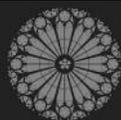




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



goierriko mariskeria



70€
+ IVA

Mariscada para
2 personas:

- » 2 Necoras
- » 1 Txangurro
- » 6 langostinos
- » Almejas
- » 1 Bogavante
- » 2 postres
- » 2 cafés
- » Vino o Cava



KORTA

mariskeria - sagardotegia - erretegia

- 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...

KORTA

mariskeria - sagardotegia - erretegia

San Lorenzo Auzoa
GABIRIA

943 88 71 86



...Y ADEMÁS

INMEJORABLES
CHULETAS A LA
PARRILLA!!

// aurkibideaíndice

- > **iritziaopinión**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioakcolaboraciones**
Burp...! (Arнау Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Esencia de vid (Dani Coman) 7
- > **berrigoxoaknoticiasconsabor**
Torrijas en Aretxabaleta.
Morcilla en Beasain.
Zuhaitz Eguna en Tolosa.
Tipi-tapa en Usurbil.
Ferias y Mercados de Gipuzkoa 8
- > **jakiteaelkartea**
Elane jatetxea (Albiztur) 10
- > **azaleanportada**
Kantabria (Eibar) 12
- > **euskadigastronomika**
El territorio de la sidra 14
- > **pilpileanaldente**
Txoxb en Astigarraga 16
Txoxb en Goierri 18
Route 33 abre en Lasarte-Oria 20
Fusión vasco-aragonesa en Ermua 28
- > **lasrecetasdecatalinagoya**
Guardi (Idiazabal) 22
Lazakaoetxe (Zaldibia) 23
- > **comiendacon...**
Carmelo Endolz (Cava de puros Nava) 24
- > **kartaraalacarta**
Aratz (Donostia) 26
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeresgastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azalportada

Tarta de manzana reineta
(Restaurante Kantabria. EIBAR)
Receta en pág. 13

// Tiempodetradición

Este ejemplar de Ondojan.com viene marcado por la más pura tradición culinaria. Desde las sidrerías que acaban de abrir sus puertas y sus kupelas y nos esperan hasta abril, hasta las clásicas recetas de Catalina Goya de Etxezarreta que seguimos publicando mes a mes, pasando por los 40 años como 40 soles que ha cumplido el Kantabria de Eibar, y todo ello sin olvidar el artículo mensual de la Asociación Jakitea dedicado al Elane de Albiztur, el nuevo espacio con parrilla inaugurado por Route 33 en Lasarte, el baño de tradición que nos damos en el Aratz de Igarra o el alarde de cocina tradicional vasca y aragonesa que tuvo lugar en el Sirimirri de Ermua. Pareciera que la vanguardia y las nuevas tendencias están de capa caída en Gipuzkoa, pero si lo pensamos bien, es una tendencia unida al tiempo invernal, que nos hace repliegamos en casa, encerramos en nosotros mismos y buscar los sabores hogareños y conocidos que nos proporciona la cocina tradicional. Llegará en breve el buen tiempo y con él, la innovación. ¿Apostamos?

ONDOJAN.COM

#126

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com
Coordinación: Josema Azpeltia, Redacción: Josema Azpeltia y Javier Prudencio (Berrri Goxoak) //
Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman y Arнау Estrader.
Portada: Rikzar Tolosa // Fotografías: Rikzar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikzar Tolosa.
Publicidad: Josema Azpeltia (tel.: 609 47 11 26), Inligo Etxenike (tel.: 635 74 46 57)

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

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

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

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



UN ROJILLO... DE MODA

La reputación culinaria del cardo es más antigua que la de su prima hermana, la alcachofa... En las antiguas Grecia y Roma era considerada una verdura lujosa reservada a las clases poderosas que la llevaban hasta sus mesas desde Cartago. Hoy día sigue siendo un lujo. No tanto por su precio sino sobre todo por su escaso aprovechamiento y por su limpieza, ciertamente engorrosa. Sin asomo de duda, el cardo sigue estando presente en las mesas más refinadas pero muy especialmente en Navarra. Dentro de su corta estacionalidad, nos ofrece una textura carnosa, un delicado sabor que recuerda mucho a su pariente la alcachofa. Entre las recetas clásicas lo encontramos asociado a las almendras o al jamón, aunque en las fórmulas de más alto copete, le acompañan la untuosidad del tuétano o el foie gras. En Aragón, y sobre todo en época navideña, gustan de comerlo con bacalao, o con asociaciones marinas o cármicas, con bechamel o a la crema, estofado o simplemente cocido y con refrito. E incluso crudo. Sí, crudo como nos ofrece una ancestral forma de prepararlos, típica de la Ribera de Navarra: cardo crudo y en ensalada, con precisa técnica, con la que, tras unos mágicos cortes, se vuelve la penca del cardo rizada y crocante.

Por otra parte, resaltando algo que está en boca de todos los más sibaritas: el cardo rojo. Ancestral en Navarra, es una variedad que, sin duda, es la perla más preciada hoy día dentro de esta hortaliza. Se cosecha en La Ribera y se comercializa, principalmente, en restaurantes, fruterías y verdulerías de alto nivel. Cotiza ciertamente a precios elevados puesto que el proceso conocido por blanqueo requiere que cada pieza se recubra con varios cientos de kilos de tierra para que crezca en condiciones óptimas. Este procedimiento influye en el color, textura y sabor: rojo, tierno a la vez que crujiente, de espectacular belleza y sobre todo de un sabor fantástico. Lo dicho, la joya de la corona. Uno de los mayores "culpables" de esta moda, nada pasajera, del consumo selectivo del cardo rojo es el navarro **Floren Domezain**, por más señas es natural de la localidad Arguedas dentro de la Merindad de Tudela, al que los más punteros cocineros de toda España llaman atinadamente "el rey de las verduras".

Por señalar brevemente algunas de las recetas elaboradas en los últimos tiempos, en las que predomina el citado cardo rojo crudo y rizado en ensaladas de distinto pelaje, parece obligado hacerlo por los rizos de cardo rojo con carabenero (dos rojillos de aupa) y marea de ostras con olas de cardo rojo de la popular **Angelita Alfaro**. Y por supuesto las de los restaurantes

ANCESTRAL EN NAVARRA, EL CARDO ROJO ES UNA VARIEDAD QUE, SIN DUDA, ES LA PERLA MÁS PRECIADA HOY DÍA DENTRO DE ESTA HORTALIZA. SE COSECHA EN LA RIBERA Y SE COMERCIALIZA EN RESTAURANTES Y FRUTERÍAS Y VERDULERÍAS DE ALTO NIVEL

más punteros del Viejo reino. Comenzando por la excelente ensalada del Maher de Cintruénigo con trufas o también con anguila ahumada y majada de ajo morado. O la oficiada por el pujante restaurante Enekorri de Iruña con papada, cigalas y vinagreta de zanahoria. Y como no, la ideada y felizmente pergeñada por el joven **Nicolás Ramírez** del Tubal tafallés que reza como "ensalada de cardo rojo con ostra y verdura de invierno" (es decir alcachofas, achicoria, vainas y acelga roja, además del cardo) con emulsión del jugo de la ostra y colosal aceite de oliva virgen extra. Y sin duda, la más inolvidable de todas, una genialidad de hace un tiempo de ese gran creador que es **Koldo Rodero**, a la que denominaba escuetamente: "Cardo, tierra y nieve". Un mundo de sabores y texturas. Y recientemente hemos catado con deleite el estupendo plato "Canelón de patata relleno de achicoria con ensalada de cardo rojo, apio y cogollo de lechuga de grumillo y salsa de su aliño" del joven chef **José Aguado Sada** ahora al frente de su homónimo restaurante (en el Hotel Rural Suite*) de la población de Cascante. Y saliendo del Viejo Reino, en concreto en Gipuzkoa, resultaba genial aquella receta de Mugaritz con un enunciado de los suyos, entre poético y filosófico: Encontrando las simetrías: Ensalada de cardo rojo, piel de leche de vaca aliñada con aceite de ajos y agua de chufas. Y volando al Mediterráneo, en concreto a Denia, otro joven maestro de la modernidad culinaria, **Quique Dacosta**, ofrece un impacto visual y gustativo con el Áspic de erizos de mar y gallina con cardo rojo rizado, un Mar y Montaña superlativo de la pasada temporada. Otro plato imposible de no recordar con esta lujosa hortaliza es el del más importante cocinero riojano actual, **Francis Paniego** (el portal del Echaurren de Ezcaray). Se trata de su singular, Cardo rojo a la parrilla con ceniza de sarmientos, una sublimación muy evocadora de la culinaria popular de su tierra.

ESSENCIA
wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 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.

¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBERICO Y BLANCO



LIEBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



TAPA DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALI Y TORO EN TACOS

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
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com



AUTO - REGALO

Pasadas estas fiestas navideñas, toca disfrutar de los regalos, y esta vez me he auto-regalado un buen libro. Completo, original, fácil de entender y con millones de fotos de nuestro panorama cervecero artesanal.

Este libro, "El mundo de la cerveza artesanal", que ha editado Larousse editorial y lo han escrito Albert Punsola (licenciado en Ciencias políticas y periodista de profesión) y Sergi Freixes (diseñador gráfico y profesor del instituto europeo de Design) trata, como su propio nombre indica, de dar un paseo por el mundo artesano. En él nos hablan sobre el gran debate "qué es lo artesano y que no" y nos describen el proceso de elaboración y sus

ingredientes básicos; además nos enseñan las diferencias que hay entre las cervezas Ale o Lager y las variantes en cada una de ellas.

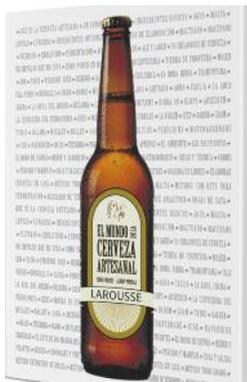
Pero lo más interesante del libro son las historias de 50 elaboradores de cerveza; donde nos explican cómo empezaron cada uno de ellos, cómo están ahora y cómo contemplan el futuro de este sector tan emergente. Además en cada una de estas historias se detallan curiosidades de cada elaborador, desde por qué se llaman así, hasta de dónde viene esta pasión por hacer cerveza; a alguno incluso se le escapa algún secreto sobre cómo hacen para que sus cervezas sean únicas.

Por otro lado nos dan consejos para

elegir la clase de vaso enseñándonos a servir los diferentes tipos de cervezas. También nos describen el arte de maridar una cerveza con carnes, marisco, quesos, salsas y postres, resaltando los sabores de cada una de ellas. Y muy importante e interesante es la parte en la que nos describen cómo hacer cerveza en casa, también conocido como "Home Brewing"; toda la información está acompañada de fotos y dibujos a color, aparte de una explicación fácil de entender y perfecta para los que empiezan con esta aventura. Para explicaciones más extensas hay otros libros más avanzados, como Poesía Líquida de Steve Huxley.

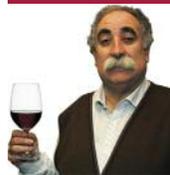
Finalmente, nos obsequian con un glosario de términos cerveceros, (para vacilar entre colegas) y acaba dándonos información sobre dónde encontrar los mejores bares, tiendas especializadas y webs sobre materias primas y consejos para elaborar cerveza en casa.

Lo dicho, ir a cualquier librería y pedir que os lo traigan! os sorprenderá y enseñará cómo está el mundo de la cerveza artesanal en el estado.



DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinatería)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
info@vinateria.es

FINCA TORREA 2007
(D.O.C. RIOJA)

La bodega Marqués de Riscal es una de las más antiguas de La Rioja. Fundada en Elciego en 1858, se ha caracterizado por ser un referente tanto a nivel nacional como internacional del sector vitivinícola, tanto por su prestigio como por su dedicación e innovación. Su filosofía es hacer vinos originales, frescos, elegantes y fáciles de beber.

El estilo clásico de Marqués de Riscal ha evolucionado. En el caso del Finca Torrea es un estilo en el que se une la personalidad de la bodega a un corte más moderno, frutal, con una suave extracción

fenólica para mantener su finura, menor crianza que sus hermanos y menor reposo en botella. Un vino directo, con estructura pero respetando los principios de la bodega: frescor, finura, elegancia y facilidad a la hora de degustarlo. En la fase visual encontramos un color cereza granatado y brillante sin degradación en el menisco, intensidad media, lágrima densa y glicérica que cae con lentitud en la copa.

Nariz que con una buena intensidad nos muestra, sin mover la copa, ciruela, cerezas, caramelo de toffee y un suave recuerdo a tabaco y cuero. Aireando la copa el vino muestra complejidad, finura y viveza, cacao muy ligero, recuerdos arillosos, laurel, un suave frescor balsámico, cedro, almendras fritas, vainilla y canela.

En boca destaca por su personalidad. El ataque es sabroso, el paso redondo, fresco y carnoso, su tanino maduro llena la boca y le confiere estructura. Por vía retronasal muestra tostados, lácteos, frutosidad, cedro, vainilla, canela y cacao. El final es largo, fresco, sabroso, frutal, tostado y ligeramente amargo. Este vino armoniza bien con todo tipo de carnes: asadas, guisadas con setas, especiadas, también marida con pescados potentes con salsas intensas en sabor y aroma. Su precio aproximado en tienda especializada es de 20 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!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Wine Bar & Store)

Zabaleta, 42 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



REMEMBER CHAMPAGNESHERRY



El reciente paso de Luis Gutiérrez por la D.O. Jerez y Manzanilla ha dejado de nuevo un excelente sabor de boca para las bodegas de la zona. Los que somos amantes del vino, llevamos mucho tiempo reivindicando

que los vinos de Jerez se encuentran entre los mejores del mundo y parece que poco a poco van encontrando su lugar gracias a la excelente labor de personas apasionadas como Luis Gutiérrez.

En esta ocasión ha catado los últimos vinos sacados al mercado. La mayor parte de ellos superan los 90 puntos y unos cuantos pasan la barrera de los 95. De todos ellos hay uno que destaca. Y destaca porque es el único de los vinos nuevos que consigue una puntuación de 100 puntos. Se trata de la Bota de Amontillado nº 49 "Ánsar Real" del equipo Navazos, seleccionada entre las botas de Gaspar Florido.

Los que asistimos al ChampagneSherry del pasado Junio, organizado por ESSENCIA, recordamos aún la inolvidable experiencia de disfrutar de este ma-



ravilloso vino, sobre la arena húmeda y entre el salitre de la playa de la Concha, a eso de las 10 de la mañana. Ni siquiera estaba el vino aun en el mercado. El gran Fernando Angulo lo trajo directamente de la bota para la ocasión. Fue emocionante escuchar sus historias, en el incomparable marco de la bahía y con una copa de esta maravilla en la mano. Aún se me saltan las lágrimas recordándolo.

