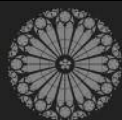




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



GOIERRIKO MARISKERIA



MARISCADA PARA 2 PERSONAS

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

70€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

SAN LORENZO AUZO
GABIRIA
943 88 71 86



// aurkibidea índice

| | | |
|---|---|-------|
| > iritziopini | Mikel Corcuera | 4 |
| > kolaborazioak colaboraciones | Burp...! (Arnau Estrader) | 6 |
| | Di... vinos (Manu Méndez) | 6 |
| | Esencia de vid (Dani Coman) | 7 |
| > berri goxoak noticias consabor | Premios florales en Zumarraga y Urrebu | 8 |
| | Bixigu Festa en Orío | 8 |
| | Feria de la Cerveza en Villabona | 8 |
| | Santiago en Pasai Donibane | 9 |
| | Baserritarren Eguna en Azpeitia | 9 |
| | Sagardo Eguna en Astigarraga y Zumaia | 9 |
| | Ferias y Mercados | 9 |
| > jakitea elkarte | Campeonato de Parrilleros de Bizkaia | 12 |
| > piñilean aldente | Gastronomía Vasca en Burdeos | 13 |
| | Casa Tiburcio, ganador del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa | 28 |
| | El mejor Gin-Tonic, en Boulevard 9 | 29 |
| > euskadi gastronomia | Saborea Debabarrena | 14 |
| > erreportaje reportaje | China: Gourmand a nuestros pintxos .. | 16-25 |
| > azalean en portada | Tsi Tao (Donostia) | 26 |
| > jate begida | 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 |
| > loegindormirengipuzkoa | Guía de hospedajes de Gipuzkoa | 62 |



// azal portada

“Solomillo en tacos al wok con brócoli”
 (Restaurante Tsi Tao. DONOSTIA)
 Receta en pág. 27

// Reconocimiento internacional

La concesión del segundo premio en la categoría “Culinary Travel” de los Gourmand Awards (Considerados como los “Oscar” o las “Olimpiadas” de los libros de Gastronomía) cuya ceremonia de entrega tuvo lugar en Yantai (China) el mes pasado ha supuesto un reconocimiento internacional a la labor de defensa y difusión de nuestra gastronomía realizada por Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia desde esta publicación y los libros que regularmente publican. Cuando las instituciones locales, con la excepción de Basquetour, han sido durante casi dos décadas impermeables a la labor realizada por estos periodistas y esta publicación, y los medios de comunicación que se dicen decanos ningunean con osadía nuestro trabajo, resulta terriblemente satisfactorio el ver que en los círculos gastronómicos se aprecia y se premia nuestra labor. Gracias a todos los que durante estos años nos habéis acompañado y nos habéis ayudado. No os tenemos que mencionar. Sabéis muy bien quiénes sois. Eskerrik asko!



DEL CISNE A SU ÚLTIMO CANTO

Si hay un postre que simboliza el más elegante clasicismo en la repostería son los melocotones Melba. Se trata de un postre inventado en Londres, concretamente en el Hotel Savoy por un ilustre francés: **Augusto Escoffier**. Es una de esas creaciones que tiene todos sus papeles en regla incluida el acta de nacimiento. Está dedicado por el gran cocinero galo a **Nellie Melba**, cantante australiana, una de las más importantes intérpretes de la ópera italiana y Wagneriana de fin del siglo XIX. Coincidió con Escoffier, ella como comensal y él como cocinero, en Londres cuando el chef dirigía las cocinas del Savoy, hotel creado por **Ritz**, el conocido hostelero suizo.

Pero qué mejor que nos cuente la historia el histórico chef y creador de este postre: "Cuando en junio de 1900 dediqué ese delicioso helado a madame Melba, hacía tiempo que la conocía. Durante sus dos temporadas de ópera en el Covent Garden, en los años 1892-1893, se había hospedado en el hotel Savoy de Londres. Asistiendo una noche a la representación de Lohengrin, la entrada del cisne, que aparecía majestuoso en escena, me inspiró la idea de hacer una sorpresa a la gran cantante, a fin de testimoniarle mi admiración y la satisfacción de la velada que había pasado escuchando su maravillosa voz. Al día siguiente, habiendo invitado la señora Melba algunos amigos a comer, aproveché la ocasión, y les serví en una gran fuente de plata un hermoso cisne tallado en un gran bloque de hielo; entre las alas coloqué los melocotones pochados en almíbar reposando sobre un lecho de helado de vainilla y cubrí los melocotones con un velo de azúcar hilado... El efecto fue sorprendente, y la señora Melba se mostró muy agradecida a mi gentileza. La artista, a quien no había vuelto a ver hasta últimamente en París, en el hotel Ritz, durante nuestra conversación me habló de mi inspiración culinaria de aquel tiempo; por consiguiente, ella ha guardado siempre el recuerdo. Durante este intervalo comprobé que los melocotones simplemente acompañados de helado no me convenían; me parecía que les faltaba algo; ese algo era el perfume tan fino de las frambuesas frescas. El conjunto del helado de vainilla, los melocotones y la frambuesa fue la solución del problema. Es así que en la apertura del Carlton Hotel, de Londres, dediqué a la célebre cantante mi creación, el melocotón Melba".

Pero hoy, de momento, un epílogo fantástico a esta creación del grandioso cocinero francés por parte de otro gigante de la cocina: **Ferrán Adriá**. Es muy conocido que a lo largo de su corta pero espectacular e intensa historia El Bulli catalogó todos sus platos, por lo que con el cierre de sus puertas aquel 30 de julio de 2011 tenían que decidir cuál iba

NO PODEMOS SOSLAYAR QUE SI HAY UN CHEF QUE HA SIDO FIEL SIEMPRE A SU CITA ESTIVAL CON EL MELOCOTÓN ES PEDRO SUBIJANA, QUIEN NOS HA DELEITADO, AÑO TRAS AÑO, CON CREACIONES SONADAS EN TORNO A ESTA FRUTA.

a ser su último plato como restaurante. Y ahí es donde surgió la cifra 1846, que coincidía con el año de nacimiento de Escoffier, al que Adriá quiso rendir homenaje con la revisión del melocotón Melba.

Tras estudiar todas las propuestas, el equipo de Adriá decidió que la receta del melocotón Melba se presentaría como "una deconstrucción secuencial del postre original de Escoffier, compuesto por melocotón, helado de vainilla y frambuesa". La secuencia del melocotón Melba estuvo formada por cuatro platos: huesos (falsos huesos miméticos de melocotón y moshi), infusión (una infusión de hojas de melocotonero con frambuesa liofilizada, vainas y pulpa de vainilla), cornetto o cucurucho de frambuesa, shots de melocotón, aceite de almendra amarga y crema montada de vainilla) y fondue (melocotón fresco, crudo y liofilizado, chip de vainilla y frambuesa para untar en una crema de vainilla con frambuesa). Esta sorprendente y compleja "fondue de melocotón Melba" ha quedado también para la historia como el último plato, verdadero canto del cisne, de El Bulli restaurante.

Pero jugando en casa no podemos soslayar que si hay un chef que ha sido fiel siempre a su cita estival con el melocotón es **Pedro Subijana**, quien nos ha deleitado, año tras año, con creaciones sonadas en torno a esta fruta. Entre las más conocidas: el "cien hojas de melocotón asado" guarnecido de un atrevido "helado de su escabeche". Y posteriormente otra brillante genialidad de mucho impacto visual como es la espectacular "pandereta de melocotón asado y su piel". O más recientemente, su magistral receta de "Pelando melocotones": un trozo de melocotón cremoso y las pieles (perfectamente imitadas) pero que no son tales, servido con un helado de almendra sin azúcar. Ya lo dijo **Einstein**: "En los momentos de crisis, sólo la imaginación es más importante que el conocimiento".

bixigarri }

Encuentro
visual
gastronómico.

Fotografía y videos
gastronómicos.

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

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



SHANGAI NO ES PEKÍN



Aprovechando que los jefes del “tinglao” han estado en China, por cierto, **ZORIONAK Ritxar Tolosa** y **Josema Azpeitia** por ese merecido segundo puesto en los “Oscars” de la literatura gastronómica; me gustaría explicarles algo que me dejó alucinado del país mencionado en cuestión.

En la ciudad China de Changzhou algún iluminado montó una copia barata del brewpub **Brewdog**, que es una reconocida marca escocesa de cervezas artesanas. Pues dicho iluminado, aparte de copiar el nombre y logotipo tal cual, nos sorprende con un pequeño cambio en los nombres de las diferentes cervezas: **Funk IPA** en vez de Punk IPA, o la **6 A.M.**, que en verdad es 5 A.M.. No sé de qué calidad son las cervezas, miedo me da imaginar qué sirven allí, pero sería curioso pasarse por China y probarlas.

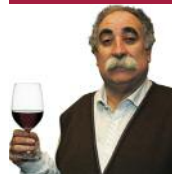
También es conocido el sonado caso de la **copia de Corona**, o como aquí decimos Coronita. Es exactamente igual por fuera, misma botella, misma tipografía... cambian alguna letra y ¡a correr! Eso sí, si la cerveza es todavía peor, apaga y vámonos.

La cerveza que a mí me gustaría copiar y que os recomiendo que probéis es la **Cocoa Psycho** de la anterior mencionada Brewdog. Del estilo *Russian Imperial Stout*, elaborada con maltas *Roasted*, *Dark cristal* y *Extra Pale Ale* y como lúpulo principal, el *Cascade*.

Como curiosidad, después de la fermentación le añaden **cacao**, **vainas de vainilla** y **chips de roble tostado**. De esta mezcla sale esta cerveza de **color negro chocolate**, con aromas a humo, chocolate y café. Tiene 85 ibus y un 10% de AVB.

DI... VINOS

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



CHIVITE COL . 125 FERMENTADO EN BARRICA (D.O. NAVARRA)

Chivite es una bodega familiar con una historia que se remonta a 1647 y una trayectoria en la que once generaciones han defendido un modo de vida vinculado a la tierra y a la vid.

La gama Chivite Colección 125 se lanzó al mercado en 1985 como conmemoración de la primera exportación en 1860. La primera añada del Chivite Colección 125 Blanco fue la de 1993 y desde entonces ha sido un vino aclamado y reconocido y las puntuaciones hablan por sí solas. El Colección 125 Blanco es la joya de la Chardonnay que fermenta con sus lías en barrica francesa de Allier. Considerado uno de los mejores blancos de España.



100% Chardonnay que se cultiva en las singulares parcelas de clima atlántico y de suelo excepcional de la Finca Granja de Legardeta. Vendimia manual con selección de las mejores uvas en el campo. Vino único, de producción limitada, envejecido durante 10 meses sobre sus propias lías con los correspondientes “bâtonnages” fermentado en 39 barricas de roble francés Allier. Su color ya te enamora: dorado, brillante, limpio. De inicio se muestra poco intenso leve frutas tropicales, flores blancas y mineral, con los minutos empieza a deleitarnos empiezan las frutas tropicales (piña madura, lichis), notas cítricas de cascara de limón y

mandarina, flores como el jazmín, notas amieladas, masa de pan, mazapanes, mantequilla.... todo este conjunto se van descifrando capas tras capas magnífico su desarrollo: Desde el inicio deleita la entrada muy elegante llenando la boca, fino pero con presencia, buena acidez equilibradísimo, lleno de matices, te enamora de largo final.

Gran vino blanco. Larga evolución en botella. Maridaje: con pescados azules, salsas complejas, caldereta, carnes blancas, risottos, arroces de pescado.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 50 euros.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA  ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA  ¡tu gastronweb!

ESENCIA DE VID

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



NOVEDADES ESSENCIALES

Este verano se presenta bonito. Aparte del sol y buen tiempo que hemos encargado para la terraza de **ESSENCIA**, los nuevos vinos incorporados a nuestra carta van a dar más de una sesión de gloria a nuestros clientes y amigos.

Hace algo más de un año, en un intenso viaje por tierras borgoñas, descubrimos unos maravillosos vinos de un productor desconocido hasta entonces para nosotros, **Yann Durieux**. Desde aquel momento intentamos conseguir unas botellas de una u otra manera, pero su escasisima producción y alta demanda lo han hecho imposible hasta la fecha. Pues bien, ya están aquí señores. Pura expresión borgoña. Emoción a raudales. Que se preparen los amantes del "alto voltaje".

Otra de nuestras novedades llega de bastante más cerca. Procede de una D.O. bastante desconocida para el público en general. La verdad es que no había probado hasta ahora ningún vino destacable entre los producidos en la zona. Pero llegó **Roberto Oliván** e hizo lo que sabe. En Gazteiz ya están buscando ubicación para colocar una estatua de Roberto, se habla de la Plaza de la Virgen Blanca y en estos tiempos de ateísmo no me extrañaría que diesen unas vacaciones a la propia virgen. Vamos, que la D.O. Arabako Txakolina puede enorgullecerse de este excelente vino de Hondarrabi Zuri. Su nombre: **Údico**. Su apellido: 22 euritos. Algunos dirán que ya está bien para ser un txakoli, pero pruébenlo ustedes y después me cuentan.

Como bien sabéis, en **ESSENCIA** hemos apostado por las cervezas de pequeño productor, dando especial protagonismo a las locales. Me gusta la seriedad de toda la gama de **Gross**, bien perfiladas y definidas, fáciles de gustar y además de nuestro propio barrio. Me encanta la recién nacida **Erra**. Joven y fresca aunque con estructura y contenido, turbia,



auténtica. Mi suegro me dijo que le recordaba a la primera cerveza que bebió en su vida. Pero la novedad más especial procede de los navarros **Naparbier**. No soy ningún especialista en cerveza pero se apreciar las cosas realmente buenas y especiales. Aquí está esta nueva ¿cerveza?: **Potemkin**. ¿Seguro que es una cerveza? Con sus 12 grados y su densidad parece casi un vino. Podría asemejarse a un Pedro Ximénez muy viejo pero con muy poco dulzor. Apta para meditación y soledad. Cerveza de sofá y jazz clásico.

Ah! Y no paséis por aquí los martes, que es nuestro día de sofá y buena música, descanso y vinos *essenciales*.

Salud!

