



PREMIO EUSKADI  
DE GASTRONOMIA  
MEJOR LABOR PERIODÍSTICA  
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN  
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai  
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos  
gourmet y delicatessen



# GOIERRIKO MARISKERIA



## 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...

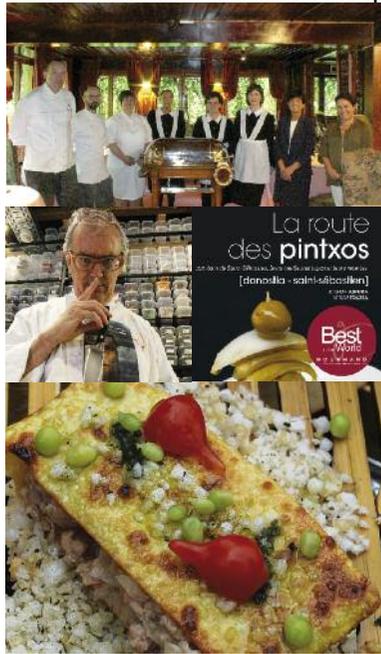
**Y ADEMÁS:  
INMEJORABLES CHULETAS  
A LA PARRILLA**

SAN LORENZO AUZO  
GABIRIA  
**943 88 71 86**



# || aurkibidea índice

- > **iritziaopinió**  
Mikel Corcuera ..... 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**  
Di... vinos (Manu Méndez) ..... 6  
Esencia de vid (Dani Coman) ..... 6  
Burp...! (Arnau Estrader) ..... 7
- > **berrigoxoak noticias consabor**  
Jornadas micológicas ..... 8  
Citas con la sidra ..... 8  
Mercados ecológicos ..... 8  
El txakoli, protagonista ..... 9  
Cerveza en Tolosa ..... 9  
Artzai Eguna en Legazpi ..... 9  
Olarro Eguna en Zumaia ..... 10  
Quesos en Ordizia ..... 10
- > **euskadi gastronomia**  
Urola Kosta: Gastronomía en estado puro .. 12
- > **pilpilean aldente**  
Mil Catas: Nueva parrilla en Gros ..... 14  
Discovering Hermeneus ..... 16
- > **comiendo con**  
Xabier Gutierrez ..... 18
- > **kartara alacarta**  
Etxeberri jatebea (Zumarraga) ..... 20
- > **erreportajea reportaje**  
Los pintxos donostiarras hablan  
inglés y francés ..... 22-28
- > **errezeta receta**  
Gatzelumendi-Antxon (Irun) ..... 28
- > **jatexegida**  
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoan non jan?**  
Guía de TODOS los restaurantes  
de Gipuzkoa ..... 52
- > **placeres gastronómicos**  
Tiendas de vinos y delicatessen ..... 60
- > **loegin dorengipuzkoa**  
Guía de hospedajes de Gipuzkoa ..... 62



## || azal portada

“Itxas Koska” (Bocado de mar)  
(Bar Gatzelumendi-Antxon. IRUN)  
Receta en pág. 28

## || Pintxos para todo el mundo

La edición simultánea en inglés y francés de “La Senda del Pintxo” el galardonado libro de Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa editado por ZUM Edizioak es una de las mejores noticias que puede recibir la hostería y gastronomía guipuzcoana en general y donostiarra en particular. Sin duda, estos libros son la mejor y más plural tarjeta de presentación que nuestros pintxos podrían tener para darse a conocer en todo el mundo. La participación por primera vez de dos instituciones en la edición del libro (San Sebastián Turismo y la agencia de turismo Basquetour de la mano de Euskadi Gastronomika) supone un importante impulso para este proyecto que echó a andar por sus propios medios y a día de hoy ha distribuido más de 10.000 libros en castellano e inglés. Vaya desde aquí nuestro más sincero agradecimiento a dichos organismos, así como a los particulares como Patxi Larrañaga, Aurki, Pensiones con Encanto, Zaporejai, Casino Kursaal, Hontza Liburudenda, Elkar, Just Follow Me y Bacalao Uranzu, que también se han implicado, y cómo, con el proyecto. Eskerrik asko!

# #132

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com  
Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador y Javier Prudencio (Berrí Goxoak) //  
Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman y Arnau Estrader.  
Portada: Ritxar Tolosa // Fotografías: Ritxar Tolosa y Archivo // Maquetación: Ritxar Tolosa.  
Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inligo Exentile (tel.: 655 74 46 57)

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

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

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

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



# COCINA MOLECULAR O INTUITIVA

Sin duda que está muy de moda de unos años a esta parte algo que se ha venido en llamar la *Gastronomía* y *cocina Molecular* que viene a ser la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y al fenómeno gastronómico. El término fue acuñado ya hace unos años por el científico francés: **Hervé This** y por el físico húngaro: **Nicholas Kurti**. Y que según sus autores, "es la ciencia dedicada a desentrañar los procesos científicos que esconde el trabajo diario en la cocina".

El objetivo de esta ciencia - simplificando el asunto - es refutar o confirmar todo aquello tradicionalmente aprendido en el mundo de la gastronomía, de modo de mejorar las recetas ya existentes y crear otras nuevas. Y algo aún más importante, según el propio This: "llegar a través de la metodología científica a un público diverso, con un tema tan importante como la alimentación". Ambos investigadores han trabajado intensamente sobre la preparación científica de algunos alimentos y muchos cocineros de vanguardia han seguido con entusiasmo esta investigación, aplicada a sus creaciones principalmente en temas tan de actualidad como cocinar con nitrógeno líquido, las esferificaciones y la cocción al vacío, por señalar algunos.

De todas formas hay alguna voz crítica sobre este tema de tipo más bien terminológico. Como es la del importante investigador guipuzcoano **Juan J. Iruin** (Yanko para sus amigos) quien me confiesa que "para mí lo que está mal es el término molecular. Porque ello implicaría el controlar el asunto gastronómico a nivel de las moléculas, a nivel microscópico. Y la cocina, hoy por hoy, es bastante intuitiva y macroscópica. El nombre se sigue usando porque Hervé This se empeña. No en vano, su tesis doctoral se tituló *Gastronomie Moleculaire et Physique*, pero como químico y científico que es hace tiempo que debiera haberse bajado del machito"

En un artículo que escribió nuestro paisano en un número monográfico destinado a gastronomía de la revista de la Sociedad Española de Biología Molecular y Bioquímica (si alguien quiere ahondar más en el tema : <http://www.sebbm.com/166.htm>), recogía otros términos que se han acuñado para sustituir a la gastronomía molecular: cocina experimental, cocina tecno-emocional o culinología. Reconociendo que "No es que me parezcan un portento, es que sinceramente, creo que es difícil ponerle un nombre a este tipo de actividades".

Pero conviene señalar hace mucho más tiempo ya existía esta inquietud científica en la cocina. Hay fórmulas culinarias del recetario clásico que avalan lo dicho: es el caso, por ejemplo, de la Tortilla Alaska. Llamada de muchas formas, (Alaska, Noruega o Sorpresa) todas ellas con un común denominador que no es una tortilla en el sentido estricto del término y tampoco son de origen noruego o de Alaska. Sino un invento de un físico americano **Benjamin Thompson**, que en 1804 quiso demostrar dentro de sus trabajos sobre el calor, que era posible cocer un helado, y fue el chef del hotel de París de Montecarlo: **Jean Giroix** quien llevo a cabo los deseos del físico americano y

**DURANTE UNOS CUANTOS AÑOS, LA GASTRONOMÍA MOLEULAR HA BUSCADO INTRODUCIR LA FÍSICA Y LA QUÍMICA EN LA COCINA; PERO POCO A POCO SE HA VISTO QUE ESTA DISCIPLINA NO CONSEGUIRÍA QUE "COMIÉSEMOS DE LA QUÍMICA"**

realizó esta preparación. El citado científico intentaba demostrar, consiguiéndolo, que la clara de huevo, era mala conductora del calor. Por eso, el plato experimento consistió en esta "falsa" tortilla, sólo elaborada con claras y azúcar. Es decir, un merengue italiano en el que se coloca en su interior un biscoit helado. Y que pese haberse calentado vivamente al horno y flambeado después con ron, el helado en su interior permanecía sin deshacerse. Hay también otra versión más antigua y no carente de fundamento por la que se atribuye este postre a los cocineros de la embajada china que oficiaron durante un tiempo en el Gran Hotel de París en el año 1866, ya que el helado rebazado y frito es desde muy lejanos tiempos conocido en esa grandiosa culinaria oriental.

En cualquier caso la utilización de nuevas tecnologías siempre ha sido una constante en la historia de la cocina. Ese gran analista gastronómico e irreductible gourmet, **Philippe Regol** lo expresaba hace un tiempo con meridiana claridad: "El cocinero del siglo XIX acogió con entusiasmo a las primeras cocineras de gas y **Pierre Troisgros** puso inmediatamente en práctica los descubrimientos de **Georges Pralus** sobre las cocciones a baja temperatura y el "vacío" y adoptó inmediatamente el uso de la sartén de teflón que le había enseñado el pastelero **Gaston Lenôtre**".

De todas formas durante unos cuantos años, la gastronomía molecular ha buscado introducir la física y la química en la cocina; pero poco a poco se ha visto que esta disciplina no conseguiría "que comiéramos de la química", ni de la física, si no buscaba unos objetivos más racionales y lógicos. Como prueba, el rotundo fracaso del químico **Marcelin Berthelot** que, en 1894, "profetizó" erróneamente que para el año 2000 la química de síntesis, gracias a las "pastillas nutritivas", supliría la agricultura y la cocina. El gastrónomo francés **Brillat-Savarin** fue entonces más clarividente cuando señaló "El creador obliga al hombre a comer para vivir, a comer invita por apetito y lo recompensa por el placer. Una pastilla nutritiva no podría, evidentemente, estimular los receptores como lo hacen los alimentos"

**bixigarri** } Encuentro visual gastronómico.

Fotografía y videos gastronómicos.

[www.bixigarri.com](http://www.bixigarri.com)

Facebook, Twitter, YouTube icons

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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

## # ESENCIA DE VID

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



## DÍAS DE JAZZ Y VINO



Sin lugar a dudas, la del Jazzaldia se ha convertido en la semana más interesante y entretenida de todo el año en Donosti, gracias a una excelente organización y no menos magnífica propuesta musical. Desde mi punto de vista, buena parte del éxito proviene de la celebración de múltiples conciertos gratuitos, al aire libre, en varios espacios de diferentes características. Aunque esto de hacerlo al aire libre, como bien sabemos todos los donostiarras, suele entrañar cierto riesgo. Desgraciadamente la lluvia ha hecho aparición un par de días y nos ha privado de disfrutar de un par de prometedores conciertos.

Por quinto año consecutivo ESSENCIA ha aportado su granito de arena con la instalación de un wine bar en la Heineken Terraza. Muy buenos conciertos en general, magnífico ambiente, vistas inigualables sobre la playa y por supuesto buenos vinos, han dado lugar a una combinación perfecta para pasárselo de cine.

Qué mejor que una copa de Champagne para maridar el "swinging affair" ofrecido por Ray Gelato y Claire Martin sobre el escenario, una copa de Riesling junto a los ritmos frescos y jóvenes de Jamie Cullum o un poderoso amontillado junto a la fuerza de Paul San Martín y Romain Gratalon. Más complicado me resultaría elegir un vino para el concierto de Bengallifère Trío. Tengo muy claro que el free jazz no es lo mío, me resulta complicado, difícilmente comprensible, probablemente por falta de cultura musical. Este concierto lo hubiera escuchado no con un vino sino después de haber dado cuenta de unos cuantos gintónico ESSENCIA.

Cinco días que han pasado demasiado rápido. Suele suceder cuando disfrutas del trabajo junto a un gran amigo como es Kike García, al que todos recordareis por haber regentado el mejor bar de vinos que ha tenido Donosti: El Lagar.

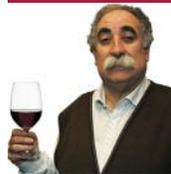
Muchas gracias a todos los que habéis pasado a saludarnos y hacer que todo el esfuerzo realizado haya merecido la pena.

¡Hasta el año que viene!

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

## # DI... VINOS

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



## ROSADO DE LÁGRIMA CASTILLO DE FALCES 14 (D.O. NAVARRA)

La familia Aguirre inició su proyecto particular a principios de los años treinta. En aquellos tiempos Hilario Aguirre fundó la bodega homónima, viendo así sus deseos, tras una larga experiencia en la viticultura a sus espaldas. Su hijo Ángel Aguirre a dedicado toda una vida a esta bodega. Un saber hacer trasmitido de generación en generación.

Enclavados en tierras de Falces, Miranda de Arga, Tafalla y Olite se encuentran los viñedos, de las 5 subzonas que ampara la Denominación de Origen de Navarra que se denomina Ribera Alta. Los suelos son arcillosos-calcarios y pedregosos carasoles.

El microclima es ideal para la formación de gran contenido de polifenoles y componentes aromáticos, frío inviernos y cálidos veranos ayudan a su buen final de maduración, consiguiendo el deleite de los paladares más exigentes, es decir, un enclave privilegiado por su climatología. La principal variedad de uva es Garnacha tinta seguido de Tempranillo, Cabernet y Merlot. Para los vinos Blancos emplean la Chardonnay.

Castillo de Falces es un rosado de lágrima elaborado con la variedad 100% Garnacha tinta. Para elaborar este rosado de lágrima la vendimia de retrasa todo lo posible hasta obtener

su punto equilibrado en acidez y maduración. Se elabora tradicionalmente macerando 20-25 horas con el hollejo y sangrando por gravedad sin ningún tipo de sistema mecánico, por eso a este mosto se denomina mosto lágrima pasando a fermentar a 14° de temperatura durante toda ella. Luminoso color rosa con tonos fucsia y vilaceos de buena intensidad, vivo y brillante. Nariz intensa de aromas varietales primarios florales: cereza, guinda y fresa.

Boca fresca, golosa y de largo retrogusto con recuerdos a fresa y cereza. Para acompañar platos de pasta, arroces, platos agrídulces. Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 euros.



Encuentra más artículos de **Manu Méndez** en:  
**www.ondojan.com**  
RENOVADA ¡tu gastroneb!

## # BURP...!

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



## EL MEJOR MARIDAJE

Ya hace tiempo que se busca el **matrimonio perfecto** para la cerveza, que si **chocolate y bizcochos** para las **Stout, sushi y pescados** para las **Indian Pale Ale** o **carnes y guisos** para las **Red Ale**. Algunos directamente van a tiro fácil, "codillo, salchichas y patatas", pues no, lo que realmente marida perfecto es la cerveza con la **música**.

Y así es, con la cerveza y la música no puede haber un mal plan. Así que algunos grupos se han lanzado a sacar su propia cerveza, ya sea por amor al arte, por marketing o simplemente por autoabastecerse en las largas giras.

Los que han empezado realmente bien, y por amor a la cerveza artesana, son **BERRI TXARRAK**, el trio de Lekunberri formado por **Galder Izagirre**, **Gorka Urbizu** y **David Gonzalez**, que, conjuntamente con la microcevecera catalana **La Guineu**, han elaborado un pack con cuatro cervezas artesanas.

**Stereo** es una pilsner, una cerveza suave, agradable y fácil de beber, una balanza a medias entre **malts y lúpulos**, de color amarillo pajizo brillante muy atractivo.

**Oihu** es una IPA, esta **tiene más carácter**, en aromas se detectan el mango y el maracuyá, pero en sabor predominan el cítrico y los aromas herbáceos, y justo al final, sobresale el dulzor de las malts, un cervazón.

**Iraila** es una Toast, es **la más golosa**, ya que la malta predomina en todo momento, de color casi rojizo y muy recomendable si te estás iniciando en probar las cervezas artesanas.

Y finalmente **Jainko ateo**, una cerveza negra. Pero que no os asuste su color intenso, es una cerveza **sabrosa**, con notas de café, frutos secos y a caramelo tostado.



WWW.BERRITXARRAK.NET/BERRIDENDA

Para conseguirlas podéis comprar en su web un pack de las cuatro cervezas y un vaso exclusivo para poderlas disfrutar.

Otro día hablaremos de otros grupos que se lanzaron a sacar su marca de cerveza, como **AC/DC**, **Iron Maiden**, **Kiss**, **Sepultura**, y un largo etcétera.

Salud y birra!

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:  
**www.ondojan.com**  
RENOVADA ¡tu gastroneb!

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

# # XVII JORNADAS MICOLÓGICO-GASTRONÓMICAS

El Club Deportivo Loiolatarra organizará en septiembre sus XVII Jornadas sobre Micología-Gastronomía, que se celebrarán entre los días 14 y 27. El día 10 será la presentación, a las 11:30 en la sede social del club. El lunes 14 darán comienzo los cursos de micología 'Iniciación Básico. Especies: Su clasificación' y 'Boletales. Familias y hábitat'. Ambos cursos se clausurarán el día 22 e incluirán una salida didáctica al monte el sábado 19, con recogida selectiva de diferentes ejemplares. El mismo día 22 tendrá lugar en el colegio

La Salle la charla 'Iniciación a la micología'. Al día siguiente se podrá asistir a la conferencia 'Las setas: Su importancia social, artística y económica' en el Centro Cultural Loiola, con entrada libre. El jueves 24 estará reservado para el Taller de Cocina Micológica, que abordará el tema de la 'Conservación de setas y platos tradicionales con setas'. El viernes día 25 será el turno de la tradicional cena de degustación micológica, que se celebrará en el local social del CD Loiolatarra y cuya preparación correrá a cargo del chef Nacho Terrado y su equipo del restaurante Toki Berrí, de Zizurkil. El sábado



ARCAZUMA: JOSEAN BARRASA

estará destinado a la selección y clasificación de las especies recogidas, y el domingo, jornada de clausura, se celebrará la Perrebixko Jaia, que ofrecerá de 10:30 a 14:30 la exposición de las setas recogidas y clasificadas, la exhibición de los dibujos y trabajos infantiles, una muestra de productos micológicos y gastronómicos, una degustación popular de pinchos de setas, atracciones infantiles como paseos en burrito y talleres, visitas guiadas a través de la exposición de setas, la entrega de premios, además de la 'Ruta del pintxo micológico' por los establecimientos hosteleros del barrio.

## # Nuevas citas con la sidra

La sidra recupera el pulso tras los meses posteriores a la clausura del txobx. Durante las próximas semanas, catas de sidra, degustaciones, ferias, concursos y demostraciones se sucederán en numerosos puntos de nuestro territorio. Estos serán algunos: El **segundo viernes de agosto, día 14**, habrá Fiesta Vasca en **Zumaia**, que celebrará el Sagardo Eguna, con degustación de sidra y feria agrícola. En **Donostia**, el **sábado 5 de septiembre** y dentro de las **Euskal Jaialk**, Sagardo Eguna, que cumplirá treinta ediciones y ofrecerá una degustación popular en la Plaza Constitución de 11:00 a 14:00, con unos 60 productores presentes. En **Irura**, el **domingo 20 de septiembre** tendrá lugar el Sagardo Eguna, con degustación de sidra procedente de 14 sidrerías, así como pinchos de bistorra, queso y anchoas. Ese mismo domingo, en **Hernani**, Fiesta de la Sidra y la Manzana, con degustación de sidra dulce (zizarra) y sidra local, además de exposición de variedades de manzanas, demostración de recogida y una muestra de utensilios antiguos de lagar. Una semana después, el **domingo 27**, se celebrará en **Astigarraga** la XV Sagar Uzta, con demostración in vivo de elaboración de la sidra, exposición y venta de productos, y degustación de manzana, sidra y mosto. Y ese mismo día, en **Bidania-Goiatz** se celebrará feria agrícola y Sagardo Eguna, con degustación popular de sidra, además de sardinas y bakoli.