Por cierto, en ESSENCIA lo servimos por copas...

Salud!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastronweb!



jaialai, dantza bai ala bai!

EZKONTZAK ETA JAI ALAIAK

www.jaialaidjs.com



IX CONCURSO DE TORRIJAS EN ARETXABALETA



Las sabrosas torrijas son un postre o merienda típicas de las fechas que van de la Cuaresma a la Semana Santa. Cierto es que se ha extendido su ingesta a otros meses del año, pero citamos estos periodos ligados a lo religioso, por su antiguo vínculo con la vigilia. Muy bien consideradas por la gente a la que le gusta comer, y hablamos de apreciar sabores y texturas, no de cantidades, las torrijas pueden tener, a pesar de su aparente humildad o sencillez, diversas variantes en su elaboración, algunas incluso, sofisticadas. La localidad de Aretxabaleta ha sabido apreciar estas particularidades y el sábado día 7 tendrá lugar en su Herriko Plaza (18:30) la novena edición del concurso de torrijas que, como es tradición en la localidad atxabaltarra, se celebrará en el marco del programa del Txapel Txin Eguna. Txapel Txin es el personaje popular que desde 2007 da la bienvenida a Don Carnal y marca el inicio de los carnavales de

Aretxabaleta.

Para el concurso de torrijas, responsables de la organización afirman que esperan una cifra similar a los 15 participantes de la última edición. No se sabe si el hecho de que el ganador de las anteriores ediciones, ocho triunfos consecutivos ostenta Iker Altuna Arenaza, 'Abxurdi', favorecerá o no el hecho de que se inscriba un mayor número de personas. Porque, es de suponer, él sí lo hará...

A las 19:30 se entregarán los premios a los tres primeros clasificados, acto tras el que habrá degustación de txistorra, sidra y de las mismas torrijas. Las bases del concurso exigen que las torrijas se deberán elaborar en casa y ser entregadas a la organización en la media hora anterior al certamen. Cada participante deberá aportar al menos ocho torrijas, y todas ellas quedarán a disposición de la organización para realizar la degustación.

XXX Capítulo de la Morcilla de Beasain

Como es tradición, el 5 de febrero la Cofradía de la Morcilla de Beasain celebrará un nuevo Capítulo en el que nombrará a sus nuevos Cofrades de Honor. Se reunirán unas 15 cofradías, procedentes de Hegoalde, Iparralde y distintas zonas de Navarra.

El programa de actividades dará comienzo a las 9:30 con la recepción de las cofradías y el habitual aperitivo de bienvenida, en esta ocasión, en el Palacio de Igartza de Beasain. Una vez llegadas todas las cofradías, hacia las 10:20, los asistentes desfilarán, acompañados por la banda de música, txistularis, dantzaris e hilanderas hasta la estatua de San Martín de Loinatz, a la que honrarán con una ofrenda floral y el aurreku de honor. La comitiva acudirá al ayuntamiento, donde la Corporación municipal se sumará al itinerario de los cofrades e invitados. A continuación se dirigirán a la Parroquia de Santa María de La Asunción, donde asistirán a la solemne Misa Mayor, que dará inicio a las 11:00. Tras el acto litúrgico, los participantes se encaminarán a la plaza del ayuntamiento, donde a las 12:00 tendrá lugar el acto central de la jornada, la celebración del XXX Capítulo de la Cofradía y el nombramiento de los nuevos Cofrades de Honor. La jornada concluirá con una comida de confraternización para toda la comitiva.

XX Zuhaitz Eguna en Tolosa

El sábado 21 de febrero se celebrará en Tolosa la vigésima edición del Zuhaitz Eguna o Día del Árbol. La jornada, en la que se podrá asistir a la exposición y venta de árboles, arbustos, bonsáis y plantas, dará comienzo a las 8:00, hora a partir de la cual se exhibirán en la Plaza del Triángulo los diferentes puestos y viveros, que estarán abiertos hasta las 14:00. Al cierre de esta edición estaba prevista la participación de 18 viveros, que exhibirán árboles frutales y ornamentales, plantas forestales, arbustos y bonsáis, ejemplares de especies autóctonas y también exóticas. El Zuhaitz Eguna, organizado por el Ayuntamiento de Tolosa, es la primera de

las ferias especiales o extraordinarias que se celebrarán este año en la localidad y, al igual que en sus anteriores ediciones, ofrecerá a los visitantes un estupendo ambiente.

Más información: 943 69 75 00
(Dpto. de Ferias del Ayuntamiento)

Tipi-Tapa en Usurbil

Hurbilago, la asociación de comerciantes de Usurbil, convoca para el 1 de febrero una nueva cita de la iniciativa Tipi-Tapa, una oferta por la cual, los primeros domingos de cada mes, siete establecimientos usurbildarras ofrecerán un pintxo y una bebida (vino del año, txakoli, sidra, mosto, zurito o agua) al precio de dos euros, o solamente un pintxo a 1,50 euros. Esta fórmula de consumición estará presente de 11:00 a 15:00 en los siguientes siete bares de la localidad: Aitzaga, Artzabal, Bordatxo, Txapeldun, Txiriboga, Txirristra y Xarma. Los clientes que consuman en los siete locales citados entrarán en un doble sorteo mensual (un vale de compra de 150 euros para adquirir productos en cualquier comercio adscrito a Hurbilago y una comida para dos personas en el bar donde se efectúe el sorteo). Dicho sorteo se hará cada mes en uno de los siete establecimientos. Para este mes de febrero, el local elegido es el bar Txapeldun. Cada mes, los siete establecimientos prepararán unos pintxos especiales basándose en un mismo producto, que a su vez, cambiará todos los meses. En esta ocasión, el ingrediente principal escogido son las carrilleras.

Esa iniciativa se desarrolla de octubre a mayo, organizada en colaboración con el Ayuntamiento de Usurbil. Hurbilago la puso en marcha en diciembre de 2012 y en ella se desarrollan anualmente diferentes actividades que van de lo gastronómico a lo deportivo.



Argazkia: Yoana Salvador "Bixigarri"

Ferias y Mercados

Poco a poco se van activando los mercados locales guipuzcoanos. Son numerosos los productos hortícolas propios de esta temporada, aunque el clima seco del principio de la estación parece haber parado un poquito la cantidad, no tanto la calidad, de frutas, legumbres y verduras.

En **Hondarribia** se podrá visitar el mercado agrícola de los miércoles los días 4, 11, 18 y 25. En él se pueden adquirir todo tipo de productos locales, fundamentalmente, frutas y verduras. El mercado de los sábados de **Tolosa** está especializado en los diferentes productos del caserío. Así, los días 7, 14, 21 y 28, los visitantes podrán comprar de 8:00 a 14:00 los productos autóctonos en el Triángulo y en otros puntos del municipio. Por un lado, al Tinglado acudirán como todos los sábados los baserritarras de la zona para ofrecer sus mejores puerros, cardos, acelgas, borrajas, berzas, setas o champiñones. En la Plaza de la Verdura se

podrán comprar flores y semillas de plantas, y en la Plaza de Euskal Herria, un poco de todo. El sábado día 14 se podrá visitar en **San Sebastián** la feria mensual de flores y plantas del barrio de Gros, en la Plaza de Cataluña, en horario de 9:00 a 14:00. Como todos los segundos sábados de cada mes, se congregará una decena de puestos y viveros para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción. El tercer sábado del mes, día 21, tendrá lugar en **Arrasate-Mondragón** la feria agrícola organizada por el departamento de Empleo y Desarrollo Económico municipal, con venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Por último, en **Elgoibar**, el día 28, último sábado del mes, y organizada por el ayuntamiento, feria local, con exposición y venta de fruta, verdura, ganado y herramienta agrícola.

Todo ello, por supuesto, sin olvidar el más veterano de todos, el mercado de **Ordizia** (ver fotografía) donde todos los miércoles se fijan los precios que regirán en el resto de mercados guipuzcoanos a lo largo de toda la semana.

LOUNGE BAR **KIKARA**

Raciones,
bocadillos,
pintxos...

...excelentes
hamburguesas
caseras

Dolarea 1, BEASAIN • Tf. 943 88 62 34



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

ELANE: TEMPLO DE LA ALUBIA DE ALBIZTUR

Nadie va a descubrir a estas alturas las excelencias de la alubia de Tolosa y, más concretamente, la de Albiztur, municipio que no sólo produce unas de las mejores alubias de Tolosaldea, sino que cuenta con unos habitantes especialmente sensibilizados en el conocimiento de esta legumbre, hasta el punto de que **hay lugareños capaces de distinguir entre las alubias que se han cultivado a un lado o al otro de la carretera que atraviesa el municipio.**

Sin embargo, detrás de la bien ganada fama de la que disfruta esta legumbre en el corazón de Gipuzkoa hay, además de la materia primera, mucho mimo y saber hacer trasladados de generación en generación. Este intercambio generacional es el que ha permitido que el Restaurante Elane, situado en casco de Albiztur lleve **más de 50 años ofreciendo este exquisito plato.** **Mari Carmen Dorronsoro** es quien regenta hoy en día - desde hace más de 20 años- un negocio familiar que inició su madre cuando ella aún no había nacido. Desde pequeña, Mari Carmen ha conocido todo el trajín que se producía en los fogones del Elane para servir una buena ración de alubias con todo el acompañamiento indispensable para satisfacer a los más voraces comensales.

El local está ubicado en pleno casco urbano de Albiztur y tiene una capacidad máxima de unas 65 personas. En este arte de la elaboración de la alubia no hay descanso, por lo menos en el lugar que hoy nos ocupa. "Servimos alubia todo el año. Cuando hace calor tenemos menos clientes que nos piden la alubiada, claro, pero en verano también las ofrecemos".

Por otra parte, no hay edad ni condición para meterle la cuchara a un buen plato de alubias y, en este sentido, el negocio no se alimenta solamente de montañeros exhaustos que quieren "enchufarse" unas cuantas calorías después de hacer un duro recorrido a pie. "Nos viene todo tipo de gente. Incluidos los que no madrugan" asegura Mari Carmen.

La base del plato es la alubia roja y el acompañamiento en forma de "sacramentos" se compone de berza, morcilla, costilla de cerdo, chorizo y guindillas. Con materia prima de tan buena calidad no hace falta saltarse el abecé que marca la tradición en una buena alubiada.

Aunque parece que ir a Albiztur y comer alubias es todo uno, el Elane ofrece también una carta variada que cuenta con otros platos como el



Revuelto de hongos, los Chipirones a la plancha, la Sopa de pescado, el Pollo de caserío o la Chuleta, así como diferentes postres caseros como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Cuajada o Flan. En cualquier caso, **nuestro consejo en estos invernales días es acudir al Elane a disfrutar de sus exquisitas alubias, plato insignia de la casa. Si nos quedamos con hambre, cosa que dudamos, siempre podemos terminar de llanar el buche con el potente queso de la casa, especialmente sabroso,** o con sus exquisitos postres caseros como la mamia, perfectamente ejecutada.

Elane ofrece un apañado menú del día y una carta con un precio medio de entre 25 y 30 euros.

ELANE JATETXEA

Entrada a Albiztur. ALBIZTUR.

Tf: 943 65 23 14 - 6543 51. Cierra: Jueves



LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA

CONSIGUE ESTE
LIBRO EN LOS
MEJORES BARES
DE PINTXOS
DE DONOSTIA
O PÍDELO EN TU
LIBRERÍA HABITUAL



**2º EDICIÓN
REVISADA Y
ACTUALIZADA.**
MÁS DE UN 30%
DE MATERIAL INÉDITO

*También puedes
adquirirlo por internet
en www.elkar.com*

UN LIBRO DE  **ZUM**
edizioak

COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO
www.pensionesconencanto.com



PATXI LARRAÑAGA
www.patxilarrañaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com



KANTABRIA: 40 AÑOS EN PRIMERA DIVISIÓN

La ilustre ciudad de Eibar está viviendo un momento de gloria futbolística con su equipo perfectamente asentado en primera, aunque hay establecimientos que llevan varias décadas en la división de honor. Es el caso del Kantabria del Alto de Arrate, que en 2014 ha celebrado 40 años ofreciendo la mejor cocina tradicional, un servicio exquisito y familiar y bodas y celebraciones por todo lo alto.

Kantabria está dirigiendo por **Maite Iriondo** y **Lorea Zubiaurre**, madre e hija, con la indispensable ayuda de **Aitor Barrueta**, marido de Lorea, y **Maribel y Nerea**, hermanas de Maite, que comparten con ella las labores de cocina. Ninguno es capaz de concretar la fecha exacta en que este establecimiento

empezó a ofrecer comidas. “Donde estáis sentados era la entrada de la cuadra del caserío Beheko-Etxea, y la pared original llegaba hasta aquí” indica Lorea señalando la parte central del comedor. “Eso sí, en 1974 se realizó la reforma que convirtió a aquella casa de comidas en el actual Kantabria, con un comedor mucho mayor para ofrecer todo tipo de eventos y bodas”.

Bodas de campeonato

Y es que las bodas son el fuerte de este restaurante que puede acoger hasta **180 personas en mesas corridas o 140 en mesas redondas**. De hecho, a los dos días de inaugurarse el actual restaurante se celebró en el mismo el



>> Eta orain... jarrai iezaguzu Facebook-ean ere!!!

primer enlace, protagonizado por Inmaculada y Fernando, amigos de Maite que recientemente han celebrado sus 40 años de matrimonio en el mismo lugar en el que festejaron su unión. "Hacemos que los contrayentes y los invitados se sientan como en casa" nos comentan Maite y Lorea, "El menú se cuida de manera especial con platos elaborados en casa y, además, **el día que hay una boda, no abrimos el restaurante por la noche, con lo que los asistentes pueden disfrutar del restaurante con total tranquilidad hasta la hora que lo deseen**". Otro gran atractivo del comedor es su luminosidad y sus impresionantes vistas a los montes de los alrededores, vistas que pronto ganarán en espectacularidad pues para esta primavera serán talados los pinos que dominan las vistas de una de las alas.

En 40 años, puede imaginarse el lector que en Kantabria han pasado de todo, desde celebraciones en las que todo funciona como un reloj hasta anécdotas como una boda en la que falló la luz y la comida fue servida bajo la luz de varios camping-gas colgados a lo largo de todo el comedor, creando una acogedora atmósfera que, afortunadamente, encantó a los presentes. Tampoco han sido pocas las veces en las que Maite se ha puesto al volante y ha llevado hasta la misma puerta de casa a algún cliente que no se veía en condiciones de coger el camino de vuelta, y es que el trato familiar y cercano ha sido desde siempre la marca de esta casa que cuenta con cientos de clientes fieles y agradecidos. "Las bodas generalmente son contratadas por gente de los alrededores como Elgoibar, Markina, Ermua, Sorluze... pero nuestra clientela va más allá y tenemos incluso gente que viene desde Donosti a comer a nuestra casa" nos comentan, orgullosa, Lorea.