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

AFTER A GOOD MEAL

Underberg
...TO FEEL BRIGHT
AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS
AROMÁTICAS DE 43 PAISES

LA MEJOR MANERA
DE AYUDAR A LA DIGESTIÓN
TRAS UNA BUENA COMIDA

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA - www.alaigourmet.com



PREMIOS FLORALES DE ZUMARRAGA Y URRETXU



En 1989 surgió en Urretxu el por entonces denominado Concurso Floral. El 'concurso' se transformó a principios de los noventa en 'Premios Florales', para así poder incentivar y dar cabida a todos los vecinos. En 1996, el ayuntamiento de Zumarraga se sumó a este certamen, que se pasó a organizar conjuntamente entre ambos ayuntamientos, asumiendo cada uno de ellos la organización en años alternos. Así, este año, el turno es para el consistorio de Zumarraga. La filosofía de estos Premios Florales sigue siendo la misma con el paso del tiempo: Premiar el interés y el esfuerzo de aquellos vecinos que, cuidando sus flores, adornan balcones, ventanas y entradas de sus casas y caseríos, dando a las calles de ambas localidades un aspecto más agradable y

bonito.

El viernes día 10, a las 12:00, se darán a conocer los ganadores de los XXVII Premios Florales de Zumarraga y Urretxu, resultado de las evaluaciones emitidas por los técnicos de jardinería que forman el Jurado Calificador. Estos recorrieron del 22 de junio al 1 de julio todos los rincones de ambas localidades, valorando los conjuntos florales y su disposición en ventanas, balcones y exteriores de caseríos. Los premios, 16, se distribuyen de la siguiente manera: 10 premios de 50 euros, diploma y regalo para balcones y ventanas de la calle. Seis premios de 50 euros, diploma y regalo para caseríos. El acto tendrá lugar en el salón de actos de la Casa de Cultura Zelai Arizti de Zumarraga.

Bisiguaren Festa en Orio

La octava edición de la Bisiguaren Festa de Orio se celebrará del **16 al 19 de julio**. La Herriko Plaza se convertirá en un elegante comedor popular en el que se servirán tres cenas de jueves a sábado (21:00 h.) y dos comidas (sábado y domingo a las 14:00). Los tickets, al precio de 50 euros, podrán reservarse a partir del día 3 llamando al 943 835565. El menú consistirá en Anchoas en salazón, ensalada de tomate con bonito, espárragos, besugo a la parrilla y postre, bebida y café incluidos. A las brasas estarán los parrilleros **Joxe Miel Zendoia (Katxina)**, **Luis Mari Uranga (Xixario)** y **Mikel Manterola (Joxe Mari)**. En cuanto a las actividades complementarias, la inauguración será el jueves 16 a las 20:00. El sábado al mediodía, se repartirán raciones de bonito a la plancha a 2 euros; y a las 18:00 se celebrará una regata de la Liga ACT. Y el domingo a las 12:00 se repartirán unas 1.200 raciones de marmitako a 2 euros; y a las 18:30 habrá regata.

Cerveza en Villabona

Del **jueves 16 al domingo 19**, Villabona celebrará su XIX Feria de la Cerveza. Irintzi Elkarte organiza esta fiesta, la más veterana de Gipuzkoa, en la que se dan cita numerosos productores de todo el mundo. La feria abrirá sus puertas de 18:00 a 01:00, y se desarrollará en el patio cubierto de la ikastola Jesusen Bihotza donde se ofrecerán cervezas y cenas especiales en una instalación que ofrece espacio para unos 900 comensales. Los amantes de la cerveza podrán degustar más de veinte clases diferentes, procedentes de países como Alemania, Irlanda, Estados Unidos, Australia, Inglaterra, Bélgica, Francia, Dinamarca o del resto del Estado. La organización espera repar-

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal



DISTRIBUIDO POR:
Poi. Eratzu, 238
20130 URNIETA (Gipuzkoa)
Telf.: 943 533 200



EL ACIERTO
QUE TE DEJARA
MEJOR SABOR DE BOCA

BODEGAS
UBIDE
RIOJA



tir durante los cuatro días una cifra similar a los 12.000 litros servidos el pasado año. Las estrellas gastronómicas de los menús serán las salchichas -Frankfurt y Bratwurst- además de los codillos de cerdo asados.

Santiago en Pasai Donibane

Pasai Donibane celebrará las Fiestas de Santiago del 24 al 31. Las fiestas arrancarán el día 24 con el txupinazo. El sábado 25, a las 8:00 se celebrará la tradicional sokamuturra. Después tendrá lugar el Concurso de Baile a lo Suuelto, que cumple 26 ediciones. Para el día 26 están programados el X Concurso de Decoración de Balcones, el 23º Concurso de Marmitako y el X Festival de Habaneras, que cada año cobra más relevancia. El día 'fuerte' será el lunes 27, jornada de la tradicional sardinada popular de San Pantaleón, festividad en la que se celebra el Arrantzale Eguna con las cuadrillas, encargadas de preparar las brasas de carbón sobre las que asarán las sardinas. La jornada suele dar comienzo a las 10:00 con la Diana. A media mañana se celebra el campeonato de bote, toca y rana en la plaza y, posteriormente, se entregan los premios del Concurso de Decoración de Balcones. A las 14:00 habrá comida para los mayores del pueblo, con posterior sesión de música y baile. A partir 19:00 las cuadrillas ofrecerán por todo el pueblo una generosa degustación de sardinas. A partir de las 22:30, sonará la tradicional tamborrada de arrantzales. Además, es parte del programa la verbena en la plaza y alguna sesión de Dj en las txosnas, ésta, a partir de la medianoche. La semana de fiestas patronales concluirá el viernes 31, día de San Ignacio. A las 8:00 habrá sokamuturra y, a media mañana, la tradicional regata de bateles por cuadrillas. A la conclusión, fuegos artificiales, tamborrada por la bahía y arriada de la ikurriña.

Baserritarren Eguna

Organizada por el ayuntamiento local, la Emparantza Nagusia de Azpeitia acogerá el sábado 25 de julio, festividad de Santiago, una nueva edición del Baserritarren Eguna. El programa de actos comenzará a las 9:00 con la tradicional Diana, a cargo de la Banda de Música. A las 10:30 se disputará el XXXI Campeonato de Pelota organizado por Ilunpe Elkartea, Premio Cesar Valverde. A las 11:00 se celebrará el concurso regional y exposición de ganado vacuno de Euskadi, además del XVII Concurso de Queso. Una hora más tarde, en la Plaza Nagusia, XLIII Concurso de Sidra, tras el cual se ofrecerá una degustación popular de bonito a la parrilla y de ternera asada al estilo tradicional. Por la tarde, exhibición de recortadores en la plaza de toros y, también, pasacalles con txaranga.

Sagardo egunak

El 26 de julio, Santa Ana, se celebra el Sagardo Eguna de Astigarraga, donde los sidreros de los alrededores ofrecen sus sidras al público. Esta jornada se celebra en Astigarraga desde 1976 y es el Sagardo Eguna más antiguo de todos los que se celebran en Euskal Herria. La Feria de Santa Ana es una fiesta popular de marcado sabor rural, en la que además del acto central del Sagardo Eguna, la Foru Plaza acoge festejos de carácter tradicional, deporte rural, exhibición de dantzas, bertsoalaris, pruebas de bueyes, juegos para los niños o exposición de trabajos artesanos, utensilios de hierro o madera, además de miel, quesos, rosquillas... También habrá degustación de sidra en el Sagardo Eguna del día 7 en Zumaia. La localidad costera disfrutará de su día de feria agrícola, organizado por el ayuntamiento zumaiaarra.

Ferias y Mercados

Tolosa celebrará su feria agrícola los sábados de julio, en la que se podrán encontrar diferentes productos del caserío. El día 10, Itziar celebrará su feria agrícola, con exposición y venta de productos locales. En Mutriku, Azoka Txikia el día 11, feria agrícola con venta de productos locales, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza. El resto de días, igual que en Zumaia, mercado en la plaza, todas las mañanas. Los miércoles y los sábados, mercado en Hondarribia, con la venta de productos autóctonos, frutas y verduras. El sábado día 11 se celebrará en Donostia la feria de flores y plantas de Gros, que se ubicará, como todos los segundos sábados de cada mes, en la Plaza Cataluña en horario de 9:00 a 14:00. Como es habitual, se darán cita una docena de viveristas para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción. El domingo 12, exposición y venta de artesanía en Zarautz, feria organizada por Artzaleak. Y en fecha aún por confirmar, será domingo, y organizada por Gabiltza, Zarautz vivirá su feria de artesanía, con exposición y venta de artículos de artistas locales. En San Sebastián, el domingo 20, la Comisión de Fiestas de Gros organizará una jornada de mercado en la que tendrán cabida la exposición y venta de diferentes objetos artesanales. La capital donostiarra será escenario asimismo, en La Brecha, del mercado de artesanía que se celebrará todos los domingos y días festivos del mes. Lasarte-Oria celebrará el domingo 19 su XXXI Feria de Artesanía de Santa Ana, en la que se exhibirán trabajos artesanos y habrá venta de productos de alimentación y artesanía. El último sábado de julio, día 25, Elgoibar acogerá su Feria Agrícola y Ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío. Por último, reseñar que el día 5, primer domingo de julio, se celebrará en Ordizia un nuevo Capítulo de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia.



okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

☞ Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Batzokia 943 08 68 55

RK 943 88 98 88

☞ Guregas 943 80 54 80

☞ Kattalin 943 88 62 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

☞ Salbatore 943 88 83 07

☞ Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Asador Aztiria 943 73 36 22

☞ Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Pilarrena 943 18 72 18

LAZKAO

Lazkao 943 88 19 58

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezillioea 943 88 58 29

ORDIZIA

Altamira 685 79 47 55

Martinez 943 88 06 41

Txidoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Zelaa 943 16 16 66

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☞ Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

☞ Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

☞ Dolarea*** 943 88 98 88

☞ Guregas** 943 80 54 80

☞ Salbatore* 943 88 83 07

LAZKAO

Lazkao* 943 88 19 58

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezillioea** 943 88 58 29

ZALDIBIA

Zelaa* 943 16 16 66

PENTSIOKAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibixune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

☞ Lizargarate 943 88 19 74

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

☞ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

☞ Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

☞ Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ATERPETXEA

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

☞ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

☞ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte

..... www.bareak.eu

Julki Gozotegia

..... 943 88 82 37

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

☞ ALDABE

Gida zerbitzuak

943 80 15 05

☞ ERRO

Gida zerbitzuak

943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpreak kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parketxesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 18 03 35 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 06 37. www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartzza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierrí y de la Ali-*

mentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90.

www.delikatuz.com

☞ **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.net

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.seguragoierrí.net

☞ **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* www.parketxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.

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



GOIERRI GASTRONOMIKA

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

GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

- » Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- » Aralar Parke Naturala eta mitologia.
Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- » Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de Orientación.*
- » Santiago Bidea: San Adriango tunela.
Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- » GR-283: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*
- » Euskal Herriko Trail station. *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

GOIERRI GASTRONOMIKA

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

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



ALTZAGA
ARAMA
ATAUN
BEASAIN
GABIRIA
GAINTZA

IDIAZABAL
ITSASONDO
LAZKAO
LEGORRETA
MUTILOA
OLABERRIA

ORDIZIA
ORMAIZTEGI
SEGURA
ZALDIBIA
ZEGAMA
ZERAIN



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



JAKITEA ORGANIZÓ EL CAMPEONATO DE PARRILLA DE BIZKAIA EN ALGORTA

El pasado 13 de junio tuvo lugar en Algorta la I Edición del **Campeonato de Parrilla de Bizkaia**, organizado por la **Asociación Jakitea** en colaboración con el Ayuntamiento de la villa vizcaína, la Diputación Foral de Bizkaia y varios bares de la localidad (**Jolas Aurre, Magie's Farm, Burdinola, Saniko, Sustrai y Salem Café**).

Durante todo el día, la plaza de Santiago fue ocupada por una gran carpa en la que parrilleros llegados de toda la provincia demostraron su destreza con las brasas preparando docenas de chuletas y rapes que fueron devorados por el numeroso público asistente y los miembros del jurado formado por **June Yamaguchi** (Vascu Bishoku Club), **Igor Cubillo** (Lo que coma Don Manuel), **Jon Mentxaka** (Asador Hondartzape,

Gorliz), **Aitzol Zugasti** (Basque Culinary Center), **Mikel Otto** (Gastrolovers) **Josema Azpeitia** (Jakitea y Ondojan.com) y los parrilleros de Durango **Unai, Ángel y Lorentxo**. Finalmente, fue el asador **La Brasserie**, sito en el **Hotel Igeretxe** de Getxo quien se alzó con la parrilla, seguido muy de cerca por el asador **Fuentene Berria** de Zamudio.

En las fotografías, Josema Azpeitia coloca la txapela de ganador a **Gonzalo Bobillo**, parrillero de Igeretxe que aparece, en la imagen contigua, junto a **Urko Zarauza**, de Fuentene Berria. En las imágenes centrales, una de las chuletas degustadas y una imagen del jurado y la carpa. Abajo, algunos de los momentos previos a la celebración del campeonato.

LA GASTRONOMÍA VASCA TUVO UNA IMPORTANTE PRESENCIA EN VINEXPO

Del 14 al 18 de junio tuvo lugar en Burdeos **Vinexpo**, la mayor feria mundial dedicada al vino, una cita de primer orden en la que este año ha llamado especialmente la atención el restaurante "Euskadi", dirigido culinariamente por cuatro chefs guipuzcoanos: **Félix Manso** (Gatzelumendi-Antxon, Irun); **Rubén Trincado** (Mirador de Uliá, Donostia); **Xabier Zabaleta** (Aratz, Donostia) y **Juanma Garmendia** (Kattalin, Beasain). Los cuatro cocineros se han aventurado a dirigir durante cinco días este restaurante por el que han pasado gran parte de los visitantes de la feria. "Creo que somos el restaurante que más ha trabajado de toda la feria" nos comenta Xabier Zabaleta del Aratz, "y eso que hay unos cuantos. Hemos montado una barra de pintxos de 10 metros pensando que iba a ser una exageración y ha sido un éxito. Todos los días hemos dado a más de 150 personas a la carta y se han vendido miles de pintxos. A los franceses les encanta nuestra gastronomía. Ha sido la primera vez que se ha montado un restaurante vasco y hay gente que ha repetido todos los días".

El alquiler de un restaurante en Vinexpo, en cualquier caso, no es ningún chollo. Según nos explica Xabier, "Casi todos los restaurantes de la feria están subvencionados por alguna marca o el gobierno de algún país. En nuestro caso, si no fuera por las ayudas recibidas por **Basquetour** y **Hazi**, esto no hubiera sido viable. También hay que agradecer a los proveedores como **Ogi Berri**, **Keler**, **Sidras Saratxota**, **Patxarán Basarana**, **Cafés Aitona**, **Rational**, etc."