## # Mercados ecológicos

Diversas propuestas relacionadas con la agricultura ecológica o biológica tendrán lugar en diferentes localidades del territorio guipuzcoano. Por ejemplo, el **21 de agosto**, **Zarautz** reunirá a multitud de practicantes de esta modalidad agrícola en su XIX Azoka Ekologikoa, una nueva cita para la exhibición y venta de productos ecológicos. El **sábado 5 de septiembre**, el **Boulevard de San Sebastián** acogerá la Donostiako XIV. Azoka Ekologikoa, con diferentes puestos relacionados con la agricultura biológica. El día **12 de septiembre**, **Errenteria** celebrará su primera Feria Ecológica. El **20 del mismo mes**,



ain  
tzi  
ñe

okindegia  
gozotegia

100% ARTESANOS

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

**Zerain** será sede de la vigesimoprimer edición de su Feria de Agricultura Ecológica, en la que el visitante disfrutará de la degustación y venta de productos ecológicos, además de poder participar en diversos talleres artesanos. Por último, **Arebraleata** ofrecerá al visitante el **último sábado de septiembre**, día 26, su XXI Feria de Agricultura Ecológica, con la exhibición y venta de productos agrícolas ecológicos y Feria de Ganado.

## # El Txakoli, protagonista

**Zarautz** vivirá el **sábado 19 de septiembre** su XVI Fiesta de la Vendimia, cuya celebración tendrá lugar en Kale Nagusia y en Musika Plaza. En esta célebre jornada habrá degustaciones populares de txakoli y mosto en las que participarán decenas de bares y bodegas, y los asistentes podrán contemplar una exhibición de prensado de uvas para la obtención del primer mosto. Se podrán consumir, además, a precios especiales, diferentes productos elaborados con el txakoli. La jornada está organizada por la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Zarautz y Getariako Txakolina. Una semana después, el **sábado día 26**, en el barrio de **Amasa** de Villabona se celebrará el Día del Txakoli. Se ofrecerá una generosa degustación organizada por Uxo Toki Elkarte.

Y el domingo 27, en **Bidania-Goiatz**, organizada por el ayuntamiento degustación popular de txakoli, además de sardinas y sidra. Jornada festiva en la que se podrán adquirir productos agrícolas.

## # Cerveza en Tolosa

Tolosa celebrará la decimoséptima edición de su Feria de la Cerveza **del 17 al 20 de septiembre**. El Tinglado será escenario de diferentes degustaciones de cerveza, así como de numerosos actos culturales y actuaciones musicales. La feria ofrecerá cervezas de diferentes tipos y procedencias, así como menús en los que esta bebida tendrá un marcado protagonismo.

## # De Ibarra, la piparra

La localidad de Ibarra volverá a recordarnos porque es considerada como la capital vasca, por no decir mundial, de la piparra. Hauspibarra Kultur Elkarte organiza para el **domingo 20 de septiembre** una jornada en la que la guindilla será la protagonista absoluta. Ibarra vivirá su XVI Feria Agrícola, Ganadera y de la Piparra, una jornada que albergará el XI Concurso Gastronómico de la Piparra de Ibarra y el VI Encuentro de la Piparra del País Vasco,

dos certámenes que compartirán espacio y que ofrecerán al visitante decenas de coloridos puestos, un espectacular mercado de ganado, talleres de artesanía, además del XVIII Concurso de Miel de Tolosalde. Antes, **del 21 al 25 de agosto**, Ibarra celebrará sus fiestas patronales, en las que la piparra, al igual que el tomate, serán protagonistas de diversas degustaciones populares.

## # Artzai Eguna en Legazpi

El domingo **6 de septiembre** **Legazpi** será sede un año más del Gipuzkoako Artzain Eguna, el día grande de los pastores gipuzcoanos. Durante la jornada se realizarán concursos de ovejas, de quesos, homenajes a pastores, además de la exposición de puestos de artesanos y de productos autóctonos. De este modo, se celebrará el XXXI Concurso de Gipuzkoa de Queso de Oveja, así como la Exposición de Ovejas Latxas y Carneros, la Exhibición de Esquileo de Ovejas, el XXV Concurso Gastronómico de Carne de Oveja de Gipuzkoa, y el XLVII Concurso de Perro Pastor de Gipuzkoa. La jornada festiva está organizada por el Ayuntamiento de Legazpi, C.R.D.O. Idiazabal, Gipuzkoako Latxadun Elkarte, Artzai-Gazta, Artzain Mundua y la Asociación del Perro Pastor de Gipuzkoa.



**CAFETERÍA GARIBAI 21**

- Dirigido por Edu Rubio, junto su mujer Olena Yermilova
- Especialidad en pintxos y tapas:
- Pintxos y Churrasco de ternera de Valmuza (Salamanca),
- Salchichas de ternera
- Embutidos de Salamanca
- Txampis al verdejo (picantillos)
- Alitas marinadas
- Txorizo Alona al vodka

... y, posiblemente, la **MEJOR** tortilla del mundo (Preparada con huevos vascos, de Euskaber)

Abrimos de lunes a viernes a las 08:00 (sábados, domingos y festivos, a las 10:00) Y cerramos... a las tantas.

C/ Garibai, 21 (Centro)  
DONOSTIA.  
Tf: 943 43 31 34

 Cafeteria Garibai

## # Quesos en Ordizia

El miércoles **9 de septiembre** tendrá lugar en el frontón Beti-Alai de Ordizia la 42ª edición del Concurso de Quesos de Oveja Latxa, enmarcado dentro de las Euskal Jaiki, que este año se celebran del 4 al 13 de septiembre. Ese miércoles, demás del concurso, se celebrará por la mañana la Feria Extraordinaria en la que destacan el Concurso de frutas y hortalizas, la Exposición de Perretikus, la XXIV Muestra de Gallina Vasca, el Concurso de Ganado Vacuno de Raza Pirenaica de Gipuzkoa o la muestra de vinos y la venta de quesos. Además, habrá exposición y venta de maquinaria y de productos del caserío. A las 17:30, en el frontón Beti-Alai, dos partidos de pelota a mano de profesionales (Idoate - Zabala vs. Artola - Begino / Olaizola II - Untoria vs. Bengoetxea VI - Albuisu). A las 19:30, apuestas de hachas en la Plaza José Miguel Barandiaran.

## # Olarro Eguna en Zumaia

Zumaia celebrará su XII Olarro Eguna el **19 de septiembre**. 800 kilos de pulpo ensartados en aproximadamente 15.000 brochetas serán protagonistas de esta jornada festiva. El menú consistirá en pulpo con patatas y paella de pulpo, gulas y verduras. Además, tarta de manzana, sidra y agua. Los precios, 8 euros para adultos y 5 los niños. Las brochetas, a 1 euro, podrán ser degustadas durante la mañana y por la tarde, mientras que en las txoznas se podrán adquirir a partir de las 18:30. En las txoznas también se podrá degustar la sopa de pulpo por la mañana. Esta duodécima edición del Olarro Eguna presenta el siguiente programa de actividades, aún no completado al cierre de esta edición: A partir de las 9:00, Diana de txistularis; XI Rally Fotográfico; IX Bandera del Día del Pulpo, prueba organizada por el Club de Remo Aita Mari; Hamaiketako con los pulperos jubilados en la Sociedad Pulpo; Mercado Gastronómico (vinculado al mar y al pulpo); Concurso Gastronómico entre sociedades y cuadrillas (de 9:30 a 13:00 en la Plaza Eusebio Gurrutxaga), Puertas abiertas en la

sala de ventas de pescado en la Cofradía de Pescadores, y Juegos infantiles en el Parque de Gemika, por la mañana. Asimismo, actuación del grupo musical Leaflet por las calles de la localidad, tanto por la mañana como por la tarde. A continuación, actuará la comparsa de Getaria. La fiesta del pulpo dará comienzo el viernes 18 con la segunda edición de 'Gastronomía Erakustaldia' o 'show cooking' en el que se elaborarán diferentes recetas con pulpo que serán comentadas en vivo por los propios cocineros.

## # Ferias y mercados

Prácticamente toda Gipuzkoa disfrutará durante los meses de agosto y septiembre de jornadas de feria y mercado. En Hondarribia, como todos los miércoles del año, habrá feria agrícola con productos locales, frutas y verduras. El **viernes 11 de septiembre**, el barrio de Zumardia acogerá un año más el Baserritar Eguna, feria y concurso de ganado y verduras. En Zumaia, frente al ayuntamiento, mercado **todas las mañanas**. En Deba (Itziar), el **14 de agosto y el 11 de septiembre**, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. Deba vivirá también los **sábados 1 de agosto y 5 de septiembre** su **Merkatu Txikia**, con exposición y venta de productos locales de 9:00 a 13:00 en el paseo cubierto. Los martes y sábados, mercado en el mismo emplazamiento. Y el **18 de agosto**, feria de artesanía, con exposición, venta y elaboración de productos artesanos. En la Beheko Plaza de **Mutriku**, los segundos sábados de agosto y septiembre, Azoka Txikia, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza, con venta de productos agrícolas locales. También, mercado todas las mañanas. **Donostia** será escenario, en la Brecha, del **mercado de artesanía que se celebrará todos los domingos y días festivos de agosto y septiembre**. Durante la Semana Grande (del 8 al 15 de agosto) La Brecha acogerá la XVII Muestra de Artesanía Aste Nagusia. En la calle Loyola, también en Semana Grande, se ubicará la Feria de Productos Agrícolas del País Vasco. Y el **sábado 5 de septiembre** se celebrará el **IV Concurso de Tomate**

**Autóctono de Gipuzkoa**, organizado por la Cofradía Vasca de Gastronomía, Slow Food Donostia y Donostia Festak. El **sábado día 12** se celebrará la **feria de flores y plantas de Gros**, que se ubicará, como todos los segundos sábados de cada mes, en la Plaza de Cataluña en horario de 9:00 a 14:00. Todos los sábados, en **Tolosa, feria agrícola** con productos de los caseríos de la zona. El Ayuntamiento de **Azkoitia** organiza para el **lunes 17 de agosto feria ganadera**, con exposición y venta de productos agrícolas, además de un concurso y subasta de ganado. En **Elgoibar**, el último sábado de cada mes, feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado y herramienta agrícola, concurso de quesos, degustación y concurso de sidra. El **sábado 12 de septiembre** se celebrará en **Villabona** el vigésimo encuentro para la degustación, exposición y venta de verduras, frutas, productos del caserío y conservas. La jornada se completará con un concurso gastronómico de rabo guisado. En **Bergara**, ese mismo sábado, habrá exposición y venta de productos locales en la **feria agrícola de San Martín**. **Lezo** celebra las Fiestas de Santa Cruz y el **martes 15** de septiembre vivirá una nueva edición del Baserritar Eguna, cuyo programa incluye un concurso y exposición de ganado, con unos magníficos bueyes. También en septiembre, el **sábado 19**, **Urrebu** celebrará la feria ganadera de Santa Anastasia, que acogerá un concurso y la exposición local de ganado vacuno. En **Arrasate**, el mismo **día 19**, jornada de feria, con venta directa de productos agrícolas y ganaderos locales. El **sábado 26**, feria artesana en **Urnieta**, con exposición, elaboración y venta de productos artesanos. El **domingo 27**, **Lazkao** acogerá la cuarta edición de BasHerri, certamen con exposición y venta de ganado y productos agrícolas. Baserritarras del pueblo colaboran con el ayuntamiento local para la exhibición de antiguos oficios y la degustación de sidra y pintxos elaborados con productos autóctonos. Y también el **día 27**, **Asteasu** vivirá un certamen ganadero, agrícola y artesanal, con exposición de ganado, productos micológicos, alimentación y artesanía.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

*Morestal*

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR:  **UBIDÉ** RIOJA

Pol. Eratza, 238  
20130 URNIETA (GIPUZKOA)  
Telf.: 943 533 209





# Beharri

## LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA



Recién abierta, en julio de 2015, Beharri es **la nueva sidrería de la Parte Vieja** en la que podremos degustar el típico **Menú de Sidrería** sin movernos del corazón de Donostia. Además de ello, Beharri nos ofrece una amplia carta de **Cocina tradicional, Raciones, Pintxos fríos y calientes** y una variada oferta de vinos y cervezas. Este verano, ven a conocer lo más nuevo de la Parte Vieja. Ven a conocer Beharri y haz Txotx! con nosotros. Te encantará.



*Beharri est la nouvelle cidrerie de la Vieille Ville de Saint Sébastien: Menu traditionnel de cidrerie, cuisine basque, pintxos, vins et bières... Venez faire avec nous le "Txotx!"*



*Beharri is the new cider-restaurant in the Old Town of San Sebastian: Typical Cider-Menu, basque gastronomy, pintxos, wines and beers... Come make "Txotx!" with us !!*

**Etor zaltz Alde Zaharreko sagardotegi berria ezagutzera... eta Txotx! egin ezazu gurekin !!!**



“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...



## ORIO-AIA-ZARAUTZ-GETARIA-ZUMAIA: GASTRONOMÍA EN ESTADO PURO

La costa occidental Gipuzkoana es un paraíso gastronómico salpicado de paisajes de ensueño. Un recorrido lleno de autenticidad y sabor donde podemos descubrir muchos de los secretos mejor guardados de la gastronomía vasca.

Nuestra aventura culinaria comienza en **Orio**, un paseo por su puerto y un ascenso colina arriba merecen la visita, pero lo que no podemos dejar de degustar, de la mano de verdaderos expertos, es su famoso **besugo**. La afamada **fiesta** que lleva su nombre se celebra el mes de julio y convierte a esta localidad en una gran **parrilla**. En cuatro días, alrededor de medio millar de besugos “al estilo Orio”, por supuesto.

**Aia**, espacio natural privilegiado y uno de los pueblos más extensos de Gipuzkoa, abarca zonas de montaña y de costa. Varios **productores artesanos de queso** trabajan aquí recetas de antaño y propias, con leche de oveja, vaca y cabra. Podemos catarlos todos y descubrir algún otro tesoro más en la **Feria de Plantas** de Colección, **evento** que aúna **naturaleza** y buena **gastronomía**.

Continuamos viaje hacia **Zarautz**. Imprescindible la visita al **Mercado diario**, donde encontramos una excelente oferta de **producto local**. Restaurantes y mercado forman la perfecta combinación para elaborar deliciosos menús tradicionales, recetas de alta cocina o exquisitos pintxos. Precisamente este año nace un nuevo evento, del 9 al 12 de octubre se celebrará el **I Concurso de pintxos y bocadillos Eusko Label**.

**Getaria** nos espera con sus asadores de pescado y sus parrillas en la calle. Pero antes disfrutemos de la ruta del **Txakolí D.O. de Getaria** y de sus más de 400 hectáreas, algunas ubicadas en laderas de impresionantes pendientes. Aquí el año comienza por todo lo alto, con el **Txakoli Eguna** (enero), fiesta que anuncia la cosecha anual de un vino joven y afrutado que puede presumir de estar de moda en lugares como Japón, San Francisco o Nueva York.

En **Zumaia**, el Geoparque de la Costa Vasca, guardián de tesoros de incalculable valor como la Ruta del Flysch. Las extraordinarias condiciones naturales de la zona son el motivo principal de que los pobladores de Zumaia se hayan dedicado siempre al marisqueo y fundamentalmente a la pesca del **pulpo**. El año 2004, nació el **Olarro Eguna** (septiembre). Ese día se celebran concursos gastronómicos, regatas de bateles, exposiciones de artesanías y, sobre todo, se sirve la tradicional **olagarro-zopa** (sopa de pulpo) y las sabrosas **olagarro-brotxetak**, bien regadas con sidra o txakoli.

*Etorri eta bizi itzazu ezkatzen txinpartak parriletan, pintxoex betetako barren kolorea eta forma ugariak, Getariako txakolin freskoaren txilin-hotsa kopa barruan eta hondartzan itzisoari begira gastronomiaz gozatzeak ematen duen plazerra. Gure gastronomia-ekoizleen aniztasunak eta kalitateak zentzumenak aztoratzen dituzte.*

Más información: [www.costavasca.org](http://www.costavasca.org) / [www.kostaldea.eu](http://www.kostaldea.eu)

## TURISMO Y GASTRONOMÍA EN UROLA KOSTA

### ALOJAMIENTOS

**ORIO:** Orio Kanpina; Casa Rural Erretzabal Txiki; Hotel Txanka Erreka **GETARIA:** Pensión Iribar; Pensión Katrapona; Hotel Saiaz

### RESTAURANTES

**GEARIA:** Balearrri; Elkano; Giroa; Iribar; Kaia-Kaipe; Politena; Txoko **ZUMAIA:** Beheko Plaza; Talasoterapia Zelai; **ZARAUZ:** Euskalduna; Kandela; Kirkillia; **ORIO:** Galerna I; Katxina **AIA:** Gazteategi;

### ASADORES

**ZUMAIA:** Basusta; Bedua.

### BARES DE PINTXOS

**ORIO:** Arkaitz **ZARAUZ:** Euskalduna; Itxas Lur **GETARIA:** Giroa; Politena.

### SIDRERÍAS

**AIA:** Izeta Sagardotegia; Satxota Sagardotegia.

### PRODUCTORES

**GETARIA:** Aroa; Ezkur-Txerri; Maisor **ZARAUZ:** Gaztaintzizar huerta ecológica; Talai Berri txakolindegia

### TIENDAS GOURMET

**GETARIA:** Amona Maria; Getaka; Maisor; Salanort.

### PASTELERÍAS

**GETARIA:** Izarri.

### GUÍAS TURÍSTICOS

**ZUMAIA:** Begi Bistan; **ZARAUZ:** Kulturlan Bi.

### OFICINAS DE TURISMO

**GETARIA:** Oficina de Turismo de Getaria.

**ORIO:** Oficina de Turismo de Orio.

**ZARAUZ:** Oficina de Turismo de Zarautz.

**ZUMAIA:** Oficina de Turismo de Zumaia.



## UROLA KOSTAKO IBILBIDE GASTRONOMIKOA

Urola Kostako Ibilbide Gastronomikoa “Euskadi Gastronomika” zigilua duten eskualdeko ekoizle eta jatebixeen arteko lankidetzara egitasmoa da.

Helburua da eskualdeko ekoizleen produktuekin osatutako eskaintza bat prestatzea, Euskadi Gastronomikaren dauden jatebixeen eskaintzeko. Ekimen honek bat egiten du “bertako produktua bertan kontsumitu” filosofiarekin eta, beraz, Euskadi Gastronomikaren oinarrietako bati erantzuna ematen dio eta eskualdeko turismoaren eskaintza osatzeko balio du.

Ibilbide honen bidez bertako produktuekin garututako eskaintza gastronomikoan (pintxo-plater, razio edota ogitarteko) murgiltzeko esperientzia proposatzen dizuegu.

Ekoizle hauen produktuekin osatzen da egitasmoa. **Aroa, Ezkurtxerri, Maisor, Salanort, Satxota eta Talai-Berri.**

Uztailaren 18tik aurrera, proposamen honetaz gozatu ahal izateko bisitatu honako jatebixe hauek:

#### BALEARRI JATEBIXEA

Portua, 25. 20808 Getaria  
943 14 02 54

#### EUSKALDUNA TABERNA-JATEBIXEA

Nagusia 37. 20800 Zarautz  
943 13 03 73

#### ITXAS-LUR TABERNA-JATEBIXEA

Santuturi Plaza, 3. 20800 Zarautz  
943 89 01 38

#### GIROA TABERNA-JATEBIXEA

Nagusia 20. 20808 Getaria  
943 14 08 00

#### POLITENA TABERNA-JATEBIXEA

Nagusia 9. 20808 Getaria  
943 14 01 13

Informazio gehiago:

[www.kostaldea.eu](http://www.kostaldea.eu)





## MIL CATAS: LA NUEVA PARRILLA DE GROS

El Mil Catas es a día de hoy el único bar superviviente de lo que fue en su día el triunvirato que reinaba en la llamada "Milla de oro" junto a El Lagar y el Andra Mari. El tiempo demostró que en dicha milla no era oro todo lo que relucía, y los locales fueron cayendo o empeorando. Pero el Mil Catas es un bar con suerte, pues **Jesús Pablos** tuvo la feliz idea de hacerse con sus riendas cuando peor estaba, tras haber sufrido una nefasta gestión, y ha hecho que como el Ave Fénix, resurja de sus cenizas y se convierta en **uno de los locales de referencia de la calle** junto a otros como La Guinda, Essencia, Capricho, Pincel, y algún local que otro que ya está en camino... Acudir a "La milla de oro", el tramo de terrazas de la calle Zabaleta, vuelve a resultar interesante hoy en día.