> TARTA DE MANZANA REINETA



Ingredientes

Pasta quebrada; Manzana Reineta;
Mermelada tamizada de albarcoque.
Para la crema pastelera: 3 huevos; 3
cucharadas de harina; Leche; Canela;

Elaboración

Para hacer la crema pastelera, calentaremos la leche con una rama de canela y la llevaremos a ebullición, retirándola del fuego.

En un recipiente aparte, mezclamos los huevos, el azúcar y la harina y los batimos con la minipimer. Añadimos la mezcla a la leche caliente y cocemos bien todo junto durante un cuarto de hora.

Una vez la crema ha adquirido la consistencia deseada, la depositaremos sobre la base de pasta quebrada de la tarta.

Egilea / Autora:

Maite Iriondo

KANTABRIA JATETXEA
Alto de Arrate, 4
EIBAR
Tf: 943 12 12 62
www.kantabriajatetxea.com



Por otra parte, pelamos las manzanas, las cortamos en láminas finas y las colocamos encima de la crema pastelera.

Metemos la tarta al horno a 180º y la hacemos por espacio de 20 minutos.

Terminamos la tarta extendiendo por encima la mermelada tamizada, que habremos calentado previamente en una sartén.





“Euskadi Gastronomika” es la marca de calidad del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, promovida por **Basquetour**, Agencia Vasca de Turismo dependiente de la Viceconsejería de Comercio y Turismo. “Euskadi Gastronomika” es una red integrada por las capitales y las comarcas vascas creada con el fin de **construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio**. Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de “Euskadi Gastronomika”, club formado por algunos de los más interesantes establecimientos del territorio: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Productores, Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías, Confeiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



EL TERRITORIO DE LA SIDRA

A lo largo de todo el año, y principalmente entre enero y abril, Astigarraga es el **Territorio de la Sidra - Sagardoaren lurraldea**. El día de San Sebastián marca el pistoletazo de salida simbólico de la apertura de las “Tolare” o sidrerías tradicionales que abren sus puertas al público para ofrecer el típico **menú de sidrería** (Tortilla de bacalao; Bacalao frito con pimientos; Chuletón de buey a la parrilla; Queso, membrillo y nueces) acompañado de sidra en libre servicio directamente de las kupelas (barricas).

El Club de Producto **Euskadi Gastronomika** no podía ser ajeno a este fenómeno socio-gastronómico, y a día de hoy pertenecen al mismo las siguientes sidrerías de Astigarraga: **Alorrenea, Astarbe, Bereziartua, Gurutzeta, Mina, Petritegi, Rezola y Zaplain**. Además de éstas, pertenecen también al Territorio de la Sidra las sidrerías **Saizar** (Usurbil) y **Zelaia** (Hernani).

También pertenece al Club Euskadi Gastronomika el museo **Sagardoetxea**, de Astigarraga, que a lo largo de todo el año orga-

niza actividades relacionadas con el mundo de la sidra como el programa “**Probaketak**”, consistente en catas de sidra en las diferentes sidrerías del territorio, dirigidas por personal de las sidrerías, a entusiastas de la sidra y a familias o padres acompañados de sus hijos, que

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la sidra

quieran profundizar en esta cultura.

Otra de las actividades que puede realizarse, en este caso a lo largo de todo el año, en el Territorio de la Sidra, es el **Circuito natural de Santiagomendi** o Monte de Santiago, un paseo ideal para hacer en familia, a lo largo del cual el visitante encontrará diferentes puntos de interés acompañados de paneles interactivos.

Más información:

Sagardoetxea. Tf: 943 55 05 75

www.sagardoarenlurraldea.com

www.euskaditurismo.net



Las siguientes sidrerías pertenecen al Club de Producto “Euskadi Gastronomika”, lo que garantiza tanto la calidad y el origen de los productos que sirven en las mismas, como la excelencia en el servicio. ¿Os vais a perder la oportunidad de disfrutar de una experiencia tan auténtica?

BIDASOA

IRUN	OLA	Barrio Meaka, s/n	olasagardotegia@hotmail.com	www.olasagardotegia.net	943 62 31 30
------	------------	-------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA	TXINDURRI-ITURRI	Bº Mardari, 12	txindurri@txindurri.com	www.txindurri.com	943 19 93 89
-------------	-------------------------	----------------	-------------------------	-------------------	--------------

DONOSTIALDEA

ANDOAIN	GAZTAÑAGA	Buruntza Auzoa	info@sidreriagaztanaga.com	www.sidreriagaztanaga.com	943 59 19 68
ASTIGARRAGA	BEREZIARTUA	Bere-Aran Etxea.	berezartua@berezartuasagardoa.com	www.berezartuasagardoa.com	943 55 57 98
	GURUTZETA	Oialume Bidea 63	gurutzeta@gurutzeta.com	www.gurutzeta.com	943 55 22 42
	PETRITEGI	Petritegi Bidea 8	sidreria@petritegi.com	www.petritegi.com	943 45 71 88
	ZAPIAIN	Kale Nagusia 96	gestion@zapiainsagardoa.com	www.zapiainsagardoa.com	943 33 00 33
	ALORRENEA	Alorrenea Bidea 4	alorrenea@gmail.com	www.alorrenea.com	943 33 69 99
	ETXEBERRIA	Santiago enea baseria	info@sidreriaetxeberria.com	www.sidreriaetxeberria.com	943 55 56 97
	LARRARTE	Muñagomi-enea baseria	i_larrarte@hotmail.com	www.larrarte.net	943 55 56 47
	REZOLA	Santio Zeharra 14	rezolasagardotegia@gmail.com	www.rezolasagardotegia.com	943 55 27 20
	IRETZA	Troia ibilbidea 25	info@iretza.com	www.iretza.com	943 33 00 30
HERNANI	ALTZUETA	Osinaga 7	altzuet@altzuetasagardotegia.com	www.altzuetasagardotegia.com	943 55 15 02
	IPARRAGIRRE	Osinaga 10	info@iparragirre.com	www.iparragirre.com	943 33 73 70
	ITXAS-BURU	Osinaga 54	itxasburu@euskalnet.net	www.itxasburusagardotegia.com	943 55 68 79
	ZELAIA	Martindegi bailara 29	zelaia@zelaia.es	www.zelaia.es	943 55 58 51
	OTSUA-ENEA	Osinaga Auzoa, 36.	info@otsua-enea.com	www.otsua-enea.com	943 55 68 94
	AKARREGI	Akarregi bailara 5	akarregisagardotegia@hotmail.com		943 33 07 13
URNIETA	OIANUME	Ergoien auzoa 18	oianume@oianume.com	www.oianume.com/sidreria	943 55 66 83
	ELUTXETA	Oztaran bailara 34		www.elutxeta.com	943 55 69 81
USURBIL	AGINAGA	Aginaga auzoa	info@aginasagardotegia.com	www.aginasagardotegia.com	943 36 67 10
	SAIZAR	Kale-zahar 39	sidreria@sidrassaizar.com	www.sidrassaizar.com	943 36 45 97
	ARRAZAIN	Arrazain Zahar Baseria	info@agroturismoarrazain.com	www.agroturismoarrazain.com	943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA	OLAGI	Altzaga bidea, 1	olagi@hotmail.es	www.olagi.es	943 88 77 26
ATAUN	URBITARTE	Barrio Ergoiena s/n			943 18 01 19
LEGORRETA	AULIA	Barrio Guadalupe s/n			943 80 60 66
ZERAIN	OTATZA	Otatza etxea, 5		www.sidreriaotatza.com	943 80 17 57
	OIHARTE	Hirukaketa gaina	sagardotegia@oiharte.com	www.oiharte.com	686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO	ITURRIETA	Bº Arraga 2, Ibarra	jj.iturrieta@yahoo.es	945 44 53 85	685721593
---------	------------------	---------------------	-----------------------	--------------	-----------

OARSOALDEA

ERREENTERIA	EGI-LUZE	Zamalbide auzoa	egiluze@hotmail.es	www.egiluze.es	943 52 39 05
OIARTZUN	ETXE-ZAHAR	Putuxboerrea, 2	etxehar@yahoo.es		943 49 32 26
	ARISTIZABAL	Txalaka bidea 4 (Ituriotz)		www.sidreriaaristizabal.com	943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA	ABURUZA	Goiburu auzoa	aburuza@sidrasaburuza.net	www.sidrasaburuza.net	943 69 24 52
	ZABALA	Garagartza baseria	info@rzabala.com	www.rzabala.com	943 69 07 74
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	Iturrioz baseria	begiristainsagardotegia@gmail.com	www.begiristainsagardotegia.com	943 65 28 37
LIZARTZA	GOIKOETXEA	Elbarrena 9 Aroztegi Baseria			943 68 21 75
TOLOSA	EGUZKITZA	Usabal auzoa 25	eguzkitzasagardotegia@gmail.com		943 67 26 13
	ISASTEGI	Aldaba txiki auzoa 16	isastegi@isastegi.com	www.isastegi.com	943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPETIA	AÑOTA	Barrio Elosiaga s/n	sagardotegia@anotasagardotegia.com	www.sidreriaanota.com	943 81 20 92
---------	--------------	---------------------	------------------------------------	-----------------------	--------------

UROLA KOSTA

AIA	IZETA	Elkano auzoa	izetasagardotegia@gmail.com	www.izetasagardotegia.com	943 83 29 86
	SATXOTA	Santio Erreka 3	satxota@sidreriasatxo.com	www.sidreriasatxo.com	943 83 57 38



UNA TEMPORADA DE SIDRA... DE PELÍCULA!!

Las actrices de la película **"Loreak"**, **Itziar Aizpuru**, **Nagore Aranburu** e **Itziar Ituño**, dieron inicio, el pasado 14 de enero, a la temporada sidrera en Astigarraga al grito de "Gure sagardo berria!". Las tres populares comediantes, ampliamente conocidas en Euskal Herria tanto por su trabajo en la gran pantalla como por sus frecuentes apariciones en televisión, estuvieron acompañadas de los directores de la cinta, **Jon Garaño** y **Jose Mari Goenaga**, que también fueron homenajeados, junto a las tres actrices, en Sagardoetxea, antes de que los asistentes se trasladaran a la sidrería **Bereziartua**, donde fue inaugurada oficialmente la temporada 2015.

Al acto acudieron cientos de personas entre periodistas, productores,

empresarios del sector y representantes institucionales. Tras la presentación en Sagardoetxea y el ritual de la plantación de un manzano en el jardín de dicho museo, el grupo y todos los asistentes se dirigieron a Bereziartua, donde dieron cuenta del primer menú de la temporada.

Una sidra ya a punto

"Ligera, aromática y refrescante", así es como definió Joxe Ángel Goñi, propietario de la sidrería Gurutzeta y portavoz del consorcio **Sagardun** la sidra de este año, que al haberse adelantado la cosecha se encuentra en un momento ideal, incluso para ser consumida de la kupela antes de





ser embotellada. Este año han sido producidos 10 millones de litros de sidra en Euskal Herria, cantidad que permanece bastante estable a lo largo de los últimos años.

Un acto consolidado

Esta es ya la vigésimo segunda ocasión en que la sidra se presenta en Astigarraga siguiendo este ritual ya convertido en un clásico. Antes de las actrices de Loreak, muchos han sido los famosos y personalidades que han aceptado la invitación de Sagardun, a saber, el bertsolari **Andoni Egaña** (1994); el futbolista **José Mari Bakero** (1995); el entonces seleccionador **Javier Clemente** (1996); el pelotari **Julián Reteigí** (1997); el ciclista **Miguel Indurain** (1998); el restaurador **Juan Mari Arzak** (1999); el físico **Pedro Miguel Etxenike** (2000); la ciclista **Joane Somarriba** (2001); el maratoniano **Martín Fiz** (2002); el ciclista **Abraham Olano**

Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2015, que fue amenizada por los bertsos de Maialen Lujanbio y Amets Arzalluz, últimos "txapelduines" de Euskal Herria, y que contó con la novedad de la interpretación de la "Sagar Dantza" en la puerta de Bereziartua.

(2003); **Periko, Mikel y Xabi Alonso** (2004); la soprano **Ainhoa Arteta** (2005); el arraunlari **José Luis Korta** (2006); el pelotari **Juan Martínez de Irujo** (2007); el cocinero **Andoni Luis Aduriz** (2008); el pelotari **Aimar Olaizola** (2009); **La Real Sociedad** de fútbol (2010); el cocinero **Karlos Argiñano** (2011) **Julian Iantzi** (2012), **La Oreja de Van Gogh** (2013) y el grupo **Kalakan** (2014). A no ser que estemos equivocados, podemos afirmar que todavía no se ha muerto ninguno de los elegidos, lo que demuestra a las claras los beneficiosos efectos de la sidra.



GOIERRI TAMBIÉN ABRE SUS KUPELAS EN TEMPORADA

Este año y por primera vez en la comarca, **Goitur**, agencia turística de Goierri, ha organizado la apertura del txoto de las sidrerías pertenecientes a la asociación. Este evento, que tuvo lugar el pasado 15 de enero en la sidrería Olagi de Altzaga con la presencia de la alpinista tolosarra **Edurne Pasaban**, el responsable de la sidrería, **Jose Antonio Olano** y el director de Goitur, **Niko Osinalde**, ha sido dirigido a las poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en la comarca y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra sin alejarse de su casa.

Las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. A día de hoy son 6 las sidrerías pertenecientes a Goitur y, por tanto, presentes en esta apertura del txoto: **Olagi de Altzaga, Urbitarte de Ataun, Aulia de Legorreta, Tximista de Ordizia y Oiharte y Otatza de Zerain**. De estas 6 sidrerías, todas son productoras y distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. La única excepción es la sidrería Tximista de Ordizia, aunque de cara a la próxima temporada, esta veterana sidrería va a comenzar a producir una pequeña cantidad de sidra de sus propios manzanos.

Las 5 sidrerías productoras, pertenecen además a **Euskadi Gastronomika**, club de producto gastronómico impulsado por Basquetour

(Agencia Vasca de Turismo); Pertenecer a este club nos ofrece una garantía de que son sidrerías de calidad, tanto porque podemos degustar la sidra elaborada por ellos mismos, como por los productos de calidad y locales que podemos degustar en sus menús.

La importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria. Como muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público desde su apertura a mediados de enero, hasta su cierre a finales de mayo, aunque algunas abrieron ya sus puertas en diciembre. A partir de mayo, todas las sidrerías excepto Aulia de Legorreta y Otatza de Zerain permanecerán abiertas, ofreciendo tanto menús de sidrería como otro tipo de menús. Para conocer los horarios, consultar la web www.goierriturismo.com en el apartado de sidrerías.