En el restaurante Euskadi se ha servido, según nos cuenta Xabier, "Una cocina vasca basada en el producto con un toque de elegancia. Así, Rubén Trincado ha preparado platos actuales en la línea de su restaurante, Félix un ajorriero buenísimo, así como la mayoría de los pintxos, y Juanma y yo la Chuleta de buey, la Merluza a la donostiarra, los Txipirones en su tinta... Tampoco han faltado los Espárragos de Navarra, la Pantxineta ni el Jamón Basatxerri cortado a mano por **Sylvain Foucaud**, de Zaporejai (Donostia), que todos los días cortó entre 3 y 4 jamones.

Por el restaurante han pasado gran número de personalidades y personas relacionadas con el mundo de la gastronomía como **Arantza Madariaga**, directora de Basquetour con su equipo, **Juancar Ayerbe**, del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, el periodista gastronómico **Jacques Ballarin**, **Xabier de Elizaurte**, presidente de Vinexpo y el director gerente **Guillaume Deglise**, **Jean-Louis David**, teniente de alcalde del Ayuntamiento de Burdeos, diferentes responsables del Consejo Regional de Aquitania y representantes de bodegas vascas y españolas como **Marqués de Riscal**, **Chivite**, **Araex**, **Marqués de Cáceres**, **Dinastía Vivanco**, etc.



>> 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, Confeiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



SABOREA DEBABARRENA

En el extremo Oeste de Gipuzkoa, la comarca de Debabarrena sorprende al visitante con imágenes tan dispares como las que nos proporcionan el abrupto litoral entre Deba y Mutriku, el municipio de Mendara, el paisaje industrial de Eibar, Elgoibar y Soraluze, o los valles escondidos de Olatz, Lastur y Kilimon. La comarca se adentra en la vecina Bizkaia con los municipios de Ermua y Mallabia.

La gastronomía en Debabarrena destaca por su calidad, basada en **producto local, fresco y de temporada**. Restaurantes, asadores, sidrerías, y bares de pintxos conforman una variada y atractiva oferta gastronómica que sin duda deleitará al visitante.

Ferías como San Andrés en Eibar, Soro Peria en Deba, Gabon Zahar en Elgoibar, Gaztañiere en Soraluze, Talo Eguna en Lastur, Santo Tomás en Mutriku y San Martín en Ermua, son algunas de las más importantes que se celebran a lo largo del año.

Quienes nos visiten podrán vivir **experiencias gastronómicas** como “Pequeños Pastores” en Lastur, en la que los más pequeños convertidos en pastores serán

los protagonistas de ésta aventura, disfrutarán en el taller de talos, visitando un rebaño de ovejas labras y aprendiendo a elaborar un auténtico queso Idiazabal.

Se ofrecen también visitas a **productores**. En Itziar, el visitante podrá conocer el proceso de elaboración de la sidra, y la vida del caserío, los animales, frutas, costumbres, idioma, etc...Y para terminar, el rito del “txotx”, degustando varias sidras.

A toda persona que se acerque a Mendara a visitarnos, le ofrecemos la posibilidad de degustar el famoso chocolate de Mendara, y de conocer tanto el proceso de molienda del cacao como el tueste del azúcar, la elaboración y el empaquetado manual mediante las **visitas guiadas** al molino.

Los sabores del karst, es otra de las experiencias únicas en el **Geoparque de la Costa Vasca**. Visitaremos a pie el valle escondido de Olatz, veremos excepcionales caseríos vascos como el de Goienetxe, donde visitaremos el rebaño, participaremos en la elaboración de queso y disfrutaremos de una pequeña degustación, acompañada de txakoli.



TURISMO Y GASTRONOMÍA EN DEBABARRENA

ALOJAMIENTOS ESPECIALIZADOS

DEBA: Agroturismo Zubeltzu Torre **ITZIAR-DEBA:** Agroturismo Goikola; Agroturismo Saka; Agroturismo Txindurri iturri
MALLABIA: Hotel Rural Mañe

RESTAURANTES

DEBA: Calbeton; Urgain **EIBAR:** Unzaga Plaza **ELGOIBAR:** Belaustegi
ITZIAR-DEBA: Errota Berri; Hostal Itziar; Kanala; Lasturko Taberna; Saka-Perlakua; Salegi **MUTRIKU:** San Juan

ASADORES

EIBAR: Asador Azitain.

SIDRERÍAS

ITZIAR-DEBA: Txindurri-Iturri sagardotegia.

BARES

DEBA: Urgain **EIBAR:** Cafetería Kultu; Bar Koskor; El Ambigú Café
ITZIAR-DEBA: Bar Salegi .

PASTELERÍAS-CONFITERÍAS

ELGOIBAR: Pastelería Muruamendiarraz
MENDARO: Chocolates de Mendaro Saint Gerons

PRODUCTORES

ITZIAR-DEBA: Sidrería Txindurri-Iturri
MENDARO: Chocolates de Mendaro Saint Gerons.
MUTRIKU: Goienetxe Quesería.

OFICINAS DE TURISMO

DEBA: Oficina de Turismo de Deba.
MUTRIKU: Oficina de Turismo de Mutriku.

COLABORADORES

Debemen (Asociación de desarrollo Rural del Bajo Deba); Geogarapen (Geoparque de la Costa Vasca)



Argazkia: Lea Arribal eta Mutrikuiko HITZA

MUTRIKU: EL GUSTO MÁS MARINERO

Mutriku es una bonita villa pesquera, cuyos habitantes se dedicaron a la pesca de la ballena. El Casco Histórico de Mutriku, declarado Conjunto Monumental, es una de las villas medievales mejor conservadas de toda Gipuzkoa y el País Vasco. Formada por estrechas calles adoquinadas que se entrelazan hasta llegar al puerto pesquero, encontramos Palacios y Casas Solariegas de gran interés arquitectónico.

Los productos del mar tienen gran importancia en la oferta gastronómica de Esta villa marinera. Desde hace 20 años se organiza el **Berdel Eguna**, que dio a conocer el verdel, un pescado muy poco valorado en la época.

Hoy es una fiesta consolidada que, atrae a miles de personas a conocer y disfrutar Mutriku y su gastronomía. Los habitantes de este municipio costero ponen lo mejor de sí mismos para que todo marche sobre lo previsto, y año tras año, los cocineros del municipio, así como otros tantos invitados, realizan grandes y especiales **recetas con el verdel**. Una **degusta-**

ción popular en la que se pueden llegar a servir más de 2.000 kilos de verdel cocinados en 12 recetas distintas, desde marmitako hasta puding. Todo ello en un **ambiente festivo** y con bebidas del país.

Hoy en día, desde Balea Elkartea en colaboración con el Ayuntamiento de Mutriku y voluntarios del municipio, se organizan **degustaciones** de diferentes pescados en el Puerto de Mutriku.

El objetivo de las degustaciones es impulsar el consumo del pescado y poner en valor el puerto histórico de Mutriku, que actualmente acoge un puerto de pesca artesanal junto a un coqueto puerto deportivo con modernas instalaciones.

El **calendario** de este año es:

- **28 de Marzo:** Berdel Eguna
- **7 de Junio:** degustación de merluza y regata de traineras XVI. Bandera de Mutriku
- **27 de Junio:** comida popular marinera para celebrar San Pedro
- **22 de Agosto:** degustación de Bonito del Norte



PREMIO A NUESTROS PINTXOS EN CHINA

“La Senda del Pintxo”, recibió el premio al Segundo Mejor Libro del Mundo en la Categoría “Culinary Travel” de los premios Gourmand Cookbook Awards que se entregaron el pasado 9 de junio en Yantai (China)

En los anteriores ejemplares de Donosti Aisia y OndoJan.com, informábamos de que el libro **“La Senda del Pintxo” de Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa** se encontraba entre los 7 finalistas del mundo en la categoría “Culinary Travel” de los premios **Gourmand Cookbook Awards**, considerados como los “Oscar” de los libros de gastronomía. Pues bien, el jurado de dichos premios decidió, el pasado 9 de junio, que el trabajo de los dos legazpiarras era merecedor del **segundo premio**, tras el libro “Feast or Famine” que representaba a Irlanda del Norte. La entrega de premios tuvo lugar el pasado 9 de junio en Yantai, ciudad china a la que Ritxar y Josema acudieron gracias a la ayuda de la Agencia de Turismo **Basquetour** y su programa **“Euskadi Gastronomia”**, al que pertenecen no pocos de los bares reseñados en este libro de pintxos.

Josema nos cuenta que “estamos encantados con la concesión del premio. De hecho, sólo cuentan los tres primeros de cada categoría, que son los que podrán lucir en sus portadas el símbolo que acredita el haber ganado un Gourmand. Fuimos a China mentalizados de que tal vez no estaríamos entre los tres primeros y felices por el mero hecho de haber llegado hasta allí, pero el volver con el segundo premio colma todas nuestras expectativas. El tercer premio fue para Japón, país cuya gastronomía nos maravilla de siempre a los dos, así que el haber superado a un país gastronómicamente tan importante nos hace sentirnos todavía más orgullosos”.

Entrevista de Mikel Corcuera

En las siguientes páginas, y con permiso del autor, reproducimos la entrevista que el crítico gastronómico y Premio Nacional de Gastronomía Mikel Corcuera realizó a los autores de “La Senda del Pintxo” a su vuelta de Yantai y que fue publicada en el diario Noticias de Gipuzkoa el pasado 26 de junio, al considerarla una muy buena entrevista que contiene toda la información necesaria sobre esta noticia.



Fotografía: Javier Bernal



Fotografía: Javier Berna

LOS PREMIOS GOURMAND

El libro "La Senda del Pintxo" ha vuelto de China con el Segundo Puesto en la Categoría "Culinary Travel" en los premios Gourmand Cookbook Awards, considerados los "Oscar" de los libros de gastronomía. Estos premios fueron instaurados y son dirigidos por **Edouard Cointreau** (en la fotografía, junto a Azepeita y Tolosa) en 1995, y este año cumplen su 20º Aniversario. En sus dos décadas de existencia, los premios Gourmand han celebrado su ceremonia de entrega en diversos países como Francia, Alemania, Inglaterra, Malasia, China, Suecia o Catalunya, entre otros y este año celebrarán sus dos décadas de vida en una gran ceremonia que tendrá lugar en Frankfurt en octubre.

Tras una primera selección en la que tomaron parte miles de libros de más de 200 países, "La Senda del Pintxo" recibió el premio al Mejor libro de cocina de 2014 en el estado español, dentro de la categoría "Culinary Travel". Posteriormente, los organizadores de los premios comunicaron a los autores que el libro se encontraba entre los siete finalistas de su categoría junto a países como Francia, Japón, Perú o Bélgica, entre otros. Finalmente, Irlanda del Norte obtuvo el primer puesto, "La Senda del Pintxo" el segundo, y Japón quedó tercero en la categoría. El resto volvieron de China con las manos vacías aunque con el orgullo de haber entrado en el reducido círculo de los finalistas.

La entrega de premios tuvo lugar en **Wine Bay**, un edificio llamado a ser el más importante centro turístico sobre el vino en Yantai. Cientos de editores y autores de todas las partes del mundo se dieron cita en una ceremonia espectacular cargada de momentos emocionantes en la que además de "La Senda del Pintxo" otro libro vasco, "Txakoli de Bizkaia" de **Mikel Garaizabal** recibió otro premio "Best of the Best", tras haber sido galardonado con un Gourmand en 2012.



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



YANTAI

La ciudad en la que tuvo lugar la entrega de los premios Gourmand es **una gigantesca urbe con más de 7 millones de habitantes** en la que los tamaños y las distancias alcanzan una dimensión difícil de asimilar para los guipuzcoanos. Baste decir que para acudir del centro de la ciudad al edificio **Wine Bay** donde tenían lugar las ceremonias de la asociación Gourmand había que recorrer una distancia que requería más de tres cuartos de hora en taxi a pesar de que los taxistas chinos, sin excepción, conducen muy rápido.

En Yantai conviven los edificios más modernos con los barrios más tradicionales, los turistas chinos más pudientes con amplias capas de pobreza y los barrios obreros de frenética vida con las relajadas playas de fina arena y los paseos marítimos.

La visita a esta ciudad cargada de contrastes resulta fascinante en todos los sentidos

Entrevista realizada por **Mikel Corcuera:**

Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia se fueron a China el 5 de junio y volvieron una semana más tarde con un pan debajo del brazo, en este caso, un premio Gourmand que acredita a su libro, "La Senda del Pinxo" como el segundo mejor del mundo en la categoría "Culinary Travel". Una vez superado el "jet lag" hablamos con estos dos legazpiarras sobre la experiencia vivida.

Dicen las malas lenguas que casi termináis con las reservas alimentarias de China...

Es cierto que los que nos han seguido en Facebook han visto en un 90% fotografías en las que estamos comiendo o en las que aparece comida, pero creemos que eso no debería extrañar a nadie. Nuestro trabajo, nuestro día a día, nuestra pasión... es la gastronomía. Y al tener la oportunidad de pasar una semana en China he-

mos planificado nuestra estancia para, además de estar presentes en los premios y los eventos que los rodean, poder disfrutar al máximo de la gastronomía del país. Hemos visitado puertos y mercados, hemos comido en la calle y en restaurantes y hemos intentado probar todos aquellos productos que habitualmente quedan fuera de nuestro alcance.

Creo que habéis probado hasta cucarachas...

Efectivamente. En un bar de Yantai comimos una brocheta de cucarachas, que se sirve muy frita y resulta un producto crujiente y no muy intenso en sabor. También hemos probado el Haishen u Holothuroidea, también conocido como "pepino de mar", un gusano marino que les encanta. En las cenas de familia de los premios nos dieron a probar cosas como estrella de mar, que recuerda al erizo de mar u oricio, y también un curioso ani-





"STREET FOOD"

En Yantai la comida está en la calle. La capital de la **cocina de Shandong**, una de las 8 principales cocinas chinas está plagada de puestos callejeros en los que se ofrecen todo tipo de preparaciones, desde refinados platos de verduras salteadas hasta patos asados para llevar o para consumir en el lugar, pasando por las populares brochetas a la brasa ensartadas con artículos de lo más variopinto (carne, marisco, vísceras, insectos...). La variedad de los platos que se sirven en estos puestos resulta apabullante y los precios resultan de lo más accesible para el turista occidental que raramente pagará más de dos (a lo sumo tres) euros por una opípara comida acompañada de una generosa cantidad de cerveza fresca.



