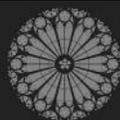




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



@AlaiGourmet



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!!

// aurkibidea índice

- > **iritziaopini3n**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Esencia de vid (Dani Coman) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 7
- > **berri goxoak noticias consabor**
Verdel en Mutriku.
Probaketak 2015.
Viveros en la calle.
Novillas en Tolosa.
Ferias y Mercados de Gipuzkoa 8-9
Jornadas Minimal en Murgia 10
- > **jakitea elkarte**
Albistur jatetxea (Oiarzuntz) 11
- > **azalean en portada**
Botarri (Tolosa) 12
- > **euskadigastronomia**
Sagardotegi garaia - Tiempo de sidrerías . . 14
- > **pi pilean aldente**
Premio para "La Senda del Pintxo" 16
Casa Maruxa: 30 años 20
Xabier Gutiérrez se pasa a la novela negra . . 21
Tiempo de calçots en All i Oli 28
- > **las recetas de catalina gogya**
Korta (Gabiria) 22
Maitte (Lazkao) 23
- > **comiendo con...**
Kiko Agudo (Comercial Aurki) 24
- > **kartara alacarta**
Gatzelumendi-Antxon (Irun) 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoan non jan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **lo egindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



minimal²

II JORNADAS DE ALTA GASTRONOMÍA EN MINIATURA



// azala portada

Chuleta a la parrilla con pimientos del piquillo
(Restaurante Botarri.TOLOSA)
Receta en pág. 13

// Reconocimiento al pintxo donostiarra

Ha resultado toda una sorpresa para los que hacemos mesa a mes Ondojan.com el haber recibido la notificación de que nuestro libro "La Senda del Pintxo" ha resultado elegido como mejor libro de cocina del estado en los Gourmand Cookbook Awards de 2014 y saber que competirá en Junio en Yantai (China) con los mejores del mundo en su género. En cualquier caso, no nos queremos colgar ninguna medalla que no nos pertenezca y queremos que esta distinción sea tenida en cuenta como un reconocimiento al pintxo donostiarra en general. A fin de cuentas, "La Senda del Pintxo" no es un libro de recetas originales, sino un recopilatorio que recoge 100 recetas ofrecidas por otros tantos bares de Donostia que nos han desvelado sus secretos y nos han dado a degustar sus maravillas en miniatura. Los autores de este libro, sin negar que hemos tratado de hacer lo mejor posible nuestro trabajo, no hemos sido más que los transmisores de este fenómeno donostiarra, el de los pintxos, que va extendiéndose a todo el mundo. Zorionak, Donosti!

ONDOJAN.COM

#127

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 Arnau Estrader.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeltia (tel.: 609 47 11 26), Inigo 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 hila betero banatan 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.



DE LA CLANDESTINIDAD A LA FAMA

La proliferación de restaurantes italianos, así como asiáticos y de otros países, por todo el planeta (el País Vasco no es, desde luego, una excepción) ha hecho que este mundo de hoy día sea, más que un pañuelo, como se dice popularmente, un inmenso "mantel" multicultural, pleno de mestizajes y de fusión de sensibilidades gastronómicas, antaño exóticas y dispares. Pero en esta virtud muchas veces está la penitencia. Y se cometen a menudo bastantes tropelías culinarias y muy en concreto con fenomenales pastas, arroces y salsas provenientes de Italia, muy desvirtuadas en relación con las genuinas. Un vivo ejemplo de ello es el de una de sus salsas emblemáticas y consumidas: La salsa carbonara.

El nombre de esta salsa, al parecer, proviene de la palabra carbone, que en italiano significa carbón, que tal vez podría hacer referencia a los granos de pimienta negra que lleva desde sus comienzos este plato, que asemejan al polvo del carbón u hollín.

Otra historietta -bonita sin duda, pero sin excesivos visos de veracidad- atribuye su nombre a Los "carbonari", que fueron los miembros de una organización secreta italiana y francesa: la "carbonería" que promovió subversivamente la instauración de un gobierno democrático republicano en Italia eliminando a la institución regia. Cuenta la leyenda que como no disponían de demasiado tiempo ni tampoco dinero para cocinar comenzaron a preparar este plato tan sencillo.

Lo cierto es que la receta tradicional, o al menos algo parecida a la actual carbonara se publicó (aunque no con ese nombre) por primera vez -no hace mucho tiempo en términos puramente históricos- en el libro de **Ippolito Cavalcanti** (Duque de Buonvicino): "Cucina teorico-practica", publicado por vez primera en Nápoles en 1837, y se elaboraba con huevos, pimienta negra y manteca de cerdo. La receta de Cavalcanti en realidad se ve muy similar a la tradicional pasta cocida con "grasa y huevo".

Mucho más tarde se incluiría en la receta la panceta y en los países anglosajones su recurrente bacon, al mismo tiempo que se sustituyeron, casi siempre fuera de Italia, los huevos por la nata líquida.

Por lo expuesto, tradicionalmente dicha receta no lleva nata, y así se hace en la mayoría de los hogares italianos. Lo que sí es algo muy dis-

POR LO EXPUESTO, TRADICIONALMENTE LA RECETA DE LA SALSA CARBONARA NO LLEVA NATA, Y ASÍ SE HACE EN LA MAYORÍA DE LOS HOGARES ITALIANOS. LO QUE SÍ ES ALGO MUY DISCUTIBLE ES SI SE DEBE HACER CON HUEVO ENTERO O SÓLO CON LA YEMA, COMO LO HACÍA NUESTRO AMIGO EL CHEF FRANCESCO SORRENTI (AMICI MIEI)

cutible es si se debe hacer con huevo entero o sólo con la yema. Si es sólo con la yema (que resulta bastante más sencillo) hay que proceder como lo hace nuestro buen amigo el chef (que tuvo en el barrio de gros de Donostia el magnífico ristorante Amici Miei), **Francesco Sorrenti**, del que transcribimos sus palabras al respecto: "En un bol poner solo el rojo de los huevos (yema) la sal la pimienta negra, el queso rallado (mezcla de Pecorino y Parmesano) y mezclar muy bien. En el mismo bol poner la pasta cocida y bien caliente y añadir el aceite con el bacon que se cocinó antes. Todo hecho muy rápidamente ¡sin fuego! Mezclando muy bien la pasta hasta que se haga como una untuosa crema. Añadir más queso y pimienta encima del plato, a gusto de cada uno"

La receta genuina tampoco lleva ni cebolla ni ajo, aunque sí se admite un ligero aroma a este último.

Al ser una receta netamente romana, el queso debe ser el Pecorino Romano, (incluso el Pecorino Sardo). Pecorino en Italia es sinónimo del queso de oveja (pecora). Pero también se admite que se utilice el Parmesano, solo, o mezclados ambos. Aquí se puede sustituir por quesos de oveja como Idiazabal, Roncal, Castellano o Manchego.

La pasta clásica para esta salsa debe ser el espagueti seco (desde luego nunca pasta fresca) no demasiado fino (del nº 5 por ejemplo) y será difícil que en Italia te sirvan esta receta con otras formas, salvo las similares: tagliatelle, spaghetti, bucatini.

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.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Wine Bar & Store)
Zabaleta, 42 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



TODO UN CLÁSICO

En multitud de ocasiones solemos referirnos a vinos clásicos o a vinos modernos cuando intentamos describir las características de estos. Por ejemplo, solemos entender como clásico a un vino que ha ido adquiriendo a lo largo de su proceso de crianza en barrica, generalmente prolongado, una serie de matices más bien debidos a ésta y no tanto al "carácter frutal" del vino. Por el contrario, cuando hablamos de vino "moderno" nos referimos, generalmente, a vinos de un corte donde el carácter frutal del vino prevalece frente al de la crianza, la cual no suele ser demasiado larga. Podríamos entender incluso también por un vino clásico de una determinada zona, aquel vino que lleva un tiempo considerable en el mercado con cierto éxito lo que avala.



Hace unos pocos días tuvimos en ESSENCIA una fantástica cata con Roberto Oliván, uno de los jóvenes valores vinícolas más interesantes del momento. Heredo viñedos muy viejos principalmente de gamacha en su pueblo natal, Viñaspre, en Rioja Alavesa y poco a poco se ha ido haciendo con alguna que otra parcela más. Roberto es un auténtico experto en suelos y elabora sus vinos de manera muy parecida a como lo hacían en el lugar muchos años atrás. Entonces se plantaban varias castas de uva mezcladas en un mismo viñedo, tintas y

blancas, para después elaborar los vinos con todas las uvas juntas. La proporción de uva blanca en los vinos tintos podía incluso llegar al 60%, lo que aportaba finura aromática al vino, frutuosidad y gran capacidad de envejecimiento debido a un pH más bajo. Esto es precisamente lo que hace Roberto, emplear ese concepto para elaborar vinos de parcelas concretas, con cepas blancas y tintas, algunas de ellas de más de cien años y así transmitir la personalidad e historia de sus viñas y sus gentes.

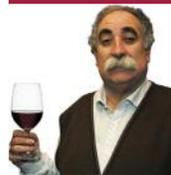
El resultado es todo un éxito. Vinos de una personalidad apabullante, finos pero intensos al mismo tiempo, frutales aunque con mucho trasfondo y complejidad detrás de ellos. ¿Podría decirse que los vinos de Roberto son clásicos por el hecho de hacerlo tal y como lo hacían sus antepasados? ¿Puede un vino de corte más bien moderno como el suyo denominarse clásico? Las dudas se disipan rápidamente si acudimos al diccionario a buscar el significado de esta palabra.

Clásico: "digno de ser imitado"

Roberto, después de esta definición, podemos decir que tus vinos son auténticos clásicos no sólo de tu pueblo, sino del mundo del vino en general. Zorionak.

DI... VINOS

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



MAS D'EN COMPTE BLANC 2010 (D.O.C. PRIORAT)

Cal Pla es una bodega familiar situada en el pueblo de Porrera, con 200 años de historia dedicados al vino. Todavía hoy se puede contemplar la bodega original con sus bóvedas e inscripciones antiguas referentes a curiosidades del mundo del vino, donde envejecen los caldos producidos en las 24 ha de viña propia ubicadas en el valle de Porrera. La D.O. Cualificada Priorat abarca un pequeño territorio que no llega a las 20.000 ha, de las cuales solamente 1.600 han sido plantadas de viña. La orografía es muy accidentada, e implica que el cultivo de la viña sea complicado, exigente y muy costoso.



Al este del Priorat, a pocos kilómetros del Coll de la Teixeta, encontramos Porrera. Se extiende a lo largo del valle del río Cortiella, desde el Molló, en el límite con el Baix Camp y dónde nace el barranco de la Garranxa, afluente del Cortiella, hasta la confluencia de este río con el Siurana. El pueblo está situado a la derecha del río Cortiella. Las cepas con las que se elabora este gran vino blanco están plantadas a una altitud entre los 300 y 700 metros sobre un terreno de pizarra (licorella) que transmite mineralidad a los vinos. Son cepas viejas que rondan el siglo de vida. En esta última etapa cuyo inicio se sitúa en el año 1998 la bodega apuesta por un modelo de elaboración de estilo borgoñón, con fermentación de los mostos en la propia barrica, en el caso de algunos blancos.

Joan San Jenís, actualmente a la cabeza de la bodega, elabora este vino blanco con las variedades: Xarel·lo, Picapoll blanco, Macabeo, Garnacha blanca. Fermentación y crianza en barricas nuevas durante 6 meses con las lias. 80% roble francés y 20% americano. Vino blanco potente de color amarillito dorado. En aromas es muy complejo, aromas de albaricoque, melocotón maduro, connotaciones de miel y tostados. En boca es denso largo y elegante. Gran vino, que no nos dejará indiferente. Ensaladas complejas, cremas, arroces caldosos, ahumados, pescado blanco al horno, bacalao, aves, carnes blancas asadas...

Su precio aproximado en tienda especializada es de 10 euros.

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroneb!

BURP...!

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



MADRID 2015

Ir a Madrid significa ir al caos de la gran ciudad, ruidos, coches, millones de personas cruzando los pasos de cebra, y todo lo que una ciudad grande representa.

Pero hay recovecos, bares de lo más castizos, y cómo no, templos de la cerveza.

Primera parada totalmente obligatoria es la tienda **Cervezo-rama beer shop**, nos habían hablado muy bien de **Miriam y David**, y efectivamente, nos acogieron de maravilla; pudimos compartir muchas aventuras cerveceras, charlamos de los amigos que tenemos en común, y de los nuevos proyectos que tenemos entre manos. También nos enseñó las **más de 500 referencias** que tienen en cervezas, todo tipo de jarras, vasos, abridores, libros, camisetas y sobre todo los kits de elaboración de cerveza artesana. Si los visitas te asesorarán muy bien ya que tienen una marca propia; **Guinea Pigs**.

Otra parada que no puedes olvidar es la **Fábrica Maravillas**, un *Brew-pub* en pleno centro de Madrid. Nos atendieron muy bien **Estefanía y Thierry**, quienes nos enseñaron la fábrica por dentro, cómo trabajan en tan poco espacio, qué lleva cada cerveza y cuáles son sus planes futuros. Trabajan con una **Slowbeer de 500 litros**, donde elaboran cervezas para todos los gustos. Tienen una barra que se les ha quedado pequeña, ya que normalmente siempre está a tope de gente. Pero con los **6 grifos y algunas referencias en botella**, pueden suministrar a la inmensa ciudad madrileña.

También podéis visitar la cervecería **Europa**, donde nos encontramos a **Jacobo**, alma de la micro **La Quince**. Nos recomendó venir aquí ya que tienen 10 grifos de cerveza artesana y un buen surtido en botellas. Allí se agradece poder comer, ya que te tomas dos cervezas y necesitas llenar el estómago con algo sólido.



Y para terminar el fin de semana cervecero, cenamos en la cervecería **Irreale**, donde tienen una enorme variedad de cervezas artesanas de calidad, y muy buen servicio de barmans. Allí nos encontramos a Elena Villares, diseñadora de Zarautz beer company, con ella tuvimos que tomarnos unas cervezas para inspirarnos sobre cómo serán las futuras etiquetas y la imagen de la nueva *brewery* Zarautztarra.

En fin, visitad Madrid, está empezando el boom de cervezas artesanas y es interesante ver cómo evolucionará este sector en la ciudad.

Y dejando Madrid atrás, os recomiendo probar la nueva **Hop Hunters**, una *Winter india pale lager* con un 7,5% de ABV y 68 IBU de amargor. Esta cerveza ha nacido gracias a la colaboración de **La Quince, Biddassoa, Gross y Drunken Bros**. Es una cerveza muy **redonda y equilibrada**; puedes encontrar la fruta tropical en nariz pero tiene un ligero amargor en boca, el color ámbar oscuro es muy atractivo. Aunque se pensó que era una edición limitada, seguro que se va a producir más, ya que ha tenido buena aceptación en muchos bares.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!



jaialai, dantza bai ala bai!