E interesante resulta también el nuevo camino que ha tomado el Mil Catas. Hace dos meses, Jesús Pablos decidió instalar una **parrilla de carbón**, mejor dicho, dos parrillas, al ver que en Gros no había ningún establecimiento donde poder tomar una chuleta

a la brasa. A día de hoy, la parrilla de Mil Catas es una de las pocas que podemos encontrar en el barrio, y la única existente en la zona "caliente" del mismo.

### Buena carne y pescados a la parrilla

A la hora de elegir la carne, Jesús ha decidido no jugársela y ha apostado por Guikar, una de las casas más solventes de Gipuzkoa. Las chuletas llegan cortadas en origen y el consumidor sólo tiene que elegir si quiere una chuleta de medio kilo o de kilo. La de medio kilo se cobra a 20 euros y la de kilo a 40. Limpio y claro.

Jesús está encantado con la decisión tomada. El poco tiempo que lleva le ha dejado muy claro que la gente demandaba una parrilla en Gros y poco a poco le va cogiendo el tranquillo y probando a asar otros géneros como el **Pulpo a la parrilla**, que está cosechando un gran éxito o diferentes pescados. También se preparan Carabineros a la parrilla.





### Ibéricos a cuchillo

La parrilla no es el único elemento que distingue al Mil Catas. Prácticamente desde que se hizo cargo del mismo, Jesús Pablos también apostó por los ibéricos cortados a cuchillo. Y el año pasado agregó un pequeño añadido a la barra para cortar el jamón de manera independiente. El jamón y los ibéricos en Mil Catas son de total solvencia, todos ellos de bellota, provenientes de Guijuelo, y **se corta a mano todo el embutido**, tanto el que va para ser servido en raciones como el de los montaditos.

### Pintxo-pote especial

El pintxo-pote también es un momento especial que cuidan mucho los establecimientos de Gros. En el caso del Mil Catas, y como sabe bien la clientela, **los pintxos se preparan y se emplatan al momento, incluso los jueves por la tarde**. Así, en Mil Catas podemos optar ese día entre unas

*En la página anterior, el equipo de Mil Catas muestra una chuleta recién asada en la terraza del local. Sobre estas líneas, diferentes imágenes de la barra, comedor y terraza del Mil Catas.*

Carrilleras en salsa, una Brocheta de gambas recién hecha o diferentes Croquetas caseras de jamón, piquillo o bacalao

Este verano puede ser un momento ideal para acudir a este interesante local de Gros y conocer su parrilla, su atractiva terraza o el resto de su oferta, desde su solicitado menú del día hasta sus ensaladas templadas, sus pintxos de foie, su cuidada variedad de vinos y combinados...

### MIL CATAS

Zabaleta, 55 (Gros) - DONOSTIA -  
Tf: 943 32 16 56

## DISCOVERING HERMENEUS: LA LÍNEA DIRECTA ENTRE PRODUCTOR Y CONSUMIDOR

El pasado 22 de julio tuvo lugar en Gasteiz el encuentro **"Discovering Hermeneus"** en el que se dio a conocer el funcionamiento de esta comunidad online creada en Basauri en 2011 y cuyo objetivo es ofrecer a los pequeños productores herramientas de comercio electrónico de bajo coste para facilitar la comercialización, comunicación y gestión de sus procesos.

A fin de cuentas, Hermeneus es una **red online que pone en contacto directo a pequeños productores con compradores**, a ser posible cercanos a ellos, para que estos puedan comprar y vender sin intermediarios y ocasionando la menor huella ecológica posible, evitando largos transportes y desplazamientos de mercancías.

El encuentro tuvo lugar en el **restaurante Sibarian**, heredero del MarmitaCo de Josean Merino, dirigido a los fogones por **Aenly Ruiz**, que demostró tener una gran mano componiendo un **gran menú de pintxos con los productos de los socios de Hermeneus**. Así, los asistentes pudimos degustar Conguitos de foie de Katealde, Tosta de pan al pimentón Ecocandeal con antxoa en conserva Velmar, Txistorra Ezkurtxerri a la brasa, Taco de bacalao Giraldo sobre crema de purrussalda, Ceviche de langostinos Gamba Natural, Bocaditos de morcilla Ezkurtxerri, Caldo de arroz meloso Herederos de Viel... todo ello, y más, regado por caldos Lur de las bodegas El Conjuero del Ciego y sidras y Txakolis de Axpe, todos ellos pequeños productores implicados con la plataforma Hermeneus.

El encuentro, además de un indudable interés gastronómico, sirvió para que los consumidores pudiéramos hablar de tu a tu con los productores, saciando nuestra curiosidad y aclarando nuestras dudas.

Más información en [www.hermeneus.es](http://www.hermeneus.es)

*Arriba: El equipo de Hermeneus, presidido por su director general, Eduardo Elorriaga, junto a Gontzal Mugaburu, uno de los afortunados ganadores de un lote de productos sorteado al cabo de la cena. En*

*las fotografías centrales, la fantástica txistorra a la brasa de Ezkurtxerri, los responsables de la Bodega El Conjuero del Ciego, los pintxos elaborados con Bacalao Giraldo y Aenly Ruiz, cocinera y principal responsable de Sibarian, restaurante emergente de indudable interés. Junto a estas líneas, los responsables de Katealde, la pequeña empresa de productos del pato situada entre Etzegarate y Altsasu.*



# LLÉVATE A CASA LO MEJOR DE DONOSTIA

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



**SEGUNDO MEJOR  
LIBRO DE COCINA  
DEL MUNDO**  
EN LA CATEGORÍA  
"CULINARY TRAVEL"

*También puedes  
adquirirlo por internet  
en [www.elkar.com](http://www.elkar.com)*

UN LIBRO DE  **ZUM**  
edizioak

## COLABORADORES DE ESTA EDICIÓN



PENSIONES CON ENCANTO  
[www.pensionesconencanto.com](http://www.pensionesconencanto.com)



PATXI LARRAÑAGA  
[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com)



COMERCIAL AURKI  
[www.comercialaurki.com](http://www.comercialaurki.com)



## XABIER GUTIÉRREZ: UN HAMAIKETAKO EN EL FUTURO

A mediados del pasado mes de julio nos montamos en la máquina del tiempo para realizar el reportaje mensual de la sección "Comiendo con...", que esta vez no consistió en una copiosa comida como las realizadas con Angelita Alfaro o José Juan Castillo, por citar solo algunos ejemplos, sino en un sencillo pero intenso y sorprendente hamaiketako de la mano de Xabier Gutiérrez.

Y es que comer con este creativo chef es avanzar en el tiempo y probar **los sabores que conformarán los futuros platos de la carta de uno de los mejores restaurantes del mundo**. Es degustar los productos que, convenientemente trabajados o combinados con otros productos, darán lugar a **las próximas vedettes de la oferta de Arzak**.

Xabier es el encargado del **Laboratorio Arzak** (o "Arzak Lab"), un espacio minúsculo pero muy bien aprovechado en el que este cocinero-alquimista pasa sus horas, junto a **Igor Zalakain** y **Mikel Sorazu**, inventando, combinando, oliendo, degustando, catando, probando, rectificando... investigando a fin de cuentas, pues si Arzak se encuentra en el top del ranking mundial es porque todos los días este equipo parte de la premisa "Nada sirve" para romper con todo lo anterior y buscar nuevos sabores, nuevas texturas... nuevas sensaciones. Para ello cuentan con un "almacén" con cerca de 1.000 especias

acarreadas de todo el mundo (y capacidad para acoger 1.000 más), los productos que se les puedan ocurrir, y una tecnología punta para cocer, asar, esferificar, liofilizar... y rizar todos los rizos que haya que rizar en materia culinaria para seguir sorprendiendo a su clientela y al mundo. El laboratorio, además, ha sido recientemente reformado y tras derribar unos cuantos muros y hacer desaparecer algunos pasillos, Xabier, Igor y Mikel cuentan a a día de hoy con un espacio mucho más atractivo, luminoso y cómodo para llevar a cabo su labor.

Así pudimos degustar unos granos de polen congelados que, una vez introducidos en la boca, desaparecen literalmente, eso sí, dejando un intenso sabor agrídulce en el paladar. Los probamos solos y también acompañando, nueva sorpresa, un producto tan alejado en nuestra tradicional mentalidad culinaria del polen como puede ser un langostino (ver fotografía). También degustamos productos tan poco habituales como Mousse de cambrón, Pismanille, o una maravilla bastante avanzada llamada Limón negro de Irán sobre una sopa de germinados de trigo (ver receta). Todo ello muy especial.

Probamos, igualmente, la costilla de Euskal Txerri de Maskarada, macerada durante horas en un pupurri de hierbas y especias indicado por Xabier y sen-

cillamente hecha a la plancha, vuelta y vuelta. Absolutamente deliciosa, pero, eso sí, como nos indicó el donostiarra, "este plato no lo podemos servir así, sin más, en un restaurante como Arzak. La modelo está muy rica, pero está desnuda. Ahora hay que vestirla". A saber qué combinaciones, fusiones, acompañamientos, disfraces... estará maquinando Xabier Gutiérrez para convertir esta sencilla costilla en un plato digno de ser servido en una de las catedrales gastronómicas del universo. En cualquier caso, tarde o temprano nos enteraremos. Estén atentos a sus pantallas.

### "El aroma del Crimen"

El trabajo de Xabier Gutiérrez consiste en sorprender. Sorprender con los sabores, con las texturas, con los conceptos... y generalmente lo consigue. Pero este creativo chef siempre va por delante y a principios de este año sorprendió a propios y extraños con la publicación de una novela negra. **Autor de cerca de 15 libros de cocina, Xabier ha pasado de los libros gastronómicos a los asesinatos y las investigaciones sin despeinarse** y consiguiendo que nada menos que Destino le publique su primera novela. Y al parecer, las ventas van bien, pues la editorial se ha comprometido de momento a publicar la segunda parte de lo que pretende ser una tetralogía que mezcla misterio, sangre y gastronomía a partes iguales. La novela en cuestión se titula "El aroma del crimen" y puede encontrarse en cualquier librería de Gipuzkoa. La segunda parte, que será publicada próximamente, se titulará "VVV, el bouquet del miedo". Ah, y en el Festival de Cine, en septiembre, presentará una película junto a su hermano dentro del ciclo Culinary Cinema. ¿Hay algo a lo que no le llegue este hombre??



## > LOOMI



### Ingredientes

**Para el limón ácido:** 150 g de zumo de limón; 1/2 cáscara de limón; 2 huevos; 2 yemas; 100 gr. de mantequilla; 130 gr de azúcar; 50 gr. de glucosa; 50 gr. de leche; Molde de silicona con forma de limón. - **Para el exterior negro:** 50 g. de manteca de cacao; 250 g de chocolate con leche ; 3 gr. de colorante negro en polvo. **Para la hierba de trigo:** 50 gr. de aceite de oliva 15 gr. de hoja de trigo liofilizada; 1 hoja de papel sulfurizado; **Además:** 5 gr. de limón negro (loomi) deshidratados en polvo

### Elaboración

-**Para el limón ácido:** Mezclar todos los ingredientes. Dar un hervor al conjunto y verter sobre el molde. Introducir al congelador. **Para el exterior negro:** Fundir el chocolate y

Egilea / Autor:

### Xabier Gutiérrez

(Donostia, 1960)  
Psicólogo, Escritor,  
y Responsable del  
Laboratorio del  
Restaurante Arzak.



la manteca por separado. Juntar e incorporar el colorante. Bañar el limón ácido congelado con ayuda de una aguja, justo para que cree una fina película completamente negra en su exterior. Dejar reposar en frigorífico durante 3 horas. -**Para la hierba de trigo:** Mezclar el aceite junto con el trigo. -**Presentación:** Presentar en plato sopero con el caldo dos piezas de limón negro con un poco de loomi deshidratado





## ETXEBERRI (ZUMARRAGA): ¿CLÁSICO, YO??

Es fácil confundimos si etiquetamos a un establecimiento con el sambenito de "clásico". Muchos lo pueden confundir con "serio", "estirado", "solemne", "antiguo"... Y el Hotel Restaurante Etxeberri, sin duda, es un clásico (faltaría más en un establecimiento que supera ampliamente el siglo de existencia como tal) pero para nada le valen los calificativos entrecomicados en la segunda frase.

Y es que el **clasicismo de Etxeberri cuenta con muchos contrapesos que convierten a dicho calificativo en un piropeo en sí**. Empezamos por sus fogones. 42 años tiene **Bixente Egiguren**, jefe de cocina del restaurante, pero es que este chef no llegaba a los 30 años cuando en Etxeberri decidieron darle las riendas de la cocina. A ver quién es el clásico que hace una apuesta tan clara por la juventud. Su cocina se adapta a los cánones establecidos en una casa de tamaño abalengo, sí, pero Bixente juega en la medida de lo posible, con las presentaciones, con las guarniciones, con los tiempos de cocción... y el resultado es clásico en enunciados, en apariencias, pero consigue estar al día en texturas, en imagen, en producto... La juventud también es evidente en su adjunto, **David Revuelta**, con quien también pudimos conversar agradablemente, y en el resto del equipo, lo que consigue que Etxeberri no se quede atrás, ni mucho menos.

Tampoco podemos calificar de clásico (no por lo menos al 100%) el servicio, ya que a pesar de la aparente seriedad que destilan los uniformes de las camareras (que, según hemos

podido saber, pronto serán renovados), el trato humano no es para nada distante ni serio (en el mal sentido de la palabra) sino que en cuanto nos sentamos y empezamos a ser servidos infunde confianza debido a la sencillez, espontaneidad y simpatía del servicio. Estamos muy lejos de aquellas sirvientas estiradas de antaño que miraban mal a uno si derramaba una copa o hablaba más alto de la cuenta. **En Etxeberri nunca falta una sonrisa, un comentario agradable... y la máxima responsable de dicho "modus operandi" es la jefa de sala, Lourdes Goikoetxea**, que no por nada acaba de ser elegida **Mejor Responsable de Sala de Gipuzkoa**. Amable, profesional y atenta al detalle, esta maîtresse demuestra claramente que los galardones siempre tienen una razón de ser.

Aun siendo uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, a Etxeberri se puede acudir ente amigos para celebrar alegremente el fin del curso laboral, en familia, en pareja... olvidando la seriedad o el dress code. Es un restaurante en el que siempre nos recibirán con los brazos abiertos sin importar nuestra procedencia, apariencia o la frecuencia de nuestras visitas al local. En Etxeberri siempre nos sentiremos como en casa.

### HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI

Bº Etxeberri - ZUMARRAGA  
 TF: 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



Lourdes Goikoetxea e Isabel Zubizarreta en la impresionante bodega subterránea, uno de los tesoros de Etxeberri.



## NUESTRA DEGUSTACIÓN: ELEGANCIA Y CLASICISMO EN LAS FORMAS, PERFECCIÓN EN LAS ELABORACIONES

Elegancia. Es la palabra que mejor define a Etxeberri, su cocina, su servicio... y elegante fue la degustación que pudimos disfrutar a finales de julio en el mismo. Este restaurante permanecerá abierto todo el mes de agosto salvo los domingos, por lo que estas vacaciones pueden ser el momento ideal para acercarnos a Zumarraga.

**1.- Mijhojas de manitas con huevo de codorniz:** Desde el aperitivo de cortesía queda claro que este no es un lugar cualquiera. Chiquito pero intenso, este bocado nos previene sobre lo que está por llegar.

**2.- Fritos variados:** En Etxeberri la masa de los fritos se hace y se fermenta todos los días con levadura de panadería. Y eso es algo que se nota desde el primer bocado. Este plato, que también triunfa, como es lógico en las bodas, es uno de los buques insignia del local.

**3.- Hongos al horno:** "Cuando termina el hongo fresco, preferimos decir que ya no hay a sacar hongo de conserva". Bixente Egiguren se muestra tajante al respecto. Y nosotros estamos de acuerdo. Este año está resultando ideal para los hongos, por lo que podremos disfrutar de este manjar hasta bien entrado el invierno. Magistralmente asados, servidos al dente, siempre saben a poco por muchos que nos puedan servir.

**4.- Ravioli relleno de cigala y hongo, con salsa de hongo y txipirón:** Estamos ante un plato que en su día se intentó sustituir en la carta por

algo similar. Los clientes, sencillamente, no han permitido que desaparezca. Probar la primera cucharada es suficiente para entender por qué.

**5.- Salteado de verduras con foie y crujiente de ibérico:** Cada verdura se cuece hasta alcanzar su punto ideal y finalmente se saltea todo un momento junto al crujiente. El resultado es un plato armonioso en el que cada ingrediente guarda su independencia.

**6.- Txipirones en su tinta con arroz cremoso de txangurro:** Conocemos a un antepasado del bardo local, Iparragirre, habitante de la diáspora, que recaló en Etxeberri buscando sus raíces, probó este plato hace más de 10 años y afirma que no ha vuelto a comer unos txipirones mejores. No es para menos. La cremosidad de la salsa, la succulencia del arroz y la calidad y textura del txipirón hacen que este plato enamore.

**7.- Carré de cordero con tarrina de queso y ciruela:** Tras un txupito de Calvados cortesía de la casa, encaramos la recta final con este jugoso carré de cordero. En invierno será sustituido por los platos de caza, auténticas estrellas "carnívoras" de la casa.

**8.- Mousse de fresa y plátano con espuma de mango y 9.- Crema frita con crujiente de queso y membrillo.** Acompañados de una copita de moscatel de Alejandría, estos dos postres son el perfecto colofón a un desfile de maravillas. Etxeberri es un must, en todos los sentidos.

# LOS PINTXOS DONOSTIARRAS HABLAN INGLÉS... Y FRANCÉS !!

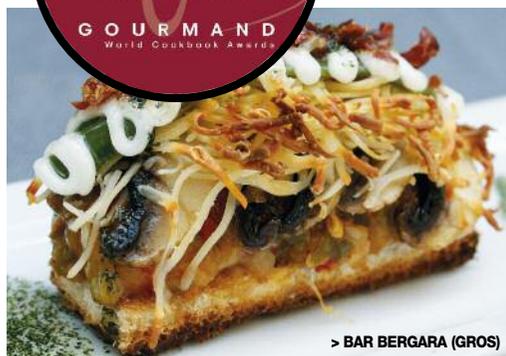
Era cuestión de tiempo. Revisado, actualizado, y con prácticamente un 50% de material inédito, el libro "La Senda del Pinxo", cuya segunda edición ya está en la calle hace un año, ha sido reeditado en inglés ("The Pintxo Trail") y editado por primera vez en francés ("La Route des Pintxos").

Este año, además, las nuevas ediciones vienen reforzadas y avaladas por el premio obtenido por La Senda del Pinxo en los Gourmand Cookbook Awards, los "Oscar" de los libros de cocina, que este año se entregaron en Yantai (China) el 9 de junio. "La Senda del Pinxo" obtuvo, primeramente, el Gourmand al Mejor libro de España en la categoría "Culinary Travel" y en Yantai fue distinguido como Segundo Mejor libro del Mundo en dicha categoría.

La primera edición en castellano fue editada en 2011 y se agotó en 3 años. Más rápido se agotó (en medio de dos años) la edición en inglés. En este momento sale al mercado la primera edición en francés, que será presentada a lo largo del otoño y el invierno tanto en Burdeos como en Iparalde.

Cada vez son más los turistas que acuden a Donostia atraídos por sus pintxos y cada vez son más los idiomas que estos pintxos hablan. Si todavía no cuenta con un ejemplar de la Senda del Pinxo, no pierda este verano la ocasión de hacerse con un ejemplar de esta Biblia de la cocina en miniatura. A la larga, terminará agotándose de nuevo.

Hay que destacar que estas ediciones internacionales han contado con la colaboración de instituciones como **Donostia Turismo** y **Euskadi Gastronomika**, así como particulares como **Pensiones con encanto**, **Zaporejai**, **Casino Kursaal**, **Hontza Liburudenda**, **Bacalaos Uranzu** o **Just Follow Me**.