COCINEROS

Ser cocinero en China es una profesión de prestigio, algo muy normal en un país cuya cocina, una de las más importantes del mundo, tiene más de 5.000 años de historia. Los restaurantes cuentan con grandes equipos a los fogones y escuelas francesas de cocina, como "Le Cordon Bleu" están muy arraigadas en el país, especialmente en plazas como Yantai, donde la gastronomía cobra gran importancia. Ver a un cocinero en acción en China puede llegar a ser todo un espectáculo.

mal marino conocido como "pez pene" con una forma que creemos que no tenemos que especificar. En los puestos callejeros y en los mercados de Yantai hemos probado también larvas, cabezas de pato, sangrecilla, corazones... y algunos platos de vísceras que no estamos muy seguros de lo que eran.

¿Y comida "normal"?

Por supuesto. La cocina china es tremendamente rica en productos, preparaciones y especias. Y en los mercados y restaurantes queda clarísimo que la frescura de

los productos es una obsesión para ellos. El pescado y el marisco se mantienen vivos prácticamente hasta que llegan a la cazuela, lo que hace que perdamos el miedo al mal estado de los alimentos. Hemos comido unos cangrejos en salsa que estaban para echar cohetes, pato, todo tipo de verduras, pescados, sopas, pasta, tofu, calamares, diversas carnes y setas... la gastronomía china es un prodigio de sabor, color y variedad.

Centrándonos en el tema de los premios. ¿Qué tal la experiencia?





UNA GASTRONOMÍA MILENARIA, RICA Y VARIADA

Verduras salteadas con diferentes acompañamientos y especias, sopas que reconfortan a un muerto, raviolis rellenos de todo tipo de productos, tofu elaborado de mil maneras y con los más diversos acompañamientos, mariscos, pescados, vísceras, carnes asadas... la utilización de caldos, especias y todo tipo de verduras es una de las constantes de la cocina de Shandong, una de las 8 grandes cocinas chinas, cuyo epicentro se encuentra en Yantai. Hubo un tiempo en que los cocineros del emperador se buscaban en esta ciudad y sus alrededores y a día de hoy, convertida en una urbe en la que el vino, el turismo y la gastronomía van subiendo en importancia año tras año, Yantai sigue siendo una referencia culinaria de primer orden. Haría falta una vida para conocer en profundidad la riqueza de su cocina.





MERCADOS

China, en general, y Yantai en particular están plagados de mercados, tanto cerrados como al aire libre. En sus pequeños puestos, muchos de ellos abiertos todo el día, encontramos **los pescados más frescos que podemos imaginar, muchas veces mantenidos vivos hasta su venta con pequeños tubos que mantienen oxigenada el agua.** El marisco generalmente está vivo y resulta impresionante la cantidad de verduras, especias y productos desconocidos en occidente que podemos encontrar en ellos. Huelga decir, además, que el ambiente reinante en los mercados es excelente. Los chinos, a pesar de que son considerados fríos y antipáticos, son un pueblo alegre y amistoso que no pone ningún reparo a la hora de posar ante el fotógrafo, aclarar cualquier duda o dar a probar sus productos al forastero.

Los premios "Goumand" son conocidos como los "Óscar" de los libros de Gastronomía, aunque también se podrían comparar con los Juegos Olímpicos. Todos los años se editan varios miles de libros de cocina divididos en más de 200 países. El jurado selecciona unos pocos cientos de ellos y los divide en diferentes categorías, eligiendo entre 5 y 7 finalistas por cada categoría. (En la nuestra había 7). En la entrega de premios se dan a conocer a los tres primeros de cada categoría, que tienen derecho a lucir el símbolo de "Best of

the World" de los premios, aunque sólo el primero de cada categoría sube al escenario. Así que nos tuvimos que tragar el fantástico discurso en inglés con acento de Urola Garaia que habíamos preparado.

¿Habéis visto más libros ganadores?

Sí, y nos hemos quedado maravillados con la calidad de los mismos. Nos han encantado, por ejemplo, libros como "La magia del Pisco", de Lucero Villagarcía (Perú) o "Sabores de Nayarit" de Alondra Maldonado (México), dos chicas que tuvi-



LOS CHINOS SE LO COMEN TODO, TODO, TODO...

Extrañas frutas con forma de Buda, brochetas de cucarachas, larvas de diferentes tipos y calibres, "penas marinas", estrellas de mar, ranas, manos de pollo, huevos con aspecto putrefacto, cabezas y lenguas de pato, gusanos marinos... en los mercados, puestos callejeros y restaurantes de china nos encontramos con productos totalmente desconocidos o rechazados por nuestra gastronomía o nuestros hábitos alimenticios. Nuestra curiosidad gastronómica, por supuesto, nos ha llevado a probar casi todo y raramente nos hemos arrepentido de hacerlo. Además, en todos los casos nuestro comentario era el mismo: "¿Qué pensaría un chino al contemplar por primera vez unos txipirones en su tinta, o la mayoría de la población mundial ante la vista de unas kokotxas antes de ser preparadas?"



LA VIDA DE LOS "HUTONGS"

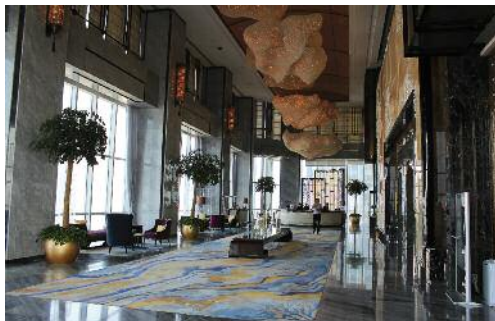
Los Hutongs son los **barrios tradicionales chinos** que conviven, a veces de manera radical, con los más altos rascacielos y las zonas más modernas de las ciudades. Pekin estaba plagada de ellos, pero **la concesión de las Olimpiadas de 2008 hizo que la mayoría fueran derribados** para ser sustituidos por fríos barrios de edificios de metal y cristal. Los pocos que quedan hoy en la capital de China se han convertido en un atractivo turístico más.

En Yantai uno de los más extensos y auténticos se encuentra en pleno centro de la ciudad y resulta un auténtico placer pasear por sus calles y sentir la vida que emana de sus edificaciones, sus pequeños comercios, sus mercados, sus bares... la esencia de la auténtica China se encuentra en estos populosos barrios en los que podemos comprar un pollo y esperar mientras lo sacrifican y lo pelan delante nuestro, o comer en sus puestos callejeros a precio realmente popular.

mos, además el gusto de conocer personalmente y que nos contagiaron la pasión que sienten por los productos de su tierra. Sus libros tenían una calidad de edición que superaba en mucho al nuestro. El de Alondra quedó primero en "Recetas históricas" y el de Lucero fue segundo en libros sobre licores o destilados.

¿Y qué vio el jurado en **su libro**?

Si algo nos ha quedado claro es que los premios Gourmand distinguen los libros con contenido, con mensaje, no los simples recetarios de cocina que se publican a porrillo. Nuestro libro no se limita a recoger pintxos y recetas. Habla de Do-nostia, el origen de los pintxos, el ritual de los mismos... Además cuenta con comentarios sobre todos y cada uno de los



LUJO ASIÁTICO

*China es un país de contrastes. Sobre los hutongs en los que vive la gente con lo puesto y un botón se alzan espectaculares edificios que albergan hoteles de 4 y 5 estrellas que, aunque inalcanzables para el chino medio, cuentan con una clientela mayoritariamente local. A lo largo de nuestra estancia tuvimos el placer de alojarnos en el hotel **Wanda Vista**, ubicado en pleno centro de la ciudad, dotado de impresionantes vistas, unas instalaciones de una gran elegancia y un servicio y una atención al cliente fuera de serie, además de una cuidada y exquisita oferta gastronómica. A pesar de que hay mil y una opciones más económicas, no debería visitarse Asia sin dormir, al menos en una ocasión, en uno de estos excelentes establecimientos en los que adquiere su verdadera dimensión la expresión popular "lujo asiático".*

bares participantes escritos con el corazón, tratando de reflejar la filosofía, historia y ambiente de cada uno de ellos... es un libro que hicimos con mucho cariño y parece que el jurado ha sabido reconocerlo.

Ha llamado la atención lo "discreto" de vuestras camisetas...

Jajaja, sí, y fuiste tu precisamente, Mikel, quien hizo hincapié en lo informales que somos los guipuzcoanos en el vestir cuando Josema recibió el Premio Euskadi de Gastronomía. El caso es que si fuimos a China fue gracias a la inestimable colaboración de Basquetour, agencia de turismo del Gobierno Vasco, así que era nuestro deber airear la marca que se está utilizando para promocionar turísticamente a nuestro pueblo. Nuestro libro representa a la gastronomía en



miniatura donostiarra en particular y a una forma muy vasca de ver la cocina en general, así que a pesar de que la asociación Gourmand nos incluye en el paraguas de "Spain", queríamos dejar claro a qué pueblo estábamos representando. Paradójicamente, el ganador de nuestra categoría ha sido el libro "Feast or famine" de Emmet McCourt, y en su caso la organización ha presentado a Irlanda del Norte como el país al que pertenece el libro y el autor. Sin embargo, los libros vascos y catalanes que han obtenido premios en esta edición han sido calificados como españoles. Todavía tenemos mucho trabajo por hacer...



TSI-TAO: AUTÉNTICA COMIDA TRADICIONAL CHINA

“Me gustaría hacer una cocina china más auténtica, pero la gente no me deja” nos comenta, muy convencido, **Pomen Jin**, que el año que viene cumplirá 10 años al frente de este restaurante ubicado en una de las mejores localizaciones de Donostia. “Hay ciertos tópicos de la cocina asiática de los que es imposible escapar. La gente, por ejemplo, siempre pide Sushi, a pesar de no ser lo más representativo de la cocina japonesa, y no tienes otro remedio que tenerlo en la carta. Por otra parte, los restaurantes chinos que durante décadas han ofrecido una cocina cantonesa adaptada al gusto occidental han convencido a la gente de que la cocina china no es más que rollitos de primavera y arroz tres delicias, cuando es mucho más profunda que eso”.

Estuvimos con Pomen Jin la semana anterior a nuestro viaje a China con la clara intención de pasar por un pequeño proceso de aclimatación

a la gastronomía del gran gigante asiático y le pedimos que nos sirviera platos no convencionales.

La selección de Pomen comenzó con un plato de **Pepino** presentado de una manera sencilla y tosca, acompañado de algas y sésamo. “El pepino, en China, tradicionalmente se rompe a mano con su piel para que conserve mejor su sabor y su textura. Le añadimos simplemente un poco de soja y aceite de sésamo y lo servimos con unas algas”. Cierto es que a veces los platos más simples son los más efectivos. Nos encantó tanto el sabor aportado por el aceite y las algas como la textura crujiente que aportaba la piel al pepino.

A continuación, Pomen nos sirvió un plato de **Tofu picante**. Cortado en cuadros y ligeramente salteado, el tofu se acompaña de pequeños trozos de pollo, chile seco picante y pimienta de Sichuan. Un plato jugoso



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

y succulento al que la pimienta y el chile aportan una contundencia remarkable. Es curioso observar que en **nuestro entorno el tofu se limita a la cocina macrobiótica**, encontrándolo tan sólo en los restaurantes vegetarianos y herboristerías mientras que en China y Japón, como pudimos comprobar a los pocos días, **es un producto de uso habitual que se encuentra en los restaurantes, en los puestos de comida callejera y en los mercados tradicionales**, en los que hay puestos en los que lo preparan a la vista de los clientes y viandantes.

Terminamos la degustación de adaptación a China con uno de los platos más emblemáticos de la cocina del país: el **Pato a la pekinesa**. Pomen ha intentado acercar este plato lo más posible a la versión original, aunque admite, modestamente, que es imposible "por cuestión de pato, por cuestión de homo y porque los mejores cocineros de pato a la pekinesa no se vienen a Europa. Están muy solicitados en China. Uno de nuestros mayores problemas a la hora de preparar este plato es que los patos aquí son diferentes. Están menos cebados y tienen menos grasa, y hace falta un pato graso que tenga una buena piel, una de las partes más importantes del animal, que debe servirse bien hecha y, por supuesto, comerse".

Tenemos que confesar, en honor a Pomen, que el último día de nuestra estancia en China tuvimos la oportunidad de degustar, en un Hutong de Pekín, este mismo plato y nuestra impresión general no fue superior a la del plato degustado en Tsi-tao, por lo que podemos afirmar que en este restaurante se come tan bien como en el país original. Recomendamos a nuestros lectores la visita al Tsi Tao y que no tengan miedo a la hora de pedir a Pomen que organice la comida a su gusto.

TSI TAO

Pº de Salamanca, 1 (Parte Vieja)
Tf. 943 42 42 05
www.tsitao.com

> **SOLOMILLO EN TACOS AL WOK CON BRÓCOLI**



Ingredientes

Solomillo de ternera; Brócoli; Ajo; Cebolleta; Aceite de girasol; Potenciador del sabor; Cebollino. Para la salsa: Caldo de pollo; Salsa de ostras; Soja vieja; Soja cruda; Azúcar; Fécula de patata.

Elaboración

Trocear el brócoli y saltearlo ligeramente en un poco de aceite de girasol, procurando que quede al dente. Trocear el solomillo, poner el wok a fuego muy fuerte y saltearlo con un poco de ajo y cebolleta muy picada y una pizca de potenciador del sabor, de carne o de verdura. Cuidar para que el solomillo quede crujiente por fuera y blando por dentro.

Para la salsa: En un cazo, ponemos a calentar unos 200 ml. de caldo de pollo al que añadimos tres cucharaditas de café de

Egilea / Autor:

Pomen Jin

RESTAURANTE TSI TAO
Pº Salamanca, 1
DONOSTIA
(Parte Vieja)
Tf: 943 42 42 05
www.tsitao.com



salsa de ostras (puede comprarse hecha en cualquier tienda de alimentación asiática), una cucharada de salsa de soja vieja y otra de salsa de soja cruda. Añadimos una pizca de azúcar y fécula de patata hasta que adquiera una consistencia espesa.

Servimos rodeando el solomillo con el brócoli. Regamos con la salsa y decoramos con un poco de cebollino recién picado.



CASA TIBURCIO GANÓ EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA

“**Bonito encabollado**”, un pintxo tradicional consistente en un taco de bonito untado en soja y macerado 48 horas en aceite de oliva, hecho vuelta y vuelta a la plancha y acompañado de cebolla caramelizada se impuso en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, celebrado en la discoteca Bataplán el pasado 16 de junio. Su profundidad de sabor cautivó al jurado, a pesar de ser el último pintxo que probaron y encontrarse ya bastante saturado.