EZKONTZAK ETA JAI ALAIAK

www.jaialaidjs.com



XX DÍA DEL VERDEL EN MUTRIKU



© KULTURWEB

Mutriku celebrará la vigésima edición del Berdel Eguna el sábado 28 de marzo. Una efeméride 'redonda' en la que la degustación popular de verdel atraerá a la localidad costera a miles de personas, muchas de ellas foráneas. La jornada, cuyo programa de actividades se extenderá durante el fin de semana, está organizada por Balea Elkarte, que con motivo de este vigésimo aniversario, ha organizado un día del verdel más tradicional, al estilo de cuando comenzó esta fiesta popular, hace ahora dos décadas. Un plan familiar y juvenil en el que habrá una degustación de pintxos de verdel por la mañana, con

pintxo-pote por los bares de la localidad. Y por la tarde, a partir de las 17:00, parrillada de verdel y más pintxos, con el puerto como escenario de la fiesta. Asimismo, están programados conciertos, aún sin nombres y horarios al cierre de esta edición. Al igual que en los últimos años, serán unos 4.000 los kilos de sabroso verdel los que se consuman este 28 de marzo. La localidad mutrikuarra es única en el culto popular que realiza durante el año a la degustación de éste y otros sabrosos pescados de temporada, recuperando recetas tradicionales y combinándolas con otras más actuales.

la localidad y de la comarca. Todos aquellos que se acerquen al recinto festivo podrán disfrutar de una muestra que servirá nuevamente para reivindicar la figura de la mujer dentro de las labores productivas que llevan a cabo en el sector primario, además de poner de relieve la importancia que el colectivo femenino tiene en la sociedad, local y vasca. La cita, en la que se congregarán unos 60 puestos, tendrá lugar en la Plaza Seber Altube, en horario aproximado de 9:00 a 14:00.

Más información: Emakume Txokoa: 943 79 41 39 (Lunes a jueves: 10:30 - 13:30 / 15:30 - 18:30. Viernes: 10:00 - 14:00).
emakumetxokoa@arrasate-mondragon.net

Probaketak 2015

Por sexto año consecutivo, Sagardoaren Lurraldea ofrece al público catas guiadas en diferentes sidrerías. Una experiencia en la que la visita a diferentes *sagardotegis* es la excusa perfecta para descubrir y conocer de primera mano las características y peculiaridades de la nueva sidra de esta temporada, de la mano de los propios productores o, en su defecto, de los enólogos, que son en ambos casos, los encargados de dirigir las catas. Tras las primeras visitas-degustaciones realizadas en febrero, la agenda de estas *Probaketak 2015* para el mes de marzo queda de la siguiente manera:

Sábado 7 de marzo: Gurutzeta (Astigarraga) (12:30) Sábado 21 de marzo: Saizar (Usurbil) (11:00) Sábado 28 de marzo: Zapiain (Astigarraga) (10:30) y Gurutzeta (Astigarraga) (12:30) Zapiain será escenario también en abril y mayo de sendas probaketak, que cerrarán el calendario del presente año. La duración estimada de cada una de las probaketak es de una hora y media. Durante las catas, los organizadores servirán a los asistentes unos pintxos. El número máximo de participantes por probaketa es de 15-20 personas y el precio por persona de cada una de las catas guiadas es de 10 euros.

Más información e inscripciones: 943 55 05 75/info@sagardoarenlurraldea.com /www.sagardoarenlurraldea.com

Y ya que hablamos del caldo de la manzana, anunciar que la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa (Hernani) celebrará un nuevo capítulo y nombrará a sus nuevos cofrades el domingo 15 de marzo.

Culto a la labor femenina en Arrasate

La localidad de Arrasate homenajeará un año más la labor que realizan mujeres baserritarras

y artesanas. El sábado día 7, organizada por el Servicio de Igualdad del Ayuntamiento de Mondragón, se celebrará la feria anual con exposición y venta de productos agrícolas y artesanos realizados por diferentes mujeres de

Los viveros, en la calle

Son varias las localidades guipuzcoanas que podrán disfrutar durante el mes de marzo de ferias y exposiciones en las que lucirán diferentes especies de flores, arbustos, árboles y plantas. Con un clima aún frío, los viveros comienzan a visitar diferentes municipios, en los que exhibirán sus nuevos retoños pre-primaverales.

El sábado día 7, entre 9:00 y 14:00, y dentro de la Ingurumen Astea (Semana del Medioambiente), se celebrará la XIII Zuhaitz Azoka de **Oñati**. La plaza acogerá en este Día del Árbol a diferentes expositores de productos relacionados con las explotaciones forestales de coníferas y frondosas, además de viveros con arbustos, frutales y plantas de distintas especies. El sábado 14 se podrá visitar en **Donostia** la feria mensual de flores y plantas en la Plaza de Cataluña (Gros), de 9:00 a 14:00. Como todos los segundos sábados de mes, se reunirá una decena de puestos y viveros. El domingo 22, **Segura** acogerá su XV Feria de Flores y Plantas, en la que se podrá presenciar la exposición y venta de flores de huerta y plantas de primavera e invernadero, además de la mejor herramienta para el cuidado de parterres y jardines. La cita, una de las más animadas de la temporada, está organizada por el Ayuntamiento de Segura y la Comisión de Ferias. El sábado 28 se celebrará la III Feria de Plantas de **Lasarte-Oria** en la Plaza Okendo. Los puestos estarán abiertos al público desde las nueve de la mañana hasta las dos de la tarde. Además de la actividad comercial, se instalarán en la plaza juegos infantiles y a lo largo de la mañana se impartirá un taller de plantación para niños. Y en fecha aún por determinar, **Eibar** vivirá su V Feria de Flores y Plantas, como siempre, en la Plaza Urkizu, de 9:00 a 14:00.



Probaketak 2015

XIII Subasta de Novillas en el Ferial de Tolosa

Si no media alteración en la fecha, cosa que podría suceder según informaban fuentes municipales al cierre de esta edición, el sábado día 21 tendrá lugar en Tolosa la decimotercera edición de la subasta ganadera de novillas y de diferentes razas de reses jóvenes. Organizada conjuntamente por la Diputación Foral de Gipuzkoa y por el Ayuntamiento de Tolosa, esta feria ganadera se celebrará un año más en el recinto ferial de la localidad, ubicado en el barrio de San Esteban.

Mayor actividad en Ferias y Mercados

Comienza a percibirse una mayor actividad en las ferias y mercados guipuzcoanos durante este último mes del calendario invernal. Son varias las localidades que se van incorporando al quehacer semanal de la venta directa desde sus coquetos puestos, ubicados en plazas y

calles de la provincia.

Todos los miércoles del mes y, por extensión, del año, **Hondarribia** montará su feria agrícola, con venta de productos locales, frutas y verduras. Los sábados de marzo, en **Tolosa**, feria agrícola, organizadas por el ayuntamiento, con los mejores productos de los caseríos de la comarca. En **Mutriku**, el primer Azoka Txikia del año se celebrará el día 14, segundo sábado de marzo. Baserikoa, feria organizada por el ayuntamiento y Debemen, destaca por la venta de productos agrícolas locales y se celebrará, como otros años, en la Beheko Plaza, de 9:00 a 14:00 horas. El sábado 21, en **Arrasate-Mondragón**, cita para su feria mensual, con venta de productos agrícolas y ganaderos locales. El sábado 28, como cada último sábado de mes, **Elgoibar** albergará su animada feria agrícola y ganadera, organizada por el ayuntamiento local y en la que podrá presenciar la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola. Y, al igual que siempre, en **Bergara**, el sábado anterior a la Semana Santa (en esta ocasión, día 28), Feria de Ramos, con exposición de ganado y puestos de productos agrícolas.

bixigarri } Encuentro visual gastronómico.

Fotografía y videos gastronómicos.

www.bixigarri.com

f ● v

MURGIA ACOGERÁ LAS II JORNADAS MINIMAL



J. A. Gómez, Iñigo Kortabitarte, Alex Múgica, Koldo Kortabitarte, Pascal Etcheverría, Mixel Suárez y Rubén González.

El mes de marzo arranca con la segunda edición de **MINIMAL**, las **Jornadas de Alta Gastronomía en Miniatura**, que ya el año pasado reunió a un aforo limitado de 100 profesionales de la cocina para conocer y debatir sobre las últimas novedades en pinchos y tapas. Repitiendo la fórmula, los asistentes unirán teoría y práctica de la mano de 10 reconocidos cocineros de pinchos bajo una metodología trufada de show cooking, charlas magistrales, tertulias y degustaciones.

Las Jornadas profesionales tendrán lugar los días 2 y 3 de marzo en el pueblo alavés de Murgia, elegido tanto por su entorno como por su proximidad estratégica con hasta siete capitales de provincia. La sede será el Hotel Restaurante **La Casa del Patrón**, dirigido por los hermanos González y cuyo responsable de cocina, **Rubén González**, ejercerá como "maestro" anfitrión para los asistentes.

Como novedad en estas Jornadas, asistentes no profesionales podrán disfrutar el día **1 de marzo de una cena abierta al público con los mejores pinchos y tapas del 2014 maridados con vinos de excepción**. Una oportunidad única de disfrutar en un mismo restaurante de obras maestras de la gastronomía en miniatura. La cena tendrá un precio de 49 euros y se puede reservar

llamando al 945 462 528

Estas jornadas tienen el apoyo de **Basquetour**, la Agencia Vasca de Promoción Turística por medio del Club de Producto Euskadi Gastronomika.

10 "maestros" cocineros

El equipo docente reunido para **MINIMAL** cuenta con **los ganadores de los certámenes de pinchos más importantes del panorama gastronómico actual** o con un curriculum de reconocido prestigio: **Mixel Suárez** Campeón de Álava de cocina en Miniatura 2014; **Igor Rodríguez**, Master of Masters Minimal 2014; **Pascal Etcheverría**, Campeón de Pinchos de Iparralde 2014; **Helena Rodríguez Centeno**, Subcampeona del X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid en 2014; **Juan Antonio Gómez**, Premio Eusko Label Campeonato de Pinchos de Euskal Herria 2014; **Jesús Iñigo**, Campeón de Pinchos de Euskal Herria 2014; **Koldo e Iñigo Kortabitarte** Premio Kutxabank al Pincho Popular en el campeonato de Euskal

Herria de Pinchos 2014; **José Ignacio Castrozeza**, Subcampeón del X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas en 2014 y Ganador del Pincho de Oro en el Campeonato provincial de pinchos y tapas de Valladolid y **Alex Múgica** Tapa más Tradicional en el X Concurso de Tapas y Pinchos de Valladolid 2014.

Para completar las ponencias los asistentes contarán también con el trabajo del maestro anfitrión, **Rubén González** de La Casa del Patrón, Campeón de Pinchos de Álava 1995, 2005 y 2007 y subcampeón de Álava 2014.

Durante las jornadas gastronómicas se prestará especial atención a los productos alaveses y el anfitrión Rubén González utilizará ingredientes de Álava en todos los platos que se degustarán en la comida inaugural de **MINIMAL15**.

Apoyo institucional y del sector

Las Jornadas **MINIMAL**, por su posicionamiento innovador, cuentan con el respaldo del Ayuntamiento de Zuia, la Cuadrilla de Zuia, la Diputación Foral de Álava y como se ha indicado antes Basquetour, así como con el patrocinio por Araex-Spanish Fine Wines, Estrella Damm, Makro y la colaboración Artepan, Bragard, Cafés La Brasileña, Hotel Hogar y Coca Cola.

Los profesionales de la hostelería que quieran conocer de primera mano las ideas más vanguardistas de la Alta Gastronomía en Miniatura pueden reservar una de las 100 plazas a en www.gastrominimal.com o llamando al teléfono 672 263 917 .

Estas jornadas están organizadas por **La Casa del Patrón** y la empresa **Baseclick**, especializada en eventos gastronómicos.



ALBISTUR: TRADICIÓN EN OIARTZUN

Tradición con mayúsculas. Eso es lo que nos encontraremos si traspasamos el umbral del Albistur, un encantador restaurante de paredes de piedra situado en el apartado paraje de la plaza Klarene de Oiartzun, dirigido desde 1997 por los donostiarras **Miguel Montero** y **Mikaela Benavente**. Desde el primer momento, Miguel nos sorprende con unos ricos Espárragos de Navarra a pesar de no ser todavía temporada. El secreto consiste en que este hostelero los congela en su mejor momento para poder ofrecerlos todo el año y no tener que recurrir a las conservas. Lo mismo sucede con los Hongos salteados (ver foto), que son cocinados al ajillo y congelados con el mismo fin. "En la medida de lo posible me gusta servir productos naturales, elaborados en casa. Difícil será que os venga un ardor de estómago o cualquier molestia por haber comido en mi casa", afirma convencido de sí mismo. La verdad es que ambos productos, especialmente los hongos, sabrosos y cocinados ligeramente al dente, están exquisitos y se agradece el poder disfrutar de estos productos sin el habitual regusto de las conservas.

Nuestra degustación continua con un txangurro al horno (ver foto) con el que tocamos el cielo. Crujiente por fuera, suave por dentro y de una gran finura en sabor, el crustáceo se deshace en la boca. Según nos comenta Miguel, en Albistur utilizan carne de centollo sin mezclarle bacalao ni otros productos, práctica que se da en más de un restaurante.

Seguimos con una Merluza en salsa verde blanca, inmaculada, trabajada también en ese punto ideal entre crudo y hecho, seguida de una ración de Rabo de buey de las más apetitosas que hemos degustado estos últimos tiempos. La cocción es perfecta y el rabo se desprende totalmente del hueso, mientras que la salsa es densa pero a su vez suave y muy fácil de comer. Hablando mal y pronto, de chuparse los dedos.

Aitona eta Amona

No se puede venir al Albistur sin tomarse un Aitona o una Amona como postre. El Aitona era un clásico del local ya disponible con los anteriores propietarios, consistente en helado, Armagnac y nueces tostadas. El postre era un éxito hasta que Miguel y Mikaela añadieron a la oferta la Amona (ver foto), compuesta de natillas, galleta emborrachada y merengue gratinado. A día de hoy la Amona ha desbancado con diferencia al Aitona, aunque ambos postres siguen teniendo un gran éxito.

Además de la carta, Albistur funciona muy bien con el **Menú del día**, de 12



euros, de carácter muy casero, el **Menú especial de fin de semana** a 20 euros y el **Menú especial de 25 euros** consistente en 4 raciones para compartir (Ibéricos, Pastel de merluza, Crema de cigala y Ensalada de queso de cabra), seguido de un segundo a elegir, postre y bebida. Como puede verse, una buena opción.

Salimos encantados del Albistur, un establecimiento que destila amor por la cocina tradicional sumado a un agradable ambiente familiar al que también contribuyen la presencia del cocinero, **Juan Bautista Zubieta**, natural de Ereñozu y la simpatía y la profesionalidad de **Georgiana**, la camarera que además de servir las mesas, se encarga de decorarlas con gran gusto adornándolas con flores frescas que dan al comedor un precioso toque de color.

ALBISTUR JATETXEA

Klarene Plaza, 1. OIARTZUN.

Tf: 943 49 07 11. www.albisturjatetxea.com

Cierra: Domingo noche, lunes noche y martes todo el día.