> BAR BERGARA (GROS)

## ¿DÓNDE COMPRAR ESTE LIBRO? OÙ ACHETER CE LIVRE? WHERE CAN I BUY THIS BOOK?

- > **LIBRERÍA DONOSTI** (Plaza Bilbao, 2)
- > **LIBRERÍA HONTZA** (C/Okendo, 4)
- > **LIBRERÍA ELKAR** (C/ Fermín Calbetón, 30)
- > **KIOSKO ZURRUMURRU** (Mercado Bretxa)
- > **PANTORI** (C/Reina Regente 4, Boulevard)
- > **ALBOKA SOUVENIRS** (Pza. Constitución)
- > **IRRINTZI OPARIAK** (Edificio Kursaal)
- > **ZAPOREJAI DELICATESSEN** (S. Jeronimo, 21)
- > **BACALAOs URANZU** (Mercado de la Bretxa)
- > **DONOSTIA TURISMO** (Boulevard, 8)
- > **PENSIÓN AIDA** (C/ Iztueta 9, Gros)
- > **PENSIÓN KURSAAL** (C/ Peña y Goñi 2, Gros)
- > **LIBRERÍAS EN GENERAL** (Por encargo)

Y en la página web:

[www.elkar.com](http://www.elkar.com)

>> Adquiere tu ejemplar de "La Senda del Pintxo" en [www.elkar.com](http://www.elkar.com)



# La route des pintxos

100 bars de Saint-Sébastien, leurs meilleures tapas et leurs recettes

[donostia - saint-sébastien]

JOSEMA AZPEITIA  
RITXAR TOLOSA

Best  
in the  
World  
GOURMAND  
Paris Gourmand Awards



ZUM  
edizlook

## LA ROUTE DES PINTXOS

À Saint-Sébastien, les tapas s'appellent "pintxos", et c'est là la ville où s'est inventé ce concept et où l'on trouve le plus d'amuse-bouches en miniature sur les comptoirs et les ardoises des bars. Josema Azpeitia et Ritxar Tolosa invitent le lecteur à les suivre dans un voyage à travers les sens. 100 bars locaux nous ouvrent leur porte pour nous montrer leurs meilleurs pintxos, nous dévoiler leurs recettes et nous raconter leur histoire. Un guide indispensable pour profiter de votre visite gastronomique à Saint-Sébastien ou pour préparer les meilleurs pintxos de la ville à la maison.

"La Senda del Pintxo" (traduit en français comme "La Route des Pintxos") a reçu le prix du Meilleur livre d'Espagne et Deuxième meilleur livre du Monde dans la catégorie "Culinary Travel" des Gourmand Cookbook Awards 2014.

Coincitant avec la parution du n° 200 du Guide de Loisirs de Saint-Sébastien Donosti Aisia, en 2011 "La Senda del pintxo" a été publiée en hommage à cette section, proposant un parcours de 100 bars de Saint-Sébastien, en montrant leurs meilleurs pintxos et les recettes de ces derniers, et en apportant aussi une série de données informatives et historiques au sujet de chacun d'entre eux. "La Senda del Pintxo", publication unique dans son genre qui propose une sélection de 100 bars avec un panorama gastronomique allant de la tradition la plus pure jusqu'à l'avant-gardisme le plus enragé. Elle reflète réellement la richesse et la diversité qui caractérisent la gastronomie et la restauration de Saint-Sébastien.

# The pintxo trail

Guide to 100 bars in San Sebastián, their best tapas and recipes

[donostia - san sebastián]

JOSEMA AZPEITIA  
RITXAR TOLOSA

2<sup>nd</sup>  
EDITION  
Revised and  
updated

Best  
in the  
World  
GOURMAND  
Paris Gourmand Awards



ZUM  
edizlook

## THE PINTXO TRAIL

In San Sebastián tapas go by the name of 'pintxos'. This is where the concept was invented and where most miniature bites are to be found either as mouth-watering bar-top spreads or listed on blackboards. Josema Azpeitia and Ritxar Tolosa invite the reader to accompany them on a fabulous tour of the senses. A hundred local bars open their doors to show you their best pintxos, reveal their recipes and give you a rundown of their history. An essential guide to your gastronomic experience in San Sebastián or, why not, to making the city's best pintxos right there in your home.

"La Senda del Pintxo" (published in English as "The Pintxo Trail") has received the Best Spanish Cookbook Award 2014 and has been the World's second in the "Culinary Travel" category at the Gourmand Cookbook Awards 2014.

To coincide with the 200th issue of Donosti Aisia, and by way of a tribute to the section, in 2011 we brought out La Senda del Pintxo: a tour of 100 bars in San Sebastián, showing their best pintxos and explaining their recipes. The publication also gives a little background and information on each one. La Senda del Pintxo is the first of its kind, a tour of 100 locales ranging from the purest tradition to the wickedly cutting-edge, a true mirror of the wealth and diversity that characterise gastronomy and the culinary scene in San Sebastián.

>> Achetez "La Route des pintxos" dans la web [www.elkar.com](http://www.elkar.com)



**LE TRADUCTEUR:  
SYLVAIN FOUCAUD (POITIERS, 1972)**

Diplômé en Commerce International, il débute sa carrière "gastronomique" à l'export chez Conservas Ortiz (Ondarrao, Biscaye) puis à l'import pour le groupe Byzance (Paris). Revenu au Pays Basque, il ouvre en 2007 avec sa compagne Aurkene Etzaniz, l'épicerie fine **Zapore Jai** (Rue San Jerónimo, 21), à côté des meilleurs bars à pintxos de la Vieille Ville de Saint-Sébastien. Con vaincu que la coupe du jambon au couteau face à la clientèle serait l'une des clefs du succès, aujourd'hui encore il ne regrette ni son choix, ni son cadre de vie. En tant que "trancheur passionné" et polyglotte, il effectue souvent des prestations de découpes extérieures pour des salons, des mariages, des inaugurations... ou donne même des cours de tranchage pour diverses organisations.

"Ce n'est qu'en 1996, lorsque je suis expatrié pour de bon en Biscaye, précisément à Ondarrao, village côtier à mi-chemin entre Bilbao et Saint-Sébastien, que j'ai vraiment pris toute la mesure de la dimension gastronomique de la Péninsule ibérique, et en particulier de la place si spécifique que détient la cuisine au Pays Basque, quasiment élevée au rang de religion. A partir de ce moment-là, et jour après jour, l'immersion totale dans la culture basque d'Hegoalde, le Pays Basque sud en langue basque, m'aïda à comprendre que chaque détail compte pour "tirer vers le haut" le concept de qualité gustative totale aussi bien dans les actes de restaurations extérieures qu'à l'intérieur de chaque foyer".

(Extrait du préface de "La Route des pintxos", écrit par Sylvain Foucaud)

**THE TRANSLATOR:  
CAREEN IRWIN (GARELOCHHEAD, SCOTLAND, 1956)**

Born in Scotland, completed a Secretarial Studies course at Bathgate Technical College. Worked as a secretary at the OECD in Paris and later as a bi-lingual (English/French) secretary with the FAO in Rome. Arrived in the San Sebastián in 1986, where she obtained the Advanced Diploma in Spanish from the Institute of Linguists in London and the Advanced Cervantes Certificate. She has been translating ever since. Has a passion for drumming (batucada, bodhran, tamborrada) and is presently learning the viola.

"Gradually, the pintxos have gained in elaboration until bringing us what is now known as 'miniature cuisine', an entire dish on a saucer or slice of bread, a delight for all five senses and finger-licking eating of the very best quality. One of the catalysts behind this shift was Juan Mari Arzak, the famous chef, whose meeting with France's Paul Bocuse led to the creation of the Basque nouvelle cuisine gradually adopted by the bars in the aforementioned miniature format. Today the bar-tops are awash with these delicacies ranging from the simpler, yet still fantastic traditional versions to others - even smoking perhaps - that are a sheer foodie heaven of flavours, textures and ingredients. (...) I must add before signing off that even if I have been living in this wonderful city for all this time, some of the pintxos in this book had me guessing. I therefore set off round some of the bars to taste a few of them and find out just exactly what was cooking. I wish every job I had was as enjoyable as this one!"

(From the preface of "The Pintxo Trail", by Caren Irwin)



**LE LIVRE DES 1001 PINTXOS / THE 1001 PINTXO BOOK**  
**Quelques pintxos présents dans le livre**  
**Some pintxos appearing in the book**

- > **BAR AZKENA** (La Bretxa Market / Marché de La Bretxa)
- > **BAR IRRINTZ** (C/Pescadería -Old Town / Vieille Ville-)
- > **BAR HAIZEA** (C/ Aldamar -Old Town / Vieille Ville-)
- > **BAR EZKURRA** (C/ Miracruz, Gros)
- > **BAR MARTÍNEZ** (C/31 de Agosto -Old Town / Vieille Ville-)
- > **BAR DANAKO** (Plaza Antzaran IRUN)
- > **BAR ETXAIDE-4** (C/Exaide, Center)
- > **HIDALGO 56** (Paseo de Colón, Gros)
- > **RESTAURANTE UROLA** (C/Fermín Calbetón -Old Town / Vieille Ville-)



**LES AUTEURS:****JOSEMA AZPEITIA (LEGAZPI, 1969)**

Licencié en journalisme par la UPV, après avoir travaillé dans plusieurs médias il a fondé avec trois autres associés ZUM Edizioak, où il écrit pour la revue mensuelle Ondojan.com. Josema a publié aux Éditions Elkar les livres "100 recetas con Label", "Pintxos de vanguardia a la donostiarra" et "Cocina con producto de temporada", et a collaboré avec le critique gastronomique bordelais Jacques Ballarin dans quatre éditions du guide de restaurants "Le Ballarin" (Guide de restaurants entre Bordeaux et Bilbao), et dans la version en espagnole de ce dernier. Avec Ritxar Tolosa il a publié "La Senda del Pintxo (Donostia)", "Las recetas de Ondojan.com", "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", "La Senda del Pintxo (Iruñea-Pamplona)" et les volumes 1 et 2 de "De pintxos por Gipuzkoa". En 2013, le Gouvernement Basque lui a décerné le Prix Euskadi de Gastronomie pour le meilleur travail journalistique, et en 2014 il a reçu le prix Bacchus pour son travail de diffusion du monde du vin. Josema, en plus, est professeur de Théorie de la Gastronomie Basque au Basque Culinary Center.

**RITXAR TOLOSA (LEGAZPI, 1964)**

Photographe et dessinateur graphique autodidacte, Ritxar Tolosa a commencé à révéler ses photographies à la Société Photographique Ikatza de Legazpi. Avec Josema Azpeitia et deux autres associés, il a fondé ZUM Edizioak, où il réalise les graphismes et les photographies des différents guides et des publications mensuels de cette maison d'édition. Il a été récemment récompensé, avec Josema Azpeitia, du Prix Gourmand Cookbook 2014 pour la meilleure publication gastronomique d'Espagne et pour la seconde meilleure publication mondiale de la catégorie "Culinary Travel" pour son travail réalisé dans le livre "La Senda del Pintxo".

**THE AUTHORS:****JOSEMA AZPEITIA (LEGAZPI, 1969)**

Graduated in Journalism from the University of the Basque Country. Worked for different media and later joined another three partners to launch ZUM Edizioak, where he writes for the monthly publication Ondojan.com. With Elkar-Ttartalo, Josema has published the books 100 recetas con Label, Pintxos de vanguardia a la donostiarra and Cocina con producto de temporada. He has worked with the food critic from Bordeaux, Jacques Ballarin, on four editions of the Le Ballarin guide to restaurants in the area between Bordeaux and Bilbao, and on the Spanish version of the same publication. With Ritxar Tolosa, he has published "La Senda del Pintxo (Donostia)", "Las recetas de Ondojan.com", "Las recetas fáciles de José Juan Castillo", "La Senda del Pintxo (Iruñea-Pamplona)" and volumes 1 and 2 of "De Pintxos por Gipuzkoa". In 2013, the Basque Government presented him with the Euskadi Gastronomy Award for best journalistic work, and in 2014 he received the Bacchus Award for his fine reporting on the world of wine.

Josema also teaches Theory of Basque Gastronomy at the Basque Culinary Center University of San Sebastian.

**RITXAR TOLOSA (LEGAZPI, 1964)**

Self-taught photographer and graphic designer, Ritxar Tolosa started out developing his photographs at the Ikatza Photographic Society in Legazpi. With Josema Azpeitia and another two partners he founded ZUM Edizioak, where he designs and takes the photographs for the monthly guides and publications. He recently received, with Josema Azpeitia, the Gourmand Cookbook Award 2014 for best Spanish cookbook and second best publication worldwide in the "Culinary Travel" category for their work on the book "La Senda del Pintxo".



## L'HOMME DE TERRAIN

**Introduction de Jacques Ballarin pour l'édition française du livre "La Senda del Pintxo" publiée sous le nom "La Route des Pintxos"**



Josema Azpeitia est insatiable de découvertes. Chaque fois que je le retrouve à Donostia (Saint Sébastien) il a une adresse –souvent d'ailleurs plutôt deux- que je ne connais pas et où il faut aller. Nous faisons équipe dans le guide des restaurants de Bordeaux à Bilbao qu'il enrichit à chaque édition mais, aujourd'hui, il s'agit de souligner les vertus d'un ouvrage, le sien, qui ne sont pas passées inaperçues puisque « la Senda del Pintxo » s'est vu décerner, au mois de juin dernier, en Chine, le prix du second meilleur livre de cuisine au monde. Bravo l'artiste ! De fait la cuisine a le beau rôle dans cette « route des pintxos » (la traduction française) qui offre sur un plateau les adresses gourmandes incontournables (et souvent méconnues) de la capitale de Gipuzcoa avec, en prime, pour chaque bar sélectionné, une recette.

« A qui es comer, comer y comer » (« ici c'est manger, manger et manger ») se plaît à répéter la presse internationale quand elle pointe le particularisme du pays basque espagnol et de Donostia (Saint Sébastien). C'est là précisément où commence le jeu de piste, ne pas se perdre, ne pas se tromper, franchir la bonne porte, trouver le bon comptoir. Non pas qu'il y ait des adresses à ne pas fréquenter, à éviter, mais, surtout, il y a les adresses à ne pas manquer, à ne pas ignorer. Seul l'homme de terrain –celui qui a la pratique et détient la connaissance- a la clé qui permet de gagner du temps et de rallier à coup sûr le bon endroit. Josema Azpeitia est cet homme et, cerise sur le gâteau, le guide se double d'un épiqueur redoutable –le suivre n'est pas une partie de repos- et d'un dégustateur sans faille au palais aiguisé. Autre qualité du citoyen de Legazpi, sa « petite patrie », une ville distante d'une trentaine de kilomètres de Donostia (Saint Sébastien), il a les idées larges, s'enthousiasme de la même manière devant le morceau de tortilla (omelette) de la Bodega Donostiarra, les petits croissants fourrés de jambon de Gambara, la joue de bœuf cuisinée 6 heures au vin rouge de Borda Berri, que devant les bouchées de haute volée (la cuisine miniature gastronomique) de A Fuego Negro (le café de jambon et amande) ou de Zeruko (la morue fumée à la braise et salade effervescente avec volutes de fumée et crépitements).

« La meilleure façon de visiter la ville, c'est d'aller d'une bar à un autre, de pintxo a pintxo ». Le mot est de Martin Berasategui, le chef triplement étoilé de Lasarte. L'important est de savoir où on met les pieds, « la Senda del Pintxo » trace le chemin et donne le mode d'emploi. On attend d'un guide qu'il soit utile, pratique, d'une sélection qu'elle soit juste, pertinente, distinguant ce qui le mérite. Vous suivrez

Josema Azpeitia les yeux fermés et, où que vous alliez, n'oubliez jamais que si vous arrivez trop tôt vous serez privé du son, de cette ambiance, de ce brouhaha, de cette contagion heureuse, qui rendent irremplaçable la fréquentation des bars à pintxos aux heures de grande marée. Soyez patient, ne cherchez pas à vous rapprocher à tout prix du comptoir, vous serez repéré et servi. Ne prenez pas racine, préférez la succession de plusieurs petites haltes au sur-place et à la dégustation de l'assiette hâtivement remplie de pintxos. Regardez, observez, choisissez, goûtez, participez au rite du « tapear » (aller d'un bar à l'autre), partagez, parlez, riez, « frictionnez » vous à la culture locale, le moment n'en sera que plus réussi.

### JACQUES BALLARIN (MONTAUBAN, 1949)

*Journaliste vétérinaire, Bordelais d'adoption, qui a exercé pendant des décennies comme chroniqueur gastronomique du journal Sud-Ouest, et qui continue de collaborer chaque week-end dans l'hebdomadaire "Le mag" et pour "Sud-Ouest gourmand", le magazine gastronomique trimestriel édité par le journal.*

*Auteur de divers livres culinaires, en 2005 il a publié le premier exemplaire du "Le Ballerin", son propre guide de restaurants entre Bordeaux et Bilbao, dont il a déjà publié cinq éditions.*

*Jacques Ballarin est un amoureux de Saint-Sébastien, ville dans laquelle il revient toujours, dès que son agenda le lui permet.*



Jacques Ballarin au boulot au restaurant Le Chapon Fin (Bordeaux)

Photo: Josema Azpeitia

## &gt; ITSAS-KOXKA (BOCADO DE MAR)

**Ingredientes**

250 g. de hígado de bacalao; Cebolleta; Jengibre; Masa Wonton; Aceite de trufa; Flores silvestres comestibles; Guisantes de lágrima; Lágrima de pimiento dulce (producto que se adquiere elaborado); Plancton; Aceite de oliva  
 • **Para el crujiente de gamba:** Pan de gambas chino. Aceite de girasol.

**Elaboración**

Primeramente preparamos el crujiente de Wonton que rodea al pintxo como un sandwich. Para ello, cortamos la lámina de pasta Wonton por la mitad y marcamos los dos pedazos en la plancha hasta que queden crujientes. Los reservamos. A continuación, mezclamos un poco de plancton con aceite de oliva virgen extra, obteniendo un aceite de plancton que reservamos también. Seguidamente preparamos la masa de hígado de bacalao que irá en el centro del pintxo: picamos muy finamente la cebolleta y la mezclamos con el hígado de bacalao. Le rallamos el jengibre y lo reservamos. Para hacer el crujiente de gamba, utilizaremos unas láminas de pan de gambas (similar al que sirven en los

Egilea / Autor:

**Félix Manso**

GAZTELUMENDI-ANTXON  
 Pza. San Juan, 3  
 IRUN  
 Tf. 943 63 05 12



restaurantes chinos de aperitivo, pero en crudo). Trituramos el pan de gambas en la Thermomix (en su defecto, usaremos un mortero) hasta conseguir un polvo de pan de gambas.

Pondremos la freidora al fuego y cuando ésta esté muy caliente (200°C) echaremos el polvo de pan de gamba, que al contacto con el aceite suflará y se inflará. Presentación: Entre dos láminas de pasta Wonton crujientes colocamos el foie de bacalao formando un pequeño sandwich. Disponemos en el centro del plato una cucharada de crujiente de gambas y depositamos el sandwich sobre él. Pintamos la cara superior del sandwich con el aceite de plancton y colocamos unos pocos guisantes de lágrima, la lágrima de pimiento dulce y las flores.

(\*) Este pintxo ha obtenido el Plato de Bronce en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 2015.

> Gaztelumendi-Antxon:  
Rabiosa vanguardia

Ganador de múltiples premios en los más variados concursos de pintxos, **Félix Manso**, natural de Vitoria, encarna la vanguardia culinaria del Bidasoa desde la hasta ahora tradicional plaza del Gaztelumendi, a un paso de la frontera francesa y a 20 kilómetros de Donostia. A su lado, Ángela Basabe, propietaria del establecimiento familiar, no se limita a dirigir el negocio, sino que participa, aporta ideas y trata de manera impecable a la clientela.

