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271528
Meson Lugaritz. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATHS

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

MIRADOR DE ULIA

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

Mompas Cerveceria. Saugués, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 9. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 433097
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bokatos de salsas del mundo mundial
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 36. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Zubiturri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 319992
Nuevo Oisala. Camino Galkaiki, 100. 943 330853
Nuevo Sijo (chino). Euzkadi, 8. 943 427030
Oilyos. Erregazaina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Manterola, (Centro), 943 47 08 55

Orlegi. Portuñe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219840
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arteche, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Artubatz, z/g. 943 218321

PAIS PETIT

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

Panpota Bokatzeta. C. C. Barbera, 943 394776
Panxika. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. Cº Illumbé, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalartegi, 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

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuñe, 43 (Igarra), 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Ferrerrieta, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Antzutza, 3. 943 226811
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irujo, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450568
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina tradicional
San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Sideria. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Saltipoi. Calzada Vieja de Abetxoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Temo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuboga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 43. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

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

Sideria Amezti. Amezti Galkoa-Igeldo 943 217323
Sideria Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
Sideria Inbaurondo. Pº Zubiaurre, 72. 943 292074
Silabon Café. Urbietta, 4. 943 464206
SM Café. Urdaneta, 6-C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 226838
Straf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Syráh. Pza. Irujo, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
San Francisco, 49 (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta Kalea, 10 - Gros - 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Tejiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Tejiza. Bermingham, 25. 943 286033
Tejiza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Esnaola, 45. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

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

Trapos. 31 de Agosto, 28. 943 425758
Triana Norte. Mº Dolores Aguirre, 2. 943 276263
Tse Yang. Pº Republica Argentina, 4. 943 422689

TSI TAO

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

Txin Txun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Yxalin. Alta Orcalega, 63 - Igeldo - 943 214969
Yxalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Yxepexa. Pescadería, 9. 943 422227
Yximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Yxinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Yxinparta Sagardotegia. Illaraberri, 2. Barrio Igarra
Xirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Xiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Xixitu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Xixitu. Igeldo, Balenciaga, z/g. 943 212979
Xixtu. Mari, 12. 943 425412
Xtxokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

¿DÓNDE COMER EN GIPIZKOA?

TXOLA

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

Xomin. P^o Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y cuidados pintxos
Femina Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Toxxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
Matia, 5 (El Amiguo), 943 21 11 38

TXULETA

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

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943 429181

Ubarchocha. Puerto, 16. 943 428352

Udane. Isabel II, 6. 943 451401

Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950

Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urdiola. Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806

Urguil. Euskal Herria, 8. 943 423185

Urkubi. Segundo Izpizua, 33. 943 291891

Urkubi-Bi. Bermingham, 17. 943 277395

Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536

Ya Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699

Ya Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. P^o de Larrazo, 49. 943 392463

Via Foral. P^o Federico García Lorca, 10. 943 470989

Vinoteca Bernardina. Vitoria-Garbizu, 6. 943 314899

Vitoria. Gran Vía, 23. 943 298952

Vingole. Resurrección M^o de Aduke, 6. 669 528565

Warung. Sagues 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488

Zagabán. 31 Agosto, 28. 943 424844

Zelai Txiki. I. Rami, 79. 943 274623

Zen Fusión. Lardotz, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

Zumarru. Zumarru pasealekua, 22. 943 393775

Zorroaga. P^o Zorroaga, 27. 943 444146

Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465

// ALBIZTUR

ELANE

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

Herriko Ebea. Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segore Elve-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

// ALEGIA

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

KURPIL

Pintxos, kaxkaxilas, y buenos Gin-Tonic!
Larraitz auzoa, 35. Tf.634 61.17 46

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostaua. San Martin Plaza, 943 691836
Eizegi Taberna. San Martin Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidra al botxo propia, restaurante y casa rural
Altaga, 943 88 77 26

// ALTZO

Aranida. Segorote ebea, z/g. 943 652622

// AMEZKETA

Arkaitepe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Barlobe Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Aida, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Artea. Artea, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Bunrueta. Kale Txiki, 15. 943 576306
Hiru. Juan Bauleista Eru, 2-4. 943 593600
Iruñerri. Nagusia, 39-41. 943 590592
Iurri. Pza. Bezkardo, 8. 943 594044
Gastaiñaga Sidería. B^o Bunrueta, z/g. 943 591968
Gohuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidería. B^o Leitotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Gohuru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainuer. Kale Nagusia, 6. 943 593662
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txerota. Gohuru, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kaleberri, 15. 943 787051
Larrea. Kaleberri, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinzi, 6. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/s.a. 943 888953

// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Audiaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791407
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184

Baster-Alde. B^o Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Ibarra. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. P^o Araba, 29. 943 791803
Matikua. B^o Azata, 943 791668
Zaraita. P^o Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. B^o Garagarza, z/g. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarigale, 24. 943 793991
Buenaesa. Jokin Iturrutia, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuz, 2. 943 794564
Cafetería Express. Muelago, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013
Gaiñedei. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Adu Degustation. Iturriotz, 33. 943 71115
Gran Murala. Olatara, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 829212
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrinbete. B^o Udala, 943 792215
Loratgei. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Meson Manolo. Bñáez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
B^o Urbirri, z/g. 943 79 49 39