BOTARRI: CAMPEÓN DE PARRILLA DE GIPUZKOA

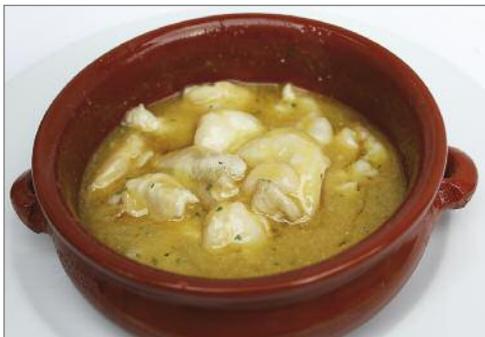
El pasado 7 de diciembre, dentro del marco de la feria de la chuleta de Tolosa, el restaurante Botarri se proclamó Campeón de Gipuzkoa de parrilla en el concurso convocado por la Asociación Jakitea en el emblemático “tinglado” de la villa papelera. **Txemari Esteban** se alzó, entre lágrimas y embargado por la emoción, con la txapela de campeón, pero entre sollozo y sollozo pudo declarar que todo el mérito era de **Leire Etxezarreta**, andoaindarra que lleva 9 años trabajando en el Botarri aunque previamente se había formado con su tío, parrillero de la vieja escuela.

Sea como sea, el jurado determinó aquel día que la mejor chuleta y el mejor rape fueron los salidos de la parrilla que alimentaron Txemari y Leire a lo largo del concurso. Y una visita a su casa deja claro que el jurado no se equivocó, pues el conocimiento del género y el punto de preparación que demuestran Leire y Txemari queda más que claro al probar su carne.

Madurar y atemperar la carne

Por lo demás, estos dos profesionales de los fogones dejan patente su modestia a la hora de encarar el tema. “En el fondo no hacemos nada especial para conseguir este resultado” comenta Txemari. “La calidad de la carne se cuida, por supuesto, y en nuestro caso se la adquirimos a Putzueta de Hernani, casa con la que trabajo desde antes de empezar con el Botarri. Intentamos que la chuleta sea de vaca de edad mediana tirando a vieja, a partir de 6 ó 7 años, y dejamos que la carne madure en cámara unas 3-4 semanas después de traerla, no más. También es importante que la parrilla no esté en llamas ni que suelte humo a la hora de poner en ella la chuleta, y que la carne esté atemperada antes de empezar a asarla. Y no hay otro secreto”.

La chuleta, por lo tanto, es un producto ineludible si acudimos a este restaurante. Y podemos disfrutar de ella en solitario o integrada dentro del



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

“Menú Tolosa” que incluye Chorizo a la sidra como entrante y tortilla de bacalao. De todas formas, Txemari cuenta con realizar una serie de cambios en este menú y añadirle Bacalao a la parrilla y unas Antxoas en salazón como picoteo.

Pasión por el producto

Además de la parrilla, Txemari cada vez cuida más el producto que ofrece en su restaurante. En nuestra visita, por ejemplo, tuvimos la ocasión de probar unas Antxoas de Santoña “tamaño XL” como pocas veces hemos probado de buenas, así como una Terrina de pato que nos llamó poderosamente la atención. “La terrina de pato es lo más casero que tenemos” subraya Txemari, “no quería servir un bloc ya hecho, y nuestros amigos de Goiburu, de Urmieta, nos animaron a elaborarlo aquí con los hígados de pato que ellos nos distribuyen. Nosotros le añadimos sal y pimienta y lo acompañamos con tres purés: uno de manzana, uno de membrillo y moscatel y otro de higos. El resultado es espectacular”.

Espectaculares resultaron también las Gambas de Huelva al horno, otro de los platos emblemáticos del restaurante, que destaca por su calidad, su sabor y su sencillez, al igual que el Besugo gallego a la parrilla que deja claro que en Botarri podemos optar tanto por la carne como por el pescado.

Paso a paso, despacito y con buena letra, Botarri se está convirtiendo en una de las referencias imprescindibles de Tolosa, un gran restaurante al que merece la pena acudir, tanto por su cuidado y variado menú del día como por su excelente carta y su gran parrilla.

BOTARRI

Oria 2, bajo - TOLOSA. Tf: 943 65 49 21
www.botarri.com

> CHULETA DE VIEJO A LA BRASA CON PIMIENTOS



Ingredientes

1 chuleta de 1.200 g.; Sal gorda;
Pimientos del piquillo; Aceite de oliva; Ajo.

Elaboración

Para elaborar la chuleta, la parrilla debe estar ya encendida, sin llama ni humo. Para saber si es el momento de poner la chuleta en la brasa, pondremos la mano en la parrilla. Cuando ésta aguante justo 10 segundos sin quemarse, es el momento de poner la carne, que haremos unos 7 minutos por cada lado (incluso 5 minutos si nos gusta muy poco hecha). Finalmente, espolvoreamos con sal gorda.

Para los pimientos del piquillo: Poner en una cazuela de barro los ajos picados en aceite de oliva hasta que cojan un poco de

Egilea / Autora:

**Leire
Etxezarreta**

BOTARRI JATETXEA
Oria 2, bajo
TOLOSA
Tf: 943 65 49 21
www.botarri.com



color. Apartarlos. Añadir los pimientos con un poco de sal y azúcar y colocar la cazuela en la esquina de la chapa o, en su defecto, colocarla en un lugar en el que el fuego no le dé de manera directa para poder dejarlos al mínimo por espacio de hora y media o dos horas. Si hiciera falta, añadirles algo de agua durante la cocción.



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



“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, Confiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



SAGARDOTEGI GARAIA: TIEMPO DE SIDRERÍAS

Entre enero y abril, el País Vasco se vuelca en un fenómeno gastronómico exclusivo: 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).

Contra lo que pudiera parecer, el fenómeno del menú de sidrería tradicional es relativamente reciente. La tradición sidrera vasca, principalmente en Gipuzkoa, viene de siglos atrás, pero fue a mediados del siglo XX cuando, debido al auge de las sociedades gastronómicas, las sidrerías tradicionales empezaron a recibir regularmente las visitas de los miembros de dichas agrupaciones, que acudían a los caseríos productores a catar la sidra directamente de las kupelas para decidir con cuál de ellas abastecerían a la socie-



dad. Los dueños de los caseríos obsequiaban a los visitantes con un pequeño “pico” formado por productos que maridan adecuadamente con nuestro “néctar” de manzana. Al ver que como consecuencia de ello, las visitas eran cada vez más numerosas y cada vez más gente se apuntaba a las mismas, el menú evolucionó hasta convertirse en una actividad pagada que cada año atrae a las sidrerías a miles de personas, tanto provincianas de todos los rincones de Gipuzkoa y Euskal Herria como turistas procedentes de las partes más recónditas del globo.

El Club de Producto **Euskadi Gastronomika** no podía ser ajeno a este fenómeno socio-gastronómico, y a día de hoy pertenecen al mismo una buena cantidad de sidrerías distribuidas en Gipuzkoa en las que la calidad se cuida de manera especial. Puede consultarse el listado de las mismas en la página contigua.

Más información:
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



LA SENDA DEL PINTXO, PREMIO "GOURMAND COOKBOOK"

Un escueto mail enviado el pasado 28 de enero por la organización de los "Gourmand Cookbook Awards", informaba a **Ritxar Tolosa** y **Josema Azpeitia** que la segunda edición de "La Senda del Pintxo", editada el año pasado, había sido elegida como **mejor libro del estado en 2014**, y competía entre los mejores del resto de países para la elección del mejor libro del mundo, que se dará a conocer el próximo 9 de junio en la ciudad de Yantai (China). Estos premios, fundados en 1995 por el francés Edouard Cointreau, considerados como los "Oscars de los libros de cocina", premian cada año a los mejores libros de cocina editados en el mundo. La noticia ha tenido un gran eco mediático, del que destacamos la excelente entrevista realizada por la periodista legazpiarra **Cristina Limia** en la crónica local de El Diario Vasco y que reproducimos a continuación:

Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa acaban de ganar el premio 'Cookbook Award', que viene a ser el Óscar concedido a los mejores libros gastronómicos del año. Los legazpiarros han recibido el galardón al mejor libro de cocina de España de 2014 por 'La Senda del Pintxo (Donostia-San Sebastián)'. Con ello, pasan a competir por el título al mejor libro del mundo junto a las publicaciones premiadas en el resto de países. El nombre del ganador se conocerá el 9 de junio, en la gala a celebrar en la ciudad china de Yantai.

-¿Qué ha significado para ustedes este premio?

-Es un premio que no cuenta con dotación económica, así que principalmente supone un reconocimiento a nuestro trabajo, que va mucho más allá de fotografiar y probar platos, como se piensa la gente. Detrás de una publicación como Ondojan.com y de libros como "La Senda del Pintxo" hay horas y horas de trabajo de oficina, redacción, tratamiento de imagen, diseño, concertación de citas, desplazamientos... la gente no se imagina el trabajo y los sudores que hay tras un libro como éste. Por eso nos alegra que se tenga en cuenta y se alabe nuestro trabajo, aunque tenga que ser una organización internacional presidida por un francés quien venga a hacerlo. Este

premio se suma al Premio Euskadi de Gastronomía que recibió Josema en 2013 y al premio Baccus que recibió en 2014, que consideramos premios recibidos por los dos, ya que nuestra labor se desarrolla casi al 100% a cuatro manos.

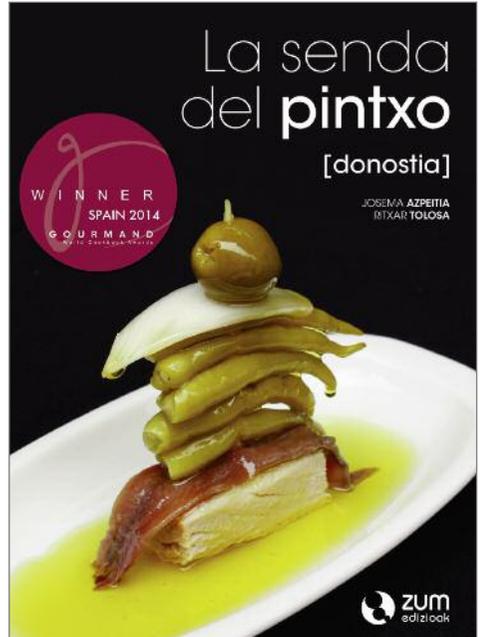
-¿Cuál creen que ha sido el secreto del éxito de "La Senda del Pintxo"?

-Principalmente, y no es por echarnos flores, la calidad de sus textos y sus fotografías. Hasta ahora los libros de pintxos se habían limitado a ser meros recetarios visuales, es decir, ofrecían fotografías fantásticas de los pintxos acompañadas de las recetas de los mismos, presentadas de una manera muy escueta, y como mucho añadían el nombre del bar al que pertenecía el pintxo, y punto. En "La Senda del Pintxo" le hemos dado mucha importancia al bar y a la gente que hay tras la elaboración del pintxo. Junto a cada pintxo hay una fotografía de la barra del bar, el responsable del mismo, el cocinero... seguida de un texto, corto pero intenso, en el que se explican las características del establecimiento, su historia, los rasgos que lo diferencian... Incluimos los datos del bar como dirección, teléfono... para que la gente pueda acudir al mismo a degustar el pintxo. Y finalmente, añadimos un listado de los 10 pintxos principales que pueden degustarse en dicho bar aparte del fotografiado, así que, en el fondo, no es un libro con 100 pintxos, sino que se podría decir que es el libro de los 1.100 pintxos donostiarros.

-¿Impone aspirar al premio al mejor libro de cocina del mundo?

-Pues sí que impone, cómo no va a imponer. De todas formas, aquí, al contrario que en la anterior pregunta, vamos a quitarnos flores. No creemos que vayamos a ser elegidos el mejor libro del mundo, porque en este sector se hacen verdaderas obras de arte. En el mundo de los libros de cocina todos los años son editados libros maravillosos con encuadernaciones y diseños soberbios, contenidos e imágenes muy cuidadas... La producción de libros de cocina francesa o estadounidense, por poner dos casos, es abrumadora, y se elaboran libros con una calidad fuera de serie. Si por un casual, decidieran abrir un apartado "al mejor libro de cocina en miniatura", ahí sí podríamos tal vez tener alguna esperanza...

En la página de la izquierda, los autores celebrando el premio en el bar Ezkurra de Gros con los autores de los diferentes prólogos e introducciones del mismo. De izquierda a derecha: Mikel Otto (Experto en redes sociales); Ritxar Tolosa; June Yamaguchi (Coordinadora de viajeros gastronómicos japoneses); Joseba Balda (Bar Ezkurra); Mikel Corcuera (Crítico gastronómico); Josema Azpeitia y Sergio Errasti (Periodista de Onda Vasca). Fotografía: Yoana Salvador "Bixigarr". A la derecha, la portada de la 2ª edición de "La Senda del Pintxo"



¿Estarán en la gala de premios del mundo que se realizará en Yantai?

-Lo dudo mucho. La organización facilita acudir, pero el gasto lo tiene que sufragar el concursante y en nuestro caso somos una empresa muy modesta como para poder permitir un viaje a China. Si las instituciones apoyaran a los medios de comunicación locales como es debido, tal vez se podría plantear el lograr una ayuda para acudir a representar a nuestro pueblo en una ocasión así, pero nuestra experiencia nos ha mostrado que las instituciones, principalmente a nivel local, no están para echarnos un cable sino precisamente para todo lo contrario.

-2014 fue un año difícil para Zum Edizioak, ¿en qué situación se encuentran actualmente?

-El año pasado, sobre todo su recta final, fue muy difícil para nosotros y para la mayoría de las empresas de nuestro entorno. En nuestro caso, los números no daban y tuvimos que cancelar dos Gidas, la de Goierri y la de Urola Garaia, y efectuar un recorte drástico de personal con lo que ello supone de desgaste emocional y económico. Nuestra situación actual es como una vuelta al pasado en la que nos volvemos a encontrar de nuevo en la casilla de salida del difícil juego de llevar una empresa en el siglo XXI. La ventaja es que 18 años en el tajo, a pesar de no haber hecho las cosas bien, dotan de una experiencia, unos contactos y una serie de aprendizajes que esperamos nos sirvan para salir lo antes posible del bache actual y encontrar un hueco acorde a nuestras necesidades y capacidades.

¿Cuáles son sus retos cercanos?

-Estamos terminando un libro sobre los pintxos guipuzcoanos, "De pintxos por Gipuzkoa-2", elaborado por encargo para la empresa Representaciones Alai, de Urmieta. También vamos a elaborar, en colaboración con la misma empresa, un libro sobre menús y productos de temporada. Por otra parte, estamos volcados en reforzar las dos publicaciones que seguimos editando, OndoJan.com y Donosti Aisia. También estamos trabajando en diferentes proyectos en colaboración con la agencia de Turismo del Gobierno Vasco, Basquetour, y su club "Euskadi Gastronomika" y es posible que hagamos algo con Elkar... En primavera-verano verá la luz la edición en francés de "La Senda del Pintxo", después de que en 2012 se publicara la versión en inglés del mismo.

-Josema también imparte clases en el Basque Culinary Center. ¿Qué nos puede decir al respecto?