El segundo premio o Plato de plata fue otorgado ex-aequo a los bares Zeruko y Gran Sol. El de la Parte Vieja presentó “**Callo negro**”, un pintxo que combina la untuosidad del callo de bacalao con una crema de sopa de ajo y un huevo de bacalao, obtenido de la esferificación de un pil-pil. **Bixente Muñoz**, por su parte, presentó “**Cóctel de Bacalao**”, una nueva versión de un pintxo que ha triunfado ya en más de un certamen y que juega con bacalao confitado, espuma de queso, espinaca, huevas de trucha... logrando un excelente equilibrio de sabores. En tercer lugar quedó el sabroso “**Itsas Koska**” de **Félix Manso** del **Gaztelumendi** de Irun, un sandwich de pasta wantú hecha a la plancha rellena de foie de bacalao y adornada con verduritas de temporada.

El premio a la originalidad se fue para Hondarribia, concretamente al **Sardara**. **Martín Merino** presentó “**Itsas lorea**”, una brocheta en la que, al igual que en el pintxo ganador, el bonito cobraba un gran protagonismo, esta vez acompañado de una tempura de verduras.

Y nada mejor que un “**Final feliz**” para completar el palmarés, un pintxo dulce que tanto vale para postre como para aperitivo, con el que esos dos maravillosos locos que son **Carlos Nuez** y **David de la Calle**, de **Xera Gastroteka** de Errentería ganaron el premio Eusko Label y rindieron un sentido homenaje al postre por excelencia de las sidrerías: Queso, membrillo y nueces.



Arriba: Tibur Eskisabel recibe el diploma y la placa acreditativas de su triunfo de manos de Fernando Zelaia, de Codorniu. Las cuatro fotografías recogen, en este orden, los pintxos ganadores presentados por Zeruko, Gran Sol, Gaztelumendi-Anbox y Sardara. Abajo, Carlos Nuez y David de la Calle recogen el diploma que acredita a su pintxo, “Final feliz” como ganador del Premio Eusko Label.

jatetxe gida

restaurantes

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



El mejor Gin-tonic, en Boulevard 9

Mikel Díaz, del bar **Boulevard 9** de Donostia, fue el vencedor del **Campeonato de Gipuzkoa de Gin Tonics con Gin Broker's** que se celebró en la discoteca Bataplán el pasado 17 de junio organizado por la **Asociación de Barmen de Gipuzkoa**. El hábil y afortunado barman disfrutará de un fin de semana en Londres para 2 personas como gentileza de Broker's. Por otra parte, el mismo día se celebró también el Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa. En el mismo, se impusieron en los tres primeros puestos **Francisco Javier García**, **Juanjo Muñoz** y **Óscar Pardo**. Los tres participaban como miembros de **Stick Cocktails** de Errenteria. Les siguió de cerca **Andor Sánchez** del **Kairos** de Amara y de nuevo **Mikel Díaz** del **Boulevard 9**, aunque se quedó a 2 puntos del tercero. Finalmente, en el apartado de Jóvenes barmans resultó vencedor **Andor Díaz**, de **Oiangur Baserria**, seguido de **John Freddy Contreras** de **Dionis** y **Luca Pérez-Tabernero**, del **Café de la Concha**.



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

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



Txintxarri es un lugar ideal para disfrutar del menú entre semana y **una opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un hermoso parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. 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.

HERRIKO ETXEA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL
Y PLATOS VEGETARIANOS

ALBIZTUR

BAJOS DEL AYUNTAMIENTO
TEL. 677 34 06 85



Si Albiztur es conocido por sus alubias, Herriko Etxea, en los soportales del Ayuntamiento, es uno de los locales más míticos de la villa. La andoaindarra **Naiara Delgado** y el tolosarra **Ibon Barandiaran** dirigen desde diciembre este restaurante en el que podemos disfrutar de **una cocina casera en la que destacan sus menús y sus platos combinados, elaborados con productos de calidad**. Naiara e Ibon, además, han introducido **platos vegetarianos** tanto en el menú como en los platos combinados para que los amantes de la cocina vegetariana y macrobiótica puedan disfrutar de la oferta del local. Destacan también los **postres caseros** como las Natillas, el Arroz con leche o la Tarta de queso, que ha adquirido gran fama. Las **alubias** siempre están disponibles, aunque durante julio y agosto deberán solicitarse por encargo. Por encargo también se preparan menús concertados con productos de temporada. **Menú del día:** 11€ **Menú especial fin de semana:** 22€ **Alubia:** 22€ (Bebida y postre incluido) **Cierra:** Miércoles. **Tarjetas:** Todas.

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, Pescados frescos de 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:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

TOKI ALAI



ARAMA

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

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



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.

EZKIÑA

ARRASATE

PINTXOS, HAMBURGUESAS, BOCADILLOS... Y "EUSKO PIZZAS"

OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 88
[facebook-ezkiña taberna](#)



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con puero y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). **También destacan las Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...) También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, 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, Lengüado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Sarataga**, 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 caserío 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, Entrecot, Cabrito asado...** Destaca también la variedad de postres caseros: **Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...** **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoia: 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€.** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

GELTOKI DENDA

BEASAIN

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

CANTINA, CAFETERÍA Y TIENDA



Dirigido desde agosto de 2011 por **Maria Julia Monroy** e **Iñaki Sánchez**, Geltoki Denda Kafetegia 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 antes de montar en el tren (pan, prensa, chuches, snacks, refrescos, bocatas, etc.)** además es una agradable cafetería con terraza jardín a la que se ha añadido una **carpa con capacidad para 25-30 personas** que permite que podamos degustar de forma más pausada su **amplia oferta de Desayunos y Almuerzos, Pintxos, Bocadillos y Cazuelitas** con las cuales puedes montarte tu menú combinándolo como quieras. Destacan sus **Tortillas de patatas**, que puede tomarse como pintxos o encargarse enteras. Toda la comida, además, se puede preparar para llevar. Geltoki Denda Kafetegia abre de lunes a viernes de 7 h. a 22 h.

RK JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.DOLAREAHOTEL.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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, la **gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendia Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos **Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, el sorprendente Pollo lumaberrri a la brasa** o los fresquísimos **Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)**. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta: 40€ Menú especial de chuleta y txangurro: 29€ Menú especial de pollo a la brasa: 19€ (Por encargo)** **Tarjetas:** Todas.

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 cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Higado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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

URGAIN



DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones con sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

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 **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, 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 pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, 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 capa 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.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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



RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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. Rodada 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€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZI

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.

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO



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

Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

NEREA



LAZKAO

UHAITZ, 3
TEL. 943 08 80 88
www.nereajatetxea.com

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



Nerea Gómez y Alberto López dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** (*Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de champiñón-queso...*) y **Raciones**, destacando los **Calamares frescos hechos en casa**, auténtico buque insignia del local. Pasando al comedor, en Nerea nos encontramos con una **cocina tradicional con toques modernos en todos sus platos**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas** (*De ahumados, Templada de hongos, De frutas tropicales con cabra...*) así como especialidades como **Carilleras al Oporto, Delicias de pato, Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando el **Arroz con leche**. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un **Menú Especial** por 30 euros compuesto de dos entrantes, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 30€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

ELORTEGI

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

Cada vez hay más sitios donde comer carne, pero menos para recordar lo comido. La obsesión de Aitor Manterola y su hermana Karmele es que no olvidemos lo comido en Patxiku-Enea. Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido por sus hijos, 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.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 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, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



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 perdz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO



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, Hojaldré de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de ternera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras 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 **terrace arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pauo 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 rebazadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txixarro...*). 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

PITTO RACING

OLABERRIA

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

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



El joven beasainarra **Unai Mujika**, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurante ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10€ euros se sirve Ensalada, postre y **toda la costilla 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 bistarra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga...*. Destacan también las **Raciones y Pintxos caseros** (*Callos, Albóndigas, 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, Z/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: *Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

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.**

LA CERVE

PASAI

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

EUSKADI ETORBIDEA, 53
(PLAZA GUDARIS)
TEL. 943 39 23 86
FCB: paulaner.bierhausa



En Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con **tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros** para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos, **una amplia variedad de Pintxos, Raciones** como sus exitosas *Patatas Bravas, Hamburguesas caseras* (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, Platos de pasta y 25 bocadillos**, además de especialidades como el *Surtido de salchichas alemanas con puré de patata y sauerkraut*. La Cerve cuenta con una pantalla gigante de 2,70 metros para disfrutar de los partidos y una tentadora terraza. Los viernes y sábados noche, además, podemos degustar el Cóctel de la Semana. **Menú del día:** 10€ (De lunes a domingo, al mediodía) **Tarjetas:** Todas. **No cierra**

ALDASORO

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUEÑA
685 794 755 - 677 293 697

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arrozcos** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arrozcos por encargo como el *Arroz con bogavante* o *con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. 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€ **Entante, 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)

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, 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.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un 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 solicitud *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).

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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 Gujuelo*, *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.

MENDI-ALDE

TOLOSA

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

PARRILLA Y TRADICIÓN DE LA MANO
DE IÑAKI ANGUIANO



Iñaki Anguiano dirige, desde finales de enero, este emblemático restaurante que ha sido renovado dotándole de un aspecto más claro y acogedor. **La especialidad del local son las carnes y pescados a la parrilla**, complementados con especialidades como *Gambas de Huelva frescas a la plancha*, *Anxoas 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 gustarse raciones** como *Albándigas*, *Callos*, *Ajoarriero*, *Carne cocida con tomate*, *Tortilla de bacalao*, *Caldo...* **Carta**: Desde 25€ **Menú del día**: 12,50€ **Menú especial**: 24,50€ **Tarjetas**: Todas. Amplia terraza.

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



Izaskun Aizpurua 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 caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante*, *Foie casero con salsa de Oporto*, *Lomo de merluza con kokobas y almejas en salsa verde*, *Rodaballo a la parrilla*, *Rape con refrito tradicional*, *Txuleta a la parrilla*, *Solomillo al foie*, *Postres caseros...* Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pinchos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 12,50€ **Menú especial de fin de semana**: 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas**: Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ATEASTEU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinillo 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**.

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

8º ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Eguiguren**, 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 Goikoebea** 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.

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, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizio eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokobas de merluza en salsa o rebizadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **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 Ciaurriz 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 solichitado 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 BIRMINGHAM
(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 anxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibaxo*, *Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros, compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BIDE BERRI

DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y OCIO
EN EL NUEVO AMARA VIEJO

C/ ESTELLA LIZARRA, 5
(AMARA VIEJO)
TF. 943 32 53 94



Abierto el 13 de enero en la remodelada zona de Amara Viejo y dirigido por el tolosarra **Axel García**, Bide Berri es un amplio y luminoso local que combina gastronomía y ocio con una variada oferta en la que destacan las **Raciones** como sus apreciados *Calamares frescos troceados* o los *Txipirones a la plancha*, y los **Pintxos** como la *Saltimbonca de pescado en salsa verde* (una albóndiga de bacalao y salmón servida en su salsa con patata panadera). En Bide Berri también se sirven **Bocadillos con pan recién horneado**, **Ensaladas**, **Sandwiches** y unas cuidadas **Hamburguesas**. El local se complementa con un fútbolín, una Play Station para los niños y niñas y una hermosa **pantalla de 3 metros** en torno a la cual Axel planea realizar proyecciones de cine seguidas de cenas temáticas en torno a las películas. **Menú del día**: 9,50€ **Menú Fin de Semana**: 15€ **Cierra**: Domingos tarde (salvo si hay partidos importantes) y lunes tarde. **Tarjetas**: Todas.

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 Rosescu*, *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

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina 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, Antxoia y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletillas 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, Pinchos...*) 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.

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

C/ OQUENDO, 1
(HOTEL M^a CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^a Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas, Tiras de pollo al estilo Mong, Dumplings, Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Tarjetas:** Todas. Parking Easo justo bajo el establecimiento. No cierra. www.restaurantefesaignon.com

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74
Facebook: **Café-Viena**

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



En pleno centro de Reyes Católicos y dotado de una preciosa terraza se encuentra Café Viena, reinaugurado a fines de 2014 por **Kris Tarrío** y **Jesús Mari Pérez Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. **Al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañarlo, podemos optar por opciones de **picoteo** como *las Rabas de calamar, el Croquetón de jamón, Gambas en gabardina, Corazones de alcachofa confitados, o los Champis caseros de "La Celi"*. Destaca en Café Viena su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic a elegir entre sus más de 25 ginebras** o una de sus **Cervezas variadas**, así como sus **Cócteles:** *Mojito, Mojito de fresa, Sex on the beach, Cosmopolitan, o "Laura"*, un combinado refrescante, ideal para las noches de verano. Los últimos viernes de mes, a partir de las 22:00, en Café Viena se ofrecen **espectáculos de Magia de cerca** de la mano de la Asociación de Magos "Zizka"

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



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

CASA 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 dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bernejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y hemosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado*... **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Ternina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoariero*, *Callos*, *Txiptirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

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



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

COCINA CASERA y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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



Etxaide 4 está dirigido por **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, Antxoia 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 **Ebxaide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como Croqueta casera fluida de jamón, Carrilleras al vino tinto, Mini Hamburguesa de Eusko Label a la parrilla, Callos y morros, Ropa vieja, Pastel de pescado, Risotto de pulpo, Croqueta de hongos, Verduras en tempura, Txangurro donostiarra... **Plato del día (Entrante + Carne o pescado + Postre, pan y vino)**: 14,50€ **Carta**: 40-50€ **Tarjetas**: Todas menos A. E. **Cierra**: Domingo (salvo grupos de 20 pax.)