Sara Merenderu. Meatzterreka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalzar auzoa, 943 791035
Txoko I. Olatara Leku, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbirri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. B^o Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iturri Udoro. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Allo de Andazarate, 943 580866
Matxeandui Sidería. Zabalaitia, 11. 943 692222
Oiarrea Goikoa. Gobeilzar, z/g. 943 690251
Paxine. Errementari, 1. 943 691023
Sarrosala Sidería. Bebellara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenesa Sidería. Camino Idoiala, 57. 943 333333
Alorreña Sidería. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sidería. Txorritokila, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartu Sidería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buena Ventura Sidería. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoí Taberna. Tomas Albe, 2. 943 551204
Ekaltz. Tomas Albe, 9. 943 553943
Ergobia Sidería. Ergobia plazaboa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidería. Santiago-Ena Baserna, 943 556567
Gartziategi Sidería. B^o Marturetze, 139. 943 469674
Gohuru Pol. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutza Sidería. Camino Idoloa, 63. 943 552242
Itzi-Luz. Nabarra Olatara, 12. 943 592225
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554980
Itzea Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Itrigoin Sidería. Igaralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidería. Caserío Muiatgoi, z/g. 943 556647
Las Vegas. Erekatu plaza, z/g. 943 553498
Lizeaga Sidería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Alta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olatride Txiki Baserna, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidería. Txorritokila, z/g. 943 555220
Olatueta Zar Sidería. M. Azaramendi, 16. 943 552938
Olatueta Sidería. B^o Astigaraga, 943 553199
Petrirre Sidería. Petrirre Bidea, z/g. 943 457188
Rebole Sidería. Caserío Ibilbidea, 12. 943 556637
Rosario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarrosala Sidería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiala Ibilbidea, 90. 943 339344

Yalde. Camino Olatueta, 34. 943 330530

Zapain Sidería. Erekaide Ebea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarrutis Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troksaeta. Eibarnea, 80. 943 180037
Urbitorre. Ergoiena, 6. 943 180119
Vitor. Herribarria, 1. 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Ba-Azkoitia. Joki Urkio, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialera, 943 851061
Errexli. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getxiki. Trendiberri Zumaradi, 9. 943 852228
Italoindio. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Iturriz. Angureto kalea, 16. 943 852003
Iturriz. Kale Nagusia, 100. 943 850017
Iturriz. Aizpuruan auzoa, 943 852630
Joseba. Azkibel, 94. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzo, 2. 943 851412
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
Maite. Ugarte 75 Industrialera, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
Uztarri. Aizpuruan auzoa, Tel.943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Tiatun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)
Txikiopit. Txerloria auzo, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoko)
Añota. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auzoa. Barreria kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostaua. B^o Izarripate, 24. 943811128
Izauripi. Idefonso Gurrutubia, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943810221
Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17. 943510311
Kiroti. Loloako auzo, 24. 943815069
Landeta. Landeta auzo, 12. 94381098
Larraga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hotel. Loloia Ibilbidea, 47. 94351516
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001
Mikel. Uta. Loloia Ibilbidea, 5. 943814315
Ondarribi. Hiribidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150889 (Pintxoko)
Orbeago. Nuarbe auzo, 943 810509
Osinaipis. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026680
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Patz. Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Patzag Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312
Sagaz-Sagar. Elosiaga auzo, 943 851342
Urreaga. Loloa auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jateite Aterpebea. Hingunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzal Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asteig Hamargurea. Zalduzurruta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Irujo, 12. 943 889210
Basakana. J. Miguel Irujo, 12. 943 889203
Belduzeta. Pza. Belduzeta, z/g. 943 889579
Getxiki Bidea. Pza. Barendain, 1. 943 089158
Gorrialdeita. Carretera E-634. Km. 1.5. 943 881940
Hiruiri. J. Miguel Irujo, 3. 943 886562

BATZOKIA

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

CASTILLO HOTEL

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

DOLAREA HOTEL

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

Irrar Taberna. Zalduzurruta, 3. 943 161673
Irrar etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673

GIPUZKOAN NON JAN?

Jalki, Zalidizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Chuletas a laparrak de carbon, Variedad vinos
Katea, 4. 943 88 92 52

Nikara Lounge Bar, Dolarra, 1. 943 886234
Nisa, Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri, Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape, Pza. San Martin, 943 882997

RK JATEXEA

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

Rubiorena, Zalidizurreta, 9. 943 885760
Titi Tia, Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri, J. Miquel Iruroz, 7. 943 886949
Urkioia, Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados, pintxos y vinos
Nafarroa Etorbidea, 21, 943 88 88 29

// BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hirburu, z/g, 943 670928
Venta de Belauñeta, Letakzio Enpresa, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agriñeira, Ibarra, 2. 943 762145
Antoni, Fraskozuri, 7. 943 762040
Artekale (pizzeria), Artekale, 1. 943 762537
Azpeitiki, Arane Erreka, 13. 943 765500
Baketa, San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna, Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza, Arane Erreka, 30. 943 767045
Erreki Asador, Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi, Malastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish, Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Gaxpar, Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bidai, Urteaga, 9. 943 761845
InfernoKua, Mastereka, 33. 943 761849
Iruña, Amilaga, 23. 943 761559
Ixaun, Pº Flou, 6. 943 853250
Ivan, Santalaz, 5. 943 760969
Kabia, Zubiaure, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
Zubiaure, 35. 943 761055

Mekolalde, Mekolalde, 1. 943 765018
Ortiz Asador, Angiozar, z/g, 943 762268
Siriñiri, Barrenkalea, 3. 943 765819
Taberna Zaharra, Angiozar, 24. 943 762121
Tartufo, San Juan, z/g, 943 763651
Toki-Ona, Matriategi, 1. 943 763953
Torrekua, Ibaragarai, 8. 943 765099
Txarranba, Zubiaure, 33. 943 761584
Txarringo, Osimbu Auzoa, 14. 943 764863
Zabala Hostal, Ibarra, 14. 943 782007
Zubi Berri, S. Anton, 9. 943 764106
Zumelaga, S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte, J. M. Gokobeitia, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale, Bidea Gunea, 943 681009
Kontzeju, Bidea Gunea, z/g, 943 681003

OLAZAL HOTEL-REST.