-Fue una sorpresa cuando me lo propusieron. He estado desde septiembre hasta finales de enero impartiendo Gastronomía Vasca, una asignatura semestral en la que he tenido que dar clases y examinar a chicos y chicas de todo Euskal Herria, el estado y parte del extranjero, hablándoles de los productos de nuestra tierra, sus vinos, sus pintxos, la historia de nuestra gastronomía, los productos de temporada... Me he encontrado con un auditorio compuesto de jóvenes entusiastas, participativos y con unas ganas terribles de aprender que, en cierto modo, me ha alegrado la vida en este último trimestre tan duro de 2014.



Euskal Telebista dedicó un importante espacio a la noticia. Las capturas superiores muestran dos escenas del reportaje realizado por Marina Etxezarreta a Josema Azpeitia en bares como el Azkena del Mercado de la Bretxa o el Mesón Martín de la calle Elkano.



De "Senda del pintxo" por Gros

No todos los días es elegido el libro de uno como el mejor del estado en su categoría. Así pues, los autores de "La Senda del Pintxo" decidimos celebrarlo con las personas que nos han ayudado redactando las introducciones y prólogos del mismo, efectuando nuestra particular "Senda del Pintxo" por Gros. La cita fue el viernes 6 de febrero en el **bar Ezkurra** donde degustamos, por gentileza de **Joseba Balda Eskurdia**, su mítica Ensaladilla rusa. En el **Bergara**, **Monty Puig-Pey** y **Esteban Ortega** nos dieron a probar su Gratinado de pisto con hongos y la Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, bocados ambos presentes en el libro. En **Hidalgo 56**, **Juan Mari Humada** y **Nubia Regalado** nos obsequiaron con el Volcán de morcilla, manzana y pasas, una exquisita Crema de hongos y un surtido de ahumados. La ronda finalizó, como no, en la **Bodega Donostiarra**, cuyo pintxo Indurain decora la portada del libro. En la Bodega, **Miguel Montorio**, **Mikel Aranguren** e **Izaskun** nos dieron a probar el Indurain antes de servirnos una opípara comida en la que pudimos degustar varios de los exquisitos platos de la carta de este local como la suculenta ensalada de tomate, la espectacular brocheta de pulpo y langostinos, los callos caseros, la chuleta a la brasa... Un auténtico deleite que puso colofón a la exquisita ruta del pintxo. No podemos más que agradecer de corazón a los bares implicados la atención recibida. Muchísimas gracias a todos!! Eskerrik asko!

LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA



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

WINNER
SPAIN 2014
GOURMAND
World Cookbook Awards

MEJOR LIBRO
DE COCINA DE
ESPAÑA 2014
EN LOS GOURMAND
COOKBOOK AWARDS

*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.patxilarranaga.com



COMERCIAL AURKI
www.comercialaurki.com



CASA MARUXA: 30 AÑOS DE SABOR GALLEGO EN AMARA

El pasado 24 de noviembre, Casa Maruxa cumplió 30 años, un importante aniversario que fue celebrado como es debido cinco días después, el 29 de noviembre, mediante una fiesta en la que no faltó de nada, ni el pulpo, ni el vino de Ribeiro, ni, por supuesto, la propia **Maruxa Liñeiro** que a pesar de su avanzada edad lucía pletórica y hasta se marcó unos bailables con su hijo, Sebas, que luce orgulloso en su chaquetilla el apellido de su madre que utiliza siempre en primer lugar.

Y es que **Sebas Liñeiro** siempre ha alardeado de ser hijo de esta gran guisandera de Fisterra que llegó a Donostia en 1962 y se convirtió en un referente de la cocina gallega tras pasar por las cocinas del bar La Estrella junto a la Clínica de El Pilar y la Casa de Galicia de Gros, inaugurada por ella. En 1984 Maruxa abrió su propio restaurante, bautizado con su nombre, y en sus fogones se dejó la piel hasta jubilarse, junto a **Manolo Vilar**, su marido, en 2010. Desde entonces es Sebas quien lleva las riendas del negocio junto a su mujer, **Ana Isabel Bermejo**, y la ayuda en cocina de **Lourdes Ramajo**.

Como bien explica Sebas, "Casa Maruxa no es exactamente un bar de pintxos, ya que la mayoría de la gente viene a picotear nuestras raciones de Pulpo, Lacón con gregos, Jamón de Guijuelo, Gamba de Huelva... y nuestros mariscos traídos directamente de Galicia".

Además de estas raciones, en Casa Maruxa podemos optar por una serie de tentaciones en miniatura como el pintxo de Bacalada fresca (en la fotografía), el riquísimo Pimiento relleno de calamar y gamba, el Pimiento relleno de bacalao, la Bola de carne picante o la de marisco, el Pintxo de lacón, las Croquetas caseras de jamón, sus Tortillas variadas o su rica Ensalada rusa, aunque, como hemos indicado al inicio, el fuerte de la casa sean las raciones, destacando el Pulpo a la gallega y el Caldo gallego.

Pasando al comedor interior, y si queremos hacer una comida más reposada, Sebas nos prepara lo que queramos, desde unas ricas Kokotxas al pil-



pil o en salsa verde hasta un suculento Codillo de lacón con gregos, todo ello sin olvidar una de sus últimas incorporaciones, el Arroz con almejas, que lleva camino de convertirse en otro clásico de la casa.

CASA MARUXA

Pº de Vizcaya, 14 (Amara) - DONOSTIA.

Tf: 943 46 10 62

XABIER GUTIÉRREZ SALTA A LA NOVELA NEGRA

En el momento de enviar a imprenta este ejemplar de Donosti Aisia, faltaban tan sólo unos días para la presentación, en la librería Elkar de Donostia, de la novela **"El aroma del crimen"**, incursión en la literatura de suspense de **Xabier Gutiérrez (Donostia, 1960)**, cocinero del Laboratorio Arzak, autor de un sinfín de libros de cocina, comunicador, bloguero y colaborador habitual en multitud de programas de radio y televisión.

Como él mismo afirma, "Llevo escribiendo desde los 15 años allá donde estoy. Desde cartas de amor a la novia hasta poesía, el caso es que siempre estaba escribiendo. Es algo de lo que no eres consciente hasta que te das cuenta de que podrías escribir un libro".

En cualquier caso, la relación de Xabier Gutiérrez con el mundo editorial hasta la fecha, se había limitado a publicar libros de cocina y gastronomía. El primero fue sobre pastelería y lo editó con una editorial sevillana en 1989, en los años en que dirigía el restaurante Inude, en la calle Euskal Herria. A ese primer libro, que surgió de manera accidental, le han seguido otros 16 libros gastronómicos. Según Xabier, "en todos ellos se ve que hay más que recetas de cocina, principalmente en "El bosque culinario", una reflexión sobre la innovación y la creatividad en la cocina que publiqué con Lur sin ninguna cortapisa, y que para mí cambió la forma de contar la gastronomía".

A este libro le siguió el fichaje por **Everest**, que se fraguó en 8 libros más, así como sus colaboraciones en los libros de A Fuego Negro, Arzak... hasta que llegó el invierno de 2012-2013 en el que Xabier se anima a escribir su primera novela.

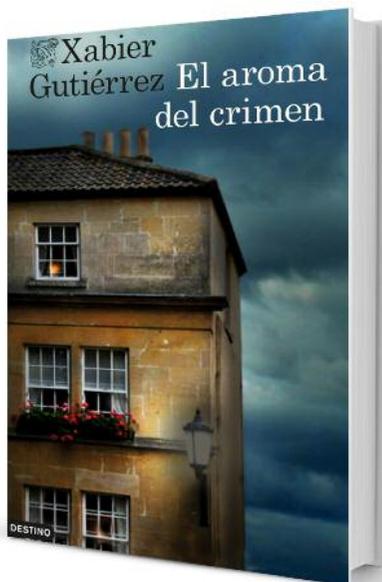
El aroma del crimen

"La verdad es que más que escribir, se puede decir que vomité la novela" afirma Xabier "porque creo que nunca se ha escrito algo tan rápido. Ha sido como una pista de hielo sobre la que he ido patinando hasta que la he concluido. Lógicamente, después ha habido que pulirla". El caso es que casi sin acabar dicho invierno, en mayo de 2013, gracias a una serie de contactos, Xabier habla con **Destino**, filial de **Planeta**, que se interesa por la novela. A partir de ese momento, la dirección de Planeta decidió publicarla y en verano de 2014 se preparó la portada de la misma, que en opinión de Xabier "es una gran portada, ya que ha dejado fuera el tema gastronómico y se ha limitado al del suspense".

"El aroma del crimen" arranca de una manera bestial. Un cadáver flota en el mar cerca de Mikonos, en Donostia una diseñadora de moda es asesinada en su casa, la madre de un joven ex-cocinero acude a la policía convencida de que su hijo, muerto por una enfermedad ha sido en realidad asesinado... tres hechos sin conexión aparente entre ellos pero que provocarán la investigación de los mismos por parte de Vicente Parra, oficial de la ertzaintza que protagoniza el relato.

El carácter gastronómico de fondo de la novela es evidente, aunque Xabier Gutiérrez afirma que "Pasa entre cocineros, pero es mucho más profundo. Al final es una novela en la que todos los personajes se desnudan en un festival sensitivo. En mi opinión es una novela negra, ambiciosa, incluso en algunos casos es letal de pura ambición. Tiene algunos toque de humor pero mi sensación final es que resulta bastante dura".

Xabier Gutiérrez ha firmado con Destino para la publicación de otras dos novelas que seguirán a "El aroma del crimen" y conformarán, de momento, una trilogía: **"El bouquet del miedo"** y **"El hedor de la sangre"**. Tras ser reconocido como cocinero y escritor de gastronomía, los lectores deberán valorar a este autor como novelista de suspense. La suerte está echada. El aroma del crimen se palpa en el ambiente.



Arriba: Xabier Gutiérrez ante el ordenador, una de sus herramientas cada vez más imprescindible. (Fotografía: Mikel Alonso)
Abajo: Portada de la novela "El aroma del crimen"



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 lectores también tengan la oportunidad de acceder a ellas.



Merluza a la moderna

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Cantidades para una cola de un kilo: Doscientos cincuenta gramos de setas, cincuenta gramos de jamón cortado en cuadritos, tres docenas de almejas blanqueadas y media cebolla picada y salteada. Se pone en una cazuela de barro y se mezcla todo; se tendrá la cola preparada, ya quitada la espina, dando la sal y echando zumo de limón y un poco de mantequilla; se rellena y se cose.

En una tartera de horno con mantequilla clarificada se pone la cola, y echando más mantequilla por encima se mete al horno fuerte durante quince minutos y se sirve adornando con huevo duro y picado (aparte la clara y la yema), haciendo dibujos con salsa española.

Nota.- Antes de emplear las setas y el jamón se saltean.

LONTXO ORMAZABAL

(Ormaiztegi, 1976)

KORTA jatetxeko sukaldari burua.

(San Lorenzo auzoa, GABIRIA. 943 88 71 86)

El toque personal de Lontxo Ormazabal

Los pescados en general y la merluza en particular son productos que le encantan trabajar a Lontxo Ormazabal, a pesar de que para muchos el fuerte del Korta es su excelente carne.

La versión de Lontxo de la Merluza a la moderna de Catalina Goya es muy libre, sustituyendo las setas por hongos, la salsa española por salsa americana y añadiendo langostinos troceados y cigalas al plato para aportar color y sabor.

Por lo demás el modo de preparación es el mismo. Los productos se saltean previamente picados, y la merluza, rellena con ellos, se hornea durante un cuarto de hora a fuego vivo para terminar decorándola con las almejas y las cigalas.





El toque personal de Maite Garmendia

Los que conocemos la cocina de Maite Garmendia sabemos que el sabor y la succulencia son dos de las características clave de la cocina de esta Gaintzarra afincada en Lazkao, así que no nos extraña que haya optado por la Menestra de Cordero, un guiso potente y sabroso que junta en un solo plato carne y verduras a modo de plato único con guarnición sin duda todo un precursor de los actuales platos del día o platos combinados.

Maite ha seguido escrupulosamente la receta de Catalina Goya, realizando tan sólo unos pequeños cambios: en vez de lechuga rebozada, ha utilizado espinaca, no le ha añadido jamón, mollejas y sesos para no cargarlo de carne y además de los champiñones ha añadido setas de cardo.

Menestra de cordero

La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se parte y se fríe en abundante grasa y se echa a una cazuela, se le añade salsa española y se deja que se haga. Por separado se cuecen las lechugas, alcachofas, guisantes y espárragos; la lechuga y la alcachofa después de cocidas se fríen con huevo, dándoles la forma de bocadillos.

Todo esto se le añade al cordero, así como zanahorias, cebolletas, patatitas, setas o champiñones salteados, filetitos de jamón, mollejas de cordero salteadas, sesos fritos y huevos cocidos; los espárragos se colocan al tiempo de servir.

MAITE GARMENDIA

(Gaintza, 1968)

MAITE jatebeteo sukaldaria eta jabea
(Elosegi, 22. LAZKAO. 943 08 76 74)



ain
tzi
ñe

okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabirialde 2 - ormaiztegi
tf. 943 88 48 29
panaintziñe@msn.com



KIKO AGUDO: MARCANDO TENDENCIA

Kiko Agudo es una persona que destila optimismo. Satisfecho con su trabajo y su trayectoria, se muestra orgulloso de la labor que desempeña a través de su empresa, **Comercial Aurki**, especializada en productos del pato, que en marzo del año que viene cumplirá precisamente los “dos patitos” de edad, tras su fundación en 1994.

Mucho ha llovido desde aquel 1992 en el que tras haber trabajado varios años en Delicass, Kiko se vio en la calle junto a su compañero de trabajo **Pabxi Altuna** como consecuencia de una reestructuración laboral. “Conocíamos el sector, conocíamos a los proveedores y teníamos ganas de trabajar”. No necesitaron más estos dos jóvenes que decidieron lanzarse de lleno al negocio del pato y el foie en un tiempo en el que, recuerda Kiko, “era más fácil vender en Tolosa una caja de champán francés que un hígado de pato”. Sin pensárselo dos veces, y con la impagable ayuda de su amigo **Michel Elcano**, se hicieron con el almacén actual, que al haber pertenecido a una comercial que distribuía productos de alimentación estaba muy bien equipado y lo terminaron de acondicionar adquiriendo dife-

rentes equipos de frío para llevar a cabo su labor. Al comprar un arcón congelador en Lasarte se vieron agraciados con un viaje a Canarias, lo que les hizo ver que tras tocar fondo lo suyo ya era cuestión de subir, aunque no pudieron disfrutar del mismo debido al volumen que tuvieron que atender en sus inicios.