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

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



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 Ficoesco**. 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.restaurantellarra.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 Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros..** Provisito 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 baxguro 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*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de tuleteta 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)

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES

del vino



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

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



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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

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



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MAMISTEGI

DONOSTIA

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

COCINA CASERA ACTUALIZADA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO



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

MANEX

DONOSTIA

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

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte, 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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Joseito 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, Cabramocha, 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**, **Kokotxas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokotxas**... 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

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pinxtos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Txipirones 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€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXULETA



DONOSTIA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

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



Ander Esarte y **Marian 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 Aginaga*, *Pulpo a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixin (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 carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



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

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650.13 53.73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeño, 943 223662
Alamandegi. Urbitearte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468800
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Alidano. Euskal Herria, 6. 943 422852
Aliderdi-Zahar. F. Errobar, 1. 943 422524
Algorri. Pol. Zuzatu - Collabor. - 943 218479

ALL I OLI

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

Allerru. Ctra. N-1 (Bº Zubiate), 943 366572
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina casual
Aldamar, 12 (Pte. Vieja), 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

Salones para banquetes y Pensión
Cº de Uba, 61 (Martutene) Tf. 943 45 63 99

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añora Txiki. Añora Hiribidea, 22. 943 362760

APEADERO

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jabetxea. Plaza Ametzakas, 943 474246
Aroka. Sierra de Añora, 5. 943 452192
Arola. Salid. - Amara Viejo - 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKUAUN

El boxkito andaluz de Donostia
Igara Bidea, 19. 843 98 31 41

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Ipiuzua, 15. 943 270908
Astelena. Inigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserría - Zubiatea - 943 361229
Asteria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atxeta. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de preciso 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. Añora Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

BAZTARRE

Abierto a las 06.00. Desayunos y pintxos
Virgen del Carmen, 25 (Egia), 943 11 63 50

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068

BCN

Pintxos, raciones, bokatoks y platos especiales
Av. Barcelona, 38 (Ribera), 943 47 42 65

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
Gral. Atxeta, 8 (Gros), 943 20 52 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garbail, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Ignacia Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zarrageta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

Pintxos, raciones, brochetas... y parrilla
Peña y Goñi, 3 (Gros), Tf. 943 01 13 80

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

BORDA BERRI

Altococina en miniatura respesuos y trabajada
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos
Boulevard 9 (Centro), 943 42 11 14

Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenalista. K. Balenciaga, 42 - Igeño, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Local, 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 SAIGÓN

Alta cocina asiática de gran calidad
Okendo, 1 (Hotel Mº Cristina), 943 42 66 89

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 328734
Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Etxaola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
Pº Bizkaia, 14 (Amara) 943 46 10 62

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 20 943 44 13 71

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. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán. 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Oña. Pº Hipódromo, 15. Zubiatea, 943 365347
Danena. Matía, 6 - Anluzo - 943 217320
Danena. Etxeltran, 8 - Parte Vieja - 943 425197

DERBY

Pintxos, bokatoks ibéricos... y buenos vermuts
Sancho el Sabio, 4 (Amara), 943 45 75 57

Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1. Miramón, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Dulz. Carvecería, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Edu. Barrio. Río Deba, 2. 943 278629
Egoserri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador. Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de María. 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 Pico. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elura. General Etxague, 6. 943 420357
Ene Be Sarrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459869
Errota Barrena. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakona, 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
Ebaide, 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
Irigoie, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 90

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega, Igeño, 943 216502
Etxeko Pizza. Etxerredura, 9. 943 277300

EZEIZA

Cocina tradicional con toques de autor
Avda. Saturnategi, 13 (Ondarreta), 943 42 43 11

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, 9. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988
Gambrinus Bretxa. C. C. La Breba. 943 426514
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderrea. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 283019
Garbota 21. Garbota, 21. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Etxeltran, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Gran Via, Gran Vía, 9. 943 271601

GUARDAPLATA

Menú del día, pintxos y cazuelitas
Serapio Mujika, 21 (Bidebieta), 943 39 05 66

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztingorra, 7. 943 225380
Hijas Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza Sagastieder, 12 (Inbaurondo)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia, Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burguer, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza, Saltritegui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nical's, Pº Gudamendi, 21 (Igeldo)-943 317665
Hotel Pellizar, Zubiaura, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 451968
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Oñartz, 1. 943 335255
Igela, Pza. Iribar, 2 (Igara)-943 003473
Igeldo Sidr, Urutzelta Baser. - Igeldo- 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurondo Sagard, Zubiaura, 72. 943 292074

INTZA

Apertivos, 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 Errolaburu, 8. 943 311109
Iñauti, Pol. Zuztzu, 4 - Errolaburu- 943 313933

IOMBI

Menú del día, raciones ensaladas, pintxos.
Pza Gipuzkoa, 15. 943 42 84 23

Iraeta, Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraxo Hamburguería, S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubietta. 943 372875

IRUÑA

Pintxos, bocatas, raciones, tostos, ensaladas.
Easo, 73 (Centro), 943 45 69 17

Iruña, Sierra Aralar, 27. 943 466585
Iruña, Pescadería, 12, 4. 943 424234
Isia del Sol (chino), Pedro Egaita, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

Menú del día y Gastronomía
Camping de Igeldo, Tf. 943 22 65 83

ITURRIOZ

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

Izaropena, Embeltran, 16. 943 425476

Ixasalde Asador, Atozkarreka, 83. 943 371585
Ixasne, Ibai-Aide - Martulene- 943 470757
Izaguirre, Bidiarte Beri Basería, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izartrari, Prim, 4. 943 428747
Izazpi, Pº Barzategi, 3. 943 321019
Izei, Pº Barzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

Javier, Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea, Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari, Ferrnín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juanto, Embeltran, 6. 943 427405

K-BI

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

Kalaberri, Matia, 50 - Antiguu- 943 212101
Kalonia, Padre Oñorga, 8. 943 212551
Kaskazuri, Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata 4, Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

KAYAK

Especialidad en croquetas y calamares
Pº de los Olmos, 24. 943 39 78 71

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

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki, Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kixki, Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kok, Avda. de Zurauz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa, Campanario, 11 - P. Vieja- 943 421904

KOSTALDE

Especialistas en paellas y cocina mediterránea
Avda. Zuriñola, 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. Zuriñola, 25. 943 291150
La Albarca, Balleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranca, Larramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cantine, San Jerónimo, 22. 943 427508
La Cepa, 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA COLCHONERÍA

Gastronomía, copos y exposiciones
San Vicente, 9 (Parte Vieja), 943 56 18 16

LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutiza, Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama, San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Marisera, Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería), Uribeita, 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/g, 943 462484

LA PLATA

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

La Rampa, Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar, S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizsa, S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

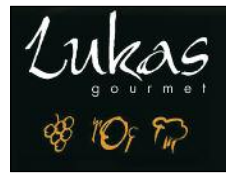
San Martín, 29 (Centro), 943 42 73 26
Peñay Goñi, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Vaca, Andreategi, 4. 943 317744
La Vaca, Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca, Miracruz, 18. 943 320937
La Venta de Durro, Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida, San Marcial, 37. 943 441650
La Viña, 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri, Zabaleta, 9. 943 293886

LAGUNAK

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

Lanziego, Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas, Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lobo, José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rijoanos, Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi, Cam. Anguru Zaindara, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería, Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Ekarte, Inbaurondo, 55. 943 286246

MAMISTEGI

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

Mandarin Zabaleta, 32. 943 320217

MANDRÁGORA

Pintxos, raciones, ensaladas, tostos.
José María Sert, 9 (Benta Berri), 943 31 26 99

Marifela, Muelle, 15. 943 421388
Marisqueiro Ondarrea, Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillium, Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

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

MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Garbera, Centro Comercial Garbera
Mei Yuan (chino), Matia, 35. 943 218275
Mendi, S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorratz, Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos
Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo), 943 21 85 03

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

Pintxos, menús y cordero y cochinillo 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, Narrika, 7. 943 424681
Moto-Club, Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Beri, Munto, Bº Aiete
Muxarra, Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia lau, Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bocatas de todo el mundo mundial
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru, Zubieta, 56. 943 423349
Néstor, Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei, Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador, Buztinburu, 10. 943 217151
Ninue, Zuriñola, 1. 943 003162
Nipper, Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oñaita, Camino Golazbivki, 100. 943 330853
Nuevo Stiglo (chino), Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyo, Erregeazina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo, Oquendo, 8. 943 420736
Ordizia, San Lorenzo, 6. 943 422424

ORIENTAL II

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

Oreigi, Portuñete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea, 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga, Corsarios Vascos, 2/g, 943 451327
Ostadar, Pº Berrio, 13. 943 219940
Paco Bueno, Mayor, 6. 943 424899

PAGADI

Menú del día, pintxos, ensaladas, croquetas.
General Arteleke, 1 (Gros), 943 28 42 99

Pagota Cafetería, Pº Arbustos, 2/g, 943 218330

PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete, Gaiño Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantokha, Muelle, 2/g, 943 421719
Parrutia, C/ Ilumbide, 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
Pekin (chino), General Jáuregui, 5. 943 428930

PEPE

Pintxos, raciones, ensaladas, tostas...
Av. Zumalakarregi, 3 (Antigua) 943 11 67 33

Perus. 8º Igeldo. 943 211591

PIÑUDÍ

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

Pitxi Txulo. Eskalangeta, 118. 943 520770
Plaza de Ondarreta. Playa, 3/4. 943 310896
Playa Café Benta Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Polittena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Sobrerío asador templo del buen producto
Portuuetxe, 43 (Igara). 943 21 5018

QING WOK

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

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Alcalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterria, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Arrikuta, 9. 943 282881
Rinco Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Ritton. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salupki. Calzada Vieja de Agostieta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437658
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuloaga, 943 573266
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 6-10 (Centro). 943 42 42 10

Sidreria Amezti. Amezti Goñi-Igeldo 943 217323
Sidreria Donostiara. Enbeldrán, 5. 943 420421
Sidreria Intxaurren. Pº Zubiaure, 27. 943 282074
Slabon Café. Urbietala, 44. 943 464208
SM Café. Urbietala, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fernin Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

El tercer tiempo

Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berri). 943 90 11 90

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kulturua. Pº de Henz, 3. 943 227482
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
Tejira. Tejira, 9. 943 282304
Tejira. Avenida Tolosa, 13. 943 313255
Tejleppa. Bermingham, 25. 943 286033
Tejleppa. Casa, 27. 943 431377
Tendiso 5. Secundino Ensaola, 38. 943 276040
Tinis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatos...
Av. Zarautzu, 85 (Lorea). 943 21 33 08

Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263
Txun Txun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupia. Fernin Calbetón, 3. 943 429875
Txepeta. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Tindokí. Gran Vía, 28. 943 298952
Tinparrata. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Tinparrata Sagardotegia. Illarriberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456860
Txixuabe. P. Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, 3/4. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Plaza Trinidad, 4 (Parte Vieja). 943 44 10 07

Txurruti. Pza. Constitución, 9. 943 424211
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udabe. Isabel II, 6. 943 451401
Uña. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiolina. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urkullu. Euskal Herria, 8. 943 423165
Urkullu. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtebi. Bermingham, 17. 943 277365
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezu, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrabá, 49. 943 392463
Vía Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vidaurre. Iparargara, 6. 638 774750
Vintocxa Berandina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363
Warung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zagui. San Martín, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623
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
Zubimusu. Loroaga, 5. 943 314865
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

/// ABALTZSKETA

Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
Nanari. Larratiz auzoa, 943 655815
Ostatu. Centro, 943 651876
Estanko taberna. Centro, 943 653283

/// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
B. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uperan Sagardotegia. Polig. Uperan, 943 691253
Urtza Pol. Urtzi, 943 653396
Uztartz. Herriko Plaza, 943 693481

/// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. 3/4. 943 832700
Albaveri. Ubeagun, 2/4. 943 830782
Aristarrazu. Nuzedo Andatz, 13. 943 834521
Arralde Sidreria. Ubeagun, 943 890125
Ashé. Bº Santio Erreka, 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Oksaloegia, 943 835465
Iturriozoa. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gaztealegi. Elkano auzoa, 943 313106
Izarra. Urdaneta, 943 313867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 313693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanus Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, 3/4. 943 894434
Saxtola Sidreria. Bº Santio, 3/4. 943 835738

/// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

/// ALBITZUR

Elane. Entrada de Albizur, 943 652314

HERRIKO ETXEA

Alubias, cocina tradicional y vegetariana
Bajos del Ayuntamiento. 677 34 06 65

Herriko Etxea. Bajos Ayuntamiento. 943 698457
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albitzur, 32. 943 651728

/// ALLEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Herriko Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskúña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelitas, y buenos Gin-Tonics!
Larratiz auzoa, 35. 943 50 69 03

ROUTE 33

Restaurante, cafetería, panadería, museo...
Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1) - 943 69 66 04

TXINTXARRI

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

/// ALKIZA

Alkizako Ostena. San Martín Plaza, 943 691836
Eiztegi taberna. San Martín Plaza, 943 690786

/// ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidreria y asador abierto todo el año
Herriko plaza. 943 88 76 26

/// ALTZO

Arandia. Segorebe etxea, 3/4. 943 652262

/// AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzain, 1-8. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650685
Txindoki. Erreka Aldea, 4. 943 653197

/// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 593004
Bámbola (gizerría). Plaza Goko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Iturri, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Inunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkador, 4. 943 594044
Gaztaniaga Sidreria. Bº Buruntza, 3/4. 943 591966
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300485
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidreria. Bº Leizotz, 3/4. 943 593954
San Esteban. Gokoa Auzoa, 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txeroto. Gokoburu, 3/4. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

/// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almáncos de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 59

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goiokotzea. San Juan, 9. 943 651907

/// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787068
Lekeu Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuzi, 6. 943 766349

/// ARAMA

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

/// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Andagoa. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Ale. Bº Galatza, 3/4. 943 792458
Beri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegas. Marfara, 6. 943 792045
Goyena. Solohandak, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hiruta. Plaza Iargi, 3/4. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aztza, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798895

/// ARRASATE

Aldape. Eizmendi, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbia, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragaleta, 24. 943 793991
Buenaera. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960
Gaspulo (gizerría). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Marfara, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbia, 3. 943 712500
Eizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKINA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Ale Degustation. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Muralda. Olatze, 36. 943 791195
Hilarón. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanzanar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Katade. Poligono Katade, 3/4. 943 771080
Larrinetxe. Bº Udale, 943 792215
Loratze. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkauska. Iturriotz, 11. 943 794879
Menea. Gipuzkoa Etorbia, 943 796531
Mesón Manolo. Bález, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbia, 943 791125
Pildain. Udalea Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toque de autor
Bº Urbairn. 343 79 49 39

Sara Merendeeu. Mestizterrea, 943 717586
Txirrita Taberna. Gessalbur auzoa, 943 791035
Yxoko I. Olatza Litzentz, 12. 943 795850
Yxondorra. Bizkaia etorbia, 9. 943 794276
Urkape. Olatza, 3/4. 943 772004
Uperan. Garagarza, 2. 943 797658
Urrari. Urbirri Etorbia, 22. 943 799524
Urtzi. Bº Udale, 943 791250

/// ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Iturzu Asador. Alto de Andazarreta, 943 580866
Matxetandui Sidreria. Zebalotza, 11. 943 692222
Olerria Goko. Gokoburu, 3/4. 943 590251
Pabine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Betailarra auzoa. 943 690283

/// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidreria. Camino Olatze, 5. 943 333333
Almoresia Sidreria. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Alene. Poligono 26, 943 561838
Astarbe Sidreria. Txortokoteia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartua Sidreria. Beren Aran etxea, 943 555798