Cuidado cocina y menús en un paraje natural
Goñaitza auzoa, 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6. 943 600852
Alvarez, Sokan, 14. 943 191297
Azulete Kafetegia, Lersundi, 10. 943 192662
Azitain, Azitain Bidea, 6. 943 191254
Bordabato, Pza. Zesteroika, 2. 943 191590
Calbetón, Hondartza, 7. 943 191970

Casino, Markiegi, 2. 943 191168
Eroria Berri, Diasepe Auzoa, z/g, 943 199423
Igarza, J. M. Ostojala, 5. 943 191197
Laster, Plaza S. Nicolas, 9. 943 190933
Mazzantini, Sokan, 7. 943 192422
Ondar Gain, Pº Cárdenas, z/g, 943 192377
Santurion, Mardari, z/g, 943 199397
Txamiñu, Portu, 7. 943 191660
Urberu, Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantabrico
Hondartza, 5. 943 19 11 01

Zalburdi, Pza. Arakaitzin, 1. 943 192003
(Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

// EIBAR

Agriñasi Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artoa, Pza. Urzaga, 7. 943 206348
Azitain Asador, Pº Azitain, 6. 943 121854
Bossa, Egoain, 7. ac. 943 206753
Birñitaje, Torbio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalchala, Ixasi, 7. 943 201126
Eskarne, Araqueaga, 4. 943 121650
Gastroteka Asietena, Estación, 7. 943 207032
Kurpi, Ixasi, 9. 943 201152
Guri-Guri Asador, Arragata, 18. 943 120865
Irriki Sagardotegia, Avda. Oñate, 3. 943 206844
Ixaia, Ctra. Arate, 8. 943 701292
Jalki, Txamba-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafeteria, Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Pº Arate, 4. 943 12 12 62

La Jara, Saratuibegi, 5. 943 254360
Larriño, Torbio Etxeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

Venta de vinos y otros por copas
Ixasi, 19. 943 203300

Maitane, Campo de tiro, Pº Arate, 5. 943 208859
Makia, Calbetón, 8. 943 207730
Matxira, Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari, Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orte, Polig. Azitain, 7. 943 201261
Ortela Hamburgueseria, Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino), E. Calbetón, 14. 943 208099
Santx, Ego Gain, 10. 943 254133
Wok 999, Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki, Artekale, 4. 943 768284
Espalioia, Maiala, 4. 943 789085
Iñaki, San Roke, 2. 943 768283
Oñateko, Añola Auzoa, 943 176122
Oñateko, Gudarien Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742956

BERASTEGI BASERIA

Colear con cocina de autor y toques exóticos
Elto S. Miguel, (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho, Errosario, 31. 943 531771
Gabi, Plaza Navarra, z/g, 943 741230
Gorbea, Sta. Ana, 1. 943 740580
Harzuli, Diasepe, 1. 943 741247
Herri-Gain, San Pedro, 4. 943 056205
Ibai-Ondo, Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iruñedo, Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lambro, Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun, Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta, Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Olazek, San Roke, 38. 943 743411
Olatzo, P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro, S. Pedro, z/g, 943 740010
Sagua, Xilolain, 1. 943 748531
Txarriduna, Ermuauberrin, 1. 943 740793
Usua, Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

VIENTO SUR

Punto de encuentro de los amantes del vino
Bernardo Ezzenarro, 17. 943 03 34 53

// ERRETERIA

Alameda Marisquería, Al. Gamón, z/g, 943 521704
Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz, Maria de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri, Campas de Listereta, z/g, 943 529274
Deportivo, Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sideria, Zamalabe, 8. 943 526041
Egiburu, Zamalabe-Zentolen, 943 341831
Egi-Luze Sideria, Pº Zamalabe, 943 523905
Eguzki, Oreteta, 2. 943 341225
El Txikito, Maria de Lezo, 20. 943 527701
Erreka, Zamalabe, z/g, 943 515913
Errenteriko Batzokia, Pza. K. Mibelena, 4. 943 002468
Frantxilla-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g, 943 524418
Gamburris, C.C. Nieszen, 943 521661
Gaztelu Hostal, Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363
Kurkale, Txorrita, 1. 943 003195
Irrintzi, Kaptein Enea, 943 511086
Izard, Alfonso 13. 9. 943 304049
KB. Gamon Zumariaga (Alameda), 943 247404
Julii, Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra, Viteri, 26. 943 511081
Lapiko, Kos, Iruza, 5. 665 755540
Las Cuzuelas, Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra, Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino, Sorginbidea, 23. 943 529614
Mesón Extremño, Pº Iteleta, 3. 943 511033
Mugaritz, Aldura Añeta, 20. 943 522455
Oarso Sideria, Zubiaure, 8. 943 515956
Onena, Zamalabe, 2. 943 527997
Ostojala Asador, Astigarroa, 6. 943 514105
Pururueta, Astigarroa Bontak, 943 515252
Pizza Spirit, Arriñeta, 1. 943 522000
Pollo Rico, Pchinos, Alto Beram, 943 521661
Rong Hua (chino), Oibet, 5. 943 340124
Susperregi, Zona Aldura, z/g, 943 580055
Sutondo, Polig. Masti-Lodi, z/g, 943 344290
Taj Mahal, Sorginbidea, 23. 943 529614
Telepizza, Alfonso 13. 6. 943 513651
Tey, S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain, Fanderia, 943 344245
Venezia Pizzeria, Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri, Viteri, 39. 943 510096
Zamalabe, Pº Zamalabe, z/g, 943 519001
Zurek, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518383