Para finalizar, Goitur hace un llamamiento a toda la población del Goierri para que consuman y disfruten de los establecimientos turísticos del Goierri no sólo las sidrerías sino los restaurantes, asadores, pastelerías... que conforman la amplia oferta gastronómica de esta comarca abanderada por productos de calidad probada como la morcilla de Beasain o el queso de Idiazabal.

Más información sobre Goierri en la página web www.goierriturismo.com



PLANES DE LA CULTURA DE LA SIDRA



"Museo Sagardoetxea"

Precio: **4€**

Espacio idóneo para adentrarse en la cultura de la **manzana** y la **sidra vasca**. La visita incluye la **degustación** de sidra, mosto y licor.



"Museo + Sidrería"

Precio: **32,50€**

Visita a **Sagardoetxea**, **degustación** de sidra, mosto y licor y comida/cena en **sidrería**. **Actividades** especiales según época del año: siembra de semillas, elaboración del mosto de manzana, etc.



"La sidra y el mar"

Precio: **55€**

Visitas a varios museos (**Sagardoetxea**, **Aquarium** o **Mater**), paseo en **barco** (bahía de Donostia o Pasaia) y comida/cena en **sidrería**. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia + Astigarraga.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Precio: **desde 25€**

Recorrido a pie de este paseo temático de la cultura de la sidra. Opciones: "**Sagartrek**": **Sagardoetxea**, recorrido y visita con comida en **Petritegi**.



"La sidra y el queso"

Precio: **desde 5€**

Museos (**Sagardoetxea**, **Centro de Interpretación del Queso Idiazabal**, **D'Elikatuz** o **Igartubeiti**), **queserías** **Adarrazpi** y **Ondramuño** y **sidrerías**.



"Visitas guiadas en sidrerías"

Precio: **desde 4€**

Visita guiada de la sidrería y **degustación** de sidra. **Bereziartua**, **Gurutzeta**, **Petritegi** y **Txopinondo**.



"Probaketas" o catas guiadas

Precio: **10€**

Cata comentada de sidras de la mano del propio sidrero. **Degustación** de unos **pintxos**. **Gurutzeta**, **Saizar** y **Zapiain**.



"Gastronomía en sidrerías"

Precio: **desde 45€**

Conocimiento de la **gastronomía** relacionada con el menú tradicional de sidrería y talleres de **pintxos**. **Gurutzeta** y **Txopinondo**.



ROUTE 33: ÚLTIMA PARADA, LASARTE – ORIA

El imperio Route 33 sigue extendiendo sus tentáculos por Gipuzkoa. La exitosa franquicia gastronómica abierta hace dos años en Alegia de la mano de la cadena de panaderías **Ogi Berri** con el asesoramiento gastronómico del chef **Félix Garrido** inauguró, el pasado 22 de diciembre, un nuevo establecimiento, el tercero tras la apertura el año pasado de Route 33 Hondarribia.

La principal novedad de este nuevo y amplio local reside en la hermosa **parrilla**, elemento con el que no cuentan (de momento) sus dos hermanos. Al frente de la misma y de la extensa carta del establecimiento se encuentra el cocinero **Jokin Zavala**, natural de Villabona.

Jokin es un cocinero de amplia trayectoria. Tras formarse en la Escuela de Cocina de Cebanc en los tiempos en que ésta se hallaba en el alto de Miracruz, inició un largo recorrido en el que lo que más le marcó fue la temporada pasada en el Zuberoa bajo el mando de **Hilario Arbelaitz**. También pasó por Arzak, donde conoció a Félix Garrido y siguió trabajan-

do y aprendiendo en plazas tan dispares como Aix-en-Provence, Paris, Pamplona, Madrid... Fue asimismo quien inauguró el restaurante Iturrigo de Amasa, donde pasó 8 años antes de recalcar en Route 33 de Alegia, esta vez a las órdenes de Félix Garrido, quien lo ha destinado al nuevo local lasartearra (o, mejor dicho, oriatarra).

La parrilla, principal novedad

Al mando de la parrilla y los fogones de este nuevo complejo, Jokin ofrecerá a quienes se acerquen a Route 33 **la misma variedad gastronómica que tanto éxito ha tenido en Alegia, solo que añadiéndole el extra de la parrilla**. "En el Route 33 de Lasarte queremos pegarle fuerte al chuletón de viejo a la parrilla, y por supuesto, a los pescados" explica Jokin "aunque pasaremos por la parrilla todo lo que podamos: verduras de temporada como espárragos, alcachofas, calabaza, pimientos... En el menú del día siempre incluiremos algún plato a la parrilla como pescado o costilla y las





hamburguesas, que tienen gran éxito, las pasamos también por la parrilla, lo que les da un sabor exquisito”.

Route 33 abre sus puertas **todos los días de la semana a las 5:00 de la mañana** y cierra a las 12:00 de la noche. Cuenta con capacidad para unas 100 personas sentadas y una amplia barra en la que destacan los pintxos variados y los productos de repostería de Ogi Berri recién hechos.

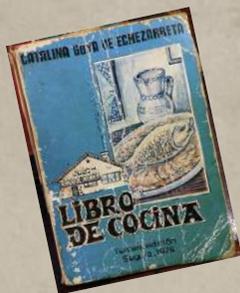
El establecimiento cuenta asimismo con un **parque infantil para los peques, panadería y un comercio** en el que nos podemos aprovisionar de productos de primera necesidad como leche, conservas, galletas,

pastas, embutidos...

En Route 33 podemos disfrutar de un cuidado **menú del día** por 16 euros (24 euros el fin de semana), plato del día con postre y bebida por 9 euros y una amplia variedad de pintxos, raciones, bocadillos con pan recién hecho y platos combinados.

ROUTE 33

Avda. Oria nº 8 (Polígono Brunet)
LASARTE-ORIA.Tf: 943 37 73 53



LAS RECETAS DE CATALINA GOYA

En el último ejemplar de **Goierriko GIDA**, publicado en diciembre de 2014, dábamos cuenta de la existencia de una cocinera, **Catalina Goya de Echezarreta**, que en los años 50 del siglo pasado, escribió un libro de cocina de 180 páginas, conteniendo más de 500 recetas.

18 cocineros de Goierri han homenajeado a Catalina, eligiendo una de sus recetas y elaborándolas a su estilo. Las 18 recetas están recogidas en el ejemplar de diciembre de Goierriko GIDA y aquí, en Ondojan.com, las iremos publicando mes a mes, de dos en dos, para que nuestros clientes también tengan la oportunidad de acceder a ellas.



Potaje de judías coloradas

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Después de lavarlas en agua fría varias veces se ponen en un puchero con agua fría y un poco de aceite crudo, un poco de cebolla picada, un diente de ajo y puerro, todo picado, agua un poco abundante y un pedacito de tocino; se pone a la lumbre y se deja que hierva despacio, y cuando esté medio cocido esto se vigilará con una cuchara de palo siempre, se le echa la sal necesaria y una hora antes de servir se fríe con aceite cebolla picada, se echará al puchero y se deja cocer hasta que esté en su punto, y si se cuece antes de la hora de comer se retira a una esquinita.

MAITE RODRÍGUEZ

(Beasain, 1980)

GUARDI jatetxeko sukaldaria eta jabea

(Pol. Guardi, 13, IDIAZABAL. 943 80 19 18)

El toque personal de Maite Rodríguez

Las alubias son la gran especialidad de Guardi, restaurante que, a pesar de encontrarse físicamente en Idiazabal, está más cerca del centro de Segura que del de su propio municipio y también se encuentra, casualmente, muy próximo a Urmausi, el caserío de Catalina Goya.

Siendo así, qué mejor homenaje que reinterpretar la receta de “judías coloradas” que Catalina preparaba casi de la misma manera que lo hacen las chicas de Guardi, con la diferencia de que éstas usan pimienta verde y rojo en vez de puerro, y el tocino, al igual que el resto de sacramentos, lo cuecen en una cazuela aparte. He aquí un plato que ha sufrido muy pocas variaciones en su realización a lo largo del último siglo.





El toque personal de Eneko Azurmendi

Eneko Azurmendi no había oído hablar de Catalina Goya, pero enseguida entró en el juego, eligiendo casi al instante las alcachofas, producto de temporada en el momento en que cerrábamos esta revista y que refleja a la perfección el carácter tradicional de la cocina del joven chef zaldibitarra.

La escueta receta de Catalina Goya de Echezarreta guarda pocas diferencias con la versión realizada por Azurmendi excepto en la utilización del jamón, ingrediente añadido por Eneko, que extraña no encontrarlo en la propuesta de Catalina, ya que como muestran otras recetas (véase, por ejemplo, la menestra), en los tiempos de esta cocinera ya era habitual "alegrar" con dicho embutido o un poco de carne las preparaciones vegetales.

Alcachofas salteadas

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Quítanse las primeras hojas y las puntitas se parten en cuatro pedazos, se frotran con limón y se pone en un puchero agua con pedazos de limón y cuando hierve se echan las alcachofas y se dejan hasta que estén tiernas, se escurren y se fríe aceite con ajo picado, se le echa la sal, se saltean y se sirven.

ENEKO AZURMENDI

(Zaldibia, 1975)

LAZKAO-ETXE jatetxeko sukaldaria eta jabea.

(Aiestaran erreka, ZALDIBIA. 943 88 00 44)



ain
tzi
ñe

okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabirialde 2 - ormaiztegi

tf. 943 88 48 29

panaintziñe@msn.com



CARMELO ENDOLZ: EL ESTANQUERO COCINERO

Nacido en el municipio aragonés de Castellote (Teruel) en 1967, **Carmelo Endolz** es el típico caso de hijo adoptivo de la bella Easo que ejerce más de donostiarra que los nacidos en la propia villa: regenta uno de los estancos más veteranos de la ciudad, se codea con lo más granado de los hosteleros y cocineros de los contornos y es miembro de la sociedad **Lagun Garbiak** de Gros, donde nos hizo partícipes de un alarde gastronómico (basta con ver las fotografías que acompañan a estas líneas) que deja muy claro que Donostia ha hecho mucha mella en este inquieto turolesne.

De hostelero a estancero

En cualquier caso, antes de enamorarse de Donostia, Carmelo ya había caído rendido ante los encantos de su mujer, **M^a Teresa**, a quien conoció de juerga en Tudela, en tierra intermedia, cuando vivía en Zaragoza y regentaba, junto a su

hermana gemela **Nuria**, el café Aragón, un establecimiento situado en la Avenida de Valencia en el que Carmelo se empapó de conocimientos hosteleros. "Allí preparé el peor arroz de mi vida" admite modestamente "aunque ya para entonces me apasionaba el tema de la comida, pero no encontraba quien me enseñara". Carmelo se casó con Teresa en 1985 en el **Mirador de Ulia**, y tras una breve estancia en Zaragoza, decidieron trasladarse con todos los bártulos a Donostia en el 92 para tomar las riendas del negocio familiar de Teresa: el estanco Nava, hasta entonces situado en el actual acceso del restaurante **Ikaitz**. "El actual estanco era la **Pastelería Gloria**. Hubo la posibilidad de hacernos con el local y lo aprovechamos" recuerda Carmelo. Al año siguiente ví en la revista Epicur la foto de una Cava de puros de Miami y tuve muy claro lo que quería hacer con el estanco. Así que no descansé hasta construir la cava".

En su preciosa cava, un espacio que con sus aromas enamora hasta a los no



fumadores, Carmelo atesora cientos de puros de todos los precios y gamas, aunque en cuestión de calidad lo tiene muy claro: "Los mejores puros son los habanos. No existe en el mundo una D.O. que sea tan diferenciadora. Es un tabaco seleccionado que sólo se manufactura en fábricas de La Habana del más alto nivel, y eso se nota" afirma.

Pasión por la gastronomía

Como hemos comentado, junto a los puros, la gastronomía es la gran pasión de Carmelo. Una vez en Donostia, consiguió por fin entablar una gran amistad con un cocinero que le enseñó una buena cantidad de secretos, nada menos que **Pablo Loureiro**, actual responsable de Casa Urola, con quien compartió en su día un sinfín de tertulias gastronómicas en la COPE. "Fue una maravilla, todos los jueves por la noche nos invitaban a cenar en un buen restaurante para hacer la tertulia. Estuvimos en el **Beti-Jai** en tiempos de Bernardo, en el **Borda** de Irun, en **La Rampa**, en el **Amara Plaza**... me hice muy amigo de Pablo que llegó a abrirme el Rodil para celebraciones personales... y por fin aprendí a cocinar, aunque me he complicado mucho la vida y me he pegado unas curradas impresionantes con reducciones de Champán, cremas de pochas, espumas... Hoy en día voy a elaboraciones más prácticas y productos más esenciales. Pienso que con un buen producto y un "tic-tac" se pueden preparar cosas magníficas". Podemos asegurar a nuestros lectores que las palabras de Carmelo son muy sinceras.

Hombre de familia, amigo de sus amigos en Donostia y en Castellote, y bendecido con dos hijos, **Sandra y Quique**, de 23 y 22 años respectivamente y de los que se siente muy orgulloso, Carmelo se vuelve en su trabajo y en el disfrute de sus aficiones. Terminamos, como no, hablando de gastronomía. "Me sorprendió **Fagollaga** con sus salsas, sus cremas, un consomé de cigalas con guisantes de lágrima... me encanta, por supuesto, **Casa Urola**, y soy un gran entusiasta del **Tribuna Norte** de Atocha, un lugar sencillo pero que sirve una buenísima merluza a la romana, unos gambones impresionantes y una tarta de queso para llorar de emoción... es un lugar donde me tratan de cine y me siento como en casa".

> VASCO-ARAGONÉS



Ingredientes

Borrajas; Ajo; Chile; Gambas; Ajo; Aceite de chile; Sal.

Elaboración

Limpiamos las borrajas y nos quedamos con los tallos o pencas que fileteamos en trozos finos.

Cocemos las pencas de borraja al vapor, sin sal, por espacio de unos 5-6 minutos, procurando que nos queden al dente.

Pelamos las gambas, y con la ayuda de un cuchillo les quitamos la tripa. Las reservamos aparte.

Picamos el ajo en láminas finas y lo

Egilea / Autor:

Carmelo Endolz

CAVA DE PUROS NAVA
Paseo de Colón, 21
(Gros) - DONOSTIA
943 27 28 02

www.haller-regalos.com



ponemos a dorar en aceite junto con una puntita de chile. Cuando empieza a tostarse, añadimos las gambas, y cuando éstas estén casi hechas, las borrajas. Salteamos brevemente y servimos, añadiendo en el plato un leve toque de aceite de chile y una pizca de sal.