Un mercado en evolución

A partir de ahí, no les ha faltado el trabajo a los dos socios. La hostelería ha pasado de no conocer el foie a utilizar el pato en todas sus vertientes y en los platos más variopintos, y en Aurki siempre se han preocupado por buscar la mayor calidad en dicho producto. “La pelea de Aurki siempre ha sido trabajar con pequeñas casas francesas que nos garanticen la calidad. Éste es un mundo en el que las grandes empresas terminan por engullir a las pequeñas y nosotros siempre buscamos al pequeño productor, porque esto, en el fondo, es como todo: hoy vais a comer de maravilla porque estamos cuatro y me voy a lucir. Pero si fuéramos 100 no podría servirlos igual”. Podemos dar fe de que Kiko no fan-



farronea ya que tanto los Espárragos rellenos de foie y tartufata con salsa de hongos y caviarolli de trufa, como los Calamares de la Patagonia rebozados con harina y tempura, pasando por la Crema de puerros con foie y lentejas con que nos obsequia, entre otras delicias, están en su punto, al igual que el Txangurro al homo y la Hamburguesa de Wagyu que completan el festín, elaborado casi al 100% con los productos que distribuyen en Aurki.

Cocina sencilla

La cocina sencilla pero efectiva siempre se le ha dado bien a este ciudadano del mundo, guipuzcoano de corazón, pero que ha vivido en mil y un lugares antes de asentarse en su provincia adoptiva. Nacido en la Nava de Santiago (Badajoz) en 1958, Kiko se vino con 5 años a Oiartzun donde creció junto a sus 6 hermanos y hermanas y aprendió los fundamentos de la cocina de la mano de su madre, Concha Coria. Tras empezar a estudiar Peritaje Industrial desistió y se fue de Hippy en la década de los 70 asentándose en un pequeño pueblo de Castellón donde nacieron sus dos hijos, Galder y Ekaitz, que hoy trabajan junto a él. "El hambre agudiza el ingenio, y cuando estás de Hippy tienes que aprender a cocinar con cuatro cosas" afirma Kiko que recuerda que en aquellos tiempos llegó a ganar un concurso de paellas local. "Entonces no tenía ni idea de cocinar arroz aunque ahora se me da muy bien" afirma. Pasada esa etapa de juventud, como delegado de Delicass también le tocó recalar en Cataluña y en Andalucía antes de volver "al nido" del que ya no se mueve.

A día de hoy Kiko Agudo se siente un privilegiado: "Estoy satisfecho de trabajar en el mundo de la gastronomía, de haber tenido la suerte de haber entrado en este sector en el momento adecuado. Estamos en un sector que es el alma mater de nuestra zona y el que tira del carro económico, además de que las crisis las pasamos mejor que otros sectores. Lo único que echo en falta es que en este mundo apenas se valora la figura de los comerciales que somos, al fin y al cabo, los que damos a conocer las novedades a los cocineros y, en muchos casos, los que apostamos por nuevos productos, nos arriesgamos, innovamos, en cierto modo, marcamos tendencia".

> CREMA DE PUERROS CON FOIE Y LENTEJAS



Ingredientes (5 personas)

Foie fresco, flor de sal, pimienta negra, salsa de uvas pasas, lentejas, ajo y cebolla.

Para la crema de puerros: Puerros, patata, apio y nata.

Elaboración

Para la crema de puerros: Cocer los puerros con la patata y el apio, pasar por el túrmix y el chino y añadir un poco de nata para que adquiera una consistencia cremosa.

Cocer las lentejas una horita con una cebolla y una cabeza de ajos. Rectificar de sal.

Cortar el foie en tacos y saltearlo en una sartén.

Egilea / Autor:

Kiko Agudo

COMERCIAL AURKI
Muntogorri Bidea, 2
DONOSTIA
943 33 25 77
www.comercialaurki.com



Disponer la crema de puerros, encima de ella las lentejas acompañadas de unas cucharadas de salsa de uvas pasas (en nuestro caso de la casa Delicass) y coronar con los tacos de foie. Acabarlos con unas escamas de flor de sal y pimienta negra recién molida.





GAZTELUMENDI – ANTXON: MÁS QUE PINTXOS

Acudimos al Gaztelumendi-Antxon de Irun cuando casi todavía no se han apagado los ecos de la reciente concesión de **un segundo sol en la guía Repsol**, convirtiéndose este bar-restaurante en uno de los que más rápido ha conseguido pasar de 0 a 2, si no el que más.

Félix Manso está plétórico. Su contagiosa sonrisa nos muestra a un hombre que disfruta como un niño de su trabajo y convierte en simple lo imposible. Tranquilo, pausado, afable en el trato pero explosivo cuando entra en la cocina y se pone a mezclar, crear, experimentar... Félix Manso es un volcán en los fogones, una bomba creativa, un prodigio de curiosidad e inquietud culinaria.

Mientras algunos cocineros con más tablas que el somier de Pavarotti se ahogan en un vaso de agua si se les pide un simple pintxo con una semana de antelación, Félix siempre responde a nuestras sugerencias de inmediato, sin mutarse, por corto que sea el plazo: "Félix, ¿Es un poco precipitado, pero nos prepararías para pasado mañana una degustación de pintxos para el Donosti Aisia?" "No, mejor venid mañana mismo, que pasado salgo para Lyon al Boccusse d'Or, y luego tengo que ir a París..." "¿Cómo?, tranquilo que mañana mismo vamos!"

Una vez en Irun, Félix nos pone al día acerca de su apretada agenda. El fin de semana siguiente a nuestra visita, se trasladaba a Lyon como observador en el certamen Boccusse d'Or en el que participaba su amigo **Alberto Moreno**, al igual que él perteneciente a la

selección española de cocina. A su vuelta a Irun y tras participar en un evento organizado por Carrasco de Guijuelo, volvía a coger el avión, esta vez a París, para ofrecer una ponencia sobre Legumbres. Y ahí no acaba todo: el 5 de marzo se desplazará al restaurante **El Bodegón**, en Daimiel (Ciudad Real), para ofrecer una cena junto a cocineros como **Antonio Arrabal, Toni Canales, Sergio Fernández**, etc... y a continuación cruzará el estrecho para ofrecer otra cena, en esta ocasión en el hotel **Fouquet's** de Marrakech.

Todo esto no será más que el calentamiento para otro desplazamiento, junto a su "jefa" **Ángela Basabe**, a Burdeos, puesto que en la feria bienal **Vinexpo**, a celebrarse en junio, formará parte, junto con otros cocineros guipuzcoanos, del staff de un restaurante vasco que se instalará en plena feria.

Como puede verse, Félix Manso tiene más que merecido el mote de "El cocinero itinerante". Eso sí, **aunque parezca mentira, este chef donde más tiempo pasa es en la cocina del Gaztelumendi**, de la que hizo surgir, como por arte de magia, los pintxos que ilustran la página contigua y que están incluidos en el menú degustación del local. Pasen (página) y lean.



Félix Manso y Ángela Basabe
Fotografía: Anxo Badía

GAZTELUMENDI-ANTXON

Pza. San Juan, 3 - IRUN

Tf: 943 63 05 12

www.gaztelumendi-antxon.com



NUESTRA DEGUSTACIÓN: EL MENÚ DE LAS SENSACIONES

Los platos presentes en esta página pertenecen al **Menú degustación** del Gaztelumendi, en el que por 80 euros son servidos 10 platos y un postre, maridados con 11 vinos seleccionados por **Dani Corman**. También podemos optar por la versión reducida o "**Menú miniatura**" al precio de 36 euros (bebida aparte). "Al diseñar los platos del menú degustación, siempre intentamos que puedan funcionar como pintxos, para facilitar el trabajo de barra y cocina" nos comenta Félix. Sean considerados platos o pintxos, nos encontramos ante nueve obras de arte culinario que satisfarán las expectativas de cualquier amante del buen gusto.

1.- Foie de bacalao con gengibre y cebolleta: Cuando Zipi y Zape eran castigados a comer aceite de ricino, poco imaginaban que de mayores pagarían por disfrutar de un pintxo de hígado de bacalao. Ahumado con hojas de naranja y acompañado de una pizca de cebolleta, la justa para aportar un leve toque crujiente, se sirve como un sandwich de pasta wantu hecha a la plancha. Graso pero untuoso, succulento... es un bocado ideal para iniciar la degustación.

2.- Carpaccio de vieira y manitas: Compuesto de vieira, manitas, oreja y morro de cerdo, cocinado todo junto y cortado a máquina, acompañado de aceite de sésamo y ralladura de limón... ¿cómo no va a estar bueno?

3.- Cangrejo con cáscara comestible, arena de playa y uva de mar: La arena es foie congelado y rallado, la uva una curiosa alga japonesa... solo el cangrejo es real en este pintxo, eso sí, cazado y comercializado justo en

el momento en que muda de cáscara para que ésta sea comestible. Un faena para el pobre cangrejo, pero una bendición para nuestros paladares...

4.- "Mi cajita de gambas": Aquí también, lo único real es la cajita, porque las gambas son codillos de bogavante en tempura con salsa agri dulce. Un bocado repleto de umami que nos hace llorar de emoción al probarlo, y de pena al ver que se está terminando.

5.- Tuétano de vaca: Otro trampantojo, ya que el interior del tuétano es pez mantequilla cocinado al dente. La crema de base, eso sí, está elaborada con tuétano de verdad. Y la ralladura es trufa. Puro sabor.

6.- Yema a baja temperatura con parfait de hongo, trufa, guisantes y pechuga de pichón: Una exquisita creación con la que Félix Manso quiere hacer un homenaje a sus orígenes. "Si quieres hacer buenos platos de cocina, vete a un caseño" es una de sus máximas. El plato se riega con caldo de pichón, resultando un caldo de gran fundamento. "Los ingredientes los tenemos a mano" insiste Félix "a partir de ahí, es la imaginación de cada cual".

7.- Bacalao al pil-pil de polen de abejas: Para aprovechar bien su rica salsa, se sirve con una cuchara como las que usa David Muñoz, a quien Félix admira.

8.- Cigala y papada: Papada cocida a baja temperatura en su jugo y cigala semifrita sobre mermelada de piquillo. El mar y montaña definitiva.

9.- Mousse de chocolate con gengibre en su propio aro: Terminamos con un buen chute de chocolate. Un final feliz. Queremos volver!

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

TIEMPO DE CALÇOTS EN EL RESTAURANTE CATALÁN ALL I OLI DE MARTUTENE

El calçot es una verdura a medio camino entre la cebolla y el puerro cuya temporada ideal de consumo se da aproximadamente entre noviembre y abril. Esta especie de cebolla tardía encanta a los catalanes, que se pasan dicha temporada haciendo calçotadas, es decir, banquetes a base de calçots que se elaboran a la brasa y se comen con la mano, casi de bocado, tras untarlos en salsa romesco casera. Aunque también las hacen en restaurantes, las calçotadas más apreciadas por los catalanes son las que se hacen al aire libre, en el campo, en el jardín de una masía, y en grupo, cuanto más grande mejor. Aunque nunca hemos estado en ninguna, nos encantaría acudir algún día a una calçotada "genuina".

En cualquier caso, aunque no estemos en Catalunya y aquí no tengamos masías, a lo largo de la temporada contamos con un restaurante en el que sí podemos disfrutar de unos buenos calçots a la brasa, en realidad de los mejores, pues **los calçots que se sirven en All i Oll son de Valls, reconocidos con su propia Denominación de Origen**, los más apreciados de todos.

El All i Oll de Martutene es un restaurante de cocina catalana de montaña, atractivo, acogedor, y dotado de una hermosa parrilla en la que los calçots se hacen a la perfección. Y ahora, coincidiendo con la temporada de sidrerías, sus responsables, **César Barrera y Arantxa Mendioroz**, han ideado un atractivo "Menú de calçotada" que cuenta con los siguientes platos: Aperitivo de la casa (generalmente paté con tostadas), Rebanadas de pan de payés con tumaca, Un generoso plato de calçots y su salsa romesco, una ración de butifarra con alubias blancas y auténtica crema catalana quemada en la parrilla. **El menú incluye el vino y una copa de Cava por persona y tiene el ajustado precio de 35 euros (IVA incluido)**. Sin duda, nos encontramos ante un auténtico chollo y una manera excelente de acercarnos a la cultura catalana por el lado que más nos gusta a los vascos, el gastronómico.

Por si el precio fuera poco, All i Oll proporciona a cada comensal un bonito babero impreso para que todos vuelvan a casa como han entrado en el restaurante, lo que convierte a la calçotada en algo todavía más divertido, una experiencia ideal para acudir en familia o entre amigos. All i Oll, además, se encuentra situado a menos de 50 metros del apeadero de Renfe de Martutene, lo que hace que el acudir a este restaurante sea un placer, tanto para los donostiarros como para gran parte de los guipuzcoanos.

ALL I OLL

Okendotegi, 2 (Martutene) - DONOSTIA
- A 25 metros del Apeadero de Renfe -
Tf: 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com



jatetxe gida

restaurantes

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



Un sorteo digno de un 25 aniversario

El Asador Kattalin, de Beasain, acaba de cumplir **25 años**. Un cuarto de siglo ofreciendo buen producto de temporada, una de las mejores chuletas que puede encontrarse en los contornos y una carta de vinos digna de admiración. Sin duda, se trata de una fecha digna de ser celebrada como es debido. Es por ello que su responsable, **Juanma Garmendia** (en la fotografía, a la izquierda), ha decidido sortear **una opipara cena para dos personas compuesta de Angulas, Besugo a la parrilla, Chuleta a la brasa, Postre, Vino, Café y Copa**, entre todos aquellos que adivinen **en qué día de enero de 1990 abrió sus puertas este templo de la buena carne**. Las respuestas deberán enviarse por correo electrónico a la dirección que encontraremos en la web www.kattalin.com y el sorteo entre los acertantes se celebrará a mediados del mes de marzo. ¡Mucha suerte!!



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 casa **Lukas Gourmet**, que cuenta con varios locales en Zarautz y Donostia. Finalmente, en la planta superior puede visitarse, de manera totalmente gratuita, un interesante **museo etnográfico que muestra la historia de los vascos en su relación con el pan y los cereales**. El museo cuenta con auténticas joyas de coleccionista como los primeros vehículos utilizados por la familia amezketarra Altuna, fundadores de Ogi Berri, así como un panel que muestra los números utilizados por el pueblo vasco antes incluso de la introducción de los números romanos. Las ikastolas pueden concertar visitas gratuitas al museo en las que los niños y niñas aprenden a elaborar su propio pan.