// ERREZIL

Antionoren bodega, Zelatun, 943 814981
Brondegil, Errezilgo gunea, 2. 943 517128
Letea, Letea, 943 812887
Izarre, Letea auzoa, z/g, 943 813524
Granada, Granadeta Baseria, 943 815355
Trinckera, Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Moz, Gaztariadui, 21. 943 714822
Maulanda, Maulandua, z/g, 943 714720
Mendiola Asador, Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Otzeta, Aranzuburuza, 9. 943 715190
San Miguel, Apatzaga Elizate, 943 714871
Txalaparta, Aranzuburuza, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostalua, Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itxasoiko Ostalua, Itxaso, z/g, 943 800315
Anduega, Industriadura, pob. 1. 943 041007
Labeoka Berri, P. Sta. Lucia, 943 722552
Mandubio Berri, Mandubia, z/g, 943 882673

// GABIRIA

Azitria Asador, Pº Azitria, z/g, 943 736262
Benta Lehor, Pº Azitria, 943 730094

KORTA ERRETEGIA

Mariscos y chuletas a la parrilla de carbón
San Lorenzo, 943 88 71 86

Gabiriko Ostalua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g, 943 886243
Oñena, Larratz Bidea, z/g, 943 889848

// GETARIA

Abeta, Meagas, z/g, 943 132496

Agote-Haundi, Askizu, 943 140455
Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412
Azkue, Alto Meagas, z/g, 943 130500
Balerari, Portua, z/g, 943 380911
Elkano, Herrieteta, 2. 943 140024
Gorba taberna, Nagusia, 20. 943 140800
Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
Ixaun Etxe, Kaia, 1. 943 140211
Kaia-Kaibe, General Armao, 4. 943 140500
Ketari, Txorritone, z/g, 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 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria, Akarregi Baserria, 943 553495
Albano Sideria, Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzuetza Sideria, Pº Oñate, 7. 943 551302
Arriar, Zaga, 8. 943 331506
Arrieta, Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Arzo, Urzaga, 7. 943 206348
Artzi, Zukuñaga Balaria, 57. 943 304055
Belzarze Etxea, Ctra. Goizueta, km 9.5. 943 331569
Benta Berri, Pº Urumea, Arzo, 948 514018
Cereales de Oro, Txorrita, 8. 943 332196
Deportivo, Kardaberaz, 36. 943 552629
Eizmendeki Sideria, Oñaga Balaria, 38. 943 556405
Elorriabi Sideria, Oñaga Balaria, 13. 943 336990
Errioguarda-Enea, Iruñegoia, 10. 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 21. 943 551267
Euskal Pizza, Laramendi, 3. 943 33337
Fagolaga, Pº Errezilo, 88. 943 550031
Gala Artekale, Galarreta, 943 333116
Galizia Etxea, Pº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin, Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lalota Sideria, Errezilo, 89. 943 553272
Gunea, Argarain, 11. 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Ezlago, 5. 943 330986
Iparregiri Sideria, Pº Oñaga, 10. 943 550328
Iruñdi, Epele, 7. 943 552480
Iruñdi, Kardaberaz, 11. 943 555724
Ixtasuburu Sideria, Oñaga, 943 556879
Irruralde, Pº Errezilo, 50. 943 330461
Izarre, Polig. Lastoala, z/g, 943 550640
Jauregi Asador, Caserri Jauregi, 29. 943 550034
Karreru, Jnan de Urbelia, 15. 943 552607
Kixkal, Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Sideria, Pº Errezilo, z/g, 943 555846
Lekuzarua Bodega, Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi, Nagusia, 25. 943 557509
Oñate Sideria, Pº Oñate, 38. 690 649830
Oñate-Enea Sideria, Pº Oñate, 35. 943 556894
Pedro Mari, Ibarotuburu plaza, 11. 943 550009
Riña, Nagusia, 943 550026
Ruñino Sideria, Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada, ideal para celebraciones
Martindieg, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara, P. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo, Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzti, Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua, Pº Zukuñaga, 76. 943 552199
Udaldetxo, Pagaoa, 19. Errezilo, 943 550240
Zelaia Sideria, Pº Martindieg, 29. 943 555851
Zingir-Zanga, Pº Florida, 54. 943 330397
Zumariaga, Orkologia, 2A. 943 330656
Zumitza, Nagusia, 50. 943 351633

// HERNIALDE

Elketa, San Miguel Balaria, 2. 943 652116
Ostatu, S. Cruz Apaza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarko, Pº Baserrari, 36. 943 641991
Aeropuerto, Barrenkale, 22. 943 668508
Ainer Asador, Nagusia, 31. 943 643500
Alameda, Minsoroeta, 1. 943 642789
Antu Lu, Itasagari kalea, 943 644362
Amarillo Merendero, Santiago, 4. 943 640059
Anbina, San Nicolas, 943 641880
Aroz Asador de pollos, Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoka Vinoteka, San Pedro, 32. 943 643169
Ardoka Furokale, z/g, 943 644155
Arranzale Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