ARATZ: EL REINO DE LOS HERMANOS ZABALETA

Es cierto. Lo admitimos. No somos nada originales. Pusimos el mismo título hace ya seis años, en julio de 2008, cuando acudimos a este restaurante a realizar un reportaje similar al actual, pero da la casualidad de que aquel día no estaba presente **Iker Zabaleta** y en la fotografía tan sólo aparecía su hermano **Xabier**, con lo que el título quedaba totalmente desvirtuado.

Afortunadamente, esa circunstancia ha servido de excusa para volver a pasar por el Aratz, un local al que no nos cansamos de acudir, tanto por su cocina como por la calidez humana de sus responsables, los hermanos Zabaleta, que con su profesionalidad y su simpatía se han hecho con una legión de clientes y amigos que acuden regularmente al popular asador de Igara.

En cualquiera caso, la simpatía y la cara bonita no llenan los comedores, así que **el secreto del éxito de este asador hay que buscarlo, principalmente, en el alto nivel de los productos que ofrecen y en su excelente relación calidad-precio.**

En Aratz Erretegia la carne sabe a carne y el dominio de la parrilla es evidente. De la misma manera, los pescados son comprados a los

mejores proveedores y son elaborados con esmero y cariño, a la antigua usanza, al igual que las diferentes elaboraciones tradicionales que se sirven tanto a la carta como en su completo y concurrencido menú del día.

En Aratz, además, no dejan de romperse la cabeza para ofrecer algo nuevo a su clientela. Así, **regulamente adquieren un buey de Igeldo que ofrecen en el restaurante en todas sus formas:** chuleta, callos, filetes carrilleras, solomillo... Recientemente se ha ofrecido una de estas piezas y aunque las chuletas ya han sido consumidas, es posible degustar todavía el resto de preparaciones.

Además de todo esto, **en el 2015 Aratz cumplirá 25 años al mando de los Zabaleta**, lo que traerá consigo una serie de reformas y "lavados de cara" en algunos puntos del local como el comedor, la barra, etc... Por lo tanto, en breve ya no valdrán las fotografías que acabamos de hacer, con lo que nos veremos obligados a regresar al Aratz... ¡Qué duro es este trabajo!!

ARATZ ERRETEGIA

Igara bidea, 15 (Junto a DV)
DONOSTIA.

Tf: 943 21 99 89 - 21 92 04





NUESTRA DEGUSTACIÓN: COCINA TRADICIONAL CON MAYÚSCULAS

Xabier Zabaleta es el presidente, ideólogo y fundador de la asociación **Jakitea**, grupo en defensa de la cocina tradicional de Gipuzkoa. Por lo tanto, era de esperar que la tradición se cuidara de manera especial en este restaurante. Queda más que claro que así es.

1.- Callos de buey de Igeldo. Aunque las chuletillas ya han sido despachadas, todavía puede disfrutarse en Aratz de piezas y preparaciones del último buey de Igeldo sacrificado, como carrilleras, solomillo, filetes... Los callos, en concreto, nos han maravillado por su tersa textura y su profundo sabor.

2.- Ensalada templada de langosta. Uno de los platos emblemáticos y de más salida en Aratz. Ideal para compartir, su secreto radica en su simpleza y su calidad. Una hermosa langosta partida en generosas porciones acompañada de lechuga, tomate cherry, langostinos y almejas. Suculencia pura y dura.

3.- Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrídulce. Este plato es como las patatas Matutano, es imposible probarlo sólo una vez. Los hongos a la plancha de Aratz es un plato adictivo, sabroso, ligero y original que llama a ser degustado en cada visita al establecimiento. Uno de los grandes platos de la cocina donostiarra. Quienes los han degustado saben de lo que hablamos.

4.- Txipirones en su tinta. Txipirones, potas... tanto en la carta como en el menú del día, en Aratz nos encontramos día a día con este tipo de preparaciones tradicionales, elaboradas con cariño, con salsas trabajadas... tradición en estado puro y sabor al más puro estilo de antaño.

5.- Rodaballo salvaje a la parrilla. Al comentar este plato, los hermanos Zabaleta prescindieron de su habitual modestia para afirmar categóricamente que "éste es el mejor rodaballo que hay hoy en día en el mercado". La degustación del plato confirma sus palabras. La maestría adquirida tras 25 años de manejo de la parrilla del local hace el resto. Nos ahorramos el viaje a Getaria.

6.- Chuletón de buey de Igeldo a la parrilla. El día de nuestra visita tuvimos la suerte de poder degustar una chuleta del último buey de Igeldo sacrificado para el establecimiento. En cualquier caso, la carne que manejan a lo largo de todo el año los Zabaleta es de calidad probada, y el dominio de la parrilla ha quedado claro en los anteriores comentarios. No hay que irse del Aratz sin probar la carne.

Como no hay que irse sin probar uno de sus **grandes vinos**, pues ésta es otra de las pasiones de estos dos hermanos que cuentan, como muestra la foto adjunta, con **una de las más interesantes bodegas de Donostia**. Otro motivo para acudir al Aratz!

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

INFORMAL Y DIVERTIDA FUSIÓN VASCO-ARAGONESA EN EL SIRIMIRI DE ERMUA

Quiso la casualidad que el pasado 15 de enero, justo el mismo día que comimos con Carmelo Endolz (ver pág. 24), quien nos preparó su plato "Vasco-Aragonés", estuviéramos invitados una cena de fusión vasco aragonesa en la Bodega Sirimiri, de Ermua, una encantadora tasca situada en pleno centro de la localidad "fronteriza" con Gipuzkoa, dirigida con gran gusto e ideas muy claras por **Raúl González Pavo**, un joven cocinero que ha convertido su pequeño establecimiento en un lugar de culto frecuentado por gente de todo tipo con un denominador común: el gusto por la buena cocina auténtica y directa. Raúl es un cocinero que cada vez genera más ruido en los medios y que practica una cocina tradicional actualizada que sirve en raciones, pintxos, menús... para que ésta sea accesible a todo el mundo. Sus preparaciones tradicionales como sus solicitados callos dejan muy claro que nos encontramos ante una cocina sin artificios, y su presencia en eventos como el Campeonato de Pintxos de Valladolid muestra un afán de superación que, intuimos, llevará lejos a este guisandero.

En la cena que nos ocupa, Raúl se hizo acompañar de otro crack de la cocina, el joven **Franchesko Vera Morales**, cocinero zaragozano que cumplía 24 años el mismo día de la cena. Franchesko ha trabajado en varios establecimientos de la capital de Aragón y a día de hoy está embarcado en su propio proyecto personal, que muy pronto verá la luz.

La cena que ambos chefs ofrecieron por el ajustado e increíble precio de 19 euros consistió en un Vaso de espárragos trigueros sobre txangurro a la donostiara elaborado por Raúl, Bacalao al pilpil de ajoarriero con migas de olivo, de Franchesko, Risotto de ternasco de Aragón, también de Franchesko, Sukalki de ternasco de Aragón a cargo de Raúl y Sagargala, un postre vasco tradicional casi olvidado ejecutado también por Raúl. Todos los platos resultaron exquisitos y compusieron una buena muestra de lo que estos chefs son capaces de hacer, a pesar de que Franchesko se confesó "más innovador" y aseguró que en esta ocasión se había comido mucho.

La cena fue, además, maridada con unos excelentes vinos: El txakoli alavés **Astobiza**, cuyo elaborador, **Jon Zubeldia**, acudió en persona a la cena para servirlo y comentarlo a los asistentes y el tinto de Cariñena "**Particular**" de las bodegas San Valero, que también estuvieron representadas en la persona de su delegado comercial **Alberto Lozano**. Ambos vinos encantaron al público y maridaron a la perfección con las viandas servidas.

Nos encantó la cena, nos encantaron Raúl y Franchesko, y nos encantó el ambiente de esta prometedora taska. Ardemos en deseos de volver por Sirimiri.

BODEGA SIRIMIRI

Erdikokale, 11 - ERMUA. Tf: 943 17 64 03



jatetxe gida

restaurantes

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



Ser nuestro amigo, tiene premio!!

Pues sí, ser nuestro amigo tiene premio, y del bueno. En este caso, mejor dicho, ser nuestra amiga, pues han sido dos chicas, la ordiziarra residente en Urrretxu **Aitziber Toledo Osa** y la estudiante del Basque Culinary Center **Cristina Martínez** las agraciadas con dos cenas para dos personas en nuestro sorteo de diciembre. Cada una de ellas ha ganado una cena para dos personas en el restaurante **Aratz** de Igara (Ver página 26), Aitziber por comentar y compartir contenidos de nuestra página de Facebook, y Cristina por clicar "Me gusta" en la misma y seguirnos. Seguiremos regularmente realizando sorteos como éste, que serán oportunamente anunciados en nuestro Facebook. Además, día a día ofrecemos en el mismo la información gastronómica más completa y actualizada. ¿A qué estás esperando para seguirnos tu también??



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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

OLAGI

ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *Rape y Cogote a la parrilla*, *Magret de pato con foie*, *Chuletón a la parrilla*, *Entrecot con setas*, *Costilla*... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25€ **Menú de sidrería:** 26-28€ **Menú del día:** 10,50€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 16€+ IVA domingo: 18€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

TOKI ALAI



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

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



Anne 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 AE. **Cierra:** Lunes noche.

SANTA ANA



ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de Iñaki Pildain, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de 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.

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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 Betiko: 12,50€ Menú Berezia (especial): 23,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 26€. Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

CASTILLO



BEASAIN

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

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES E INTERESANTES MENÚS



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

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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 lumaborri 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

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.DOLAREAHOTELA.COM

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



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**

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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 **pintxos, cazuelitas y raciones**. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente. **Menú del día: 11€** (Café incluido) **Medio menú: 7,50€** (Café incluido) **Menú Fin de semana: 23€** **Menú de sidrería: 22€** **Tarjetas: Todas. Cierra: Martes (invierno).**

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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 parilla (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 parilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta: 70-90€** **Menús degustación: 45, 60 y 70€** **Menú (servido en el bar): 18€** (Fines de semana: 25€). **Tarjetas: Todas. Cierra: Martes noche.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



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

VIENTO SUR

ELGOIBAR

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES
DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

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



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 degustarse 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.**

KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes 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, Hojaldré 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 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) Menú fin de semana: 25€ Tarjetas: Todas menos American Express Cierra: Lunes noche y martes todo el día.**

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras, Bogavantes o Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas saltadas 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: 11€ Menú sidrería: 25€ Mariscada para 2 personas: 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). Tarjetas: Todas exc. AMEX. Cierra: Martes. Amplio aparcamiento**

SANSONATEGI

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 Ansoña 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.**

GUARDI

IDIAZABAL

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS
Y TXOKO INFANTIL DE OCIO

POLÍGONO INDUSTRIAL
GUARDI, Nº 13
TEL. 943 80 19 18



Dirigido por las beasandarras **Maite y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatebea nos ofrece todos los días un **menú elaborado con cocina casera basada en productos de temporada**. Cuenta también con una carta informal con gran variedad de **Bocadillos, Platos combinados, Sandwiches, Hamburguesas, Raciones y Ensaladas**, destacando el exitoso **Bocadillo de Pan Turraca e Idiazabal, los Ibéricos, el Revuelto de hongos, y ahora, en invierno, sus generosas ALUBIADAS**. Guardi abre todos los días a las 7 de la mañana para ofrecer desayunos con bollería y en su barra se sirven pintxos variados como **Callos caseros, Morcilla, Mondejes...** En su bar cuenta con un **Txoko infantil de ocio** con juegos, libros, pinturas, etc. **Desayuno completo: 4€ (con zumo natural) Menú del día: 10€ (10,50€ con café) Alubia completa: 18€ (Bebida y postre incluido) Menús para grupos: Según presupuesto Tarjetas: Todas. Cierra: Domingos y festivos. (Ofrece cenas los viernes y sábados).**

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 brioche empapada en tres leches...** Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta: 40€ Menú de cocina en miniatura: 50€ (vino incluido) Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **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

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido** y la **Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los 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

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos 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**.

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍO

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



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*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Pantxineta...*
Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

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.

ELORTEGI

LEZO

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41



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-ENEÁ

LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

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



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido por sus hijos **Aitor y Karnele**, 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 Ondarrao*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Reuelto 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 miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ALBISTUR



OIARTZUN

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTUXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

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 *Embudidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebazadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Coqote 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



OIARTZUN

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

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.

MATTEO



OIARTZUN

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

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 **terrazza 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.**

PITTO RACING

OLABERRIA

GAINERA AUZDA, S/N
(KARTING DE OLABERRIA)
TEL. 669 92 62 55

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



El joven beasaindarra **Unai Mujika**, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurante ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10€ euros se sirve Ensalada, postre y **toda la castilla que quiera comer el comensal** (bebida aparte). Otras opciones son los **Platos Combinados**, todos ellos compuestos de 2 huevos, patatas, croquetas y pimientos y presididos por un producto principal que puede ser *Codillo, Allitas, Lomo, Pechuga...*. En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de bistorra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga...*. Destacan también las **Raciones y Pintos caseros** (*Callos, Albondigas, Morcilla de Beasain, Croquetas, Allitas de pollo...*). Se trata, sin duda, de una excelente opción para acudir en familia, con amigos... para pasar un buen rato, ya que en Pitto Racing podemos también adquirir los **tickets para los karts**, o incluso disfrutar de su **Simulador de conducción real**. Todo ello sin mencionar su **terrazza con vistas** a la pista y al Aizkorrí. **Cierra:** De lunes a miércoles. **Parking.**

ZEZILIONEA



OLABERRIA

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

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *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 vejo 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

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregí**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de txipirón...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o el **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 pintos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintro moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...*. Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburgue-

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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 caseros de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebozadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paelia*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txiarra*...). 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

KUKO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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*, *Marquilla 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.

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS



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

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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.

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, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatín de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoezea** 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 Sasaki 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)

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostautua cuenta con 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 de perdz escabechada*, *Verduras salteadas con caviar de tomate*, *Arroz cremoso de hongos y espinacas*, *Salteado de bixiprones y hongos con mousse de foie-gras y huevo trufado*, *Brocheta de bixiprón y gambones con arroz cremoso*, *Bacalao a baja temperatura con guarnición*, *Carrilleras de ternera en salsa*, *Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío... así como una amplia variedad de platos vegetarianos*. Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terraza**, con fantásticas vistas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 10€ (10,50€ con café) **Menú fin de semana:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A. E. Parking. Abierto por las noches.