En el Gaztelumendi-Antxon, podemos optar por degustar un bocado de su exquisita y vistosa barra de pintxos, podemos sentarnos en la cafetería y disfrutar de su completo y competitivo menú del día, o podemos pasar al coqueto y recogido comedor en el que se nos ofrecen dos menús degustación dignos de un restaurante de gran categoría. No en vano, gracias a la labor de este tandem, este local se ha hecho con dos soles en la guía Repsol en un tiempo récord.

Este fantástico pintxo, perfecto exponente de la cocina de Félix Manso, está incluido en las versiones inglesa y francesa de La Senda del Pintxo.

**¿DÓNDE COMPRAR ESTE LIBRO?****OÙ ACHETER CE LIVRE?****WHERE CAN I BUY THIS BOOK?**

- **LIBRERÍA DONOSTI** (Plaza Bilbao, 2)
- **LIBRERÍA HONTZA** (C/Okendo, 4)
- **LIBRERÍA ELKAR** (C/ Fermín Calbetón, 30)
- **KIOSKO ZURRUMURRU** (Mercado Bretxa)
- **PANTORI** (C/Reina Regente 4, Boulevard)
- **ALBOKA SOUVENIRS** (Pza. Constitución)
- **IRRINTZI OPARIK** (Edificio Kursaal)
- **ZAPOREJAI DELICATESSEN** (S. Jeronimo, 21)
- **BACALAOS URANZU** (Mercado de la Bretxa)
- **DONOSTIA TURISMO** (Boulevard, 8)
- **PENSIÓN AIDA** (C/ Izueta 9, Gros)
- **PENSIÓN KURSAAL** (C/ Peña y Goñi 2, Gros)
- **LIBRERÍAS EN GENERAL** (Por encargo)

Y en la página web:

**www.elkar.com**

# jatetxe gida

restaurantes

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



## Reconocimiento a “La Senda del Pintxo”

El Ayuntamiento de Legazpi ofreció el pasado 1 de julio una recepción especial a **Irene Paredes, Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa**, recién llegados de Canadá y China respectivamente. Irene acababa de participar en el Campeonato Mundial de Fútbol con la selección española femenina y Josema y Ritxar acababan de recibir en Yantai el premio al segundo mejor libro de cocina del mundo en la categoría “Culinary Travel” por ‘La Senda del Pintxo’. “Gracias por llevar el nombre de Legazpi al mundo” fue la frase con la que la alcaldesa de Legazpi, **Koldobike Olabide**, resumió la labor realizada por los homenajeados, que recibieron cada uno una escultura diseñada por **Bittor Larraza** con motivo del 400 aniversario de la constitución de Legazpi como villa independiente tras desanexionarse de Segura. Los homenajeados agradecieron el detalle del Ayuntamiento que demostró que no siempre es cierto el dicho de que “nadie es profeta en su tierra”.



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

[www.ogiberri.com](http://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](http://www.hogeitahamahiru.com)

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

## TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantebixintxarri.com](http://www.restaurantebixintxarri.com)



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

## HERRIKO ETXE

ALBIZTUR

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL  
Y PLATOS VEGETARIANOS

BAJOS DEL AYUNTAMIENTO  
TEL. 677 34 06 85



Si Albiztur es conocido por sus alubias, Herriko Etxe, en los soportales del Ayuntamiento, es uno de los locales más míticos de la villa. La andoindarra **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<sup>a</sup> 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 parilla, Magret de pato con foie, Chuletón a la parilla, 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



**Ane Otegi** dirige desde 2008 este restaurante, siguiendo la **filosofía de las "casas de comida" de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad**. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. Es por eso que **la cocina de Ane es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. De hecho, en su carta y su menú siempre encontraremos opciones para los que huyen de la carne y el pescado. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... además, pretende convertir poco a poco este local en un punto de encuentro con diversas actividades culturales. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 9,50€ **Menú fin de semana:** 15€. **Tarjetas:** Todas menos 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, cebra 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 cebra, 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 **María 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](http://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](http://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](http://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 como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

## KANTABRIA

## EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4  
TEL. 943 12 12 62  
[www.kantabrijatetxea.com](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 champiñon-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 Ondarra**, **Rodaballo salvaje**, **Cogote de merluza**, **Ensalada de ventresca con pimientos asados**, **Ensalada templada de marisco**, **Pulpo a la parrilla**, **Revuelto de hongos**, **Paletilla de cordero lechal**, **Postres caseros**... Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y 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](http://www.gurutzeberri.com)

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** 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](http://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 **Pau 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 castilla que quiera comer el comensal** (bebida aparte). Otras opciones son los **Platos Combinados**, todos ellos compuestos de 2 huevos, patatas, croquetas y pimientos y presididos por un producto principal que puede ser *Codillo, Allitas, Lomo, Pechuga...*. En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de 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: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

## KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## LA CERVE

PASAI

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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 lazkoitarra **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 **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arroces 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 piperada, 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 Guijuelo*, *Terrina casera de foie con higos*, *manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche)**: 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa**: 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

## AGUSTIN-ENEA

## TOLOSA

COCINA TRADICIONAL  
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6  
TEL. 943 65 00 67



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

## IRIARTE

## ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y  
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



**Izaskun Aizpuru** y **Félix Geresta** dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los 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 pintxos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas**. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 12,50€ **Menú especial de fin de semana**: 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas**: Todas. No cierra.

## OLENTZO

## ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO  
ESPECTACULAR

CARRETERA  
ZIZURKIL - ASTEASU  
TEL. 943 69 34 44



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

## 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, pintos 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](http://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 Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberrri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 17,50€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

## A FUEGO NEGRO



## DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 650 13 53 73  
[www.afuegonegro.com](http://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.restauranteartz.com](http://www.restauranteartz.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 con 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 Ciurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha o el 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.

## BORDA-BERRI

## DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!

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



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

## BERGARA

## DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

## BORDA-BERRI

## DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!

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



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

## BRANKA



## DONOSTIA

COCINA MARINERA  
CON VISTAS INIGUÁLABLES

Pº EDUARDO CHILLIDA, 13  
(ONDARRETA)  
TF. 943 31 70 96  
[www.branka-tenis.com](http://www.branka-tenis.com)



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagirre** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (*Rape*, *Besugo*, *Lubina*, *Rodaballo*...), otras especialidades como *Ensalada de bogavante*, *Txiptonas a lo Pelayo*, *Antoxa y ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletitas de cordero*... y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla*, *Txiptonas de la bahía a lo Pelayo*, *Tomate con ventresca*... En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (*Ensaladas*, *Pastas*, *Tostas*, *Bocadillos*, *Pintxos*...) que pueden disfrutarse en el interior o en la terraza. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo "**Champagne Bar**" apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permite disfrutar de un buen combinado o una copa de Champagne con las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra). **Tarjetas:** Todas.

# BEHARRI SAGAROTEGIA

DONOSTIA

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA - ALDE ZAHARREKO SAGAROTEGIA

NARRIKA, 22 (PARTE VIEJA)  
TF. 943 43 16 31  
www.sidreriabeharri.com



**Mikel Ezama**, ha decidido darle un giro de 90 grados al bar **Txioka** que ha pasado a convertirse, tras una profunda reforma, en la **más actual de las sidrerías donostiaras**: Beharri, un precioso establecimiento en el que Ezama se ha volcado para ofrecer a sus clientes una gran cantidad de posibilidades. En la planta baja hay dos comedores y dos modernas kupelas de inoxidable con **sidra al Txotx de Zapiain**. En dicho espacio, además del menú de sidrería se puede optar por otros **platos y raciones** como *Ensalada de tomate, Jamón ibérico, Cogollos de Tudela al ajillo, Bacalao a la parrilla, Costilla de vaca*, etc. En la planta de calle Beharri cuenta con un extenso comedor en el que podemos comer a base de **Raciones** (*Huevos rotos con ajoarriero, Mirlillas fritas, Calamares, Ensaladilla...*), **Pintxos calientes o pintxos fríos**. En esta planta, Beharri cuenta también con una **barra repleta de pintxos fríos** (*Salmón en escabeche, Ensaladilla...*) y una tentadora pizarra de **pintxos calientes** (*Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokotxas de bacalao con potxas...*). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiain servida directamente del txotx. **Menú de sidrería: 36€ No cierra**

## CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

C/ OQUENDO, 1  
(HOTEL M<sup>o</sup> CRISTINA)  
TEL. 943 42 66 89



Situado en los bajos del Hotel M<sup>o</sup> 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 Doností, 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 Easy justo bajo el establecimiento. No cierra. [www.restaurantefesaisagon.com](http://www.restaurantefesaisagon.com)

## CAFÉ VIENA

DONOSTIA

VERMOUTHS EXCEPCIONALES  
Y AMBIENTE "MÁGICO"

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



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 **Jesus 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

GRANDES NOVEDADES  
EN UN BAR CENTENARIO

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



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

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

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazellitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **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](http://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 praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos coccciones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

## CASA VERGARA



## DONOSTIA

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

EL PRODUCTO  
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

## ETXAIDE 4

## DONOSTIA

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*, *Anchoa fresca a la parrilla*, *Pulpo a la parrilla sobre patata y mojo picón*, *Rodaballo a la parrilla*, *Bacalao al pil-pil*, *Chuletón de viejo*, *Tarta de manzana*... Este local **abre a las 7:00**, con diferentes desayunos destacando el **Etxaide 4** (2 huevos fritos, pimientos y bacon) En su barra se sirven todo el día **Raciones, Bocadillos y Pintxos** como *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 CONCORDOS

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, anchoa, langostino y gamba*; *Foie fresco con puré de higos y nueces*; *Rollito de bixiprón 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 hojaladre*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

## IKAITZ

## DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como **Coca crujiente con escalivada de verduras** y **queso brie gratinado**, **Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar**, **Tostón de cochinillo asado a baja temperatura**, **Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...**  
**Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 30€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

## ILLARRA



## DONOSTIA

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

BUENA COCINA  
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en 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 verduras...** 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 txangurro**, **Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez** (Premio Cadena SER), **Anxoa rellena de piquillo** (Premio Sociedad Gastronómica), **Taco de pulpo**, **Bacalao confitado...** así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón**, **Callos y morros caseros**, **Risotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Lumagorri relleno de setas y bacon**, **Huevos estilo Lucio...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

## KENJI SUSHI BAR

## DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

# ¡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 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 buleta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra*... **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

**LA CUCHARA DE  
SAN TELMO**

**DONOSTIA**

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

UN RESTAURANTE DONDE SE COME  
DE PIE



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

## LA CUEVA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

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



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.

## MANEX

DONOSTIA

EL "SNACK BAR" DE  
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

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



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

## MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)  
TF. 943 27 27 07  
[www.miradordeulia.com](http://www.miradordeulia.com)



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

# ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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

DONOSTIA

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



## NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

## PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

## PORTUETXE



## DONOSTIA

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*, *Termera al curry rojo*, *Lomo de dorada al estilo Szechuan*... Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

## TXOLA

## DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta o las 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**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Gui-santes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos plancha o en revuelto*... Txuleta destaca por los **pescaados 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 parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín (taquitos de rape rebozados)* *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajarniero*, *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* o sus *Nuevos Bocadillos de Txuleta* o de *Ajarniero*. **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**", y **recién obtenido el Segundo Premio en el Campeonato de 2015**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Angel**. 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 GIPIZKOA?

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

## // DONOSTIA

### A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI  
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 65013 5373

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328  
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359  
Akelarre. Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209  
Alaia. Parque Altraciones Igeño, 943 223662  
Alamandegi. Urbitarate, 1. 943 362849  
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468880  
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884  
Albiztur. Matia, 52. 943 211801  
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852  
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254  
Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu-. 943 218479

### ALL I OLI

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

Alluru. Ctra. N-1 (Eº Zubiate), 943 366572  
Amara-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), 943 45 63 99

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

### APEDERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos  
Pº Mons, 28 (Inbauxarondo), 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

Arandategi. R. Católicos, 7. 943 467477  
Argintz. Iatebea. Plaza Ametzakas, 943 472426  
Aroka. Sierra de Añoria, 5. 943 452192  
Artola. Salud. -Amara Viejo-. 943 460815  
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

### ARRIKITAUN

El txokito andaluz de Donostia  
Igara Bidea, 19. 943 98 31 41

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137  
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465  
Asia (chino). Segundo Izipua, 15. 943 270908  
Astelena. Inigo, 1. esq. P. Constitución, 943426275  
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867  
Astazarán. Ingeño Baserría -Zubieta-. 943 361229  
Astoria 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 precioso diseño y mejor sabor  
Mercado de la Breba, 36 615 79 26 55

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

### BARKAIZTEGI

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

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

### BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos  
Cº Puerto, 6 (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, bokatós y platos especiales  
Av. Barcelona, 38 (Ribera), 943 47 42 65

### BEHARRI

La nueva Sidrería de la Parte Vieja.  
Narrika, 22 (Parte Vieja), 943 43 16 31

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995  
Berra-Bera. Goko Baltzara Berni, 27. 943 210071

### BERGARA

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

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

### BODEGA DONOSTIARRA

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

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

### BORDA BERRI

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

### BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos  
Boulevard, 9 (Centro), 943 42 21 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

Buenavista. K. Balañcaga, 42 -Igeño-. 943 210600  
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287  
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 212372  
Cachín. S. Marcial, 40. 943 427507  
Café Central. Arcos Amara. Plaza de Iruin, 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 327113

### 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. Zabeleta, 55. 943 326734  
Caravansarai. 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 Eñola, 20. 943 287419  
Casa Galicia. Zabeleta, 28. 943 274391

### CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donostia  
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 429226  
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908  
Cueva de Iobos. J.M. Barandiarán, 943 265882  
Dakara. 31 de Agosto, 25.  
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347  
Danena. Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320  
Danena. Eñelbarán, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

### DERBY

Pintxos, bokatós ibéricos, y buenos vrnments  
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. Miracruz, 28.  
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 4. 943 367620  
Döner Kebab 3. Eustasio Amillio, 9.  
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717  
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887  
Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
Eibaratar. Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
Ekaitz Asador. Pº Padre Oriolaga, 131. 943 210224  
El Álamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619  
El Café de María. Pza. J. Cano Baroja, 2. 943 315077  
El Double. Paseo de Colón, 12. 943 278176  
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629  
El Quinto Pino. Pza. Sarriegi, 4. 943 426153  
El Txoko de Ramiro. Trofe, 4. 943 279799  
Elma. Fernán Echagüe, 7. 943 420357  
Eura. Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971  
Erdiko. Autonomía, 1. 943 456999  
Erika. Camino Portuebe, 14. 943 210000  
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553  
Espanur. Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

### ESSENCIA

Wine Bar & Store  
Zabeleta, 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

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

### ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Oriolaga, Igeño, 943 216502  
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 273000

### EZEZAI

Cocina tradicional con toques de autor  
Avda Saturnetegi, 13 (Ondratea), 943 21 43 11

### EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos  
Miracruz, 17 (Gros), 943 42 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054  
Fang Jing (chino). Balnearios, 2/g. 943 470043  
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320808  
Gambrinus Brewa. C.C. La Breba, 943 426514  
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575  
Gandarías. 31 de Agosto, 23. 943 426362  
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera, 943 394538  
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019  
Garbail 21. Garbail, 21. 11. 943 433134  
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275289

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Caruizano, 3. 943 327997  
Giroki, Ebeltrán, 4. 943 421365  
Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204  
Gorosti. Plaza del Tofre, 12. 943 576072  
Gran Via. Gran Via, 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 (Igeola), 943 21 40 00

Gure Arkupue. Iztingorra, 7. 943 225360  
Haldia. 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

Hípica de Loloia. Cº de la Hípica, 44. 943 454218  
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423739  
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
Hotel Eziza. Sustrategui, 13. 943 214311  
H. Monte Igueldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211  
Hotel Nical s.º Pº Gudamendi, 21 (Igeola)- 943 317665  
Hotel Pellizar. Zubiaura, 70. 943 286103  
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968  
Ibai. Getaria, 15. 943 428764  
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
Igeola. Pza. Inbar, 2 (Igeola)- 943 003473  
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeola- 943 213251

## IKAITZ

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

## ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurondo Sagard. Zubiaura, 72. 943 292074

## INTZA

Aperitivos, Pinchos,  
Platos combinados y Bocadillos.  
Ambiente nocturno.  
Amplia terraza.  
Esterlines 12. T. 943 42 48 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12. 943 424833  
Iñauti. Pº de Ertolauburu, 8. 943 311109  
Iñauti. Pol. Zuatzu, 4 - Ertolauburu- 943 313933

## IOMBI

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

Ireta. Padre Larroca, 2. 943 272973  
Irabzo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667  
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubieta. 943 372875

## IRUÑA

Pintxos, bokatos, raciones, tostas, ensaladas.  
Easo, 73 (Centro). 943 45 69 17

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665  
Irspez. Pescadería, 12. 4. 943 424234  
Isia del Sol (chino). Pedro Eganía, 5. 943 458419

## ITURRIETA-BERRI

Menú del día y Gastroparilla  
Camping de Igeola. Tf. 943 22 65 83

## ITURRIOZ

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

Itxaropena. Ebeltrán, 16. 943 424576  
Ixtasalde Asador. Altabarraketa, 83. 943 371586  
Ixtasne. Iñi-Ald. - Martutene, 943 470757  
Izaguirre. Biñárate Berri Baserria, 943 361470  
Izar. Pza. de las Américas, 12  
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747  
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019  
Izei. Pº Baratzategi, 2. 943 279391

## IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintxos  
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja). 943 42 52 62

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

## JUANITO KOJUA

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

Juantxo. Ebeltrán, 6. 943 427405

## K-BI

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

Kalaberri. Matia, 50 - Antigua- 943 212101  
Kalonje. Padre Oñolaga, 8. 943 213251  
Kaskazuri. Pº Salamancita 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 Nafarroa Behera, 3. 943 290919

## KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Esnola, 45. 943 274936  
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320  
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91  
Kokobax. Campanario, 11 - P. Vieja- 943 421904

## KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936  
Kukuari. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 210977  
Kursaal bar. Avda. Zuriola, 22. 943 291150  
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

## LA BRASSERIE MARI GALANT

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

La Cantina. San Jerónimo, 22. 943 427508  
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394  
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816

## LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

## LA CUEVA

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

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

## LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igeña, 9 (Club Náutico). 943 473682  
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269  
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293  
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211  
La Mina (pizzería). Uribeita, 1. 943 427240

## LA MURALLA

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

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

## LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652  
La Tabla Tiza y M. S. Martín, 42. 943 426092  
La Torre de Pierra. S. Vicente, 9. 943 431469

## LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrejestei, 4. 943 317744  
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429396  
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937  
La Venta de Curdo. Avda. Madrid, 32. 943 456087  
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150  
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495  
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886

## LAGUNAK

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

Lanziego. Triunfo, 3. 943 426284  
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871  
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445  
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84  
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549  
Lukainkategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444



## LUKAS BENTA BERRI

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

M-Z Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169  
Makrobiotika Elkarte. Inbaurondo, 52. 943 288246  
Mamistegi. Oriamendi, 21. 943 311570  
Mandarin Zabeleta, 32. 943 320217

## MANDRÁGORA

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

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388  
Marisquearia Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 317187  
Martillu. Lau Haizeta, 33. 943 351130

## MANEX

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

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

## MARTÍNEZ

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

Mc Donald's Barbera. Centro Comercial Barbera  
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275  
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288  
Mendizortz. Plaza Lizardari, 4. Igeola. 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 cochinito asado  
Zabeleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

## MIRADOR DE ULIA

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

Mopnas Cervecería. Sañués, 943 277236  
Morgan. Narrika, 7. 943 424661  
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

## MUNTO

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

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

## NARRIKA

Los mejores bokatos de estos mundos mundial  
Narrika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349  
Nestor. Pescadería, 11. 943 424873  
Nikkel. Urdaneta, 14. 943 443511  
Nikkas Asador. Buztinburu, 10. 943 217151  
Nireu. Zuriola, 1. 943 003162  
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
Nuevo Obaoko. Camino Golezobaki, 100. 943 330853  
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030  
Oilyos. Erregezategi, 4. 943 214898

## 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

Oriegi. Portuete bidea, 23. 943 312601  
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907  
Ostaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327  
Osinar. Pº Berrio, 13. 943 219840  
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