ARRAUN ETXEA

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

Arraunari. P° Buitón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Arka, bidea, 6. 943 642712
Balestena. Hiriol-Santigo, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beke-Errota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Ca Sa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Realtoño, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danontzat. Dendak, 6. 943 645663
Enbata. Zulaga, 5. 943 641454
Erandinea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matón de Arzu, 11. 943 641462
Goxodena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. B° Amute, 943 432307
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad. Pescadores. Zulaga, 12. 943 642738
Hiruzia. P° Jaizubila, 266. 943 646889
Hondar. Zulaga, 20. 943 642793
Horixe. Santigo, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritart Etorb., 1. 943 646404
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643357
El Capo. Minerata, B2. 943 643532
Itasape. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. P° Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aide. Itasagari, 8. 943 644622
Kalea. Itasagari, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santigo, 65. 943 642552
Kulkunka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zulaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
B° Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45. 943 647262
Lokate Sidreria. Bidassoa, 19. 943 645880
Loreduena Berri. Santigo, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 6457111
Maitte. S. Pedro, 35. 943 642771
Manutzar. Ezkubi, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santigo, 63. 943 643712
Oliuru Añi Sidreria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itasagari, 12. 943 642374
Pizzeria Portubo. P° Buitón, 943 645665
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Torralba. Iruin, 1. 943 641693
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Beherea, 1. 943 645408
Trialineas. Santigo, 3. 943 645944
Xiraxantxongori. S. Pedro, 27. 943 642102
Xorri. P° del faro 56 bis, 943 644170
Uralde. Santigo, 75. 943 644614
Urdin Mariqueria. Bidassoa, 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
Euskal Herria. 5. 943 671374
Izakun. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Karizatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Garzeli. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guzdú. Guardi industriales, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Registin Sidreria. Caserío Hiriutzi, 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bakatas, menús...
San Lorenzo, 7. 71 943 65 58 92

Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiara. Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Añaiategi Bistrotka. B° Oberlerra, 49. 943 631964

Alaide. Avda. Jaizubila, 943 630440
Ailana Hotel. Avda. Iparralde, 15. 943 635700
Añi Asador. Juncal Landanburu, 7. 943 624477
Albarto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Albaida. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretze. Avda. Elizaco, 52. 943 623408
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujica, 23. 943 615048

SANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Aranco. Mayor, 5. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Arizondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserrri. Errotazar, 3. 943 627907
Baserri Asador. Berrolarra, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 5. 943 619913
Bidassoa Asador. Virgen Milagrosa, 5. 943 632843
Bikako Pizar. 1. 943 632706
B° Mirna. Behobia, 4. 943 624521
Biribil Palma. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B° Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C/M. Mendibil, 943 639614
Café Irun. Letxumorro, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorokorta, 2. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Claboga. P° Colón, 46. 943 619507
Comer. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Arizartan, 14. 943 311 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628687
Ezkuiki. Cipriano Larragaia, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhama Labanburu, 3. 943 630185
Elicano. Jose Etxino, 9. 943 630014
Enrique. Edif. Zazpi B° Behobia, 943 626229
Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estehesna. B° Oberlerra, 51. 943 631962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferlon s. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterria. Fuenterria, 3. 943 616028
Gambrius. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Murala. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibatondo. J. J. Tadeo Murga, 1. 943 632888
Ibatxoki Olagori. B° Meaka, 21. 943 621848
bis Hotel. Avda. Letxumorro, 77. 943 639232
El Capo. C. M. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santigo, 34. 943 630993
Iñaki. Gaboria, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Irujo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irujo Alesginea. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urbandiana, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larragaia, 2. 943 615154
Juncal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letxumorro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.

Kulkunka. Uztapide Bertsolariek, 7. 943 630481
La Agrícola. Atxakutz, 1. 943 626567
La Bellota. C. Com. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627445
La Cepa de Jirón. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterria, 3. 943 618357
La Rotonda. Juncal Landanburu, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Serapio Mujica, 23. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lassua. Moutaine Milvelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mujica, 23. 943 615132

Los Cuidados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberti. B° Bidassoa, 16. 943 629977
Manolo. Mayor, 13. 943 621195
Marino. Zubelzu, 6. B° Artea, 943 615001
Matxinberria. P° Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Paquina, 2. 943 621395
Muga. Juncal Landanburu, 36. 943 620071
Nagore Sidreria. Gaboria, 13-Ventas, 943 630448
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korokotz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorokorta, 3b. 943 613215
Novo Salamanca. Serapio Mujica, 28. 943 613979
Ok-Doky. Avda. Puñena, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. B° Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamarrieta, 1. 943 628980
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piscicola. Avda. Navarra, 2. 943 630806
Patxoa. Edificio Patxoa-Anca, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landanburu, 39. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629834
Pollos asados a domicilio. Santigo, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B° Behobia, 26-29. 943 633557
Sirimiri. P° Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegon. Fuenterria, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mujica, 943 612864
Telapiz. Lope de Iturrion, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Buitón, 20. 943 627286
Toki Goxo. P° Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Oberlerra, 39. 943 623235
Trinquetu. M° Juncal Landanburu, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxio, 10. 943 574371
Txanguo. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Xistua. Fuenterria, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Etorri, 19. 943 630725
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 620293
Voliner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waumna s. Behobia. 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Zubierreka, 8. 943 616445
Zaisa. Servicio Artea, 943 623109
Zura. Ricardo Arberri, 3. 943 578468

// IRURA
Aizpuru. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoli, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Lasibarri, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintena. Nagusia, 27. 943 887614
Nautika. Nagusia, 13. 943 880012

// ITZURI

Bikain. Muxiarze 39, Itzuri, 943 199370
Itxaspe. B° Itzuri, 943 199401
Itzuri. B° Itzuri, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B° Itzuri, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
Galtzeta, 13. 943 19 90 04

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiunduri-Hurri Sidreria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itzuri, 943 199056
Urberu Sidreria. B° Etorrieta, 2. 943 199237
Zubiakaray Buru Orri. Muxiarze, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutiloizabai, 5. 943 372089
Avenida. Hipodromo etorribidea, 2. 943 362709
Bugati. P° Hipodromo, z/g. 943 371412
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 578959