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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 kokobas y almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *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 pinchos, 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:** 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ATEASTEU
TEL. 943 69 34 44



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 cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana*... Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día:** 12€ (Café incluido). **Menú fin de semana:** 25€ **Parrillada de marisco:** 35€/persona. **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

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 arpegi berri bat, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: *Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrídulce, 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 Ciurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitad Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward with 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

BRANKA



DONOSTIA

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagurre** y su equipo, 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*, *Txipirones a lo Pelayo*, *Antxoia y ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletillos de cordero*... y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla*, *Txipirones 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, Pintxos*...) que pueden disfrutarse en el interior o en la terraza. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo "**Champagne Bar**" apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permite disfrutar de un buen combinado o una copa de Champagne con las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra). **Tarjetas:** Todas.

CAPRICO

DONOSTIA

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

ATRACTIVOS MENÚS
Y GENEROSAS MARISCADAS



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



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 donostiarra. 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 loro*, *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 MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lliheiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lliheiro**, 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 Bernejo**. 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 hemosas 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 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 **Mª 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 UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casaurolajatxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "refrescado" ofreciéndonos una cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con puriné salado de almendra*; *Kokobxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cociones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece una amplia variedad de **pintxos**, **cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como *Urola* (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

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 VERGARA



DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos *"Manolo"*, *"Mauri"* y *"Habanito"*, además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. 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

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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, antxoa, 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.

ETXAIDE 4

COCINA CASERA Y PARRILLA EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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, Antxoa 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, Carrilleras 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, Txangurro 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.)

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 hojaldré, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. 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 cochinito asado a baja temperatura, Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Ilegara, 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, Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón, Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones, Ensalada de bangurro y verduritas...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de anchoa, Pastel de txangurro, Txitarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER), Anchoa 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, Lumaogorri relleno de setas y bacon, Huevos estilo Lucio...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el **chef Iñaki 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, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de picuillos, Taco de buleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

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 (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 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*; *Txiptones a la plancha con ajilloili y trazos de su tinta*; *Txuleta de viejo*; *Torrija empapada en nata y huevo, caramelizada a la sartén*; *Tarta de queso horneada y frutos rojos*... Además, tanto en su bar como en su agradable terraza podemos disfrutar de **teo como Pinchos, 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

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

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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

DONOSTIA

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



NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **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".

DONOSTIA

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

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con *Sauerkraut* (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De 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.

DONOSTIA

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

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*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas*... 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. **No cierra.**

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 Arizabalaga**, 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 **pinchos**, 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*, *Termera 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.txuletaresaurante.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 Agnaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín (taquitos de rape rebozados)* *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de apajero*, *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 **Áxel y Ángel**. 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 tinieblas, 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 vizcaína*, *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 tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 65013 5373

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 16. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Aracaciones Igeola, 943 223662
Alamandegi. Urbitarate, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorraga, 67. 943 468807
Alberzu. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 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
Larramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

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

Alleru. Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 366572
Aloría Mendí. Fuenterrabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizaun, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Cº de Uba, 61 (Martutene), 943 459092
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mons, 28 (Intraurondo), 943 281424

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con cullido de producto de temporada
Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arbelatzi Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardandegi. R. Cattolico, 7. 943 467477
Arguedi. Jatetxea. Plaza Ametzekatas, 943 474246
Arinto. II. Paseo de Hiza, 3. 943 218196
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artea. Salud, "Amara Viejo", 943 460815
Aral Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikatun. Camino de Igarra, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Cattolico, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Edosegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Ibizua, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1, esq. P. Constitución, 943 426275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizarran. Ingoyen Bassaria - Zubietta - 943 361229
Astría 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Aizari Gastroteka. Mayor, 18. 943 440792
Atxoa. Teresa de Calcuta, 4. 943 278372
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

BARKAIZTEGI

Verduras de temporada y gran parrilla
Pº Barkaiztegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

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

BERGARA

Levyenda viva de la cocina en miniatura
Gral.Arteba, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bidebide. San Jerónimo, 22. 943 427508
Bidebide. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bidebide. Garbita, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 482959
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitacor. J. Zaraguetá, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas... y parrilla
Peña y Goñi, 3 (Centro), Tf. 943 01.13.80

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

BORDA BERRI

Alto cocina en miniatura, respuestas y trabajo
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard 9. Alameda Boulevard, 9. 943 422114

BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31.70.96

Buenavista. K. Balañquia, 42 - Igeola - 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de la Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterrompida y platos desayunos
Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ SYETE

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

Cafetería Express. R. Cattolico, 12. 943 463990

CAPRICHIO

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

Caravanserei. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA TURBUCIO

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

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLÉS

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

CASA 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 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubietta, 943 365347
Danena. Matía, 6 - Antiguo - 943 217320
Danena. Enbeltran, 8 - Parte Vieja - 943 425197
Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

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

Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285
Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.
Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Dóner Kebab 3. Eustasio Amillitia, 8
Dulci Divercencia. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Beso Txiki, 11. 943 281887
Egospiri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador. Pº Padre Orkologia, 31. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarnegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Eiurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Urteubi, 14. 943 210300
Erota Taberna. Urteubi, 943 311553
Espanur. Avda. Carlos I, 16. 943 459394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar & Store
Zabaleta, 42 (Gros), 943 32 69 15

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

ETXAIDE 4

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

Etxaide. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxebe. Iñigo, 6. 943 421390
Etxe Nagusi. Pº Padre Orkologia, Igeola, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 273000
Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311



EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/a, 943 470043
Foster's Hollywood. Zubietta, 943 320888
Gambirun Barbera. C.C. Barbera. 943 396447
Gara-Bera. C.C. La Breba. 943 426514
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426262
Garbera Siderria. C. Com. Garbera 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbati 21. Garbati, 21. 11. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki. Carquizaun, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltran, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Itzingorra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 452710

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeola. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 - Igeola - 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaure, 70. 943 286103

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Gataría, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Ofiz. 1. 943 335255
Igeia. Pza. Ibañeta, 2. Igeia. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
Pº Colón, 22 (Gros). 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurreondo Sagard. Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

**Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.**

Esterlines 12 - Tf. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza, Esterlines, 12. 943 424833
Iñauti. Pº de Errotaburu, 8. 943 31 11 09
Iñauti. Pol. Zuaitu, 4 - Errotaburu-. 943 313933
Iñauti. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñauti. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iñauti Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 426667
Iratxe Erel. Cam. Petritza, 10. Zubietu, 943 372875
Iruña. Esso, 73. 943 459817
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 486565
Irrintz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Campo de Egoia, 5. 943 458419
Iruñeta Berri. Camino de Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

Pinchos y raciones de nivel, vinos y cavas
San Martín, 30 (Centro). 943 42 63 16

Ikaropena. Embeltran, 16. 943 424576
Itxasalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibai-Alede - Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidebarri Baserri. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarratzi. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izpi. Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

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

JUANITO KOJUA

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

Juantxo. Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bocatas, pinchos y menú
Victoria-Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

KALABERRI JATETEA

Matia kalea 50 / 2008 Donostia
943 21 21 01
www.kalaberri.com

Kalaberri. Matia, 50 - Antiguu-. 943 212101
Kalejo. Padre Orkoadia, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arrika, 6 - Amara Viejo-. 943 463525
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

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

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukuari. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balenens, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 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 DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja). 943 47 74 44

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igeñeta, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamme Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Manskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietu, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 2/9. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pinchos, 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

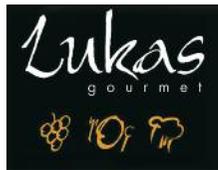
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

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

LAGUNAK

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

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 354245
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Aingua Zandaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarria. Inbaurreondo, 52. 943 288246

MAMITEGI

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

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. Jose María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarraeta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. Lau Hazeta, 33. 943 351130

MANEX

Pinchos, cazuelitas y buen menú del día
Victoria-Gasteiz, 8 (Ondarraeta). 943 31 38 67

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa, 943 431148

MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Garbera. Centro Comercial Garbera
Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287286
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258
Mesón Lizarrat. Avda. Tolosa, 9. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

Pinchos, 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

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Namika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, 8º Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iay. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatos de setos del mundo municipal
Namika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkil. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Zubituirri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golatzubi, 100. 943 300853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliys. Eregeizaina, 4. 943 214989

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

Queendo. Queendo, 8. 943 420736
Ordiiza. San Lorenzo, 6. 629 520602

ORIENTAL II

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

Orriaga. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Elvea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Ostaga. Corsarios Vascos, 23. 943 451327
Osma. Pº Berrio, 13. 943 218940
Paco Benito. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artetxe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, 2/9. 943 218330

PAIS PETIT

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

Panpota Bokategia. C. C. Garbera, 943 394776
Pantaka. Muelle, 2/9. 943 421179
Pasaburu. C/ Ilumbide, 1. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue's. San Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930
Pepi. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pinchos y bocadillos XXL
Namika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalanategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarraeta. Playa, 2/9. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Politolina. S. Jerónimo, 3. 943 427579

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igeia). 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekolado. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialta. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iñan, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 2. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

Pinchos, menús y cocina vinil menu municipal
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Salceda. Calzada Vieja de Alegroñeta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Temo Esp. Gastro cultural. Pza. Zulagaya, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862
Senra. S. Francisco, 32. 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 81 (Centro). 943 42 42 10

Siderria Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 471232
Siderria Donostiarra. Embeltran, 5. 943 420421
Siderria Inbaurreondo. Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Sibón Café. Urbietu, 44. 943 464208
SM Café. Urbietu, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Suaft. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

GIPUZKOAN NON JAN? //

Suhaji. Juan de Bilbao, 17. 943 421280
Syráh. Pza. Irún, 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
Tejara. Tejera, 9. 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepiza. Esc. 22, 943 431377
Tendido 5. Caspudiño Estrasla, 38. 943 276040
Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATZO

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

Trapos. 31 de Agosto, 28. 943 425758
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 426689

TSI TAO

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

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalin. Alta Urcolega, 63 - Igeldo-, 943 21 4969
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 428675
Txepexa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370
Txinperita. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinperita Sagardotegia. Illarribar, 2. Barrio Igarra
 Txistu. Isabel, 11. 943 456960
Txixuena. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenciaga, z/g. 943 212979
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Anzietia, 6. 943 451964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511



TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurnt. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubrachereña. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabell, 16. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiriola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urkubi. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkubi. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urkubi-B. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460336
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrabou, 49. 943 392463
Va Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vinea Bernardina. Vitoria-Gariz, 6. 943 31 4899
Viora. Gran Via, 25. 943 298952
Vorgde. Resurrección Mº de Azúve, 6. 669 528656
Waring. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaldua. Zabaldua, 51. 943 276488
Zaguán. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zelai Txiki. T. Rodil, 79. 943 274263
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimuso. Logrono, 5. 943 314665
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
Nafarru. Larratiz auzoa, 943 655515
Ostiatu. Centro, 943 651678
Estanko taberna. Centro, 943 653283

// ADUNA

Abunza Sagardotegia. Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Urraz Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Ortizta Pol. Urteki, 943 693396
Uztartza. Herriko Plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo. Lurgain Dizem, z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatz, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubeugun, 943 830125
Erotza Casa Rural. Olaskoetxea, 943 833465
Izurruena. Plaza Gozategi, 5. 943 834722
Izuru. Urteneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 316893
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santos Erreka, z/g. 943 894434
Sakotxa Sidrería. Bº Santiaño, z/g. 943 835738
Santiaño. Bº Santio Erreka 28. 943 830716

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uzterri. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

// ALBITZUR

ELANE

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

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento, 943 652508
Segure Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albitzur, 32. 943 651728

// ALEGIA

Ezmondri. San Juan, 52. 943 653098
Hilaro Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiñi. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelillos... y buenos Gin-Tonics!
 Larratiz auzoa, 35. Tel. 634 61 17 46

ROUTE 33

Restaurante, cafetería, panadería, museoa...
 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 Ostatu. San Martín Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarete. Altzaga disem. 11. 943 884196



// ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652622

// AMEZKETA

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

// ANDOAIN

Arieta. Arieta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Gorka, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 38-41. 943 590532
Izuri. Pza. Beizakuro, 9. 943 590404
Gaztanoaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Gobiuru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Gobiuru Auzoa, z/g. 943 590663
Traierun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txertota. Gobiuru, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrae. Kalebarren, 17. 943 787069
Leku Berri. Irura, 943 786094
Ongi Etxori. Buztinuzuri, 6. 943 786349

// ARAMA

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

// ARETXABALETIA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 791974
Baster-Alde. Bº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarra, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandri, 8. 943 796687
Gurea. Durana, 32. 943 792193
Hiruzia. Plaza Irujo, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 28. 943 791803
Matikua. Bº Aratza, 943 791668
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iburitioz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragutua, 2. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitze, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzte, 4. 943 794564
Cafetería Express. Maalaño, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Beñolua, 18. 943 791013
Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797800
Goiz Aite Degustación. Iburitioz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Oñazola, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katáide. Polígono Katáide, z/g. 943 771080
Larrmetxe. Bº Udala, 943 792215
Lorategi. Iburitioz, 7. 943 790467
Lukas Zerkausiete. Iburitioz, 11. 943 794879
Menea. Gijuzkoa Etorbidea, 943 796531
Miesón Harrojo. Báñeta, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbin, 37. 943 79149 39

Sara Merendeneru. Meatzereka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizeo, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape. Olatara, z/g. 943 772004
Urgan. Garagarza, 2. 943 797658
Urgan. Urbarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Izuri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu (pizzería). Alto de Andazabarte, 943 580066
Mateoketxe Sidrería. Zabaldua, 11. 943 692222
Alreaga Gorka. Gobiurluz, 943 690251
Paxine. Erremental, 11. 943 691025
Sarasola Sidrería. Beitallara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Almores Sidrería. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Alorea. Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sidrería. Txortokietza, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 500042
Beneaventura Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buzentaru Sidrería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Eukaita Taberna. Tomas Alba, 943 551204
Buko. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazabona, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santigo-Etxe Basena, 943 555697
Garzitegui Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Golk Urri. Foru Emparantza, 11. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Oialume, 63. 943 552242
Iba-Lur. Nabarra Oñaz, 1. 943 335255
Iba-Lur Taberna. Oñaz, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Tota Ibilbidea, 25. 943 330030
Irgoien Sidrería. Iorralde Ibilbidea, 12. 943 550333
Kayo. 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Sidrería. Caserio Muñagorri, 943 555647
Las Vegas. Errekotxo plaza, 2. 943 553498
Lizaga Sidrería. Caserio Garzitegui, z/g. 943 468290
Matka. Nagusia, 40. 943 350038
Mendizulo. Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oñazbide Itxiki Basena, 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txortokietza, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oñaz Bidea Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199
Petiregi Sidrería. Petiregi Bidea, z/g. 943 451788
Rezola Sidrería. Caserio Iñizta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oñazbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegui Plaza, 3. 943 332842
Xinguri Berri. Donostako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yale. Camino Oialume, 34. 943 330350
Zapain Sidrería. Errekalete Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Urbitarie. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Herentzia, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Alttoa Zabalza. Madariaga auzoa, 943 581186
Al-Zakotia. Ulko Urkijo, 11. 943 028651
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erriarte. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getxiki. Tremendáizaren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaldo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izuri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Izeta. Azpuru auzoa, 943 852630
Joanes. Azkibel, 10. 943 853412
Kojka. kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torreá. Donibane, 10. 943 857666
Maitte. Ugarte 75 industrialdea, 943851103