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.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 Iñaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de casero y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de postres caseros: *Arroz con leche de casero, Tarta de queso, Tiramisú...*
Menú Azkarra: 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Berezia (especial):** 23,50€. **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 26€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

GELTOKI DENDA

BEASAIN

PLAZA BARRENDAIN, 1
(ESTACIÓN DE BEASAIN)
TEL. 943 08 91 58

BAR, RESTAURANTE Y TIENDA



Dirigido desde agosto de 2011 por **Juli Monroy e Iñaki Sánchez**, Geltoki denda es un establecimiento en el que la variedad es la norma. Por una parte, en él nos podemos hacer con los **artículos de última hora que necesitamos antes de montar en el tren** (prensa, chuches, refrescos, yogures, bocadillos...) pero también en un agradable bar al que ha sido agregada una **carpa con capacidad para 25-30 personas** que permite que podamos degustar de forma más pausada su **amplia oferta de Pintxos, Bocadillos, Ensaladas, Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches y Desayunos**. Destacan también sus **Ensaladas**, como la solicitada Geltoki (Lechuga, tomate, cebolla, piña, gulas, setas variadas, piñones y pasas) o la de Queso de cabra. Asimismo, tiene gran éxito la tortilla de patatas, que puede tomarse como pintxo o encargarse enterita. Geltoki denda abre todos los días a las 7 de la mañana y cierra domingos y festivos. **Toda la comida se prepara para llevar.**

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

PLAZA DE AMASA
TEL. 943 69 12 10
www.iturrigoxo.com

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS



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 **pecados 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€ **Menú degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maitte Iriondo, Lorea Zubiaurre y Altor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...** Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 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.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

VIENTO SUR

ELGOIBAR

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

PUNTO DE ENCUENTRO DE LOS AMANTES
DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Carlos J. Lahoz, profesional de la restauración formado en la Escuela de Hostelería de Galdakao, abrió en junio de 2011 la Gastroteka Viento Sur para ofrecer en Elgoibar **un lugar de encuentro a los aficionados al vino y la gastronomía en general**. En su bar-cafetería pueden 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 **Fantasmas 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.**

KORTA ERRETEGIA



GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 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

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

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES



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

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 Lodosasa 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.**

GUARDI

IDIAZABAL

MENÚS, CARTA INFORMAL, ALUBIADAS Y TXOKO INFANTIL DE OCIO

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



Dirigido por las beasaindarras **Maitte y Amaia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardi, entre Idiazabal y Segura, Guardi jatekea 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 Tumaca 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, Mondejús...** 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 coqueo restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado en 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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

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



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

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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, tiges...), 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

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41



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

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



LEZO

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



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

Sito en el alto de Gaintxurizketa, 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 Ondarroa*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Revuelto de hongos*, *Paletilla de cordero lechal*, *Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ALBISTUR



OIARTZUN

KLARENE PLAZA
(B° ALTZIBAR)
TEL. 943 49 07 11
www.albisturjatekua.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.**

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA /
ZONA DEPORTIVA DE ALTAMIRA
TEL. 685 794 755 - 677 293 697

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CONCERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma con fuerzas renovadas y con el refuerzo en cocina de Mónica Viz y José Duhau, este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en los **arrozcos** que cada lunes incluye en su cuidado menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos que elabora por encargo como el *Arroz con bogavante* o el *Arroz con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en las cuidadas ensaladas que elabora cada día para el menú o en las que se ofrecen en los menús concertados o en el menú degustación. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 10€ **Entrante, postre y bebida:** 6€ **Segundo plato, postre y bebida:** 8€ **Menú Degustación:** (2 entrantes, 1/2 pescado, 1/2 carne y 2 postres): 35€ (bebida aparte) **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos a partir de las 14:30 (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

ALDASORO

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del **lazaotarra Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habrían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de txipirón...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*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

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



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, Pintxo 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, hamburguesas y bokatas.

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-restauranturubano 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 Pintxos 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 Aizkorri. **Cierra**: De lunes a miércoles. **Parking**.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

MENDI – ALDE

TOLOSA

PARRILLA Y TRADICIÓN DE LA MANO DE IÑAKI ANGUIANO

SAN ESTEBAN AUZOA, 39
TF. 943 65 17 99 - 688 61 49 90



El experimentado chef **Iñaki Anguano**, que llevó los últimos años el Uralde de Hondarribia, dirige, desde finales de enero, este emblemático restaurante que ha sido renovado dotándole de un aspecto más claro y acogedor. **La especialidad indiscutible del local son las carnes y pescados a la parrilla**, complementados con especialidades como *Gambas de Huelva frescas a la plancha*, *Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua"*, *Langostinos salvajes a la plancha*, *Sopa de pescado a nuestro estilo*, *Verduras de temporada en tempura...* terminando bien con un buen pescado a la parrilla (Cogote de merluza, Rape, Rodaballo Salvaje, Lomos de bacalao...) bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o el *Cordero lechal* o el *Cochinillo asado a baja temperatura*, que Iñaki domina a la perfección. Además, en Mendi-Alde **a partir de las 9:30 de la mañana pueden degustarse raciones como Albóndigas, Callos, Ajoarriero, Carne cocida con tomate, Tortilla de bacalao, Caldo...** **Carta:** A partir de 25€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial:** 24,50€ **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

AGUSTIN-ENEA

TOLOSA

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67



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

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embutidos de Guijuelo*, *Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa:** 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

UDALETXEO PLAZA
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES
EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostataua 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 perdiz 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.

BIDEZAR

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

ZUMARRAGA

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

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

SASKI

ZUMARRAGA

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

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



Gaizka Alberdi e Iñaki Gereñu dirigen desde 2010 este bar situado en la popular "cuesta de los cesteros" que **ha ganado cuatro veces el Concurso de pintxos de Zumarraga**. En Saski la oferta en miniatura se cuida de forma especial. Buena prueba de ello es su tentadora y colorida **barra de pintxos, bien provista desde las 9 de la mañana**, y sus pintxos calientes de fin de semana como *Foie con manzana caramelizada, Crêpe relleno de hongos, Brocheta de pulpo, langostino y sepia...* Son también destacables las **raciones** como *Pulpo a la gallega, o los Huevos estrellados en tres versiones: Verdes (con patata panadera y pimiento verde), Rojos (con tibia 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)**

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseros de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, 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 pintos, 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

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



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

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



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 solicitado *Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi*, *Txiistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovariero*, *Txeripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los *hojaldrés*, 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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de 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 antoxas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Itxaso*, *Revuelto de antoxas 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

AKÍ SE GUISA!!

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



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan la **cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con 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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALLABLES

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



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagirre** 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*, *Antoxa y ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletilas 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.

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **Eldi Iraizoz**, es hoy en día el responsable de este centenario bar en el que encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Xtapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*... y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras*... así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroz 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 Lñeiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lñeiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigirla Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y 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 *faco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazuelitas** como *Kokotxas 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.casaurolajetatxea.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 praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos coccciones*, *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*; *Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

CASA VALLÉS

DONOSTIA

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

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de uno de los bares más veteranos de Donostia, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa del navarro **Bias Vallés**, abuelo de **Antxon** y **Bias**, 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

ETXAIDE 4

DONOSTIA

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

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



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**, **Camilleas 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 pac.)

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joaquín 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 bixipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos...* **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en 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): 30€ (IVA incluido) 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 antxoa, Pastel de txangurro, Txixarro 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, aderezo con vinagreta de ibéricos; Txipirones a la plancha con ajilloi 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 verduritas y trompetas de la muerte, Lengüado 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



DONOSTIA

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *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.

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabranroca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *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 remarcables 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

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TXULETA



DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Cuisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha o en revuelto...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos 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 ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carniceros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel**. 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. Urbitarite, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 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. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Cº de Uña, 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 culto al producto de temporada
Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arbelatzi Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardandegi. R. Cattolico, 7. 943 467477
Argenteo. Jatetxea. Plaza Ametzekatas, 943 474246
Ariñedo. II. Paseo de Hiza, 3. 943 218196
Arloka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Aroka. Salud, "Amara Viejo"-, 943 460815
Aralar Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikutxu. 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
Añari 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
Basajain. 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. Artea, 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
Biñotz. 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

CAPRICO

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
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotoki, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Euzkadi Amiltaria, 8.
Dulci Divercencia. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Beso Txiki, 11. 943 281887
Egospari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Etxaki 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 Urbezu, 14. 943 210300
Erota Taberna. Urbite, 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. Saturnesti, 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. Barbera. 943 426514
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. 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. Carquizano, 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. Saturnesti, 13. 943 214311
H. Monte Igeola. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicoló 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 Ofizai, 1. 943 335255
Igeia. Pza. Ibañeta, 2. Igeia. 943 003473
Igeldio Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldio-. 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 (Ibaeta). 943 21 48 94

Inbaurreondo Sagard. Zubiaura, 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
Iñobi. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñesta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iñesto Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 426667
Irigoien 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
Iruñerri Berri. Camino de Igeia, 943 226583

ITURRIOZ

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

Ikaropena. Embeltran, 16. 943 425476
Itxasalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibai-Alede - Martutene-. 943 470757
Izagir. Bidarte Berri Baseria. 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 pintxos
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
Cº Puerto, 14 (Parte Vieja). 943 42 01 80

Juantxo. Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

Hamburguesas, bocatas, pintxos 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 Oriolaga, 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. Balenares, 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 Espiña. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

Cocina tradicional (vasca) y buenos menús
Cº 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 Mía. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Manskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbietta, 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, pintxos, platos combinados...
Padre Larroca, 14 (Gros). 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA

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

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de 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, pintxos 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 Rojianos. 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, 4 (Benta Beri). 943 22 48 00

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

MAMISTEGI

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

Maritullu. Lau Hazeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera

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

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeñeta. 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 pintxos
Elkano, 7 (Centro). 943 42 28 66

MIL CATAS

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

MIRADOR DE ULIA

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

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236

Morgan. Namika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, 8º Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatos de setas 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. Zubintzurri, 10. 943 217151

Nineu. Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Ojaldo. Camino Golatzubi, 100. 943 300853

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

Oliys. Erregazaina, 4. 943 214899

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

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

Oriagui. Portuete bidea, 23. 943 312601

Oriagui Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Ostigar. Corsarios Vascos, 23. 943 451327

Pº Berrio, 13. 943 218940

Paco Benito. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Artache, 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. Barbera, 943 394776

Panpota. Muelle, 2/9. 943 421179

Pasabiku. Cº Illumbi, 11. 943 461665

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue's. San Marcial, 5. 943 429532

Peñin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930

Pekin. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus. Bº Igeñeta. 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos 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 (Igeñeta). 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 Igeñeta, 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

Pintxos, menús y cocina vinilmen municipal
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M. Salaberria, 15. 943 456311

Saltika. 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 Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeñeta 943 217232

Siderria Donostiarra. Embeltran, 5. 943 420421

Siderria Inbaurreondo. Pº Zubiaura, 72. 943 292074

Sibetan Café. Urbietta, 44. 943 464628

SM Café. Urbietta, 6-C. S. Juan, 943 427610

Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Straf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

GIPUZKOAN NON JAN? //

Suhaji, Juan de Bilbao, 17. 943 421280
Syrah. 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
Tejaria. Tejería, 9. 943 282304
Telapiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telapiza. Bermingham, 25. 943 286033
Telapiza. Esc. 22, 943 431377
Tendido 5. Caspudiño Enrasta, 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
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarribar, 2. Barrio Igarra
Txistu. Isabel II, 4. 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
Matía, 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
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabell II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdinola. 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 Rolles, 10. 943 460336
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454899
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 314899
Viura. Gran Via, 25. 943 298952
Yorgde. Resurrección Mº de Azkue, 6. 669 528656
Yurgun. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta 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. Logroño, 5. 943 314465
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 651876
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. Urtegi, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Lurgain Dizem. z/g. 943 832700
Altekeri. Ubeñun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatz, 13. 943 834521
Arenalde Siderria. Ubeñun, 943 830125
Errola Casa Rural. Olaskoetxea, 943 833465
Iruroztea. Plaza Gozategi, 15. 943 834722
Izarra. Urtegi, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 316893
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Portu Asador. Santo Errege, z/g. 943 894434
Saxotxa Siderria. Bº Santago, z/g. 943 835738
Saxotxa. Bº Santio Errege, 28. 943 830716

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uzterri. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 418321

ALBIZTUR

ELANE

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

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

ALEGIA

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

KURPIL

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

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizko Ostatu. San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altagarrete. Altaga disem. 11. 943 884196



ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652622

AMEZKETA

Arkaitzepe. 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 Gokio, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 38-41. 943 590532
Iturri. Pza. Beizkario, 9. 943 590404
Gaztanoaga Siderria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Gobiuru Golf Club. San Esteban, auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Gobiuru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerun. 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

Chyenney. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotxeeta. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarran, 15. 943 787051
Larrae. Kalebarran, 17. 943 787069
Leku Berri. Irura, 943 786094
Ongi Etxeri. 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 799187
Baster-Alde. Bº Galarza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandui, 8. 943 796687
Gurea. Durana, 32. 943 792193
Hirusua. Plaza Irujo, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 20. 943 791803
Matikua. Bº Aratza, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 2. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragutza, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitze, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimendi, 4. 943 794564
Cafetería Express. Maalaño, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Erandoko. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Beñidua, 18. 943 791013
Gáindegui. Lapurdi, 4. 943 797800
Goiz Aite Degustación. Iurretzi, 33. 943 791115
Goiz Murralla. Oñazola, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrmetxe. Bº Udala, 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkausietea. Iurretzi, 11. 943 794879
Menea. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Miesón Harro. Báñeta, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendeneru. Meatzereka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalbar, auzoa, 943 791035
Txoko II. Olatara Lizeita, 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

Ihuri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu. Plaza Alta de Andazurte, 943 580066
Matsoketxe. Zabaldua, 11. 943 692222
Alreaga Gokio. Gobiurlara, z/g. 943 680251
Paxine. Erremental, 11. 943 691025
Sarasola Siderria. Betailarra, auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenia Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Almoresna Siderria. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Alreaga. Poligono 26. 943 551838
Astabe Siderria. Txortokietea, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Beneaventura Siderria. Beren Arari etxea, 943 555798
Buzentaru Siderria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Eukaita Taberna. Tomas Alba, 943 551204
Buko. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazabona, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santigo-Enrea Basea, 943 555697
Gartzelaga Siderria. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Ihuri. Foru Emparatua, 11. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibañ-L. Nabarra Oñaz, 1. 943 335255
Ibañ-L. Taberna. Oñaz, 32. 943 554899
Iretza Sagardotegia. Tota Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Siderria. Iorralde Ibilbidea, 12. 943 550333
Kokoi. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria. Caserio Muñagorri, 943 555647
Las Vegas. Erreketxo plaza, 2. 943 553498
Lizaga Siderria. Caserio Garzategi, z/g. 943 468290
Matka. Nagusia, 40. 943 350038
Mendizulo. Alta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oñazbide Itxiki Basea, 943 555747
Mikelada. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txortokietea, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arcaizmendil, 16. 943 552938
Oñazbide Siderria. Bº Astigarraga, 943 553199
Oñazbide Siderria. Petiregi Bidea, z/g. 943 451788
Rezola Siderria. Caserio Iñizta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oñazbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegui Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostako Ibilbidea, 90. 943 333944
Uxate. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Erreketako Etxea, 943 330033

ATAUN

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

AZKOITIA

Alttoa Zaba. Madariaga, auzoa, 943 81186
Alb-Azkotia. Ullu Urkijo, 11. 943 028651
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erreki. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Gelkoi. Tremendierzen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaitondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Angeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itzia. Azpurruso, auzoa, 943 852630
Jezusa. Azkibel, 10. 943 853412
Kojka. kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz, auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
Maite. Ugarte 75 industrialdea, 943851103

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Marlitte. Marlitte auzoa, 943 857332
Odtra. Madariaga 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