Epel. Golaika, 1. 943 362701
Erekoak. Oña Etorribidea, 4. 943 365557
Golegi. Hiriutze Baitarra, 1. 943 367404
Jalei. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 12. 943 363956
Marin Beretxeko. Lodi, 4. 943 366471
Oña Txiki. Zirukitu bilabidea, 15. 943 370379
Oreaga Sidreria. Camino Illarrukoeta, 2. 943 365029
Pateis Shanghai (China). Pablo Mutiloizabai, 3. 943 371883
Peña. Adara, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustini, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tait's. Jua de Garai, 1. 943 371605
Txartel Txoko. Zirukitu bilabidea, 1. 943 370192
Zaldúa. P° Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amelbi Sidreria. Zubiri Etxea Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hiriutze, 4-9. 943 880308
Berriko Taberna. Etxepai, 16. 943 880943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Peña. Lazkao, z/g. 943 880005

// LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu Etxea, 943 670044

// LEGAZPI

AITXURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpiko Industrialea, 943 73 06 00

Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445

BAZPIKOTXEA
Las mejor bari de pintxos del sur de Gipuzkoa
Azpikoetxea, 1. 943 73 13 87

Azuria erretegia. Atxuria Auzoa, 943 733622
Benta Lator. Azuria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutzaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katib. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labarrieta. Labarriet, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazola, 10. 943 731751

MIRANDOLA

Carta informal y variada y excelentes chuletes
Parque Mirandola, 943 73 12 56

Txepetxa. Aizkorri, 24. 943 730051
Xarpoi Cafeteria. Plazola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Auzia Sidreria. B° Guadalupe, z/g. 943 800606
Bartolomea Ensalada auzoa. 7. 943 800620
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1. 943 806554
Insasuti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Caf. Ni-I. Km. 25. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Aratte. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Ardatz, 943 715522
Gatzaginuzketa. Gatzaginuzketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Ardatz, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371

Sorran Etxea Hotel. Santigo kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Alizpe Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN

Paraíso de los amantes de los verdaderos francesos
Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

GIPUZKOAN NON JAN?

ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Camino Elortegi, z/g. 943 52 54 41

Erreka. Gaintzurizeta, z/g. Polig. 108, 943 490087
Eberkedi Siderria. B° Gaintzurizeta, 943 490285
Eberberi. Ctra. Lezo-Gaintzurizeta, 943 529889
Ehola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Ipintza. Iruztzu, 35. 943 528590
Irrate-Enea. B° Gaintzurizeta, z/g. 943 529899
Iruztzu. Iruztzu, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí, 2. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511688
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B° Gaintzurizeta, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizeta, z/g. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tiñelu. Zubito, 2. 943 527946
Zaldiki. Aida. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Inbuzasi. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagaza, 32. 943 758028
Luzaida. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toi-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagaza-. 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Enea, z/g. 943 801507
Ortu. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patri. Iñeria, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarr-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalibako. Laranga Auza, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altzibar, 943 49 07 11

Alhambra. B° Arregua, 943 491230
Amazar. Casa Zamateta, 943 492783
Anieta. B° Altzibar, 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldete, 943 492558
Ariztabal. Txakala Bidea, 4. 943 492714
Arzape. B° Ugaldete, z/g. 943 493088
Auztopil. Autostopista 49, km. 10. 943 490086
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. B° Ergoen, 943 521661
Bidebateri Siderria. Arregua-Niçelo, z/g. 943 492101
Bikua. Zuzanbarr, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Ensoiz. Zuzanbarr, 72. Ugaldete, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
Pautuboetokoa Kalea, 2. 943 491326

Fortaleza. Camino Ergoen, 5. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gober. C. Con. Carrefour, 943 491241
Goko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Asador. B° Ugaldete, 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoen, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandena. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landeite, 3. 943 493839
Laintza Hotel. Ctra. Madril-Iruin, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldete, 943 492101
Marcos. Zelaietako-Polig. Ugaldete, 943 494390
Masusta. Olegan, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Ihurrua Bidea, 2 (Ugaldete), 943 49 11 94

Mendiñaketa. Cent. Comercial Murgu, 943 492106
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olizeta. Tomola, 2. B° Ergoen, 943 492050
Olden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B° Ergoen, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toi Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toi Ona. Zuzanbarr, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Trek. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiñeri Sagardotegia. Asigaraga Bidea, 943 490678
Ustegeta Hotel. Madaburu Bidea, 15. 943 260531
Zuberoka. Beksorin, 1. (B° Ithurriotz), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta. Otaberra kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones
Ctra. Madril-Iruin, km. 417. 943 88 19 58

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA

Siderria y asado abierto todo el año
B° Errekalde, z/g. 943 88 20 49

Garbu. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Zaldiki. Ctra. de Cruz (Iruiz), 943 886584
Zaldiki. Ctra. Comercial Carrefour, 943 881187

ZEZILIONEA

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 zuhaitza, 54. 943 780410
Ebeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Ebe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goko Benta Hotel. Aranzazu, 943 781305
Hospederia. Aranzazu, z/g. 943 781313
Hurturto. Aizeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. B° Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milika. B° Aranzazu, 943 781304
Oñak. Oñakua, 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Aranzazu, 11. 943 781303
Sorraluze. Ctra. Aranzazu, km. 1. 943 716179
Torte Zumeltzei. Torte Zumeltzei, 943 540000
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiafondo. Campa de Urbia, 943 781316
Urritoko. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479

Urtiagañ. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zahar. Ctra. Aranzazu s/n, 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 71629

// ORDIZIA

ALDASORO

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

Altamira. Kirgunea, 685 794755
Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarrien Etorbia, z/g. 943 883960
Hertzta. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTINEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa María, 10. 943 88 06 46

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
Euskal Pilota, 3. 943 88 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urrea, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Siderria. Gudarrien Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Ebezarreta, 3. 943 880409
Zubiki. Gudarrien Etorbia, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATETXEA