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Marlité. Marlité auzoa, 943 857332
Odrade. Marriaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurua auzoa, Tel.943 853492
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiñofi. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Antea. Eloisaga auzo z/g. 943 812092
Añota. Barrera kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812369
Biz. Erdi kalea, 24. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparaniza nagusia, 1. 943 810087
Eskuza Ostalua. B° Izarripa, 24. 94381128
Iruango. Iñeñoso Gurutzaga, 10. 94308016
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea,943812271
Juanto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiuru. Loloako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Loa Bide. Landeta, 2. 943816878
Loula Hotel. Loloako Hiribidea, 47. 943151616
Mendizabal. Loloako Hiribidea, 6. 943812001
Nikel Uriñ. Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etteri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbezo. Nuare auzoa, 943 810509
Osinaspil. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026660
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Pizzo Pablo VI. 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizzo Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Eloisaga auzoa, 333. 943 813442
Uragoa. Loloa auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRIN

Zartagi. Jabetxe Aterpetxe. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asteigin Hamburgues. Zalduireta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iñurrioz, 7. 943 882910
Baskana. J. Miguel Iñurrioz, 11. 943 882023
Belduze. Pza. Belduze, 2. 943 885975
Gotxo denda. Pza. Barrendian, 1. 943 089158
Gorriarte/da. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiriariñ. J. Miguel Iñurrioz, 3. 943 886592

BEASAIN
 KALE NAGUSIA, 26
 943 08 68 55
 BEASAIN

CASTILLO HOTEL

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

DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna. Zalduireta, 3.
 Iratz etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161763
 J. Miguel Iñurrioz, 1. 943 087933

ASADORRETEGIA KATTALIN
 Especialidad en chuletinas de lomo a la parrilla
 Kattoa katea 4 (junto al polideportivo). BEASAIN
 Tfno. 943 88 92 52 / www.kattalin.com

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

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

Rubiorena. Zalduireta, 7. 943 885760
Tri Ta. Nagusia, 18. 943 880000
Txañtangoñri. J. Miguel Iñurrioz, 7. 943 886949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA
 Taberna & Jantetxea
 Nafarroa Etorbidea 21 - BEASAIN
 943 886 829

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Leizako Erepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

// BERGARA

Agirre/bete. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraskozuri, 7. 943 762040
Artelake (pizzería). Artelake, 1. 943 762537
Azpeitxi. Arane Etxek, 13. 943 762224
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguzkitza. Arane Etxek, 20. 943 767045
Ereñi Asador. Fraskozuri Enparante, 1. 943 763851
Etxargi. Mañasterreka, 8. 943 765312
Etxerri's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Caspar. Barrenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761165
Infernokua. Mañasterreka, 3. 943 761849
Iruña. Amillaga, 23. 943 761559
Iruan. B° Elous, 5. 943 853250
Jam. Santaltzila, 5. 943 760989
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

Restaurante LASA Jatetxea
 Gastronomía selecta y elaborada - Amplios salones para bodas
 Pabisaio Oazteko - BERGARA
 Tf. 943 76 10 55 - Fax 943 76 20 29
 www.restaurantelasa.com

LASA

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

Mekolalde. Mekolalde, 1. 943 765018
Ortiz Asador. Angiozar, z/g. 943 762268
Siriñiri. Barrenkalea, 3. 943 765919
Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
Tarifo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mahatietegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibaragar, 31. 943 765099
Txañtangoñri. Zubiaurre, 33. 943 761584
Txueringo. Osinbua Auzoa, 14. 943 764863
Zabalá Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berrí. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisía Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokain, 14. 943 191297

Atoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztilain. Aztilain bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestelkua, 9. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033
Mazzantini. Sokain, z/g. 943 194242
Ondar Gain. P° Gardetas, z/g. 943 193277
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aginaspil. Urteaga, 22. 943 200608
Artia. Pza. Miesón, 7. 943 206348
Aztilain Asador. B° Aztilain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain 7. 943 206763
Birjinatea. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arreguita, 4. 943 121650
Gastroteka Astelena. Estación, 7. 943 207032
Gurpil. Isasi, 1. 943 201152
Guri-Guri Asador. Arregait, 16. 943 120865
Irri Sagardotegia. Avda. Olatoa, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelaitz, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA
 Bidas, celebraciones y cocina tradicional
 B° Arrate, 4. 943 12 12 62

La Jara. Saratsuegui, 5. 943 24360
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO
 Venta de vinos y vinos por coposa
 Isasi, 19. 943 03 38 00

Maitane. Campo de tiro, B° Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matariñe. Olatola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Aztilain, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. P° Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Wok 999. Olatoa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artelake, 4. 943 768284
Espaloña. Maaila, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatokara. Añolia Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudariñen Bidea, 4. 943 768203

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olospe, 1. 943 741244
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibaí-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iñurri. Pedro Muguruza, 22. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzuzun, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 748531
Txañrindua. Ermuarribide, 1. 943 740793
Usua. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

VIENTO SUR

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

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Ardua. Fuerte San Marcos. 943 522271
Azart. Mar de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alia Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zabalbidea, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalbidea-Zenteloen. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. B° Zabalbidea, 943 523905
Eguzki. Oretaeta, 2. 943 341225
El Tokote. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereñeta. Zabalbidea, z/g. 943 515913
Ereñerrieko Batzokia. Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468
Frantilla. Asitargarragoa bentak. 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gabinburu. C.C. Niessean. 943 521661
Gasztelu Hostal. Andre Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirritia, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapiton Enea, 943 511086
Izadi. Afeluz, 11. 943 304069
KB. Camilo Zumardía (Alameda), 943 247404
Kil. Viteri, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Las Cazuellas. Alia Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Meñe. Alameda Gamón, 2. 943 528392
Merino. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Mesón Extremio. P° Itzieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Avda. Aldea, 20. 943 522455
Orens Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oseña. Zabalbidea, 12. 943 527997
Ostolaza Asador. Asitargarra, 6. 943 514105
Perena. Asitargarragoa Bentak. 943 515252
Pizzo Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pscinas. Alto Beraur, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 300455
Sutondo. Polig. Másti-Lodi, z/g. 943 344920
Tai Mahai. Sorginbuitu, 23. 943 528614
Telpezzia. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tejy S. Marcos. 4. 943 511592
Ur-Gain. Fontedeja, 943 244745
Venezia Sidrería. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zabalbidea. B° Zabalbidea, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Erezillo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trinbera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Argindegia. Manzaneta, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendialdea, 9. 943 714345
Otraza. Aranzubertza, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Talapatra. Talapatra Benta, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegia Ostalua. Argindegia etxea, Ezkio, 943 720267
Itsaso Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315
Andeaga. Industriaduna, pab. 1. 943 041007
Lubako Berri. B° Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

AZTIRIA
 ERRETEGIA - ASADOR
 BARRIO ERRETEGIA SUZALDARITZA
 COCINA TIPO VASCA
 Santa Maria auzoa - 943 73 36 22

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Xistia. Fuenterrabia, 8, 943 619317
Virginia. Arbesko Erdura, 19, 943 620795
Virginia. Luis Marcano, 37, 943 631223
Volmer. Arbesko Erdura, 5, 943 611992
Wamma's. Behobia, 4, 943 629890
Yong Feng (apexin). Zubiaurre, 8, 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

// IRURA

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

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain. Muñiarbe 39, Itziar, 943 199370
Itzazpe. Bº Itziar, 943 199401
Itzazpe. Bº Itziar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Arriola auzoa, 943 603052

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaida, 13, 943 19 9004

Santuarian. Martadi, z/g, 943 199397
Txinburu-Hurri Sideria. Martadi, 943 199389
Txomin. Martadi, z/g, Itziar, 943 199026
Urberu Sideria. Bº Erriogata, z/g, 943 199327
Zubikarri Buri Gurri. Muñiarbe, 8, 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñiarbe, 5, 943 372089
Avenida. Hipódromo erretiroa, z/g, 943 362709
Bugati. Pº Hipódromo z/g, 943 371412
Buggy Hamburguesaria. Jaizkibel plaza, 6, 943 366607
Dakara. Nagusia, 8, 943 575859
Epel. Golaikale, 1, 943 362701
Errekaxto. Oria Ertebidea, 4, 943 365557
Golegi. Hiruñido Baiara, 1, 943 361404
Jalál. Nagusia, 67, 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10, 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21, 943 369356
Martin Berasategui. Lendi, 4, 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu bilbildea, 15, 943 370739
Otegi Sideria. Camino Ilarratubeta, z/g, 943 365029
Panxaso Shangai (chino). Pablo Muñiarbe, 3, 943 371893
Potei. Adarra, 5, 943 361551
Riojanos Asador. Ustizin, 13, 943 362720
Rummy. Nagusia, 71, 943 369341
Tai's. Juan de Garai, 1, 943 371605
Txalart Txoko. Zirkuitu bilbildea, 1, 943 370192
Zurpe. Pº Hipódromo 8, 943 366620

// LAZKAO

Amebi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9, 943 162523
Batzokia. Hingoino, 4-6, 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16, 943 889943
Hotel Lazkao. Zubiereka auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi ZZ, 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3, 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoendi, z/g, 943 880805

// LAZKOURRI

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI



BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
Jatetxea
 Egunkero menua
 Karla
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

AZTIRIA
ERRETEGIA - ASADOR
 Baserri erretiroa, SAMA, GARATZA
 COCCINA TIPICA VASCA
 Santa Marina auzoa, 943 73 13 22

Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 730622
Benta Lohar. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eliz-Ondo. Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutabaga. Nagusia, 10, 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10, 943 731457
Katlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 8, 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, z/g, 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10, 943 731751

MIRANDAOLA

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

TXEPETA.

Azkorri, 24, 943 730051

Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10, 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Guadalupe, z/g, 943 800666
Bartzelona Esnaola. auzoa, 7, 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1, 943 806554
Inautzi. Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 25, 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

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

// LEZO

Aizpea Asador. Pto del Santo Cristo, 6, 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdulos frescos
 Tomás Garbizu, z/g, 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087
Errekalde Sideria. Bº Gaintzurizketa, 943 490295
Ebernerri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto. Guilleme de Lazon, 4, 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35, 943 526590
Iriarte-Etxe. Bº Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Irurtzun. Irurtzun, 60, 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubintzo, 9, 943 521966
Kaialde. Puzentzenare, 6, 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotzarría. Etxe Sabarria, 1, 943 512848
Lur Jatetxea. Urune, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etxeri. Elías Salaberria, 12, 943 527897

Orkidea. Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 492051
Sagartzu Sideria. Alto de Altamira, z/g, 943 525441
Sahtasa. Ctra. Lezo, 4, 943 529442
Sorgin Taberna. Guilleme de Lazon, 943 527945
Tiñelu. Zubintzo, 2, 943 527946
Zaldiak. Ayda, Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubintzo, 17, 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 6, 943 755091
Landa. Garagarza, 32, 943 756028
Luzakile. Mendarotzabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai. Mendarotzabal, z/g, Garagarza, 943 756072

// MUTIOLA

Mujika. Lierma, z/g, 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g, 943 801166
Pabdi. Lierma, 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
Jarri-Tokki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g, 943 603044
Kalbario. Laranga Auzoa, z/g, 943 603256
Karriak Zaharri. Muelle, z/g, 943 603954
Mirra. Poligono Mirra, 943 603130
Pikua. Bº Laranga, 629 103780
San Juan. Bº Laranga, 13, 943 603167
Zelaitea. Olatz, z/g, 943 604595

// OIARTZUN

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
 Bº Altabar, 943 49 07 11

Alhambra. Bº Arraiga, 943 491230
Amazkar. Casa Zametala, 943 492783
Anixeta. Bº Altabar, 943 490306
Arista Asador. Bº Ugaldeho, z/g, 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g, 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10, 943 490066
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 491340
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 491340
Bidehartere Sideria. Arraiga-Núeño, z/g, 943 492101
Bikain. Zuzamabar, 9 Ugaldeho, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esoiz. Zuzamabar, 72 Ugaldeho, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
 Puzuboaerrea kalea, z/g, 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029
Garbara. Euskal Herria, 2, 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altabar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxixu Asador. Bº Ugaldeho, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide. Elorondio, 20, 943 490021
Irunderrene. Bº Altabar, 1, 943 490535
Isaspi Sideria. Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kaspe. Tomola, 21, 943 491254
Lala. Landeño, 3, 943 493859
Lintzín Hotel. Ctra. Madrid-Iru, km 469, 943 492000
Lushe. Ugaldeho, 943 492101
Marcos. Zelamusi-Polig. Ugaldeho, 943 494390

Masusta. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de Mercado con toques actuales
 Iñurria Bidea, z/g (Ugaldeho), 943 49 11 94

Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 49206
Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atami Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola. Tomola, 2, Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzín, z/g, 943 493901
Orko Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491686
Padi. Bº Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai. Bizardi plaza, 2, 943 492120
Toki Auzo. Zuzamabar, 24, 943 490074
Tolare. Tomola, 20, 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikiñeri Sagardotegia. Astigarrega Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدuburu Bidea, 15, 943 260531
Zubereta. Bekosoro, 1 (Bº Iruñerria), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kaska, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA

Sidería y asador abierto todo el año
 Bº Errekalde, z/g, 943 88 20 49

Garxto. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Luz) 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA
 OSTATU
 Herriko Plaza, LABERRIA
 Tf. 943 885 829 - Fax 943 884 169

// OÑATI

Arkoze Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikubi. Gantib, 17, 943 782483
Debaterra. Udaluz zaharria, 5, 943 780410
Etxebarria. Kalebarria, 1, 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
García. Albeño, 27, 943 782020
García. S. Lorenzo, 29-31, 943 781355
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305

Etxe Aundi
 hotela-jatetxea
 Solapas para BODAS
 de hasta 200 comensales
 • Recepciones de empresa
 • Menús especiales de fin de semana
 Torre Auzo, 9
 www.etxeauundi.com 943 781956

Hospedaria. Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruñitri. Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83, 943 781696
Luis Taberna. Kale Zaharra, 943 782533
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olauxa. Olauxa, 8, 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 1, 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumetregi. Torre Zumetregi, 943 540000
Urbe. Errekalde, 32, 943 781192
Urbako Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxio. Urritxio, 19, 943 783479
Urtiaga. Urbirri, 33, 943 780814
Zelai Zahal. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zorr. Bº Zubilaga, 2, 943 783545
Zumst. Bidebarrieta, 6, 943 716229

GIPUZKOAN NON JAN?