Ametsa. 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 812389
Biz. Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810087
Eskuza Ostalua. Bº Izarripa, 24. 94381128
Iraungu. Iñeñor Gurrutxaga, 10. 94308046
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea,943812271
Juurtu Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kirio. 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. Landeta Hiribidea, 6. 943812001
Nikel Uriñ. Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etteri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbezo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Osinaspil. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026660
Pastorka. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Pizzo Pablo VI. 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizzo Spring. Iñaki Aizpuru, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Eloisaga auzoa, 333. 943 813442
Uragua. 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
Basakana. J. Miguel Iñurrioz, 11. 943 882023
Belduze. Pza. Belduze, 2. 943 885975
Gotiko denda. Pza. Barrendian, 1. 943 089158
Gorrialdeko. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiriariñe. J. Miguel Iñurrioz, 3. 943 885652

ba
tzo
kia

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

Katxo kalea 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
Txañbanparri. J. Miguel Iñurrioz, 7. 943 886949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA
 Taberna & Jantxoak

Nafarroa etorbidea 21 - BEASAIN
 943 886 829

// BELAUNTZA

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

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 830359

// BERGARA

Agirrebeitia. Ibarra, 2. 943 762145
Antoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
Artelake (pizzería). Artelake, 1. 943 762537
Apelbeti. Arane Etxek, 13. 943 762224
Batzokia. San Pedro, 4. 943 762224
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Eguritzka. Arane Etxek, 30. 943 767045
Ereki Asador. Fraiskozuri Enparante, 1. 943 763851
Etxagi. Mañasterreka, 8. 943 765312
Etorka's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Gasparr. Barenkalea, 31. 943 762002
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761475
Infernokua. Mañasterreka, 3. 943 761849
Iruña. Amillaga, 23. 943 761559
Iruan. Bº Eluso, 5. 943 853250
Jam. Santaltzila, 5. 943 760989
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

Restaurante LASA Jatetxea

Gastronomía selecta y elaborada
 - Amplios salones para bodas

Placeta Otaño - 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. Barenkalea, 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
Txañrxana. Zubiaurre, 33. 943 761584
Xurruingo. Osinbu 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. Sokajin, 14. 943 191297

Atoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aztaiñ. Aztaiñ bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestorikua, 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. Sokajin, z/g. 943 194242
Ondar Gain. Pº 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 Izar: Ver apartado "Izlar")

// EIBAR

Aginaspil. Urtezu. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artia. Pza. Mirazon, 7. 943 206348
Aztaiñ Asador. Bº Aztaiñ, 6. 943 121854
Bossa. Eggogán, 7. 943 206763
Birjinatea. Torbio Etxebarria, 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. Arregaita, 12. 943 120865
Irri Sagardotegia. Avda. Otaño, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jalki. Txanba-Zelaitz, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA
 Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 Bº Arrate, 4. 943 12 12 62

La Jara. Sarasuegui, 5. 943 254360
Lanús. Torbio Etxebarria, 19. 943 208529

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

Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matariñe. Otaño Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Orbe. Polig. Aztaiñ, 7. 943 201261
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Egg Gain, 10. 943 254133
Wok 999. Otaño, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artelake, 4. 943 768284
Espaloña. Mañala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olakorta. Añola Auzoa, 943 176122
Ostau. Gudariñe 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. Emrosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Osaiope, 1. 943 741244
Herrí-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibaí-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iñurriego. 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. Urquiza, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 748531
Txañrudina. 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
Azara. Mar de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Xamabide, 8. 943 526041
Egiburu. Xamabide-Zentelon. 943 541831
Egi-Luze Sidrería. Bº Xamabide, 943 523905
Eguzki. Oretaeta, 2. 943 341225
El Txokete. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Xamabide, z/g. 943 515913
Ereñerrieko Batzokia. Pza. K. Mibelenka, 4. 943 002468
Frankilla. Asitargarrakoa bentak. 943 511445
Frankilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gabinburu. C.C. Nieszen. 943 521661
Gaztelu Hostal. Andre Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapiton Enea, 943 511086
Izadi. Afalioz, 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 Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Meñe. Alameda Gamón, 2. 943 528392
Melino. Sorginutzu, 23. 943 528614
Mesón Extremoz. Pº Itietza, 3. 943 511033
Mugartzen. Avda. Aldea, 20. 943 522455
Osoa Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Orens. Xamabide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Asitargarra, 6. 943 514105
Perena. Asitargarrakoa Bentak. 943 515252
Pizzo Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pscinas. Alto Beraur, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperrejo. Zona Aldura, z/g. 943 300455
Sutondo. Polig. Manti-Lodi, z/g. 943 344920
Tai Mahai. Sorginutzu, 23. 943 528614
Telipezza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511592
Ur-Gain. Fenderia, 943 244745
Venezia Sidrería. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xamabide. Bº Xamabide, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo 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. Gaztiaradi, 21. 943 714822
Argindegia. Manzaneta, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendioa, 943 714345
Otraza. Aranzuburu, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizegia, 943 714871
Talapatra. Talapatra Benta, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegia Ostalua. Argindegia etxea, Ezkio. 943 720267
Itsaso Ostalua. Itsaso, z/g. 943 880315
Andeago. Industriaduna, pab. 1. 943 041007
Lubega Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

AZTIRIA

ERRETEGIA - ASADOR
 BARRIO EREKIO SURALDARITZA
 COCINA TIPO VASCA
 Santa Maria auzoa 943 73 36 22

GIPUZKON NON JAN?

Aztria Asador, Bº Aztria, z/g, 943 733622
Benta Lehor, Bº Aztria, 943 730094



Gabiriko Oslatua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kale Txiki, S. Miguel z/g, 943 886243
Oteña, Larraitz Bidea, z/g, 943 889848

// GETARIA

Abeita, Nagusia, z/g, 943 132496
Agote-Haundi, Askua, 943 140655
Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412
Azkuo, Allo Meagas, z/g, 943 130500
Belarri, Portua, z/g, 943 580811
Ekoño, Herrentea, z/g, 943 140024
Giras taberna, Nagusia, 20. 943 140800
Iriboa, Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe, Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipa, General Amao, 4. 943 140500
Ketari, Txoritoque, z/g, 943 140194
Mafloyer, Katrapona plaza, 4. 943 140658
Naukio, Kaia, 17. 943 140264
Politena, Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140627
Talan-pe, Puerto Viejo, z/g, 943 140613
Txoko, Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

// HERNANI

Akerregi Siderria, Akerregi Baserría, 943 553495
Alberro Siderria, Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuza Siderria, Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arzap, Raza, 8. 943 531056
Arijoña, Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Arriola, Unzuaga, 7. 943 206348
Artzi, Zalazarre, Gaitza, 3. 943 330455
Bekiku Etxea, Ctra. Goizuetak, km 9.5, 943 331569
Benta Beri, Bº Urumea, Arano, 948 514018
Cereales de Oro, Txirrila, 8. 943 332196
Deportivo, Kardaberaz, 36. 943 552629
Eizmend Siderria, Osiñaga Balara, 38. 943 556405
Elorriabi Siderria, Osiñaga, 13. 943 339690
Erioguarda-Enea, Umiñaga, 10. 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 15. 943 551267
Etxepizar, Laramendi, 9. 943 33337
Fagollaga, Bº Ereñozu, 68. 943 550091
Gala Artoa, Galartza, 943 333116
Galizia Etxea, Bº Zukuaga, 93. 943 556124
Garin, Nafar, 10. 943 550322
Koko-Lostola Siderria, Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea, Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Eztago, 5. 943 330986
Iparregiri Siderria, Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Izardale, Epele, 7. 943 552480
Irumbi, Kardaberaz, 37. 943 555724
Itxaburu Siderria, Osiñaga, 943 556879
Izardale, Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izare, Polig. Lastoala, z/g, 943 550640
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreror, Juan de Ubieta, 15. 943 552607
Kixikal, Nagusia, 15. 943 330699
Larre-Gain Siderria, Bº Ereñozu, z/g, 943 555846
Lekuzarra Bodega, Ziburuza, 84. 943 556555
Oñdi, Nagusia, 25. 943 557509
Oñizola Siderria, Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Oñiza-Enea Siderria, Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Palo Meri, Itxabururu plaza, 11. 943 550093
Rifua, Nagusia, 943 550026
Rifua Siderria, Akerregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 331572

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto, Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzi, Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua, Bº Zukuaga, 76. 943 552199
Ugaldeko, Pogoaga, 19. Ereñozu, 943 550240
Zelaiá Siderria, Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zingi-Zanga, Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi, Orkiala, 27A. 943 330656
Zurrua, Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa, San Miguel Balera, 2. 943 652116
Oslatu, S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserrilar, 36. 943 641991
Aeropuerto, Gabarran, 27. 943 668508
Añere Asador, Nagusia, 93. 943 643500
Alameda, Minasoreta, 1. 943 642789
Ama Iru, Itasargi kalea, 943 644362
Antón Merendero, Santiago, 47. 943 640059
Antzuola, San Nicolás, 943 641800
Aratz Asador de pollos, Pº Butrón, 12. 943 644989
Aroka Vinoteka, San Pedro, 32. 943 643169
Aroka, Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arrieta, Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 6449 39

Arraunari, Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Beri, Higuier bidea, 6. 943 642712
Balestana, Arkoll-Santiago, 38. 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Errota, Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizubek, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 642111
Casa Manolo, Amute, 39. 943 642792
Cofrada de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33. 943 640497
Danonatz, Dendak, 6. 943 645653
Elduena, Zuluaga, 5. 943 641641
Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen, Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Gaxondena, S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65. 943 642701
Giell, Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea, S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandiz Pescadores, Zuluaga, 12. 943 642738
Hinzta, Bº Jaizubia, 266. 943 646689
Horro, Zuluaga, 20. 943 642793
Horize, Santiago, 57. 943 640455
Hotel Jaizubek, Baserritar Etorri, 1. 943 646040
Iñacio, S. Pedro, 20. 943 643552
Iñigo, C/ta. Minatera, 82. 943 643637
Itxaspe, S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaburuena, S. Pedro, 67. 943 641917
Justiz Merendero, Bº Montaña, z/g, 943 645557
Kaiz-Altide, Siderria, 8. 943 644622
Kailea, Itasargi, 9. 943 11995
Kalifornia Hamburgueseria, Nagusia, 65. 943 642552
Kuluxa, S. Pedro, 18. 943 642140
Kupela, Zuluaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 646309

Larra, Damari, 4. 943 642704
Lekuena, S. Pedro, 45. 943 642762
Lokete Siderria, Bidasso, 19. 943 645880
Loreña Beri, Santiago, 67. 943 643298
Maite, Javier Ugarte, 6. 645711
Maitxe, S. Pedro, 35. 943 642771
Manizator, Santiago, 8. 943 645032
Manoli Asador, Ezquipo, 6. 943 643712
Oñurtza Siderria, Jaizubia, 21. 943 643708
Oñizari, 7. de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria, Itasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuño, Pº Butrón, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Boteta, Inun, 1. 943 641939
Sebastián, Nagusia, 11. 943 640167
Surgido, Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tirallari, Santiago, 3. 943 645944
Txanbangorri, S. Pedro, 27. 943 642102
Txori, Pº del faro 56, bis. 943 644170
Urdin, Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueria, Bidasso, 10. 943 644614
Yola, S. Pedro, 8. 943 645611
Zabala, S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txoko, Euskal Herria, 12. 943 675542
Euska, Euskal Herria, 5. 943 671374

Izaskun, Monte Izaskun, z/g, 943 675017

Kariatx, Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Etxeparete, z/g, 943 187655
Gaztelu, Diseminado rural, 212. 943 187193



// IKAZTEGIETA

Beginistin Siderria, Caserio Iturizoi, 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatas, menús...
S. Lorenzo, 7. 943 65 58 92

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

// IRUN

Afalegi Bistrotka, Bº Oberlaria, 49. 943 631964
Aizale, Aizale, Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Aizale, Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabibar, 47. 943 624477
Alberto Asador, Aizale, Iparalde, 42-44. 943 630708
Aldapa, Pinat, 1. 943 616033
Alto de Arretze, Aizale, Elizabiz, 42-44. 943 627438
Anaka Beri Asador, Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio, Serapio Mujica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

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

Arao, Mayor, 15. 943 620859
Arroka Beri, Aizale, Iparalde, 12. 943 627332
Artia, Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Ataiala, Ariztondo, 69. 943 635518
Aterpe, Estación, z/g, 943 613213
Baserrri, Errotazar, 1. 943 627907
Baserrri Asador, Berrotaran, 3. 943 627745
Bidasso, Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasso Asador, Virgen Milagrosa, 3. 943 632943
Bikote, Pinar, 1. 943 633706
Bi-Miren, Belbarga, z/g, 943 624521
Biribil Palomera, Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra, Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King, C/ta Mendibil, 943 639614
Café Iru, Leburtonero, 91. 943 633777
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran, Polig. Soraxarta, 3. 943 610262
Casa Merino, Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciaboga, Pº Colón, 46. 943 619507
Corner, C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antezan, 14. 943 61189 24

Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Ezquki, Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Ezquki, J. Tahambas Landabiar, 9. 943 630185
Eleano, Jose Eginio, 9. 943 600014
Enrique, Edif. Zaiá, Bº Behobia, 943 626229
Erota Beri, Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebena, Bº Oberlaria, C1. 943 621962

ETH Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fierro's, Comp. Comercial Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterabiá, Fuenterabiá, 3. 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi, Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla, Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Irdan, z/g, 943 632919
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3. 943 628790
haiondo, J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarako Otagorri, Bº Meaka, 6. 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leburtonero, 77. 943 632622
El Capo, C/ta Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34. 943 630393
Iñaki, Gabiria, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Itigo Lavado, Ficoza, 943 636939
Itungo Asteigaita, S. Marcial, 9. 943 628934
Itungo, Pza. Urdena, 4. 943 621059
Jaizubia, Kaskotegi, 11. 943 618066
Jaizubia, Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea, Luis Mariano, 7. 943 624200
Josune, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial, Bidasso, 943 639831
Karrakula, Polig. Leburtonero, 60. 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kortaberu, Avda. Iparalde, 30.
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola, Alzuzkaitz, 943 625300
La Bellota, C. C. Txingudi, 943 625300
La Casaca, Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Rijoña, Belakosena, 92. 943 628447
La Lave, Fuenterabiá, 3. 943 618357
La Rotonda, Junkal Landabibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea, Serapio Mujica, 24. 943 614737
Larun, Javier Esteban Irdan, 5. 943 614011
Lassala, Moutarde Milibena, 2. 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20. 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Irdan, 943 614042
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Leones, Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri, Bº Bidasso, 16. 943 629977
Manolo, Mayor, 13. 943 621995
Marino, Zubeltzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Matxinbena, Pº Colón, 21. 943 621394
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 634542
Nición del Jamón, Fuenterabiá, z/g, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 59. 943 626996
Morondo, Fagotza, 2. 943 621295
Muga, Junkal Landabibar, 36. 943 620071
Nagora Siderria, Gabiria, 13-ventas, 943 634048
Narosa, Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea, Koroñkoti, 19. 943 631914
Nueva, Poligono Soraxarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapio Mujica, 28. 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puñana, 13. 943 614564
Oki Sagardotegi, Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Ertzi Taberna, Andreamariga, 1. 943 622890
Ortzei Cerveceria, Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostaba, Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2. 943 630986
Picoza, Edificio Picoza-Anaka, 943 613924
Patxi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello, Landabibar, 30. 943 630398
Piza Oñen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana, Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Irdan, 943 612846
S. Marcial, Bº Behobia, 26-29. 943 633557
Sirimiri, Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterabiá, 7. 943 616023
Stop, Serapio Mujica, 943 612684
Telepizza, Lope de Ingoñin, 1. 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo, Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Triquetke Borda, Oberlaria, 39. 943 623235
Triquetke, Hº Junkal Landabibar, 38. 943 621288
Txakola, Pza. Ehiera, 3. 943 618392
Txakola, Larrebitxi, 10. 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Xingudi. C. Com. Xingudi, Local 13. 943 625330
Xistia. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Virginia. Arbesko Erola, 19. 943 620795
Virginia. Luis Marcano, 37. 943 631223
Volmer. Arbesko Erola, 5. 943 117992
Wamma's. Behobia, 4. 943 629980
Yong Feng (apexino). 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 Azmendi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