Cocina tradicional en un precioso entorno
Herriko Plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aitzepo Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Antilia. Abestari, 2. 943 832309
Arduara. Oñandeta, 67. 943 134635
Arkalz. Abestari, 4. 943 831657
Erota. Oleskioeta Auzoa, 943 890197
Gozitxo Cafeteria. Alta Lertundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia. Hondartza Bidea, 1. 943 894440
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kaxiñia Asador. B° S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oñiden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830083
Ordo Benta. Camino Ordo-Igeldo, 4. 943 830751
San Martín Asador. B° S. Martín, z/g. 943 880058
Sarriasa Asador. Eusko Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 880034
Xixarri Asador. Eusko Gudariaren, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranza. San Andres, 13. 943 882222
Itzune. Gabarriale, 14. 943 164844

KUKO

Cocina de mercado con pinzelladas de autor
Plaza Berregaldi, s/n. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 390909
Alkartzete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arraunjarri, 3. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarregi, 1. S. Antonio, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. S. Antonio, 943 521552
Batero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 51003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, 27. 943 525525
Casa Camara. San Juan, 89. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 70. 943 519271
Coñadria. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. S. Antonio, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marikoko. Bidea de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. Tintrepe, 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. S. Antonio, 943 528169
Ezarki. Zumalakarregi, 10. S. Antonio, 943 510068
El Caserio. P° Euskadi, 23. Tintrepe, 943 404424

Erribana taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Tintrepe, 943 390357
Errekak. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalategi, 9. S. Antonio, 943 525966
Ezax. Eskalategi, 40. S. Antonio, 943 513392
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Gober. Eskalategi, 36. S. Antonio, 943 510191
Gure Borda. Arraunjarri, 36. S. Pedro, 943 391846
Gura. Arrandegi, 5. Tintrepe, 943 394026
Ibiza. Natara Etorbia, 17. S. Antonio, 943 515300
Ippara. P° Natara, S. Antonio, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juanxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. S. Antonio, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarsa, 8. S. Antonio, 943 515414
Marisol. Esiñabide, 18. Tintrepe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Tintrepe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meiji Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Niguroza (Falcon Crest). Torre Aize, 8. 943 394944
Moluzeta. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 9. 943 247008
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paxitxu. Bierañeta. Euskadi Etorbia, 80. 943 392386
Paukerri. Eskalategi, 118. S. Antonio, 943 520770
Romer. Eskalategi 40-42. S. Antonio, 943 528032
Terranova. Auzkene, 2. Tintrepe, 943 399074
Txulobu. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yula Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. S. Antonio, 943 510395
Zorano. Esnebide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Iñax. Mayor, 27. 943 801377
Imaz. Zubir, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabatola, 30. 943 751144
Beti Iai. Gipuzkoa Etorbia, 25. 943 751007
Eduzta. Santiana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatots!
Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria Plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

Pintxos, bocadillos, platos combinados...
Paseo Alliri, 13 (Junta a RENFE), 943 65 56 94

Amaroz. B° Amaroz, 10. 943 671296
Ametz. Laramendi, 1. 943 675405
Astasuarra. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 610679

BENTA ALDEA

Chulettes de primero y almuerzo de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Irulán. Gorri plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIÁN BAR

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

Eguzkitza Sidrería. B° Usabal, 35. 660 654317
Eskalitz. Amaro, 9. 943 673887
Kaitz Pizza. Gudán, 18. 943 656555
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotzategi Gaceltea. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Irati. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Pablo Gossuabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828

IRRINTZI

Pintxos y bocadillos
Oria. 3. 943 65 43 34

Iastegi Sidrería. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

K - 2

Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva. 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 627070

LANBROA

Cuidada variedad de pintxos
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea. Lurrarrendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Añe. B° San Esteban, 39. 943 651739
Nugita Asador. Zumaia (kaleari), 6. 943 654759
Oñeda Taberna. Errenberri, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P° Martín J. Iruela, 47. 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Lurrarrendi, 8. 943 598486
Sausta. P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trintete, 1. 943 108800
Tolosalde. N-Itin-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tropi (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P° Aliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330525
Altona. B° Lategi, 943 554917
Adarra. B° Golburu, 37. 943 552036
Benta. Golburu, z/g. 943 554415
Besabi. B° Golburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Eratzu, 943 337357
Elutxeta Sidrería. B° Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sidrería. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Gura. Idiazabal, 46. 943 006650
Guruceta Berri Sidrería. B° Otzarán, 943 551014
Kostegi Sidrería. Ora. Umietas-Lasarte, 30. 943 366868
Oñamena Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683
Oñi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Pobletaportino. Pintxoak, 3. 943 009408
Señal 'Mokot' Sidrería. B° Otzarán, 14. 943 551014
Urruzola. Elutxeta Baserria, 943 556981
Zaldundegi. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXu

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230
Apain. Iparrerria, 18. 943 725887
Asteagin. Barrenkale, 13. 943 532667
Branigan's s.p.l. Labegaz, 37-39. 943 723796
Etxaburu Merendotegia. Ora. Sta. Bárbara, 943 722727
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, 6-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 8. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparregurre, 10. 943 721465

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

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga, 31. 943 366710
Ainteta. Zubiarrena, 6. 943 370344
Arcaizain Eretegia. Arcaizain Baserria, 943 366663
Asteaga Jauregia. Alizorra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebe. Benta, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Huria. Alogroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidrería. B° Txoko Añe, 943 371649
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kuentuen. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldel, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidrería. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Trajoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Erretale, 1. 943 362735
Tximpata Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Izarra, 6. 943 361398
Txipi. Etxeita, 6. Aginaga, 943 372808
Txiristrá. Kontsejari Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Sidrería. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Añe, 34. 943 362713

// VILLABONA

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

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menús.
Amasoa Plaza, 943 691210