// ORDIZIA

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

ALTAMIRA JATETXEA
ALTAMIRA JATETXEA
- MENÚ DEL DÍA - COCINA TRADICIONAL Y ELABORADA
Altamirako kiroleguna - ORDIZIA
685 794 755 / altamira@igeri.net

Echaniz, Urdaneta, 2. 943 880023

Haizpe, Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz, Anpuero, z/g. 943 160471

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

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

Oiangui, Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Urnauer, 4. 943 160241
Pottoka Cafetería, Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Siderria, Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki, Elvezarreta, 3. 943 884049
Zububi, Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN
ostatu - jatetxea
Sukalde eta oazka berresusatzak
- Babarrunak - Arrantzak berreskituak
- Antzokioa lehean - Iratsagarria
- Baserriko ohizkoak - Arrimua
- Erretxeg berresusatzak - Gazakiak
Erretxerri plaza - ORENDAIN - Tf: 943 65 30 40

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nca. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Anbilla, Abeslari, 2. 943 832309
Ardora, Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz, Abeslari, 4. 943 831657
Errota, Olaskoetia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafetería, Alta Lerbundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Batea, Hondartza bidea, 1. 943 894440
Jose Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kapitxia Asador, B° S. Martin, 943 831407
Kelen Tiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475
Lorezu Asador, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ondena, Ortizala Auzoa, 4. 943 830883
Orriko Benta, Camino Orto-Igeldo, 943 837511
San Martin Asador, B° S. Martin, z/g. 943 830058
Sarxasa Asador, Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Telxalap, Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudarian, 943 830019

// ORMAIZTEGI

Arantxa, San Andres, 13. 943 882822

Asador ITXUNE Jatetxea
- Menú del día (lunes a viernes)
- Platos combinados, hamburguesas...
- Amplio comedor para 100 personas
- Despedidas, celebraciones...
Gabriellada, 14. Tf. 943 16 48 44 ORMAIZTEGI

KUKO
jatetxea
Berjardetegi Plaza, z/g
Tel: 943 88 28 93 ORMAIZTEGI

// PASAIA

A Coruña, P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartete, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anretra, Arraunlari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bailia, Eskalantei, 21. Anbo, 943 521552
Beto, Pza. Ereketa, z/g. 943 308470
Busturia, P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelki, Ctra. Jaizbelki, Donibane, 943 510003
Cantina Pintxos, Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara, San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271

Cofradía, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarrereteta, 8. Anbo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos, Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara, Euskadi, 1. Trintberpe, 943 399071
Ekari, Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23. Trintberpe, 943 404424
Erdiaba taberna, Arandegi, 8. 943 247246
Ereiza, Pablo Enea, 14-16. Trintberpe, 943 390357
Errekutu, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Oña, Eskalantei, 9. Anbo, 943 525696
Ezer, Eskalantei, 40. Anbo, 943 513362
Ganbarra, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goherrri, Eskalantei, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda, Arraunlari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandegi, 5. Trintberpe, 943 394026
Izula, Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
Izarra, P° Nafarroa, Anbo, 943 340164
Izkinia, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jantxo, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oars, 8. Anbo, 943 515414
Marisul, Esnabide, 18. Trintberpe, 943 394751
Marixu, Euskadi Etorb. 2. Trintberpe, 943 399062
Marek, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Alze, 8. 943 394944
Nicolasa, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520657
Pailener Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80. 943 332386
Pitxikulo, Eskalantei, 118. Anbo, 943 520770
Romerak, Eskalantei, 40-42. Anbo, 943 528032
Trentana, Azkuene, 2. Trintberpe, 943 399074
Yoloto, Lezo Bidea, 72. Donibane, 943 523852
Yula Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziargoa, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorano, Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkinia, Zubirano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador, Enozte, 7. 943 751002
Bodega Justo, Gabolote, 30. 943 751144
Beti Jan, Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Etxurra, Santana, 18. 943 751383
Tzurruka, 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 bokatas!
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 Alirri, 13 (Junto a RENFE), 943 65 56 94

Amaroz, B° Amaro, 10. 943 671296
Amets, Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuara, Herres, 18-20. 943 673186

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

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 616797

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arrostegia, 16. 943 673381

Bidebide, Usabal Kirolegia, 943 577573

Botarri
Jatetxea
C/ ORIA Nº2 - TOLOSA
TE 943 65 49 21
www.botarri.com

Burrutzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña, Gortzi plaza, z/g. 943 016565
Casa Julian, Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR
GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y TAPAS
AMPLIA CARTA DE VINOS
MAS DE 160 RONS
VENGA A PROBAR NUESTRO
MARTINI CASERO ¡REPETIR!
Santa Clara, 9 - TOLOSA - 943 01 75 62
www.casajuliandetolosa.com

Eguzkitz Siderria, B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz, Amaro, 9. 943 673867
Euskal Pizza, Gudari, 16. 943 655655
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Goxolegia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 653570
Izari, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratzo, Pablo Gonsalbei, 29. 943 652937
Iruña, Amaro, 10. 943 119828

ILLARGI
Bar-Delicatessen
* Pintxos especiales
* Distribuidor oficial de Bodegas
Azerio & Manzo
Plazo Gipuzkoa, N°1 TOLOSA
943 65 42 29

iratzxo
Pablo Gonsalbei 29 TOLOSA Tf. 943 67 80 37
Erretxegak - Rozkak - Plater konbinatuak
Pintxos - Bokalak - Botokak
Hamburguesak - Sandwichak
Haurtzatze menua

IRRINTZI
Pintxos y bocadillos
Oria, 3. 943 65 43 34

Isastegi Siderria, B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Oria, 6. 943 655775

K - 2
Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

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

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

Larra, Lurrarrendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aida, B° San Esteban, 39. 943 651799
Nigüas Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943
Nociás Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna, Eramartin, 10. 943 016780
Ordizia Berria, Pza. Martin J. Iraola, 647 002725
Orbe Asador, Sanamiguel, 3. 943 651911
Pablo B. Larramendi, 8. 943 598486
Sausa, P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana, A. 943 017636
Telepizza, Plaza Trinteketa, 1. 943 108800
Tolosaidea, N-Iruñ-Madrid, km 43.2. 943 650656
Triángulo, Triangulo plaza, s/n.

TRIANGULO TOLOSA
BONATA DESDEBERRINAR-ENTZALADA BEREZIK
PINTXO AUKERA ZABALA-
PLATER KONBINATUK - RAZIOAK
* TRIANGULO PLAZA TOLOSA

Tripoli (pizzeria), Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria, Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna, P° Alirri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki, Montesque, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abalbarri, Inazabal, 21. 943 330625
Alturna, B° Lategi, 943 554917
Aldara, B° Gobiuru, 37. 943 552036
Benta, Gobiuru, z/g. 943 554415
Besahi, B° Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko, Eratzu, 943 337357
Etlubeta Siderria, B° Oztaran, 34. 943 556981
Ergioen, Ergioen, 26. 943 551089
Eula Siderria, B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 090977
Galarraga Siderria, 943 554917
Guria, Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria, B° Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria, Ctra. Urnieita-Lasarte, 30. 943 365688
Oinamne Sagardotegia, B° Ergioen, 18. 943 556683
Oñi, Pol. Ergioen, 573. 943 557786
PoliDeportivo, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Señen 'Moko' Siderria, B° Oztaran, 11. 943 551014
Uruzula, Etlubeta Baserria, 943 556981
Zaldundegi, Inazabal, 34. 943 551008

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230



Apain. Iñaurrieta, 18. 943 725887
Aisegin. Barenkale, 13. 943 532667
Branigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796



Etxaburu Merendena. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Eke-Azpi. Poligono Mugilegi, 8-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Arizaga, 18. 943 532292



JAI-ALAI
Buenos menús y cocina con toques modernos
Iparagirre, 10. 943 721465

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

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anaitza. Zubiarreneaga, 6. 943 370344
Arretxeta Eretegia. Arretxain Baserrria, 943 366663
Atxega Jauregia. Altezara, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxeeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kaleazte, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilundea Sideria. Bº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Beri, 5. 943 36135
Kentuena. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugalde, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Señiña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragokoa. Santu Enea-Luzza, z/g. 943 362734
Txapelund. Muna-Luzza, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Ertzaola, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Iratzo, 6. 943 361398
Txipi. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808
Txiristratza. Kontseju Zaria, 13. 943 360466
Urdairu Sideria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Austizta. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad de menús.
Amasako Plaza. 943 691210

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxaboko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 691558
Txapelund. Berria, 23 bajo, 943 696449
Urritze. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fé, 21. 943 682496
Kixkourue. Otxeta Agroaketa, 6. 943 501086
Naxabal Asador. Sta. Fé, 8. 943 687146
Uruko. Santa Fé, 8. 943 687146
Zubi-Ondo. Santa. Fé, 2. 943 682876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Erreka, s/n. 943 680044

// ZARAUTZ

AITEN - ETXE

Un clásico de la pañilla al borde del mar
Elkano, 3. 943 831825

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143

Amala. Nafarroa, 3. 943 130549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Lazkao Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834453
Azpi-Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabiku, 10. 943 133457
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euzkalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxas-Lur. Santurbi plaza, 3-4. 943 890138
Kandiela. Torre Luzza Parkoa, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabiku, 10. 943 890168
Nandra Cafetería. Mibelenza, 27. 943 834561
Nabarraz. Barren Plaza, 1. 943 13519
Oparreko Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarautz), 832993
Itxas-Bar. Mendialdua 3A (Malecón), 943 030355
Talai-Berri Txokolaita. Talai Mendi, 723. 943 132750
Tunefort Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika plaza, 943 833557
Yubio. María Etxe-Txiki, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143

Amala. Nafarroa, 3. 943 130549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Lazkao Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834453
Azpi-Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Pabiku, 10. 943 133457
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoiki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratiz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euzkalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxas-Lur. Santurbi plaza, 3-4. 943 890138
Kandiela. Torre Luzza Parkoa, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabiku, 10. 943 890168
Nandra Cafetería. Mibelenza, 27. 943 834561
Nabarraz. Barren Plaza, 1. 943 13519
Oparreko Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarautz), 832993
Itxas-Bar. Mendialdua 3A (Malecón), 943 030355
Talai-Berri Txokolaita. Talai Mendi, 723. 943 132750
Tunefort Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Poli. Musika plaza, 943 833557
Yubio. María Etxe-Txiki, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZARTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzarte, z/g. 943 801293

Zegamako Ostata. San Martín 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria. Caserio Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
Udalebeke Plaza. 943 801799

// ZESTOA

Agustin. Ukena, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147400
Bañerino de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendena. Iratza, 943 147344
Iratza. Erriola Bidea z/g. 943 147067
Katzuala. Caserio Katzuala, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Herrikoa, 9. 943 147954
Lorentzia. Iratza, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Belarriz. Jan. Beibategi Baserrria, 943 696480
Elizondo Panbakea. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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



OIENZTO
Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu. 943 69 37 50

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

// ZUMAIA

Algorri Sideria. Puerto Etxeberri, 943 865617
Baseta Asador. Pabiku Etxeberri, 25. 943 862073
Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beobide, 2. 943 574986
Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioiki, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniozero. Ctra. G-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaieta, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

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

Zalla. Upeña plaza, 16. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaieta Hotel. Iratza, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 16. 943 862387
Alkartetxe. Secundino Etxadela, 6. 943 742626
Aranzazu. Argivao, 2. 943 720683

BIDEZAR

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



Hotel Restaurante
Hotel Restaurante Etxebarri, ZUMAIA, 1. 943 7212 (Tx. 9432000), Fax 943 72 4474

Ezkioarta. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kafetaria. Piedra, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274



KORTA TABERNA
Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 30 (Etxa). Tfn. 943 79 82 66



PIEDA 4 - ZUMARRAGA
saskitaberna@gmail.com

Txurru. Argivao taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Plaza Navarra, 3. 943 253896

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



ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 12 (PARTE VIEJA)
TF. 943 42 53 55 - DONOSTIA

Carol Archel dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, abarcando **todo tipo de pescados y precios**. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. Ahora, a principios de año, podemos disfrutar de pescados de temporada como el txipirón, la lubina, la andeja o corvina, la dorada, la erla..., sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'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 Termera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embudidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El **foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Roujé** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrilegas, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete 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

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larranaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larranaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cría y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



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 Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

UAN BELMONTE 4, BEHEA - ZUMAIA - TF. 943 86 53 93

Dirigido por **Julian Azkune** y **Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE persigue una doble finalidad: Por una parte, poder comprar **buen bacalao de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir de Zumaia y en todos sus formatos** (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, desalado...). Por otra parte, ofrecer **todo lo necesario para preparar una comida**, desde los entrantes, hasta los postres. Para ello cuentan con **Jamonés ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León, Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...). **Carnes congeladas** -también reservan en fresco- (Chuleta de viejo, Cordero, Pollo de granja), **Mariscos congelados** (Cigalas, Gambones...), **Quesos variados** (Idiazabal, Roncal...) y una gran variedad de **Vinos** (Rioja, Navarra, Ribera, Rias Baixas...). Zatozte ofrece asimismo **Servicio de Catering**.



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 la página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



CASA SANTOÑA: DEL MAR A LA MESA

PZA DE LA CONSTITUCIÓN, 12 - DONOSTIA - TF. 943 434 846

CASA SANTOÑA es una empresa familiar que se dedica a la **fabricación artesanal de productos del mar desde hace más de 30 años**. Dirigido por **Marco Antonio González** y **Eider Palacios**, nuestra especialidad son las **Anchoas del Cantábrico**, producto en el que **somos líderes de un mercado muy selecto**, así como otros derivados del mar, como son la **Sardina Ahumada** (Ganadora del pintxo medieval 2014) **Atún, bacalao, salmón** y salazones como **Mojama, maruca y Mujol**, todo de **fabricación artesanal y producción propia**. También contamos con nuestro "Sabor Tradicional", **encurtidos de la huerta murciana** y de nuestra bodega **Lambuena, (D.O. Ribera del Duero)** que ofrece buenos caldos a muy buen precio, aparte de otros productos variados que completan el buen sabor de los productos artesanos.



ARANTZAZY ARRAINDEGIAK

Mobila: 637 008 488

Nagusia, 20
IDIAZABAL
Tf. 943 18 70 68

Juan XXIII
BEASAIN
Tf. 943 88 14 13



MAIU

harategia - urdaitegia

Elaboración propia de:

- **FRITOS:** Croquetas, pechuga, lengua...
- **SALCHICHAS, CHORIZOS, CHISTORRAS...**
- **ALBÓNDIGAS, CALLOS...**

Goen Kalea 8, ORDIZIA. 943 04 37 02



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 té**s de los **más variados estilos y procedencias**: Téss verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Téss 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 AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

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



La simplicidad es la última sofisticación

Leonardo da Vinci