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

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agurros/mixos y capeas
 Aniola auzoa. 943 60 80 52

SALEGI

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

Santuarian. Martadi, z/g, 943 199397
Xinduri-Hurri Siderria. Martadi, 943 199389
Txomin. Martadi, z/g Itziar, 943 199386
Urberu Siderria. Bº Erriogata, 2. 943 199237
Zubikaray Buri Gurri. Mugarri, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pabulo Mutiloazabal, 5. 943 372089
Avenida. Hipódromo, errotoria bidea, 2. 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
Errekatzko. Oria Erroteidea, 4. 943 365557
Golegi. Hiruñido Baiara, 1. 943 361404
Jalal. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Laura XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, z/g, 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu bilbildea, 15. 943 370739
Otegi Siderria. Camino Ilarratzeua, 2. 943 365029
Patxos Shangai (chino). Pabulo Mutiloazabal, 3. 943 371893
Potea. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txardal Txoko. Zirkuitu bilbildea, 1. 943 370192
Xalpe. Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hingoinen, 4-6. 943 883308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Gerriko Lazkao. Zubiereka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi Z2. 943 08 76 74

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

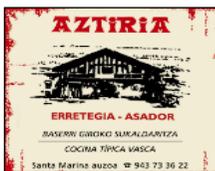
// LAZKURRI

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI



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



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, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751

MIRANDAOLA

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

Txepetxe. Azkorri, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Siderria. Bº Guadalupe, z/g, 943 800606
Bartzelona Esmola. auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insautis. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 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
Osturu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pz. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 10. 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. Gaintzuriketa, z/g, Polig. 108. 943 490087
Errekalede Siderria. Bº Gaintzuriketa, 943 490295
Ebernerri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Iruztzun, 35. 943 526590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g, 943 529889
Iruztzun. Iruztzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubintz, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzaren, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotzaria. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatetxea. Urune, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etxori. Elias Salaberria, 12. 943 527897

Orkidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENE

Los mejores carnos y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzuriketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g, 943 492051
Sagardo Siderria. Alto de Altamira, z/g, 943 525144
Sahtasa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tiñelu. Zubito, 2. 943 527946
Zaldiak. Ayda, Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubitzo, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 6. 943 755091
Landa. Garagara, 32. 943 756028
Luzakale. Mendarotzabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai. Mendarotzabal, 2. Garagara, z/g, 943 756072

// MUTIOLA

Mujika. Lierria, z/g, 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Osturu. Herriko plaza, z/g, 943 801166
Pabdi. Lierria, z/g, 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
 Lurru 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-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdaleña, z/g, 943 603044
Kalbaitz. Laranga Auzoa, z/g, 943 603256
Korradi Zaharra. Muelle, z/g, 943 603954
Mijua. Poligono Miñora, 943 603100
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaitea. Olatz, z/g, 943 604695

// OIARTZUN

ALBISTUR

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

Alhambra. Bº Arregua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametala, 943 492783
Anixeta. Bº Altabar, 943 490306
Aristi Asador. Bº Udaldebo, z/g, 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Udaldebo, z/g, 943 493088
Autogrill. Autopista A6, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
Bide Aite. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Siderria. Arregua-Núcleo, z/g, 943 492101
Bikain. Zuzamabar, 9. Udaldebo, 943 492749
Ereka. Casa Errekalede, 943 490087
Esoiz. Zuzamabar, 72. Udaldebo, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
 Puzuboaerrika kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. 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. Bizcarría, 7. 943 49 06 25

Intxixu Asador. Bº Udaldebo, 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irunderrene. Bº Altabar, 1. 943 490535
Isasiti Siderria. Rafael Picabea, 54. 943 260656
Karpo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landeja, 8. 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Iru, km 469. 943 492000
Lushe. Udaldebo, 943 492101
Marcos. Zelamuisu-Polig. Udaldebo, 943 494390

Masusta. Olagari, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
 Ihurrita Bidea, 2 (Udaldebo), 943 49 11 94

Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 493206
Merka Olatzrun. Merka Olatzrun, 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. Lintzirin, z/g, 943 493901
Oro Zela Siderria. Caserío Oro Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutz, 35. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toxi Alai. Bizcarría plaza, 4. 943 492120
Toki Ana. Zuzamabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiendi Sagardotegia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدuburu bidea, 15. 943 260531
Zubereta. Bekosoro, 1 (Bº Ihurritza), 943 491228

// OLABERRIA

Arietia. Olaberria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

Garxto. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. C/ri de Curo (Iurre) 943 886584
Zaldiak. C/ro. Comercial Carrefour, 943 161187



// OÑATI

Arkupe taberna. Fovenen plaza, 9. 943 781699
Bikotz. Garbitz, 17. 943 782483
Debaterra. Olatzu zaharria, 54. 943 780410
Etxebarria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Alai. Bº San Pedro, 943 781956
Golegi. Auzo, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 781355
Goiko Benta Hotel. Olatz, 943 781320



Hospedaria. Arantzazu, z/g, 943 781313
Ihurritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252363
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Ondika. Olatzu, 4. 943 782292
Sindikua Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluez. Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716719
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Urbia. Errekalede, 32. 943 781192
Urbiaiko Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxio. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbirari, 33. 943 780814
Zelai Zabak. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurruet. Bidebarmeta, 6. 943 71629

// ORDIZIA

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús
 Urdaneta, 27. 943 8800 23

GIPUZKOAN NON JAN?

ALTAMIRA JATETXEA

ALTAMIRA JATETXEA

- MENÚ DEL DÍA - COCINA TRADICIONAL Y ELABORADA
- MENÚ ESPECIAL -

Altamirako kirologuna - ORDIZIA
685 794 757 / altamira@igeri.net

KUKO jatetxea

Berjategi Plaza z/g
Tel: 943 88 28 93 ORMAIZTEGI

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

irratxo

Pablo Gonsalbe 29 TOLOSA TI. 943 67 80 37

Ensaladak - Raciones - Platos combinados
Pintxos - Bokatari - Bistekak
Hamburguesak - Sandwiches
Haurtzetako menua

Echaniz, Urdaneta, 2. 943 880023

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

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

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

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Urnaue, 4. 943 160241
Pottoka Cafeteria, Legazpi, 3. 943 160304
Ximista Siderria, Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki, Elvezarreta, 3. 943 884049
Zubibi, Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN
ostatu - jatetxea

Sukalde eta azoka berresusnauki:

- Biharrunak - Arrautz besezioak
- Antxoak lebeak - Irusagarrak
- Baserriko oliboak - Antxoak
- Erretxeg besezioenak - Gazakiak

Erretxerri plaza - ORENDAIN - (Tf 943 65 30 48)

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizpepe Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Anilla, Alesleri, 2. 943 832309
Ardoa, Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz, Alesleri, 4. 943 831657
Errota, Olsakoetia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Alta Lerdundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balaia, Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari, Herriko Eparantza, z/g. 943 830032
Kafeteria Asador, B° S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Eparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako Hondartza, 943 890475
Loredu Asador, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Lorenz, Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orionko Benta, Camino Onto-Igeldo, 943 832751
San Martin Asador, B° S. Martin, z/g. 943 580058
Sarriasa Asador, Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako Hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudarian, 2. 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...

Gabariñela, 14. Tf. 943 16 46 44 ORMAIZTEGI

// PASAIA

A Coruña, P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkaltetxe, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anitxeta, Arraulan, 30. S. Pedro, 943 393994
Arri, Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola, Eskaltegi, 18. S. Juan, 943 546042
Baña, Eskaltegi, 21/g. 943 521552
Botero, Pza. Errota, z/g. 943 398070
Bustina, P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantaria Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Pintxos, Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámar, San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271
Cofradía, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarreretara, 8. Anbo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos, Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra, Euskadi, 1. Trintberpe, 943 399071
E-16, Eskaltegi, 16. Anbo, 943 528169
Ekarri, Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23. Trintberpe, 943 404424
Erdiaba taberna, Arandegi, 8. 943 247246
Erdizka, Pablo Ena, 14-16. Trintberpe, 943 390357
Errekutu, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Oña, Eskaltegi, 9. Anbo, 943 525686
Ezer, Eskaltegi, 40. Anbo, 943 513362
Ganbarra, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Galtzerri, Eskaltegi, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda, Arraulan, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arandegi, 5. Trintberpe, 943 394026
Ibiza, Nafarroa Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
Ippara, P° Nafarroa, Anbo, 943 340164
Izkinia, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jumntxo, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Karmio, Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oarsó, 8. Anbo, 943 515414
Marixu, Etsabide, 18. Trintberpe, 943 394751
Marixu, Euskadi Etorb., 2. Trintberpe, 943 399062
Matxet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Melpi Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 528383
Muguzua (Falcon Crest), Torre Alte, 8. 943 394944
Nirio, Escalante, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2. 943 247608
Onji Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520657
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxulo, Eskaltegi, 118. Anbo, 943 520770
Romerol, Eskaltegi, 40-42. Anbo, 943 528032
Toralosa, Azkuene, 2. Trintberpe, 943 399074
Txoloto, Lezo Bide, 72. Donibane, 943 523852
Yula Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Zaragoza, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zizana, Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

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

AGUSTIN - ENEA
Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

alliri

Platos combinados / Bocadillos
Raciones / Hamburguesas
Ensaladas / Sandwiches

PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
943 65 56 94

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

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

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

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

Botari jatetxea

G/ORIA Nº2 - TOLOSA
TE 943 65 49 21
www.botari.com

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

CASA JULIAN BAR

GRAN VARIEDAD DE PINTXOS Y TAPAS
AMPLIA CARTA DE VINOS
MÁS DE 160 RONES

VENGA A PROBAR NUESTRO
MARTINI CASERO, ¡REPETIR!

Santa Clara, 9 - TOLOSA - 943 01 73 62
www.casajuliandetolosa.com

Ezuzkizta Siderria, B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz, Amaro, 9. 943 673887
Euskal Piza, Gudari, 16. 943 655665
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotategi Golegaleja, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370
Ilargi, Pza. Giuzpuxa, 1. 943 654229
Iratxo, Pablo Gonsalbe, 29. 943 675237
Iruña, Amaro, 10. 943 119828

ILLARGI

Bar-Delicatessen

» Pintxos especiales
» Distribuidor oficial de Bodegas
Aserio & Manio

Plaza Gipuzkoa, Nº1 TOLOSA
943 65 42 29

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

Iasategi Siderria, B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe, Oria, 6. 943 655757

K - 2
Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 111 71 47

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

Larrea, Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aido, B° San Esteban, 39. 943 651799
Nugica Asador de pollos, Agintari, 3. 943 673943
Nugica Asador, Zumalakarregi, 6. 943 654759
Orbela Taberna, Errentin, 10. 943 016780
Ordizia Taberna, P. Martin J. Iraola, 67. 007275
Ore Asador, Samaniego, 3. 943 651911
Plan B, Laramendi, 8. 943 598486
Sausa, P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana, A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza, Plaza Trintke, 1. 943 108800
Tolosaldea, N-Iruñ-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo, Triangulo plaza, s/n.

TRIANGULO TOLOSA

BONATA DESDEBERRINAR-ENTISALADA BEREZIK
PINTXO AUKERA ZABALA-
PLATER KOMBINATUK - 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° Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki, Montesque, 29. 943 650036
Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abaliari, Inazabal, 21. 943 330625
Altura, B° Lategi, 943 554917
Adarra, B° Gobiuru, 37. 943 552036
Benta, Gobiuru, 7/g. 943 554415
Besahi, B° Gobiuru, z/g. 943 330131
Bosteko, Eratzu, 943 337357
Etxubeta Siderria, B° Oztaran, 34. 943 556981
Ergio, Ergioien, 26. 943 551089
Ergioien, B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton, Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria, 943 554917
Guria, Idiazabal, 46. 943 005650
Guruzeta Berri Siderria, B° Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria, Ctra. Urnieles-Lasarte, 30. 943 365688
Oinane Sagardotegi, B° Ergioien, 18. 943 556683
Onyi, Pol. Ergioien, 573. 943 557786
Poliporotivo, Pintore Kalea, 3. 943 009408
Señen 'Moko' Siderria, B° Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola, Etxubeta Baserria, 943 556981
Zaldundegi, Inazabal, 34. 943 551008

// TOLOSA

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arizaga, 3. 943 720230



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



Etxaburu Merendona. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etze-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
Iparagare, 10. 943 721465

Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867
Plaza 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
Añitza. Zubiarrene, 6. 943 370344
Arratzain Eretegia. Arratzain Baserrria, 943 366663
Atxega Jauregia. Altezarra, 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
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugalde, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Siderria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekania Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxogoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Ertrialde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Iratzo, 6. 943 361398
Txipi. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zahar, 13. 943 360466
Urdarra Siderria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Auzitza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzale. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

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

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

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 682496
Kizkorrua. Otxabak Aginaga, 6. 943 501086
Nahazal Asador. Sta. Fe, 943 687146
Urika. Santa Fe, 8. 943 687146
Zubi-Ondo. Santa Fe, 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
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

Alameda Hotel. Seiximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeño Parkoa, 2. 943 834959
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834444
Azpi Enea. Seiximeneta, 4. 943 130586
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patibuki, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Gure Sukalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Ikale. Bizkaia, 24. 943 832204
Itxaz-Lur. Santutxu plaza, 3-4. 943 890138
Kandela. Torre Luzeño 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 Franzisko, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabuki, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mibeena, 27. 943 834561
Nabarzak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Oropago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130023
Pijo. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bideazte, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 29 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mendialdua 36 (Moleón), 943 030355
Tala-Berri Txokolondria. Talai Mendi, 723. 943 132750
Telefesor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marja Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zubi Ondo. Zubi-Ondo, z/g. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZERAINGO OSTATUA

Cocina tradicional con toques de autor
Udalebeke Plaza, 943 801799

// ZESTOA

Agustin. Ucker, 5-8. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147400
Bañerai de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendona. Iratza, 943 147344
Iratza. Erriola Etxea z/g. 943 140767
Katzela. Caserio Katzela, z/g. 943 147684
Landa. Iratza Herria, 3. 943 147954
Lorentza. 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
Belarri. Jan. Beilagategi Baserrria, 943 696480
Elizondo Panbikane. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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



OLENTZO
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. Bulandegui Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Siderria. Puerto deportivo,

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, Carrileras, 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



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

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.



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, Rías 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 de los más variados estilos y procedencias**: Té verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Té chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado. gourmet12.blogspot.com



H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

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

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

www.nekatour.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