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obaboki, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berri, 25. 943 571558
Txapelund. Berria, 23. 943 696449
Urizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurquene. Olaeta Agraolaite, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uruko. Sta. Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARUTZ

AITEN - ETXE

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

Alameda Hotel. Sotibimenea, 4. 943 830143
Amalia. Navarra, 9. 943 130549
Aniak. Altolza, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 11. 943 834433
Añzi-Enea. Sotibimenea, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabiku, 10. 943 133457
Beach Cafetería. P° del Malecón, z/g. 943 831262
Berazábal-Berri. Talai Mendí, 723. 943 130003
Dorado de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz. Araba, 37. 943 890996
Etxaiz. Gipuzkoa, 37. 943 832892
Eumora. Nafarroa, 37. 943 131200
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ibas-Lur. Santutxuri plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlo Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixokinde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Pabiku, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Milveñeta, 27. 943 834561
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131245
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Piz. Izor, 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 SA (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindotegia. Talai Mendí, 728. 943 132750
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 839091
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldika. Eumora, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZAUURTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

Zegamako Ostata. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidrería. Caserio Olatza, 943 80157
Oiharte Sagardotegia. Irurakete-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATA

Cocina tradicional con toques de autor
Udaleteko Plaza, 943 801799

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Gestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Berkiozte Merendotegia. Iratza, 943 147344
Bermea. Errieta etxea, z/g. 943 147067
Kataxela. Caserio Kataxela, z/g. 943 147684
Landa. Iratza, 943 147954
Lorentxa. Iratza, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zaratze Bidea, z/g. 943 693983
Abulondia. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Beiarraz. Jan. Beibategi Baserria, 943 696480
Eizondo Panbakea. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zuzurkil-Asteasu, 943 69 37 50

Passus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Eizondo. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulevardi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abeji-Leku. (Zelai Talasso Hotel), 943 865166
Algorri Sidrería. Puerto Deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabiku Etxezarreta, 25. 943 8662073
Bedia Asador. B° Berberia, 943 860551
Bodegón Goiko. Emberua, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Itxina Ardelegia. Julian Beñito, 2. 943 864798
Irionda. Txiki-Berri, 38. 943 861890
Jesuskoa. B° Oñena, z/g. 943 861739
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118

Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ora. G-2633, km 7. -Oñena- 943 147683
Talai-Pe Asador. Furo Zumaia, 943 861392
Zaldua. Santiago Auzoa, 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrutaga, 8. 943 860571

TTAKUN

Pintxos, raciones y Jamón ibérico
Izasturki, 3. 943 86 52 89

Txortena. Oñena plaza, z/g. 943 861052
Zalia. Upeña plaza, z/g. 943 862367
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iratza, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Secundino, 6. 943 721821
Alkartetxe. Peñatzen Etxola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BIDEZAR

Pintxos, ensaladas, menú del día.
Bidezari, 17. 943 25 38 56

ETXEBERRI

Restaurante centenario con cuidada cocina
B° Etxeberri, s/n. 943 72 12 11

Eskiotaria. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legapi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú day fin de semana
San Gregorio, 20 (Eitza), 943 72 27 86

SASKI

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

Txurru. Argixo taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Plaza Navarra, 3. 943 253996

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



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 julio, todavía podemos disfrutar de los últimos coletazos de las **anchoas**, a las que se unen las sardinas, que están en su mejor momento y, como no, el esperado **bonito del Norte**. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txixarro, 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.



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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

MERCADO DE LA BRETXA, Pº 17-M (PTE. VIEJA) TF. 661 663 897

Los aceites de oliva de primerísima calidad y las aceitunas artesanas son las dos especialidades indiscutibles de Bretxoliva, el puesto dirigido desde septiembre de 2012 en la Bretxa por Manuel Torres Couto y Aurelia González. En Bretxoliva, espacio premiado por la Cámara de Comercio, encontraremos los aceites de primera prensa y alta gama más renombrados y premiados de todo el estado, con de más de 80 variedades desde Navarra hasta Andalucía, así como algunos aceites de Grecia o Portugal. En aceitunas, cuentan con 67 clases, principalmente de Andalucía. En este puesto, todos los aceites y aceitunas pueden ser catados antes de adquirirlos. Asimismo, cuenta con Antxoas y Pulpo de elaboración artesana, conservas de calidad y pintxos preparados como gildas, matrimonios o pintxos de pulpo. Los productos de Barbate son otro de los fuertes de este local: Mojamás, Huevas de maruca, Huevas de atún, Pintxos de atún rojo con queso...



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



ZATOZTE BAKAILAU DENDA: TU "AVITUALLAMIENTO" PARA UNA BUENA COMIDA

JUAN BELMONTE 4, BEHEA - ZUMAIA - TF. 943 86 53 93 - ZATOZTE.BAKAILAUDENDA@GMAIL.COM

Situado en pleno centro de Zumaia y dirigido por **Julian Azkune y Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE es un establecimiento abierto en diciembre de 2013 con una doble finalidad: Por una parte, ofrecer a los zumaiatarras la posibilidad de comprar **buen bacalao de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir del pueblo y en todos sus formatos** (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, alas, bacalao desalado...). Por otra parte, ofrecer a sus clientes **todo lo necesario para preparar una comida o cena**, desde los entrantes, hasta los postres. Para ello cuentan con **Jamones ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León**, **Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...), todo tipo de **Carnes congeladas** -que pueden también ser reservadas en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazabal, Roncal, Picón... y una gran variedad de **Vinos de diferentes D.O** (Rioja, Navarra, Ribera, Rias Baixas, Somontano...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering** para eventos o celebraciones.



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 **mucha más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embuñidos**, 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 **Roujié** 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.



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, destainados, 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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.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

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



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