## PAGADI

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

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330

## PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete. Goiko Gatzara Berri, 27. 943 210071  
Pantika. Muelle, z/g. 943 421179  
Pasaleku. Cº Ilumbide, 11. 943 461665  
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Peggy Sue's. San Marcial, 5. 943 429532



# GIPUZKOAN NON JAN?



**Pekin (chino).** General Jáuregui, 5. 943 428930

## PEPE

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

**Perus.** Bº Igeldo. 943 211591

## PIÑUDI

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

**Pixi Txoko.** Eskaltegitei, 118. 943 520770  
**Plaza de Ondarreta.** Playa, z/g. 943 310896  
**Plaza Café Buen Pastor.** B. Pastor, 14. 943 445712  
**Pollitena.** S. Jerónimo, 3. 943 425779

## PORTUETXE

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

## QING WOK

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

**Ramunbto Berri.** Peña y Goñi, 10. 943 321661  
**Ravinola.** Puerto, 9. 943 428745  
**Recalde 57.** Recalde, 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  
**Riacho.** R. Con. Arco, Pza. Irún. 943 466570  
**Rincon.** Reyes Católicos, 20. 943 450558  
**RK.** Pza. José María Serit, 2. 943 313135

## ROJO Y NEGRO

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

**Salaberria Siderria.** J.Mª Salaberria, 15. 943 456311  
**Saltipiki.** Calzada Vieja de Alegonrieta, 3. 943 323310  
**San Bartolomé.** S. Bartolomé, 32. 943 437638  
**San Marcial.** S. Marcial, 50. 943 431720  
**S. Xalxo Esp. Casco cultural.** Pza. Zúñiga, 943 573206  
**Sebastián.** Muelle, 14. 943 425862

## SHAKE (JAPONÉS)

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

**Siderria Amezi.** Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323  
**Siderria Donostiarra.** Entelbrán, 3. 943 420421  
**Siderria Intxaurren.** Pº Zubizarra, 72. 943 292074  
**Slabon Café.** Urbieta, 44. 943 464208  
**SM Café.** Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610  
**Sport.** Fermín Calbetón, 10. 943 426888

## SPORT K

El tercer tiempo  
Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berni) 943 90 11 90

**Suhazi.** Juan de Bilbao, 17. 943 421780  
**Sukalde Kultur.** Pº de Heniz, 3. 943 227482  
**Syráh.** Pza. Irún. 943 466643  
**Tamborin.** Pescadería, 2. 943 423507

## TATAMI

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

**Teloneo.** Korta Kalza, 10 - Gros. 943 273561  
**Tejaria.** Tejaria, 9. 943 282304  
**Telepiza.** Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
**Telepiza.** Bermingham, 25. 943 286033  
**Telepiza.** Casco, 27. 943 431377  
**Telepiza.** E. Segundo Ensaola, 38. 943 276040  
**Tenis Ondarreta.** Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATZO

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

**Tribuna Norte.** Mº Dolores Aguirre, 27. 943 276263  
**Trotaun.** S. Jerónimo, 25. 943 426882  
**Txalupa.** Fermín Calbetón, 3. 943 429875  
**Txepeña.** Pescadería, 5. 943 422227  
**Txinista.** Pza. Constitución, 10. 943 422370

## TSI TAO

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

**Tindoki.** Gran Via, 28. 943 298952  
**Tinparrata.** Avda. Navarra, 8. 943 291506  
**Tinparrata Sagardotegia.** Illarraberri, 2. Barrio Iraga  
**Tixritxa.** Isabel II, 4. 943 456860  
**Tixruksu.** Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987  
**Tixtsu.** Pza. Constitución, 14. 943 428619  
**Tixtsu.** Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979  
**Txofo Berri.** Gloria, 2. 943 029731  
**Txoko.** Mari, 12. 943 425412  
**Txokolo Asador.** Manterola, 4. 943 463491

## TXOLA

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

**Txomin.** Pº Antzieta, 6. 943 451964

## TXONDORRA

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

**Txoxa.** Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

## TXUBILLO

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

## TXULETA

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

**Txurru.** Pza. Constitución, 9. 943 429181  
**Ubarrechena.** Puerto, 16. 943 428352  
**Udane.** Isabel II, 6. 943 451401  
**Ulla.** Pio Baroja, 15. 943 317890  
**Urbano.** 31 de Agosto, 17. 943 420434  
**Urdinola.** Carlos I, 16. 943 450410  
**Ur-Gain.** Trento, 6. 943 312606  
**Urgullu.** Euzkai Kalea, 8. 943 423165  
**Urkabe.** Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
**Urtejo.** B. Bermingham, 17. 943 277395  
**Urumea.** Alto de los Robles, 10. 943 460536  
**Va Bene.** Blas de Lezo, 4. 943 454689  
**Va Bene.** Boulevard, 14. 943 422416  
**Valverde.** Pº de Larraón, 49. 943 392463  
**Via Foral.** Pº Federico García Lorca, 10. 943 470869  
**Vidaurre.** Iparagaira, 6. 638 774570  
**Vinoteca Berandina.** Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
**Vinoteca Granada.** 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  
**Zapeli.** San Marcial, 7. 943 506767  
**Zeli Txiki.** T. Rodi, 79. 943 274623  
**Zenifusion.** 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  
**Zubimusi.** Logroño, 5. 943 314465  
**Zumardi.** Zumardi pasealekua, 22. 943 393775  
**¿¿ ABALTZISKETA**  
**Larrazit.** Larrazit, 943 652483  
**Larrazit-Gain.** Larrazit, 943 653572  
**Nanari.** Larrazit, 943 655815  
**Ostata.** Ostata, 943 651876  
**Estanko Taberna.** Centro, 943 653283

## ¿¿ ADUNA

**Aburza Sagardotegia.** Goiburu, 943 692452  
**B. Zabala Sagardotegia.** Garagarza, 943 690774  
**Uperan Sagardotegia.** Polig. Uperan, 943 691253  
**Urtiza Pol. Urtaki.** 943 653396  
**Uztartz.** Herriko plaza, 943 693481

## ¿¿ AIA

**Aitzondo.** Laurgain Disem. z/g. 943 832700  
**Aliverri.** Ubeugun, z/g. 943 830782  
**Aristarratz.** Nizkilo Andatza, 13. 943 834521  
**Arralde Siderria.** Ubeugun, 943 890125  
**Ashé.** Bº Santio Ereka, 29. 943 835311  
**Errota Casa Rural.** Oksaloegia, 943 835465  
**Iturriozina.** Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
**Gazteategi.** Elkano, 943 313606  
**Izarra.** Urdaneta, 943 311867  
**Izeta Asador.** Bº Elkano, 4. 943 311693  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 9. 943 868241  
**Kanua Asador.** Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
**Leku-Eder.** Urdaneta, 943 312373  
**Portu Asador.** Santio Ereka, z/g. 943 894434  
**Satxota Siderria.** Bº Santio, z/g. 943 835738

## ¿¿ AIZARNAZABAL

**Xiete.** Zubialde, 7. Tel. 943 147373  
**Uztari.** Herriko Plaza, 3. Tel. 943 48321

## ¿¿ ALBITZUR

**Elane.** Entrada de Albizur, 943 652314

## HERRIKO ETXE

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

**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina, 943 580976  
**Ugarte.** Albizur, 32. 943 651728

## ¿¿ ALEGIA

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

## KURPIL

Pintxos, kaxuelaitas, y buenos Gin-Tonics!  
Larrazit, 35. 943 50 69 03

## ROUTE 33

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

## TXINTXARRI

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

## ¿¿ ALKIZA

**Alkizako Ostata.** San Martín Plaza, 943 691836  
**Eizegi taberna.** San Martín Plaza, 943 690788

## ¿¿ ALTZAGA

**Altzagarte.** Altzaga disem. 18. 943 884196

## OLAGI SAGAROTEGIA

Siderria y asador abierto todo el año  
Herriko plaza, 943 88 76 26

## ¿¿ ALTZO

**Arandia.** Segorebe etxea, z/g. 943 652262

## ¿¿ AMEZKETA

**Arkaitze.** Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Deunaren, 18. 943 650695  
**Txinoki.** Ereka Alde, 8. 943 653197

## ¿¿ ANDOAIN

**Arieta.** Arieta, 5. 943 593084  
**Bámbola (Intzarria).** Plaza Goia, 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576908  
**Hiru.** Juan Bautista Eiro, 2-4. 943 593600  
**Inuberri.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Iurri.** Pza. Bazkardu, 9. 943 594044  
**Gaztaniaga Siderria.** Bº Buruntza, z/g. 943 591968  
**Goiburu Golf Club.** San Esteban, 943 300845  
**Leizaran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpirdi Siderria.** Bº Leizotz, z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Goiburu, 943 z/g. 943 590663  
**Trañeruko.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txalaka.** Alta Larremendi, 943 591604  
**Txertola.** Goiburu, z/g. 943 590721  
**Txitibar.** Zumaia, 7. 943 570492

## ¿¿ ANOETA

### BENTA ALDEA

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

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

## ¿¿ ANTZUOLA

**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larra.** Kalebarren, 17. 943 787068  
**Lekeu Berri.** Irinjo Auzoa, 943 786094  
**Ongi Etorri.** Buruntza, 6. 943 766349

## ¿¿ ARAMA

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

## ¿¿ ARETXABALETA

**Aretz Taberna.** Markola, 5. 943 791467  
**Anduaga.** Araba Ibilidea, 31. 943 791047  
**Basbe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Baster-Alde.** Bº Galartza, z/g. 943 792458  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bogodan.** Hararra, 6. 943 792045  
**Goyena.** Solohaindi, 8. 943 796857  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Iargi, z/g. 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matikua.** Bº Auzta, 943 791668  
**Zaria.** Pº Araba, 20. 943 798095

## ¿¿ ARRASATE

**Aldape.** Iburriotz, 41. 943 796369  
**Artega.** Bº Garagarza, 31. 943 711881  
**Bittori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñete Asador.** Zarugalde, 24. 943 793991  
**Buenena.** Jokoz Zaltegi, 6. 943 797960  
**Cassolo (pizketa).** Arimuzuri, 2. 943 794564  
**Cafetería Express.** Malakoa, 8. 943 798514  
**Ordon Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Eizondoa.** Garagarza Auzoa, 943 791599  
**Erratza.** Berdeta, 18. 943 791013

## EZKIÑA

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

**Gaindegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Añe Degustación.** Iburriotz, 33. 943 791115  
**Gran Muralla.** Olatu, 36. 943 791195  
**Hilarioñ.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpaztar.** Kanpaztar Gaiña, 943 582912  
**Katade.** Iburriotz Katade, z/g. 943 771080  
**Larretxe.** Bº Udala, 943 792215  
**Lorategi.** Iburriotz, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosta.** Iburriotz, 11. 943 794879  
**Menús.** Gipuzkoako Etorbidea, 943 796531  
**Mesón Manolo.** Báñez, 3. 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791255  
**Pildisin.** Udala Plaza, 943 791165

## SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor  
Bº Unibarrí, 33. 943 79 49 39

**Sara Merendene.** Meatzterreka, 943 771586  
**Txirrita Taberna.** Gosalburu, 943 791035  
**Txoko I.** Olatu Lizentz, 12. 943 795850  
**Txondorra.** Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276  
**Urkabe.** Olatu, z/g. 943 772004  
**Uperan.** Garagarza, 2. 943 790658  
**Urtzi.** Unibarrí Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala, 943 791250

## ¿¿ ASTEASU

**Iurri Ono.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurtzu Asador.** Alto de Andarrazte, 943 580866  
**Matetanduri Siderria.** Zehabaila, 11. 943 692222  
**Olatu Goikoa.** Gobilarru, z/g. 943 690251  
**Plazeta.** Errementari, 1. 943 691025  
**Sarasola Siderria.** Betailara, 943 690283

## ¿¿ ASTIGARRAGA

**Akelenia Siderria.** Camino Olatume, 5. 943 333333  
**Almireña Siderria.** Camino Peñitregi, 4. 943 336999  
**Añeso.** Poligono 26. 943 551638  
**Astarbe Siderria.** Txontokioa, 13. 943 551527  
**Batzama Hostal.** Pza. Ergotxia, 12. 943 550042  
**Bereziartu Siderria.** 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, 9, 943 553945  
Ergolia Siderria, Ergolia plaza, 19, 943 553301  
Etxeberria Siderria, Santiago Etxa Baserra, 943 555697  
Gartziategi Siderria, P. Marituen, 139, 943 466674  
Goiko Iurret, Foru Enparantza, 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  
Larrarte Siderria, Caserío Muiagorri, 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  
Petrigie Siderria, Petrige Bidea, z/g, 943 457188  
Rezola Siderria, Caserío Ipinza, 12, 943 556637  
Roxario, Nagusia, 96, 943 551138  
Sarasaola 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  
Urbaitere, 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, Anguru kalea, 12, 943 852003  
Iurret, Kale nagusia, 120, 943 850017  
Itzibar, Aizpuru auzoa, 943 852630  
Joxea, Aizkibel, 10, 943 853412  
Koxka, Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)  
Laja, Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412  
Larramendi Torreá, 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, Aizpuru auzoa, Tel.943 853492  
Suharri, Altzibar etorbidea, 9, 943 025714  
Tahun, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)  
Txikiogorri, Xeroltoa auzo, z/g, Tel.943 851008  
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

**// AZPEITIA**  
Ametsa, Jose Artebe, 12, 943 810662 (Pintxoak)  
Añota, Etxoia auzo z/g, 943 812092  
Auntxa, Barrera kalea, 14 Urrestilla, 943 815754  
Baigera I., Enparan kalea, 6, 943 814464  
Baigera II., Salbe auzoa, 94, 943 812309  
Best, Eri, Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)  
Diz-diz, Ergoien auzoa, 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, Loloalca auzoa, 24, 943815608  
Landeta, Landeta auzoa, 12, 943810959  
Larrañaga, Urrestilla bidea, z/g, 943 811180  
Lau Bide, Landeta, 2, 943816878  
Lioika Hotel, Loloalca Hiribidea, 47, 9435151616  
Molieta Urta, Loloalca Inazio Hiribidea, 5, 943814315  
Ondarri, Hiribidea, 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, Etxoia auzoa 353, 943 813442  
Urranga, Loloalca auzo, 7, 11ef, 943 812543  
Zuhaitz, Eri, kale, 943 151634

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

**// BEASAIN**  
Artzai Enea, Andre Mari, 15, 943 163116  
Aisegin Hamburgueses, 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, 2, 943 885652

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

**// BIDEGLAN**  
Dendale, Herriko Plaza, 943 681009  
Kontzejue, Bidania Gunea, z/g, 943 681003



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

**DOLAREA HOTEL**  
Menús de calidad y cuidada cafeteria  
Nafarroa Etorbidea, 57, 943 88 98 88

Ippara Taberna, Zaldizurreta, 3,  
Iruza etxea, Navaro 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 Martin, 943 882997

**RR JATETXEA**  
Menús de calidad y cuidada cafeteria  
Nafarroa Etorbidea, 57, 943 88 98 88

Rubiorena, Zaldizurreta, 7, 943 885760  
Titi Tia, Nagusia, 18, 943 880000  
Txanbarrigorri, 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, Hiriburua, 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 Enparantza, 1, 943 763851  
Etxagi, Mahasterekoa, 8, 943 765312  
Galway's Irish, Plaza San Martin, 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 Etxea, 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-Ora, Matxigola, 1, 943 763953  
Torrekua, 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

**// BIDEGLAN**  
Dendale, Herriko Plaza, 943 681009  
Kontzejue, Bidania Gunea, z/g, 943 681003

**// DEBA**  
Aisia Deka 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, Ibañeta 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, Torbio 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, Txaranta-Zelai, 16, 943 207081

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

Josean Cafeteria, Paseo Urkizu, 22, 943 200608

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

La Jara, Sarasueta, 5, 943 254360  
Lanis, Torbio 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  
Maritxe, Oñate Hiribidea, 14, 943 700055  
Mirari, Urkizu Pasealekua, 17, 943 127222

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

Orbe, Polig. Azitain, 7, 943 201261  
Orbela Hamburgueseria, 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, Añeta Auzoa, 943 176122  
Ostakua, Gudariñen 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 696025  
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  
Mintzeza, Zona deportiva Mintzeza, 943 748744  
Oñate, San Roke, 38, 943 743411  
Olazkin, P.M. Urzuruzo, 10, 943 740196  
San Pedro, S. Pedro, z/g, 943 740010  
Sagua, Xiloin, 1, 943 748351  
Txariduna, 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 cazueillos  
Erdikokale, 11, 943 17 64 03

# GIPUZKOAN NON JAN?

## // ERRETERIA

**Alameda Marquiseria.** 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 Berri.** Campas de Lisitorrea, z/g. 943 529274  
**Deportivo.** Aita Donostia, 4. 943 511047  
**Donosti Siderria.** Zamalobe, 8. 943 526041  
**Egiburu.** Zamalobe-Zentelón. 943 341831  
**Egi-Luze Siderria.** Bº Zamalobe. 943 523905  
**Eguzki.** Urreteta, 2. 943 341225  
**El Txikito.** María de Lezo, 20. 943 527701  
**Erreka.** Zentelón, z/g. 943 515913

## ERRETERIAKO BATZOKIA

Pintxos de vanguardia y cocina tradicional  
Plaza Koldo Mitxelena, 4. 943 50 24 68

**Frantzilka.** Astigarraga Bentaik, 943 511445  
**Frantilla-Berri Asador.** Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418  
**Gambriñun.** 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  
**Izaki.** Alfonso XI, 9. 943 340459  
**KB.** Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404  
**Kul.** Viteri, 27. 943 512887

### LA CEPA

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

**Lapiko.** Cors. Ikuza, 5. 665 755540  
**Las Cazuelas.** Aita Donostia, 12. 943 511046  
**Leku-Zarra.** Magdalena, 12. 943 516441  
**Lisitorrea Merendero.** Ctra. Cuevas, 943 529273  
**Maitia.** Alameda Gamon, 2. 943 516392  
**Merino.** Sorginbulo, 23. 943 529614  
**Musin Extremo.** Pº Izetia, 3. 943 511033  
**Negaritz.** Andra Añeta, 20. 943 522455  
**Oarso Siderria.** Zubiaurre, 8. 943 515956  
**Oena.** Zamalobe, 2. 943 527997  
**Ostolaza Asador.** Astigarraga, 6. 943 514105

### PARAÍSO

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

**Perurera.** Astigarraga Bentaik, 943 515252  
**Pizza Sprint.** Murguolaitea, 5. 943 522000  
**Pollo Rico.** Piscinas, Ato Beran, 943 521661  
**Rong Hua (chino).** Olibet, 5. 943 340124

### SINDIKATO

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

**Susperregi.** Zona Aldura, z/g. 943 580055  
**Sutondo.** Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290  
**Txi Maitel.** Sorginbulo, 23. 943 529614  
**Telepizza.** Alfonso XI, 6. 943 341561  
**Tr. S. Marcos.** 4. 943 511051  
**Uy-Gin.** Fandera, 943 344245  
**Venezia Pizza.** Santa Clara, 1. 943 511992  
**Versalles.** Ato de Capuchinos, 943 512045  
**Viteri.** Viteri, 39. 943 510096  
**Zamalobe.** Bº Zamalobe, z/g. 943 519001

### ZUKETZ

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

## // ERREZIL

**Antionoren borda.** Zelatun, 943 814981  
**Boronelegi.** Errezilgo gunea, 2. 943 151728  
**Landa.** Letea, 943 812887  
**Izarre.** Letea auzoa, z/g. 943 813524  
**Granada.** Granada Baserría, 943 815355  
**Trinhera.** Letea, 14. 943 681206

## // ESKORIATZA

**Benta-Mota.** Gaztariadi, 21. 943 714822  
**Maulanda.** Maulanda, z/g. 943 714720  
**Mendiola Asador.** Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

**Ozteta.** Aranburuzaldea, 9. 943 715190  
**San Miguel.** Apotaga Elizatea, 943 714871  
**Txalaparta.** Aranburuzaldea, 26. 943 715046