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Buenaventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100382
Bukoi Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 3. 943 553945
Ergobia Siderria. Ergobia plaza, 19. 943 553301
Ezberria Siderria. Santiago Era Baserra. 943 555697
Gartziategi Siderria. P. Marutene. 139. 943 466674
Goiko Iurret. For. Enparante, 1. 943 557867
Guruzeta Siderria. Camino Oialume. 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñati, 1. 943 332555
Ikazta Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Siderria. Ipparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria. Caserío Muiagoin, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabot plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Maña. Nagusia, 40. 943 550338
Mendixko. Aliza Bidea, z/g. 943 557202
Mendizabal Sid. Oyarbide Tolo Baserra. 943 555747
Nafara. Nagusia, 18. 943 551202
Mina Siderria. Troloteketa, z/g. 943 555220
Oialume Zur Siderria. M. Arzamendi. 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. P. Argitarraga, 943 553199
Petriegi Siderria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezoila Siderria. Caserío Ipinza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasoia Siderria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

// ATAUN
Lizarusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troskatea. Etxebarria, 59. 943 180037
Urbaiterri. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herbarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA
Atala Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erriberri. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Gelkoiki. Trembeiraga Zumardia, 9. 943 852228
Ibañeta. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 12. 943 852003
Iurret. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Alzpuru auzoa, 943 852630
Joxea. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666

LATZ
Pintxos, raciones, vinos... y ambiente nocturno
Kale Nagusia, 55. 943 851319

Maitte. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Maritxe. Maritxe auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Alzpuru auzoa. Tel. 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Tahun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogorri. Xerlota auzo, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA
Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrera kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812309
Best. Eri. Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparante auzo, 1. 943 810097
Eskuzta Ostata. Bº Itzarpea, 24. 94381128

ETXE - ZURI
Pintxos, raciones y gran variedad de bocatos
Pérez Arregi, 19. 943 02 68 56

Iraurgi. Iruñedo Gurrumbaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiruri. Loloaloe auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Lioika Hotel. Loloaloe Hiribidea, 47. 9435151616
Molieta Urta. Loloaloe Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarri. Harribidea, 49. 943 812071
Ongi-Ezuri. Salbe, 21. 943 150889 (Pintxoak)
Orbegozo. Nueve auzoa, 943 810509

MENDIZABAL
Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, xexinca.
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinapi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Urranga. Loloaloe auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Eri. kale. 943 151634

// BALIARRAIN
Zartagi Jatetxe Aterpekoa. Hirunginea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Aisegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barrandiaran. J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Bideluz. Pza. Bideluz, 2. 943 885975
Getxiki denda. Pza. Barrandian, 1. 943 089158
Goierialdea. Carretera G-634, Km. 1.5. 943 881840
Hiruari. J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652

// BERROBI
Iriarte, J. M. Goikoebea, 34. 943 683078

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

// DEBA
Aisia Deta Taloaterapia. Markiegi, 6. 943 600502
Alvarez. Sokolain, 14. 943 192387
Atzeta Kafetegia. Lesendi, 10. 943 192662
Aiztina. Aiztina bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestereku, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 194923
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 190033

CASTILLO HOTEL
Cocina tradicional, Barrioetxe Celebraciones
Ctra. Madrid-Iruin, Km. 417. 943 88 19 58

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

Ippara Taberna. Zaldizurreta, 3.
Iruze Etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jaiki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

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

Kikara Lounge Bar. Dolorea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

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

Rubiorena. Zaldizurreta, 7. 943 885760
Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txanbarrangorri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 886949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA
Ostata-Zaharra. Beizama. 943 150798

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

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

// BERGARA
Agirretxe, Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mia Pizzeria. Ibaragarai, 37. 943 765099
Azeptel. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Ansoizkuz, 7. 943 765574
Drago Oriental. Fraizkoiz, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraizkoiz Enparante, 1. 943 763851
Etxagi. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086

Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

INFERNUKUA
Cocina tradicional, carnes a la brasa y pintxos
Mahastereka, 23. 943 76 18 49

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosa, 6. 943 853250
Jam. Santaluz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

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

POL-POL
Pintxos, bocadillos, raciones, bravos...
Domingo Irela, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tarturo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Dica. Matxigola, 1. 943 763953
Torrekuia. Ibaragarai, 37. 943 765099
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI
Iriarte, J. M. Goikoebea, 34. 943 683078

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

// DEBA
Aisia Deta Taloaterapia. Markiegi, 6. 943 600502
Alvarez. Sokolain, 14. 943 192387
Atzeta Kafetegia. Lesendi, 10. 943 192662
Aiztina. Aiztina bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zestereku, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 194923
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 190033

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

Ondar Gain. P. Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Etorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN
Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 5. 943 19 11 04

Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
(Restaurantes de Itzain: Ver apartado "Itzain")

// EIBAR
Aguiñasp Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Artoa. Pza. Urquiza, 9. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA
Pintxos, vinos... y buletones a la brasa
Estazioz, 7. 943 20 70 32

Azitian Asador. Bº Azitian, 6. 943 121854

BOSSA
Más de 50 bocatos en pan recién horneado
Egogain, 7. 943 20 67 53

Birjiñape. Toribio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Araguea, 4. 943 121650

FOXTTER
Pintxos, bocadillos y hamburguesas
Plaza Barria, 6. 943 12 12 55

Guri-Guri Asador. Aratega, 12. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Añeta, Oñate, 3. 943 206844
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txarntxa-Zelai, 16. 943 207081

GURBIL
Menú diario, menú de bodega, pintxos...
Isasi, 1. 943 20 11 52

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

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

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529

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

Maitene. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208858
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mairate. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
Miriri. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NUEVO
Pintxos, raciones, platos combinados...
José Antonio Iruroz, 1. 943 56 70 36

Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER
Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés 3. bajo, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO
Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
Urzagua plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA
Bola-Txiki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oñateko. Añola Auzoa, 943 176122
Oliakuta. Gudariñ Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR
Aterpe. San Roke, 5. 943 742935

BELAUSTEGI BASERRIA
Coserío con cocina de autor y toques exóticos
Aito S Miguel (Ctra. Markina). 943 34 74 02

El Cauchero. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbi. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harribi. Oñate, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 066025
Ibañ-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Irindio. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Loren. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mimbretza. Zona deportiva Mimbretza. 943 748744
Oñate. San Roke, 38. 943 743411
Olazkin. P.M. Urzuruzo, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sagua. Xilindri, 1. 943 748351
Txarriduna. Ermuarribide, 1. 943 740793

USUA
Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
Giza Eskubiden parkea, 1. 943 25 60 28

VIENTO SUR
Punto de encuentro de los amantes del vino
Bernardo Ezenarro, 17. 943 03 34 53

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI
Especialidad en pintxos y cazueilitos
Erdikokale, 11. 943 17 64 03

GIPUZKOAN NON JAN?

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alfuda. Fuente San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

AKER

Pintxos, ambiente nocturno, gin-tonics...
María Lezo, 1. 943 51.61.04

Borda Beri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidería. Zamalobide, 943 526041
Egiburu. Zamalobide-Zentelón. 943 341831
Egi-Luze Sidería. Bº Zamalobide. 943 523905
Eguzki. Urreteta, 1. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalobide, z/g. 943 515913

ERRETERIAKO BATZOKIA

Pintxos de vanguardia y cocina tradicional
Plaza Koldo Mitxelena, 4. 943 50 2468

Frantziola. Astigarraga Bentaik, 943 511445
Frantziola-Beri Asador. Ctra. Ouetas, z/g. 943 524418
Gambirius. C. C. Niessen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizti. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340169
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887

LA CEPA

Raciones, pintxos y bokatos con pan homeado
Viteri, 26. 943 51.10.81

Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Matia. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino. Sorgintubulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Izetia, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oena. Zamalobide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

PARAÍSO

Pintxos, y cenas los fines de semana
Sancti Spiritus, 4. 943 52.71.93

Perurena. Astigarraga Bentaik, 943 515252
Pizza Sprint. Munguillaite, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas, Alto Beran, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124

SINDIKATO

Cazuelitas, bokatos, pintxos, montaditos...
Madalena Kalea, 38. 943 34.61.83

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintubulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 9. 943 515651
Tr. S. Marcos. 4. 943 511052
Uy-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. 39. 943 510096
Zamalobide. Bº Zamalobide, z/g. 943 519001

ZUKETZ

Pintxos de vanguardia y cocina moderna
Pza. Koldo Mitxelena, 943 51.88.35

// ERREZIL

Antionoren borda. Zelatun, 943 814981
Boronegi. Errezelego gunea, 2. 943 151728
Landa. Letea, 943 812887
Izarre. Letea, azuola, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserría, 943 815355
Tinkhera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Mota. Gaztariadi, 21. 943 748221
Montaña. Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Ozteta. Aranburuzaldea, 9. 943 715190
San Miguel. Apotaga Elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzaldea, z/g. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ozteta. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720627
Itsasoko Ozteta. Itsaso, z/g. 943 880315
Indaoga. Industriadale, pab. 1. 943 041007
Labeoko Beri. Bº Stia. Luza, 943 722552
Manduliko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erregeta. Bº Aztiria, z/g. 943 733622



Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteña. Larraitz Bidea, z/g. 943 889484

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astillerro Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearr. Portua, z/g. 943 580911
Eiroa. Herreteta, 2. 943 140024
Girko taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaia. General Anso, 4. 943 140500
Ketari. Txontxotz, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264

POLITENA

Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos
Nagusia kalea, 9. 943 14.01.13

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantzi, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidería. Akarregi Baserría, 943 553495
Alberro Sidería. Stia. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidería. Osiñaga Auza, 7. 943 551502

ARALAR

Pintxos, ensaladas, bokatos, hamburguesas...
Zapa, 8. 943 33.15.06

Arrigoain. Stia. Bárbara, 67. 943 550097
Artola. Unzuaga, 4. 943 206348
Artola. Zukuaga Baiara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Gotzua, km 9.5. 943 331569
Benta Beri. Bº Urumea, Arano, 943 540189
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552599
Ezpendi Sidería. Osiñaga Baiara, 38. 943 556405
Elorri Sidería. Osiñaga Baiara, 13. 943 336990
Erruguarda-Enea. Iurrugio, 10. 943 330291
Ebeberri. Ebeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Erenoiz, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galareta, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zukuaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lasola Sidería. Erenoiz, 89. 943 553272
Gunea. Argalan, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330986
Iparregi Sidería. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iruñe. Ezpelt, 7. 943 552493
Iruñe. Kardaberaz, 11. 943 555724
Irbasuru Sidería. Osiñaga, 943 556879
Izurrite. Bº Erenoiz, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lasota, z/g. 943 550640
Jaregui Asador. Caserio Jaregui, 29. 943 550034
Karreo. Juan de Urbeltia, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidería. Bº Erenoiz, z/g. 943 555846

Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olatzola Sidería. Bº Osiñaga, 38. 690 698484

KIXKAL

La cervetera Guinness oficial de Hernani
Nagusia, 15. 943 33.66.99

Otsu-Enea Sidería. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Peñro Mar. Ibarrola plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550022
Rufino Sidería. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 33.15.72

Santa Bárbara. Stia. Bárbara, 2. 943 331387

Sareto. Santa Bárbara, 943 556481
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitubua. Bº Zukuñaga, 67. 943 552199
Ugaldeko. Pagoga, 19. Erenoiz, 943 550240
Zela Sidería. Bº Martindegi, 29. 943 556851
Zingü-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkologia, 2ªA. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserrit, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarriti, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasola, 1. 943 642789
Amu Lar. Itzassari kalea, 943 643362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Anbixia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoxa Vinoltea. Ctra. Beñito, 32. 943 643169
Ardoxa. Foro Kalea, z/g. 943 641455
Aranzalete Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 64.49.39

Arraunlari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Aroka Beri. Higuera Bidea, 6. 943 642712
Balestena. Arkol-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizbelki. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Amute, 38. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Realgori, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Danzontz. Dendak, 6. 943 645663
Eneba. Zuluaga, 5. 943 641454
Errandena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxena. Matibon de Arzu, 11. 943 641462
Goixoldena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gran Sol. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandat Pescadores. Zuluaga, 12. 943 642738
Hiruza. Bº Jaizubia, 299. 943 140460
Hondar. Zuluaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbelki. Baserriri Ertza, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minerata, B2. 943 643557
Itaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ibaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aide. Itzassari, 6. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaia. Itzassari, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 66. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupeta. Zuluaga, 12. 943 644025

LAIRA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 64.63.09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sidería. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Manutzar. Ezpelt, 8. 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olivera Azpi Sidería. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarritz. 7. de Septiembre, 943 642799
Ozardar Convección. Itzassari, 12. 943 642374
Pizzeria Porluto. Pº Butrón, 943 645855
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramon Roteta. Iruñ, 1. 943 641693
Segurán. Nagusia, 11. 943 640167
Sobasti. Nafarroa Beherra, 1. 943 645408
Trialinas. Santiago, 3. 943 645944
Txantxanero. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56 bis, 943 644170
Urdaie. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Beri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Izaska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Isukun. Monte Isakun, z/g. 943 675017
Karlatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagete, z/g. 943 187655
Gaztelu. Disemnatu road, 212. 943 187193



Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Reginstar Sidería. Caserio Ilurritz, 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatos, menús...
San Lorenzo, 7. Tf. 943 65 58 92

Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiare. Disemnatu, 13. 943 654876

// IRUN

Atalegi Bistrotka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialede. Avda. Jaizubia, 943 630440
Altana Hotel. Avda. Iparaldei, 51. 943 635700
Altor Asador. Juncal Iparandibar, 7. 943 624477
Altor Asador. Avda. Larrañabe, 42-44. 943 630768
Alda. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxue. Avda. Elizabete, 52. 943 627438
Anaka Beri Asador. Peñas de Ala, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Miguel, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3. 943 63.05.12

Arona. Mayor, 15. 943 620859
Aroka Beri. Avda. Iparaldei, 12. 943 627332
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Ataleia. Arizondo, 69. 943 635518
Atzeri. Estación, z/g. 943 613213
Basperi. Errotzar, 1. 943 629207
Basperi Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bideroa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Biñole. Pitar, 1. 943 633706
Bi-Milena. Behobia, z/g. 943 624521
Biribi-Milena. Berstian Urutxupe, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaika, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614

CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.
Lubero, 943 63 73 77

Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Soronarka, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparaldei, 57. 943 625703

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Correr. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
 Antizaran, 34. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Gauziki. Tallamás Labandibar, 9. 943 630185
Elanco. Euzko Egino, 9. 943 600014
Erriquo. Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 622629
Errota Berri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebane. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fernán S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gascón. Avda. Puñena, 4. 943 616094
Gasztelumen. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gura Muralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Han-Bar Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar Mayor. 3. 943 628790
Ibaiondo. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibariako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Lebonburo, 77. 943 636232
El Capo. C.C. Mendiolai, 943 636515
Indian Palace. Sita. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

INAKI

Pintxos y menús del día
 Gabiria, 3 (Poligono Ventas) 943 63 52 17

Irujo Alameda. Ficoza, 943 639639
Irungo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruñeta. Pl. Urduñabia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Plaza S. Mariano, 7. 943 620400
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendiolai, 943 639831
Karrakuka. Polig. Lebonburo, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 4. 943 630481
La Agrícola. Alzabalzaitz, 1. 943 626561

LA BELLOTTA

Platos y pintxos con íberico
 Centro Comercial Txingudi. 943 62 53 30

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Casa Riojana. Belsaleskotea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotunda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendiolai, 943 639831
Lagun Arlean. Errota Mújica, 24. 943 61437
Larua. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourlane Mibeñena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapiro Mújica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrí. Bº Bidasoa, 16. 943 623977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12. 943 62 11 95

Martino. Zubelzu, 6-Bº Arjaké. 943 615001
Matinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Meñon del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morapine. Pando, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Sidreria. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048
Narrea. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Norea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sarozarketa, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapiro Mújica, 28. 943 613979
Oki-Dokoy. Avda. Puñena, 13. 943 614564
Oki-Sargalegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Erorri Taberna. Anderragaia, 1. 943 622890

Ortziago Cerveceria. Luis de Urzuzu, 4. 943 611571
Ostabi. Pza. Eñeria, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Elena. 943 632245
Patrixi Asador. Sita. Marcial, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar. 943 610233
Polvo Rico. C. Com. Txingudi. 943 630963
Puñena. Avda. Puñena, 9. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche. 943 619023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612046
S. Marcial. Bº Behobia, 26-27. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stop. Serapiro Mújica, 943 612684
Tejalez. Lope de Inigoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

Cocina casera, pintxos y bar de copas
 Fueros, 2. 943 62 19 54

Toki Coxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Trea J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquet. Nº Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txaolka. Pza. Eñeria, 3. 943 618382
Txaolka. Laretxubi, 10. 943 574371
Xrangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Xingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Xitxia. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Erorra, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 3. 943 631223
Vollner. Arbesko Erorra, 7. 943 611992
Waurma's. Behobia, 4. 943 628990
Yong Feng (Apenós). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpuru, 20. 943 629708
 Eriñena, Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
 Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASONDO

Kaxintena, Nagusia, 27. 943 687614
 Nautico, Nagusia, 13. 943 800012

ITZIAR

Bikain. Mubiarte 39, Itziaz 943 199370
 Itxaspe, Bº Itziaz, 943 199401
 Itziaz, Bº Itziaz, 943 199061
 Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo o capeas
 Amioa auzoa. 943 60 80 52

SALEGI

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

Santurzun. Martari, z/g. 943 199397
Txiurridi-Hurri Sidreria. Martari, 943 199389
Troxin. Martari, z/g. 943 199056
Urberu Sidreria. Bº Erorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mubiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muiñozabadi, 5. 943 372089

ARKUPE

Pintxos, huevos tortos y tostas
 Largaenea, 1. 943 17 12 42

Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugati. Nº Hipodromo z/g. 943 371412
Rugay Hamburguezeria. Jaizubel plaza, 6. 943 365607
Dakara. Nagusia, 8. 943 57589
Epel. Gorkite, 1. 943 362701
Ereketiko. Oría Etorbidea, 4. 943 365557
Erreaga. Hurrida Baitarra, 1. 943 361404
Jaieta. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrakotxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356

Martin Berastegui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuilu Uribidea, 15. 943 014756
Otegi Sidreria. Camino Ilarrubaita, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muiñozabadi, 3. 943 371883
Peña. Adarar, 5. 943 361551
Riojanas Asador. Ustín, 13. 943 362720

ROUTE 33

Comes y pescados a la parillita, menús, pintxos.
 Avda. Oria, 8 (Poligono Brunet) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirkuilu Uribidea, 1. 943 370192
Zaldua. Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Sidreria. Zubi Ertzea, Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirgoien, 4-6. 943 883808
Cerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierrea kalea, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhart, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoemendi, 9. 943 880805

ZELATA

Desayunos, pintxos, sandwichs, raciones...
 Uhaizt, 1. 943 88 24 85

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legaziko Industrialdea, 943 730600



BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
 Jate txea
 Eguneko menua
 Karta
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, TT, 943 731387, LEGAZPI



AZTIRIA
 ERRETEGIA - ASADOR
 BASEVIRI GUREKO SARRAZKIDETZA
 COCINA TIPICA VASCA
 Santa Marina auzoa 49 943 73 36 22

Eliz-ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labartegi. Labartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256
Txepetxa. Azkorta, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

OLARRA

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

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Eneaola auzoa, z/g. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, z/g. 943 806554
Insausit. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. Nº 1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Añito de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, z/g. 943 715164

Gure Ametsa. Añito de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizubel, 30. 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduras frescas
 Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaitzainzuketza, z/g. Polig. 108. 943 529087
Erekele Sidreria. Bº Gaitzainzuketza, 943 529825
Etxeberri. Ctra. Bº-Gaitzainzuketza, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Igintza. Irurtzun, 35. 943 526590
Iruriarte-Enea. Bº Gaitzainzuketza, 943 529989
Iruztzun. Irurtzun, 60. 943 526890
Izail. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizubel. Zubio, 9. 943 521966
Kalalde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasri, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 527848
Lur Jatexea. Urñue, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Erorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdaruburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaitzainzuketza, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaitzainzuketza, z/g. 943 490285
Sagartzu Sidreria. Añito de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazon, 943 527945
Turkulu. Zubiko, z/g. 943 527946
Zaldiki. Avda. Jaizubel, 1. 943 344262
Zubiko Muxerri. Zubio, 17. 943 516443

LIZARTZA

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

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

MUTILOA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

MUTRIKU

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

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Añito de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Calvario. Galdonemendi, z/g. 943 603509
Jari-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalixaho. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Pikua. Bº Laranga, 29. 943 603180
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167

TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellas, pollos asados...
 Muelle, z/g. 943 19 50 70

Zelaite.

Olatz, z/g. 943 604595

OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua, 943 491230

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

K - 2

Espectáculos pintbos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva. 943.11.71.47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672007

LANBROA

Cuidada variedad de pintbos
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65.10.62

Larrea. Lurrarendi Auzoa, 15. 943 675988
Mendi Añde. Bº San Esteban, 39. 943 651739
Mugica Asador de pintbos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Erremendi, 10. 943 016780
Orduña Taberna. Bº Martín J. Itxola, 647 007275
Ore Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Lurrarendi, 8. 943 658486
Sauseta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trínkete, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-riñ-Madrid, km 432. 943 606066
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 685713
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 695623
Zuloaga-biki. Monteskué. 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330525
Ailuna. Bº Lategi, 943 554917
Aderra. Bº Gobiluru, 37. 943 552036
Berta. Gobiluru, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Gobiluru, z/g. 943 330131
Bosteko. Eratza, 34. 943 330357
Elutxeta Sidrería. Bº Oztaran, 34. 943 556981
Ergien. Ergoien, 26. 943 551089
Gua Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidrería. Bº Oztaran, 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Umieila-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Poli. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Ponederro. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Sidrería. Bº Oztaran, 11. 943 551014
Uzturre. Elubeta Baseria, 943 556981
Zaldunguei. Irizabal, 34. 943 551006

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Apain. Ipiñarrieta, 18. 943 725887
Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Branngin's Pub. Labegaza, 37-39. 943 723796

EIRE

Pintxo-pote todos los jueves
Gernikako Arbola, 3. 943 72 64 66

ETXABURU MERENDEROA

Menú del día y cocina tradicional
Ctra. Sta. Bárbara. 943 72 22 77

Exe-Azpi. Poligono Mugilegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

Pintbos, ensaladas, bokatas... y cervezas
Areizaga, 18. 943 96 33 76

JAI-ALAI

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

Navarro. Iparraurqui, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaza, 39. 943 725243
Santa Kutz. Carretera. Sta. Bárbara. 943 725859
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anbeka. Zubiaurreneta, 6. 943 370344
Arratzain Taberna. Arratzain Baseria, 943 366663
Abexa Jauregia. Altzezara, 1. 943 371150
Bordatxo. Zubiaurreneta, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367201
Iburro Agurto. Kalea, 32. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Sidrería. Bº Txoko Alde, 943 371649
Irato. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Alde, 2. 943 361127
Muykar Asador. Poligono Ugaldea, 36. 943 366988
Nagi. Nagusia, 14. 943 362725
Saka Sidrería. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaia Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxegoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Tropel. Muna-Luna, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotalede, 1. 943 362735
Tximparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txizpa. Iratza, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrista. Kontseji Zerra, 13. 943 360466
Urdaitza Sidrería. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

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

ITURRIGOXO

Cocina tradicional. Variedad en menú.
Amasagorri, 943 69 12 10

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365
Shpherd's. Kale Berria, 25. 943 671558
Txapeludin. Berria, 23. 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgue. Olaseta Agrotiegia, 6. 943 501086
Nafarroa. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uruko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARATZ

Aiten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825

ALAI

Pintbos, sandwichs, raciones, y girn-tonics
Ipar Kalea, 8. 943 01.05.46

Alameda Hotel. Seibiminenta, 4. 943 830413
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 843959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433

AURRERA

Pintbos, cazuelitas y cocina casera
Egaitza kalea, 13. 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seibiminenta, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

Pintbos, menús variados y terraza
Bailea, 1. 943 00 20 49

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintbos
Patibuko, 10. 943 02 12 75

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tali Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

CASA IZARO

Cocina tradicional con un toque francés
Azara, 4. 943 13 28 44

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraiz. Araba, 32. 943 890096

ETXAZ

Carta tradicional, bocadillos, pintbos...
Gipuzkoa kalea, 57 (San Pelaio). 943 98 27 31

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

EUSKALDUNA

Cocina tradicional y de temporada
Nagusia, 37. 943 13 03 73

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

HARITZA

Desayunos, pintbos y repostería casera
Gurmendy kalea, 10.

ILUNTZE

Más de 100 referencias en vinos
Zelai-Ondo, 23. 636.41.71.99

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

ITXAS-LUR

Menú del día, bocadillos, hamburguesas...
Santuturri plaza, 3. 943 89 01 38

JOE

Pintbos, mariscos y productos de temporada
Ipar Kalea, 13. 943 01 42 36

Kandela. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Karlos Arquiain. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 838007
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixokonde, 1. 943 134604

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patibuko, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Milvelena, 27. 943 834561
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pia. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 Hotel Zarauz, 832993
Sunset Bar. Mandabide Sa (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Tali Mendi, 728. 943 132750
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

OTZAUURTEKO BENTA

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

Zegamako Ostata. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidrería. Caserío Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Irurakete-Gain. 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okera, 5-8. 943 147194
Aranburu. Urrikotxobea, 2. 943 148005

ALKORTA

Menú del día, hamburguesas y tartas caseras
Erdi Kale, 7. 943 1348 06

Arcoena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Bañero de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota ebea z/g. 943 147067
Katzaloa. Caserío Katzaloa, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxi. Iraeta, 1. 943 147198
Portu. Errotale, 1. 943 147098
Txindurril. Karmengo Ana, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atzulondo. I. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Belariz Jan. Belatigai Baseria, 943 696480
Elzondo Patrikizkane. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 69 3750

Passu. Elbarrena z/g. 943 249775
Piza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toñi-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAJA

Argosí Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
Baltasar Asador. Pabiza Etxeberri, 25. 943 862073
Bodega Asador. Bº Bedua, 943 860591
Bodon Gorko. Erribera, 29. 943 861391
El Cierro. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardoteaga. Julio Beotibe, 2. 943 574986
Irujo. Txikiardi, 38. 943 861390
Jardiñi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Ujella, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munostro. Ctra. G-2652, km 7. - Oñena, 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaja, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

Pintbos, raciones y Jamón ibérico
Izastarriñk 3. 943 86 52 89

Zalla. Ujella plaza, 8. 943 862387
Zalla Hotel. Playa de Izturun, z/g. 943 865166
Zumaja Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Etxaloa, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BERRI

Pintbos, bokatas y hamburguesas caseras
Soralezte, 3. 943 25 29 06

BIDEZAR

Pintbos, vinos, ensaladas, menú del día.
Bidezlar, 17. 943 25 38 56

ETXE-BERRI

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

Eskiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hruka Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 728274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
San Gregorio, 20 (Eriza). 943 72 27 86

Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurrut. Argixo Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

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 Berastegi, 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 más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. **Ahora toca disfrutar de la Antxoá. Pescado azul cargadito de Omega-3, versátil y fácil de preparar de mil maneras como frita, en tortilla, rebozada, en ensalada...** Todo ello 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 **Chuletás de vaca vieja**, la Ternera 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 **Rougié** 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**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embudidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona... **Ongi etorri!**

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga 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 Larrañaga "El Txuleton bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

ZUBIETA, 2 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 44 07 70

En pleno centro, **en primera fila de la Playa de la Concha**, el Hotel Londres combina desde el siglo. XIX el encanto con el lujo más actual. Dotado con 131 habitaciones dobles, 5 individuales y 12 suites, todas completamente renovadas en 1999, cuenta con 4 salones de gran capacidad que se pueden configurar según sus necesidades, poniendo a su disposición todo lo necesario para organizar perfectamente sus compromisos, desde convenciones hasta bodas. El **bar Swing** y el **restaurante la Brasserie Mari Galant** completan la oferta del hotel. (Ver información en esta misma publicación). **Precio Orientativo** Habitación doble: 110€ (Temporada Baja) y 202€ (Temporada Alta).

www.hlondres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostía, 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

adapta tu web



85%

De las búsquedas de restaurantes se hacen a través de móviles

60%

De esas búsquedas abandona la web por no estar adaptada a móviles



21 abril 2015

Desde ese día Google posiciona mejor las páginas adaptadas a dispositivos móviles



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



943 80 57 99



acvmultimedia.com



Bai Reformas



**Lo que ha de estimularse es la imaginación.
Cuando ocurre, lo demás es fácil.**

CONSTRUCCIONES - REFORMAS - RESTAURACIONES - INTERIORISMO
ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK - ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

c/Ezkiaga s/n, Beasain 20200 (Gipuzkoa) - 943 88 76 40 - 677 577 339
info@baireformas.com - www.baireformas.com