## // EZKIO-ITSASO

**Argindegi Ostatu.** Argindegi etxea, Ezkio, 943 720627  
**Itsasoko Ostatu.** Itsaso, z/g. 943 880315  
**Induago.** Industrialdea, pab. 1. 943 041007  
**Labeoko Berri.** Bº Sta. Lucia, 943 722552  
**Mandubitu Berri.** Mandubia, z/g. 943 882673

## // GABIRIA

**Aztiria Erretegia.** Bº Aztiria, z/g. 943 733622



**Gabiriko Ostatu.** Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## // GAINZA

**Kale Txiki.** S. Miguel z/g. 943 886243  
**Oteñe.** Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

## // GETARIA

**Abeta.** Meagas, z/g. 943 132496  
**Agote-Haundi.** Askizu, 943 140455  
**Astillero Asador.** Portua, 1. 943 140412  
**Azkuo.** Ato Meagas, z/g. 943 130500  
**Balearr.** Portua, z/g. 943 580911  
**Eirko.** Harrietia, 2. 943 140024  
**Girao taberna.** Nagusia, 20. 943 140800  
**Iribar.** Nagusia, z/g. 943 140406  
**Ixas Etxe.** Kala, 1. 943 140021  
**Kaia-Kaibe.** General Anso, 4. 943 140500  
**Ketari.** Txontxotz, 27. 943 140194  
**Maritxo.** Kalatrana plaza, 4. 943 140658  
**Nautiko.** Kala, 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 Enparantza, 5. 943 140539

## // HERNANI

**Akarregi Siderria.** Akarregi Baserría, 943 553495  
**Alberro Siderria.** Sta. Bárbara, 61. 943 550019  
**Altzueta Siderria.** Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502

### ARALAR

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

**Arrigoain.** Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
**Artola.** Zuzunaga, 4. 943 206348  
**Artza.** Uñiketa Baitza, 57. 943 330455  
**Beltzarte Etxea.** Ctra. Gotzua, s/n. 9. 943 331569  
**Berria Berri.** Bº Urumea, Arano, 943 514018  
**Centailes de Oro.** Txirrita, 8. 943 332196  
**Deportivo.** Kardaberaz, 36. 943 552599  
**Ezpendiri Siderria.** Osiñaga Bailara, 38. 943 556405  
**Elorri Baitza.** Osiñaga Bailara, 13. 943 336990  
**Erioguarda-Enea.** Iturniga, 10. 943 330291  
**Ebeberri.** Ebeberri, 2. 943 551267  
**Euskal Pizza.** Laramendi, 3. 943 33337  
**Fagollaga.** Bº Erenoiz, 68. 943 330031  
**Gala Aretoa.** Galerna, 943 333116  
**Galizia Etxe.** Bº Zikuaiga, 33. 943 556124  
**Garin.** Nafar, 10. 943 550022  
**Goiko-Lasola Siderria.** Erenoiz, 89. 943 553272  
**Gunea.** Argarin, 2. 943 332329  
**Gure Ametsa.** Pol. Ezkio, 5. 943 330986  
**Iparre Siderria.** Bº Osiñaga, 10. 943 550328  
**Iparre Etxea.** Txirrita, 7. 943 552724  
**Irburu.** Kardaberaz, 11. 943 555724  
**Irbasuru Urtegia.** Osiñaga, 943 556879  
**Iturnalde.** Bº Erenoiz, 50. 943 330461  
**Izarre.** Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
**Jaregu Asador.** Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
**Karreo.** Juan de Uribeita, 15. 943 552607  
**Larre-Gain Siderria.** Bº Erenoiz, z/g. 943 558486

**Lekuzarra Bodega.** Zikuñaga, 84. 943 556555  
**Oindi.** Nagusia, 25. 943 557509  
**Otaizola Siderria.** Bº Osiñaga, 38. 690 698484

### KIXKAL

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

**Otsu-Enea Siderria.** Bº Osiñaga, 35. 943 556894  
**Pedro Mar.** Ibaroburu plaza, 11. 943 550009  
**Rioja.** Nagusia, 943 550026  
**Rufino Siderria.** Akarregi, 7. 943 552739

### SANSONATEGI

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

**Santa Bárbara.** Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
**Sareto.** Santa Bárbara, 92. 943 556481  
**Triponzi.** Kardaberaz, 11. 943 555724  
**Txintuba.** Bº Zikuñaga, 76. 943 552199  
**Ugaldeko.** Pagoga, 19. Erenoiz, 943 550240  
**Zelaia Siderria.** Bº Martindegi, 29. 943 556851  
**Zingi-Zanga.** Bº Florida, 54. 943 330397  
**Zumardi.** Orkologia, 2ª. 943 336056  
**Zumitza.** Nagusia, 50. 943 551633

## // HERNIALDE

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

## // HONDARRIBIA

**Abarka.** Pº Baserrit, 36. 943 641991  
**Aeropuerto.** Gabarain, 22. 943 668508  
**Ainere Asador.** Nagusia, 31. 943 643500  
**Alameda.** Minasolaeta, 1. 943 642789  
**Ama Lur.** Itassarri kalea, 943 644362  
**Antontxu Merendero.** Santiago, 47. 943 640059  
**Antxiña.** San Nicolás, 943 641880  
**Aratz Asador de pollos.** Pº Butrón, 12. 943 644989  
**Arzoka Vinoltea.** San Pedro, 32. 943 643169  
**Arzora.** Fara Kalea, z/g. 943 644155  
**Arantzale 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  
**Arzoka Berri.** Higuera Bidea, 6. 943 62712  
**Ballesteria.** Arkoll-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645364  
**Beko-Erota.** Jazubia, 943 643194  
**Camping Jaizkibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Cantina Guadalupe.** Camino Guadalupe, 943 641211  
**Casa Manolo.** Amute, 38. 943 642792  
**Cofradía de Pescadores.** Puerto Realog. 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497

### GASTROTEKA DANONTZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido  
Denda Kalea, 6. 943 64 65 97

**Enbata.** Zuloaga, 5. 943 641454  
**Erandonea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxendola.** S. Pedro, 78. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Güeli.** Bº Amute, 943 643293  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645697  
**Hernandis Pescadores.** Zuloaga, 6. 943 642738  
**Hiruzta.** Bº Jazubia, 268. 943 140460  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizkibel.** Baserritzi Etorri, 1. 943 646040  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Capo.** Minerata, 82. 943 643532  
**Itaspe.** S. Pedro, 40. 943 644940  
**Ibaropena.** S. Pedro, 67. 943 641197  
**Justiz Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Aide.** Itassarri, 8. 943 644622  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaleia.** Itassarri, 4. 943 111966  
**Kalifornia Hamburgueseria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kulluxka.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 640425

### LAIA ERRETEGIA

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

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekunoa.** S. Pedro, 45. 943 642782  
**Lokate Siderria.** Bidassoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Mateo.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Manutaze.** Eguzki, 8. 943 645032  
**Mañoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Ollurta Arzi Siderria.** Jazubia, 21. 943 643708  
**Ondarriz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Orzadar Cerveceria.** Itassarri, 12. 943 642374  
**Pintxos Portuko.** Pº Butrón, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 4. 943 642734  
**Ramón Roteta.** Irún, 1. 943 641693  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Txinberri.** Santiago, 3. 943 645944  
**TxanTxan.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txorri.** Pº del faro 56. bis. 943 644170  
**Urdele.** Santiago, 75. 943 646014  
**Urdin Marquiseria.** Bidassoa, 10. 943 646164  
**Yola Berri.** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabala.** S. Pedro, 8. 943 642780  
**Zoria.** S. Pedro, 23. 943 642796

## // IBARRA

**Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Euskua.** Euskal Herria, 6. 943 671374  
**Izaskun.** Monte Izaskun, z/g. 943 675017  
**Karlatz.** Euskal Herria 2. 943 675636

## // IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Ato de Exeberate, z/g. 943 187655  
**Gaztelu.** Desmemado rural, 212. 943 187193

**Pilarrena.** Nagusia, 52. 943 187218

## // IKAZTEGIA

**Reginista Siderria.** Caserio Iurretzi, 943 652837

### OSTATUA

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

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

## // IRUN

**Aitalegi Bistrotka.** Bº Olatberria, 49. 943 631964  
**Aitalegi.** Avda. Jazubia, 943 630440  
**Altano Asador.** Avda. Iparaldei, 51. 943 635700  
**Alto Asador.** Juncal Landaberril, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Avda. Iparaldei, 42-44. 943 630788  
**Aldara.** Pinar, 1. 943 616023  
**Alto de Arretxe.** Avda. Elizateo, 52. 943 627438  
**Anaka Berri Asador.** Berrioren de Aia, 7. 943 613100  
**Anastasio.** Serapio Mujica, 18. 943 615048

## ANTXON-GAZTELUMENDI

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

**Arono.** Mayor, 15. 943 620859  
**Arzoka Berri.** Avda. Iparaldei, 12. 943 627332  
**Artia.** Dario de Regoyos, 13. 943 624173  
**Galaia.** Ariztondo, 69. 943 635518  
**Estere.** Aparazte, z/g. 943 632133  
**Baserrri.** Ertolozar, 1. 943 627907  
**Baserrri Asador.** Berrotarren, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 628483  
**Billete.** Pilar, 1. 943 633700  
**Bi-Miren.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Palmera.** Berrioren Lizarte, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarra.** Bº Measka, 6. 943 630914  
**Burger King.** C. Mendibil, 943 639614  
**Canina Mariachi.** C. Con. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiaran.** Polig. Sorolarra, 3. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparaldei, 57. 943 625703  
**Ciaboga.** Pº Colón, 46. 943 619507

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

## CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.  
Letaunboru, 9L. 943 637377

Comer. Cf. Fueros, 2. 943 621954  
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187

## DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos  
Antzarán, 24. 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  
Eguzki, J. Tallahas Labandibar, 9. 943 630185  
Elicano, Jose Eizola, 9. 943 600014  
Enrique, Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629  
Erota Ber. Bertolani Urteizte, 7. 943 630481  
Estebena, Bº Oberlerra, 51. 943 621962  
ETH Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100  
Faisón, C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
Ferton, S. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
Fuenterrabia, Fuenterrabia, 3. 943 616028  
Gambrius, C. Com. Txingudi. 943 626662  
Gascón, Avda. Puñana, 4. 943 616064  
Gaztelumendi, Plaza S. Juan, 1. 943 630512  
Gran Muralla, Aduna, 5. 943 613176  
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3. 943 623915  
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8. 943 620595  
Han-Bar, Mayor, 3. 943 628790  
Ibaiondo, J. Tadeo Murua, 1. 943 632888  
Ibarikio Odogorri, Pº Meaka, 21. 943 621948  
Iris Hotel, Avda. Leizumorro, 77. 943 630232  
Il Capo, C. Com. Mendibil, 943 638515  
Indian Palace, Sta. Elena, 4. 943 632184  
Iñaki Asador, Santiago, 34. 943 630993

## IÑAKI

Pintxos y menús del día  
Gabinia, 3 (Polígono Ventas). 943 63 52 17

Iñigo Lavado, Fiocha, 943 639639  
Irungo Asteigia, S. Marcial, 9. 943 628934  
Iruela, Pla. Urlandia, 4. 943 621059  
Jaizbua, Kaskegite, 6. 943 618066  
Jantokia, Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
Jose Mari Etxea, Luis Mariano, 7. 943 622040  
Jonune, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154  
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831  
Karrakuka, Polig. Leizumorro, 60. 943 614661  
Ketan, Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
Kostorbe, Avda. Iparralde, 30.  
Kulunka, Uztapide Bertolaniak, 7. 943 630481  
La Agrícola, Alkazaltz, 1. 943 626561

## LA BELLOTTA

Platos y pintxos con jamón ibérico  
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 Cepa Riojana, Belaskoena, 92. 943 628447  
La Llave, Fuenterrabia, 3. 943 618357  
La Rotonda, Junkal Labandibar, 13. 943 629556  
La Venta de Curro, Parque Com. Mendibil, 943 639831  
Larun Arlean, Serapio Mujica, 24. 943 61437  
Larun, Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
Lasaja, Moutaine Mibelenza, 2. 943 619786  
Las Ruedas, Estación, 20. 943 615426  
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042  
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g. 943 628880  
Lemes, Serapio Mujica, 23. 943 615132  
Los Duñados, Juan Arana, 5. 943 615111  
Luberrí, Bº Bidasoa, 16. 943 629377

## MANOLO

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

Mariño, Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001  
Matxinbena, Pº Colón, 21. 943 621384  
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, z/g. 943 616066  
Mikel, Avda. Iparralde, 59. 943 623896  
Morapina, Papena, 2. 943 621395  
Nagusia, Junkal Labandibar, 36. 943 620071  
Nagusia Siderria, Gabiria, 13-Ventas. 943 630408  
Narua, Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
Nerea, Korrokitz, 19. 943 631914  
Novoa, Polígono Soroxarta, 36. 943 613215

Nuevo Salamanca, Serapio Mujica, 28. 943 613979  
Oki-Doky, Avda. Puñana, 13. 943 614564  
Ola Sagardotegi, Pº Ilbaroa, Meaka, 102. 943 623130  
Ongi Eñori Taberna, Andreamaria, 1. 943 622890  
Ortazgi Cerveceria, Luis de Urzuan, 4. 943 611571  
Ostebi, Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
Piccolo, Avda. Navarra, 2. 943 630986  
Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924  
Patxi Arias, Sta. M. Marcial, 943 632245  
Patxi Asador, S. Elena, 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, Pirin, 1. 943 610233  
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 630063  
Puñana, Avda. Puñana, 7. 943 616544  
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023  
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846  
S. Marcial, Bº Behobia, 26-2º. 943 633557  
Sirimiri, Pº Colón, 27. 943 625752  
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 7. 943 616023  
Stop, Serapio Mujica, 943 612684  
Tejela, Lope de Ingoien, 1. 943 619999  
Tenis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266

## THE CORNER

Cocina casera, pintxos y bar de copas  
Fueros, 2. 943 621954

Toki Goxo, Pº Ilbaroa, 7. 943 631224  
Tres Hermanas, San Marcial, 3. 943 621048  
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629232  
Trinquet, Bº Oberlerra, 39. 943 623235  
Trinquet, MF Junkal Labandibar, 38. 943 621288  
Txalaka, Eizola, 11. 943 618382  
Txalaka, Laretebigi, 43. 943 574371  
Txangun, C. Com. Txingudi, Local 13. 943 634090  
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
Txistu, Fuenterrabia, 8. 943 619317  
Victoria, Arbesko Erola, 19. 943 620795  
Virginia, Luis Mariano, 37. 943 631223  
Vollner, Arbesko Erola, 5. 943 611792  
Wauuma's B. Behobia, 4. 943 628980  
Yong Feng (japones), Zubiaurre, 8. 943 616445  
Zaisa, Avda. Servicio A-8, 943 623109  
Zura, Ricardo Alberdi, 4. 943 578468

## IRURA

Aizpuru, Nagusia, 22. 943 682708  
Elerno, Gregorio Arzetel, 1. 943 691 432  
Loatzo, Polígono Laskibar, 1. 943 690497

## ITSASONDO

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

## ITZIAR

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

## PERLAKUA-SAKA

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

## SALEGI

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

Santurzun, Mardari, z/g. 943 199937  
Txinduri-Iruri Siderria, Mardari, 943 199389  
Txomin, Mardari, z/g. Itziar, 943 199056  
Urberu Siderria, Bº Eñorriaga, 2. 943 199237  
Zubikarri Buri Gorrí, Mubiarte, 8. 943 199242

## LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muiñozabal, 9. 943 372089

## ARKUPE

Pintxos, huevos rotos y tostas  
Largoena, 1. 943 37 17 42

Avenida, Hipódromo etorbidua, 2. 943 362709  
Buggy Handbaguesaria, Jaizbide plaza, 6. 943 365067  
Eñeko, Pº Colón, 1. 943 392701  
Erekatxo, C. Com. Eñorriaga, 4. 943 365557  
Golegi, Hirubide Baitarra, 1. 943 361404  
Guria, Nagusia, 8. 943 362 714

Iñaki, Inigo de Loiola, 4. 943 365 501  
Jalal, Nagusia, 67. 943 372760  
Larre, Larrekoebe Bidea, 10. 943 361012  
Lurra XXI, Nagusia, 21. 943 369356  
Martin Berastegui, Loiti, 4. 943 366471  
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilidua, 15. 943 014756  
Otegi Siderria, Camino Ilarabaitua, 2. 943 365029  
Paraiso Shangai (chino), Pablo Muiñozabal, 3. 943 371883  
Peña, Adara, 5. 943 361551  
Riojanos Asador, Ustín, 13. 943 362720

## ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos,  
Avda. Oria, 8 (Polígono Navarra) 943 37 53 53

Rummy, Nagusia, 71. 943 369341  
Tali S. Juan de Garai, 1. 943 371005  
Txarri Txoko, Zirkuilu Ibilidua, 1. 943 370192  
Zaldúa, Pº Hipódromo 8. 943 366620

## LZAKAO

Amebi Siderria, Zubiri Ereta Auzoa, 9. 943 162523  
Batzokia, Hirigoin, 4-6. 943 888308  
Gerriko Taberna, Elosegi, 16. 943 889943  
Hotel Lazkao, Zubierrekate, 17. 943 881588

## MAITE DELIKATESSEN

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

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

## ZELATA

Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...  
Uhaiz, 1. 943 88 24 85

## LEABURU

Otazu Sagardotegi, Otazu etxea, 943 670044

## LEGAZZI

Aizturi, Legazpio Industrialdea, 943 730600



Eliz-Ondo, Nagusia, 1. 943 731550  
Gurrutxaga, Nagusia, 10. 943 731271  
Kantoi Cafeteria, Labartegi, 10. 943 731457  
Katlu, Euskal Herria Enparantza, 943 081198  
Labartegi, Labartegi, 8. 943 730494  
Lau Bide, Lau Bide, 2. 943 731249  
Mamiola, Plaza, 10. 943 731751  
Mirandaola, Parque Mirandaola, 943 731256  
Txepetxa, Aizturi, 24. 943 730051  
Karpot Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

## OILARRA

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

## LEGORRETA

Aulia Siderria, Bº Guadaalupe, z/g. 943 806066  
Bartzelona Esmalada plaza, z/g. 943 806206  
Guadaalupe Taberna, Bº Guadaalupe, 1. 943 806554  
Insauti, Nagusia, 2. 943 806121  
Legorreta Café, N-1, Km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2. 943 714371  
Gatzaga-Gain, Alto de Añabaitz, 943 715522  
Gatzagaizketa, Gatzagaizketa, z/g. 943 715164  
Gure Ameza, Alto de Añabaitz, 943 714952  
Ostati, San Inazio, 3. 943 715371  
Során Etxea Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

## LEZO

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

## CARMEN

Paraíso de los aromates de las verduras frescas  
Tomás Garbizu z/g. 943 52 66 90

## ELORTEGI ERRETEGIA

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

Ereka, Gaintzurizketa, z/g. Polig. Lho, 943 490087  
Ereka Siderria, Bº Gaintzurizketa, 943 490285  
Etxeberri, Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889  
Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4. 943 522593  
El Puerto, Guillermo de Lázón, 4. 943 527985  
Ere Txoko, Nagusia, 13. 943 522709  
Ipiniza, Iruztzu, 35. 943 528590  
Iruzte-Euz, Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899  
Iruztzu, Inzunza, 60. 943 528890  
Izai, Lopene Plaza, 943 519167  
Jaizbide, Zubio, 9. 943 521966  
Kalaide, Polzeintzarea, 6. 943 512003  
Kike Taberna, Pza. Lope de Isasá, 943 527599  
Lezotarra, Elias Salaberria, 1. 943 512848  
Lur Jateztea, Urune, z/g. 943 518089  
Maritxu Taberna, Donibaita, 24. 943 524845  
Ongi Eñori, Elias Salaberria, 12. 943 527897  
Orquidea, Urtebarua, 4. 943 527833

## PATXIJKO-ENEA

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

Rekade, Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285  
Sagarzulo Siderria, Alto de Altamira, z/g. 943 523541  
Sahatsa, Nagusia, 2. 943 529244  
Sorgin Taberna, Guillermo de Lázón, 943 527945  
Tiniela, Zubito, z/g. 943 527946  
Zaldik, Avda. Jaizbide, 1. 943 344262  
Zaldik Muxerendo, Zubito, 17. 943 516443

## LIZARTZA

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

## MENDARDO

Insauti, Pla. Industrial, 5. 943 755091  
Landa, Garagarza, 32. 943 756028  
Luzkade, Mendarozabal, z/g. 943 755144  
Luzkade, Alai, Mendarozabal, 2- Garagarza-, 943 756072

## MUTILOA

Mujika, Euzkadi, z/g. 943 801507  
Orre, Erpenea (Minas de Troya), 943 801900  
Ostati, Herriko plaza, z/g. 943 801166  
Paxtu, Llerria, z/g. 943 801901

## MUTRIKU

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

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1. 943 604562  
Bartzokio, Conde de Mutriku 1. 943 604191  
Campino Baldona, Gaitonemendi, z/g. 943 603509  
Jarru-Toki, Ctra. Betea-Mutriku, km 3. 943 603239  
Kai, Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
Kaliboa, Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
Kofradi Zaharra, Muelle, z/g. 943 603954  
Mujika, Polígono Mijca, 943 603180  
Pikua, Bº Laranga, 629. 105733  
San Juan, Bº Laranga, 13. 943 603167

## TXIRLARTZA

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

Zelaieta, Olatz, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua. 943 491230  
Amazar. Casa Zamatela. 943 492783

## ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales  
Bº Altzar. 943 49 07 11

Aniveta. Bº Altzar. 943 490306  
Aristi Asador. Bº Ugaldete, z/g. 943 492558  
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
Arizpe. Bº Ugaldete, z/g. 943 493088  
Autogrill. Autopista A8, km. 10. 943 490068  
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
Bide Añe. Bº Ergoien. 943 521661  
Bidebarte Sideria. Aragua-Núclea, z/g. 943 492101  
Bikain. Zuaznar, 9. Ugaldete, 943 492749  
Erreka. Caza Errekalde. 943 490087  
Esnóiz. Zuaznar, 72. Ugaldete, 943 493062

## ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029  
Garbasa. Euskal Herria, 2. 943 494256  
Gofor. C. Com. Carrefour. 943 491241  
Goiko-Etxe. Bº Altzar. 943 492823

## GURUTZE-BERRI

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

Inbixu Asador. Bº Ugaldete, 943 491100  
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041  
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021  
Iruanderea. Bº Altzar. 1. 943 490535  
Isasi Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656  
Kapro. Tormola, 21. 943 491254  
Lala, Landebe. 3. 943 493839  
Laintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km. 469. 943 492000  
Lushe. Ugaldete, 943 492101  
Marcos. Zelaimuza-Poig. Ugaldete, 943 494390  
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

## MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales  
Ihurrita bidea, 2. (Ugaldete), 943 49 11 94

Mendiñi Cafetería. Cent. Comercial Mamut. 943 492106  
Merka OIartzun. Merka OIartzun. 943 493020  
Miran Taberna. Domingo 1. 943 491227  
Nuevo Almix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196  
Olivia Altxa. Tormola, 2. Bº Ergoien. 943 492050  
Ordo. Poig. Laintzin, z/g. 943 493901  
Oñen Sideria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491866  
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915  
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333  
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874  
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120  
Toki Ona. Zuaznar, 24. 943 490074  
Tolare. Tormola, 20. 943 490071  
Txiru. Arripa Bidea, 13. 943 260402  
Txikiu Sagardotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678  
Usategieta Hotel. Malaburu bidea, 15. 943 260531  
Zuberua. Bekosoro, 1. (Bº Iburriotz), 943 491228

## // OLABERRIA

Arieta. Olaberria kaska, 24. 943 800002

## CASTILLO HOTEL

Cocina tradicional. Banquetes. Celebraciones  
Ctra. Madrid-Iruin, Km. 47. 943 88 19 58

Garxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584  
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

## ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri  
Herriko Plaza, s/n. 943 88 58 29

## // OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699  
Bikoitz. Garibal, 17. 943 782483  
Debatarra. Otadiu zahaitza, 54. 943 780410  
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460  
Exe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208  
Garra. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
Goiko Santa Hostal. Arantzazu. 943 781305  
Goiko Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313  
Iburriotz. Atzeko Kale, 32. 943 716078  
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 33. 943 781896  
Luís Taberna. Kale Zahara, 16. 943 252353  
Milkua. Bº Arantzazu. 943 781304  
Olakua. Otekua, 8. 943 782292  
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303  
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179  
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000  
Olakua. Otekua, 8. 943 782292  
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303  
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179  
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000  
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192  
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192

## // ORMAITZEI

Araxan. San Andres, 13. 943 882822  
Itxune. Gabilrdia, 14. 943 164844

## // ORMAITZEI



## // ORDIZIA

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

ALTAMIRA  
Cocina mediterránea y menús concertados  
Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023  
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960  
Heriza. Anpuero, z/g. 943 160471

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

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

Oiangu. Oiangu Parka. 943 161371  
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uhanue, 4. 943 160421  
Potokoa Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304  
Tximista Sideria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128  
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049  
Zubiri. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

## // ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA  
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
Erosario Plaza, 943 65 30 48

## // ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700  
Alzorro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419  
Anari. Ondartza, 16. 943 019438  
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309  
Arora. Ondartza, 67. 943 134835  
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657  
Errota. Olastegoko Auzoa. 943 890197  
Goizko Cafetería. Alta Ibarbudi, 33. 943 832855  
Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440  
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
Kaxina Asador. Bº S. Martin. 943 831407

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
Kresala. Antillako hondartzak. 943 830475  
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007  
Oñden. Orizka Auzoa, 44. 943 830086  
Oñiko Benta. Camiño Oñi-Ugaldete. 943 835751  
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 830058  
Sarasaia Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830058  
Txalupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 868034  
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019

## ZAHARREN BABESLEKUA

Menú del día, pintxos, bocatas, cazuelitas...  
Herriko enparantza, 1. 943 63 53 98

## // PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009  
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
Anxeta. Arrauntzi, 30. S. Pedro. 943 393994

## ARKUPERRI

Pintxos y cocina tradicional  
Donibane 110 (Pasa Donibane), 943 3415 48

Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068  
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
Baska. Eskalantei, 21. Antxo, 943 521552  
Boiero. Pza. Erreka, z/g. 943 399470  
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
Cantina Baskibet. Ctra. Baskibet, Donibane, 943 51003  
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525225  
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699  
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271  
Cofradía. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 391150  
Dani. Hamarretoba, 8. Antxo, 943 511180  
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
Donibane Marisoko. Blas de Lezo, 16. 943 525057  
Donostiara. Euskadi, 1. Trintzerpe, 943 399071  
E-16. Eskalantei, 16. Antxo, 943 528169  
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424  
Erdibana taberna. Arangarri, 8. 943 247246  
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 399357  
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
Etxe Ona. Eskalantei, 9. Antxo, 943 525696  
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362  
Gara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445  
Goierri. Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019  
Gure Borda. Arrauntzi, 36. S. Pedro, 943 391846  
Guria. Arangarri, 5. Trintzerpe, 943 394026  
Ibaiza. Nazario Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
Igarra. Pº Nazario. Antxo, 943 340164  
Izkiña. Euskadi Etorb. 10. Donibane, 943 399043  
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020  
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
Leunda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414  
Marisol. Esnabide, 18. Trintzerpe, 943 394751  
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintzerpe, 943 399062  
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
Muguruza (Falcon Crest). Torre Añe, 8. 943 394944  
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
O Fardel. Arrandete, 2. 943 247608  
Ongi Etorb. Donibane, 60. Donibane, 943 525858  
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520657  
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 30. 943 392386  
Pibitxuko. Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770  
Romerak. Eskalantei, 40-42. Antxo, 943 528032  
Terranova. Azkuzene, 2. Trintzerpe, 943 399074  
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353  
Zabua. San Juan, 81. Donibane, 943 510395  
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

## // SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377  
Izkiña. Zurbano, 17. 943 800251

## // SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002  
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144  
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007  
Edurtza. Santana, 18. 943 751283  
Txurruka. Txurruka, 1. 943 751581  
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

## // TOLOSA

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

66 TABERNA  
Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocakats!  
Martin Jose Iraola, 1. 943 6719 37

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Platos combinados / Bocadillos  
Raciones / Hamburguesas  
Ensaladas / Sandwiches  
PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA  
943 65 56 94

AMAIUR  
Especialidad en pulpo y txipirones  
Beotibar, 5. 943 2454 69

Amaroz. Bº Amaro, 10. 943 671296  
Amets. Laramendi, 1. 943 675405  
Asteasuara. Herros, 18-20. 943 673186

ASTELENA  
Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa  
Plaza Euskal Herria, 6. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 671697

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

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

BOTARRI  
Campeón de parrilla de Gipuzkoa  
Oña 2, bajo. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559  
Café Iruña. Gorri plaza, z/g. 943 016565  
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 674147  
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759  
Eguzkitza Sideria. Bº Usabal, 35. 660 654363  
Ekaitz. Amaro, 9. 943 673897  
Euskal Plaza. Gudari, 16. 943 656565  
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941  
Gorrotzategi Gontegia. Plaza Zabara, 7. 943 670727  
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

IKATZA  
Menú del día, pintxos y bocadillos  
Plaza Berria, 6. 943 67 49 13



Bar-Delicatessen  
Pintxos especiales  
www.illargidelicatessen.com  
illargitolosa@yahoo.es  
Plaza Gipuzkoa, Nº1 TOLOSA  
943 65 42 29

Iruho. Pablo Garsabide, 29. 943 675237  
Iruña. Amaro, 10. 943 119828

IRRINTZI  
Pintxos y bocadillos  
Ctra. 3. 943 65 43 34

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

**Isastegi Siderria.** Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
Izarpe. Oria, 6. 943 655757

## JOKEL

Pintxos, raciones, panizza, y excelente terraza  
Martín José Iraola, 10. 943 311 6017

## K - 2

Espectaculares pintxos en lo viejo de Tolosa  
Plaza Nueva, 943 311 7147

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

## LANBROA

Cuidada variedad de pintxos  
Nafarroa etorbidea, z/g. 943 65 1062

**Larra.** Lurramedani Auzo, 15. 943 675998  
**Merri Aida.** Bº San Esteban, 39. 943 651799  
**Mugica Asador de pollos.** Agintari, 3. 943 673943  
**Oreba Taberna.** Errementari, 10. 943 016780  
**Ordziza Taberna.** Pº Martín J. Iraola, 647 007275  
**Ore Asador.** Samaniego, 3. 943 651911  
**Plan B.** Lurramedani, 8. 943 598468  
**Sausta.** Pº Belate, 7-8. 943 655453  
**Solana 4.** Solana, 4. 943 017636  
**Telepizza.** Plaza Trinkeke, 1. 943 108800  
**Tolosaldeia.** N-riñun-Madrid, km 432. 943 650666  
**Triángulo.** Triángulo plaza, s/n.  
**Tripoli (pizzería).** Correo, 14. 943 670659  
**Usabal Siderria.** Usabal, 22. 943 674316  
**Uzturre Siderria.** Sta. Lucia, 25. 943 655772  
**Uzturre Taberna.** Pº Almir, 1. 943 698513  
**Zuloaga-biki.** Montesque, 29. 943 650036  
**Zumeta.** Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

**Aballari.** Irizabal, 21. 943 330525  
**Alfuna.** Bº Lategi, 943 554917  
**Adarra.** Bº Gobiluru, 37. 943 552036  
**Benta.** Gobiluru, z/g. 943 554415  
**Besabi.** Bº Gobiluru, z/g. 943 330131  
**Bosteko.** Erratzu, 943 337357  
**Eltubeta Berra.** Bº Oztaran, 34. 943 566981  
**Ergoien.** Ergoien, 26. 943 551089  
**Eula Siderria.** Bº Lategi, 19. 943 552744  
**Fronton.** Estación, z/g. 943 009077  
**Galarraga Siderria.** 943 554917  
**Guria.** Irizabal, 46. 943 005660  
**Guruceta Berrí Siderria.** Bº Oztaran, 943 551014  
**Kostegi Siderria.** Ctra. Umeleña-Lasarte, 30. 943 365688  
**Oñamio Sagarotegia.** Bº Ergoien, 18. 943 556683  
**Oñi.** Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
**Pediteipon.** Pintore Kalea, 3. 943 009408  
**Seliñer Moko Siderria.** Bº Oztaran, 11. 943 551014  
**Urdulaga.** Elutubeta Baseria, 943 556981  
**Zalduendo.** Irizabal, 34. 943 551008

## // URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Asegin. Barenkale, 13. 943 532667  
Bramigan's Pub. Labegre, 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

Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165  
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

## HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokatas... y cevazcos  
Areizaga, 18. 943 96 33 76

## JAI-ALAI

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

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

## // USURBIL

Aginaga Sagarotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710  
Antreta. Zubiaurrena, 6. 943 370344  
Arcaizain Eretegia. Arcaizain Baseria, 943 366663  
Azeaga Jauregia. Alizorra, 1. 943 371150  
Bordatxo. Zubiaurrena, 5. 943 371042  
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 365382  
Etxeeste. Erbera, 2. Aginaga, 943 362740  
Hurbil. Centro Comercial, 943 367281  
Ibarrola Igoiturmo. Kalezar, 62. 943 363007  
Iguarte. Agurte, 11. 943 370113  
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Aida, 943 371649  
Irujo. Borda Beri, 5. 943 361 91 35  
Kentuen. Txoko-Alda, 23. 943 361127  
Makyar Asador. Polígono Ulagarda, 36. 943 366968  
Patri. Nagusia, 14. 943 362725  
Saizar Siderria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597  
Sekañan Asador. Aginaga, 20. 943 362773  
Troaxtka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
Txapelin. Muna-Luzza, 2. 943 370457  
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772  
Txiki Erdi. Erratola, 1. 943 362735  
Txinparra Sagarid. C. Com. Urbil, 943 376698  
Txinboga. Irujo, 6. 943 361 38 39  
Txirri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808  
Txinpi. Kontseji Zarra, 13. 943 360466  
Urdaira Siderria. Bº Aginaga, 943 372691  
Zumeta. Bº Txoko Aida, 34. 943 362713

## // VILLABONA

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

## ITURRIGOXO

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

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236  
Sagasti-Berri. Obaboko, z/g. 943 692365  
Shepherd's. Kale Berria, 943 571558  
Txapelin. Berria, 23. 943 698449  
Urtizpe. Berria, 45. 943 690146

## // ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496  
Kixkurru. Oietza Argotaidea, 6. 943 510086  
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146  
Oñi. Santa Fe, 8. 943 887146  
Zubi-Oñdo. Sta. Fe, 2. 943 882876

## LAZKAO-ETXE

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

## // ZARAUTZ

Alten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825

## ALAI

Pintxos, sandwiches, raciones... y gin-tonics  
Ipar Kalea, 8. 943 01 05 46

Alameda Hotel. Seibimenaeta, 4. 943 830143  
Amia. Nafarroa, 9. 943 130549  
Aniak. Altzola, 2. 943 835975  
Argi. Torre Luzeño Parkea, 2. 943 834959  
Arguin Txiki Asador. Arguin, z/g. 943 890184  
Arralde. Araba, 41. 943 834433

## AURRERA

Pintxos, cazuelitas y cocina casera  
Egaña Kalea, 13. 943 02 16 38

Azpi-Enea. Seibimenaeta, 4. 943 130586

## BAI BATZOKIA

Pintxos, menús variados y terraza  
Batea, 1. 943 00 20 49

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

## BASARRI

Cocina tradicional, menús y pintxos  
Pabikuro, 10. 943 02 12 75

Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
Berazadi-Berri. Tali Mendí, 723. 943 130003  
Dragon 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

Eraliz. Araba, 32. 943 690096

## ETXAIZ

Carta tradicional, bocadillos, pintxos...  
Gipuzkoa kalea, 57 (San Pelayo), 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, pintxos y repostería casera  
Gurumendi 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...  
Santutxuri plaza, 3. 943 89 01 38

## JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada  
Iparkalea, 13. 943 31 42 36

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959  
Karlos Arguiniano. Mendialdua, 13. 943 130000  
Klery. Azara, 1-3. 943 835807  
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982  
Kulinka. Bixkonde, 12. 943 134604  
Lagunek. San Francisco, 10. 943 833701  
Meliarian (pizzería). Pabikuro, 2. 943 890186  
Mondra Cafetería. N. Mileneta, 27. 943 834561  
Naparack. Barren Plaza, 1. 943 13519  
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074  
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243  
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Pio. Ipar, 10. 943 831414  
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314  
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272  
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993  
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355  
Talai-Berrí Txaloindegia. Tali Mendí, 728. 943 132750  
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901  
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538  
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357  
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 6. 943 132424  
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700  
Zaldiko. 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

### OTZAUORTEKO BENTA

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

Zegamako Ostetua. San Martín, 3. 943 801051

## // ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
Otatza Siderria. Caserio Otatza, 943 801757  
Oiharte Sagarotegia. Inukarate-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustin. Okera, 5-B. 943 147194  
Arburu. Urrutikoebea, 2. 943 148005  
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040  
Baineroa de Zestoa. San Bides, 30. 943 147140  
Bekoche Merenderoa. Irueta, 943 147344  
Irueta. Errota etxea, z/g. 943 147067  
Katzela. Caserio Katzela, z/g. 943 147684  
Landa. Irueta Hiribidea, 9. 943 147954  
Lorentxa. Irueta, 2. 943 147198  
Puri. Erdikale, 1. 943 147096  
Txinduri. Karmengo Ana, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea, z/g. 943 693983  
Atzulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694940  
Belariz Jan. Belatagai Baseria, 943 696480  
Eztopiko Pantokiana. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

## IRIARTE

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

## OLENTZO

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

Passa. Elbarrena, z/g. 943 249775  
Plaza Euzkadi. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936  
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

## // ZUMAIA

Algortí Siderria. Puerto deportivo, 943 865617  
Basusia Asador. Pabiza Ebezarreta, 25. 943862073  
Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551  
Bodegón Goko. Erbera, 9. 943 861391  
El Cierro. Erbera, 20. 943 861405  
Iñaki Ardolaga. Julio Beotibe, 2. 943 574986  
Jorandi. Txikiardi, 38. 943 861390  
Irueto. S. Basadi, 3. 943 143118  
Kalan. Pza. Enea, 8. 943 862517  
Lagar. Atea. Estajokoi, 23. 943 861394  
Marina Berrí. Puerto Deportivo 943 865617  
Munisoero. C/ de 2633, km 7. - Oñina- 943 147683  
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392  
Talia. Santiago Auzoa, 943 143370

## TTAKUN

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

Zalia. Upela plaza, 3. 943 862387  
Zelai Hotel. Playa de Itzurru, z/g. 943 865166  
Zumaiá Hotel. Irueta, 943 860784

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821  
Alkartzete. Secundino Etxeola, 6. 943 724626  
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

## BERRI

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras  
Sorluze, 3. 943 25 29 06

## BIDEZAR

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

## ETXE-BERRI

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

Ekiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
Hiruika Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757  
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

## KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4. 943 721397  
Txurrit. 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 Archelí 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, rebosada, 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 **Chuletas 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 **Roujé** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



## ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. 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 Larranaga sobre la Txistorra

## KURSAL 2010

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

## KURSAL 2011

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

## KURSAL 2014

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

## VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



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

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



# PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto: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](http://www.kenkosushi.es) y [www.kenjitaakahashi.com](http://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](http://www.hotelarbe.com)

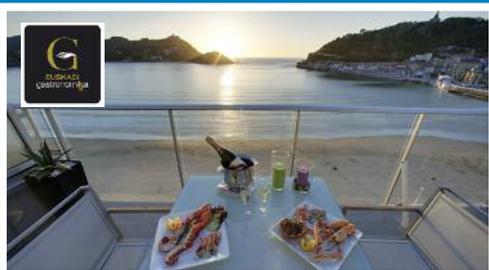


## HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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](http://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](http://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](http://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



# 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