



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACION
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



@AlaiGourmet



GOIERRIKO MARISKERIA



MARISCADA PARA 2 PERSONAS

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas
- 1 Bogavente
- 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 AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



// aurkibidea índice

- > **iritziaopinió**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arнау Estrader) 6
- > **berri goxoak noticias consabor**
Campeonato de Euskal Herria de Pintxos 8
Sagardo Eguna en Eibar 8
Semana de la Sidra en Ezkio 8
Urretuko Nekazaritza Azoka 9
Ardi Gazta en Hondarribia 9
Tolosa Goxua 9
Ardiki Eguna en Zaldibia 9
Feria del Vino y Queso en Ordizia 9
- > **jakitea elkarte**
Casa Nicolás (Tolosa) 12
- > **azalean en portada**
Kuko (Ormaiztegi) 14
- > **euskadi gastronomia**
Donostialdea: Cultura sidrera 16
- > **pilpilean al dente**
Paseo por los sabores del sudeste francés . . 18
Ordizia celebró la fiesta del queso 22
Tiempo de alubias en Herriko Etxe (Albiztur) ..28
- > **comiendo con**
Carol Archeli 24
- > **kartara al carta**
Branka (Donostia) 26
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azal portada

“Ensalada de champiñones Portobello con tomate de caserío y lascas de Idiazabal” (Kuko Jatetxea. ORMAIZTEGI)
Receta en pág. 15

// Productode temporada

No cabe duda de que la tendencia actual en cocina y restauración está centrada en el producto de temporada. Basta echar una ojeada a este ejemplar de Ondojan.com para percatarnos de ello: Desde la portada y el reportaje interior, Iker Markinez, del Kuko de Ormaiztegi, nos contagia con su pasión por el producto de estación, al igual que Carol Archeli, protagonista de la sección, “Comiendo con” que hace lo propio recomendándonos fervientemente el consumo de pescados de temporada. En la sección “A la carta”, Cristina Izagirre también hace una encendida defensa de los productos estacionales y la sección “Al dente” nos habla de la feria de Ordizia, punto de encuentro semanal de los productores y baseritarra, centrándose en el queso de Idiazabal, otro producto local que se encuentra ahora en su mejor momento. Sin duda, el producto de temporada es altamente recomendable por sano, económico y sostenible, ¿pero es realmente una tendencia que ha llegado para quedarse u obedece tan sólo al dictado de la “moda gastronómica” que ahora impulsa un culto al producto?



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

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



¡MUCHO MORRO!

Hay que remontarse nada menos que a la Edad Media para comprender la importancia que tuvo en la alimentación de aquella época, ese un variopinto mundo que engloba a entresijos y despojos, vísceras, glándulas y membranas comestibles. Hoy día la cocina actual y más refinada se ha apuntado a este tipo de géneros que han tenido antaño exclusivo protagonismo de las culinarias más tabernarias. Las razones son múltiples y entre las que no son ajenas las derivadas de la crisis después de la Guerra mundial de la intocable alta cocina clásica. Otra de las razones de esta moda, sin duda nada pasajera, son sin duda la gustosidad de estas preparaciones entre las que destacan por su delicado sabor y gelatinosidad los morros de ternera y que en muchas recetas se unen a otros despojos de vicio como son los callos.

Hablando tan sólo de los primeros, los morros, la salsa múltiples veces elegida para ofreciarlos es una de las que más gloria han dado a la cocina popular vasca, la vizcaína. Es curioso como esta salsa con pequeñas matizaciones, es utilizada tanto para platos de pescado, sobre todo con bacalao y para las carnes, principalmente para callos y morros de ternera así como para las manitas de cerdo.

Pero no queda ahí la cosa porque hay otro tipo de excelentes preparaciones de morros de ternera en nuestro entorno. Por citar las más reconocidas están los del emblemático Bar la Espiga con los hermanos Castro al frente, sito en pleno centro de Donostia, y en el que intervienen los chorriceros y mucha verdura, o los del Bar Hidalgo, del barrio de Gros donostiarrá, que rezan en carta: "morros de ternera ligeramente picantitos" (también genial el pintxo de "morros en tosta con ali-oli gratinado -ver fotografía-) y elaborados con total elegancia por **Juan Mari Humada** que borda la receta de su madre, la guisandera **Silvi Hidalgo**. Inolvidables también la consagrada y sutil ensalada de morros de ternera a la plancha con queso de cabra y sopa de manzana de **Juanma Hurtado** del Kabia de Zumarraga o la primaveral receta de **Ixaak Salaberria** del hermaniarra Fagollaga, con fondo de carne, guisantes, sisas y mini zanahorias. También de recordar ese peculiar "Mar y Montaña": "Sepia del mediterráneo con morros", con la firma del cocinero catalán, **Alex Montiel** afincado entre nosotros hace muchos años, y que los ha ofrecido en algún momento en su primorosa taberna La Cuchara de San Telmo en la Parte Vieja donostiarrá. Y los

ENTRE LAS PREPARACIONES DE DESPOJOS DESTACAN POR SU DELICADO SABOR Y GELATINOSIDAD LOS MORROS DE TERNERA, UNIDOS EN MUCHAS RECETAS A LOS CALLOS

morros de ternera en fantástica salsa vizcaína del cercano Borda Berri de **Iñigo Gulín y Marc Clua** junto con otros pintxos de órdago haciendo bueno su sugerente lema: "Aki se guisa". Y sin salir de la Parte Vieja los riquísimos morros que siempre ofrece **Arantxa Ormazabal** en su recoleta y familiar taberna rotulada con su apellido. De mucho nivel y delicadeza los morros de ternera en salsa de verduras previamente rebozados de La Perla sobre la Playa de la Concha. Por no hablar de los servidos por un conocido establecimiento zarauztarra, bar Aurrera, compitiendo con otros de sus suculentos guisotes como son las manitas o la oreja de cerdo. O los ofrecidos con justificado orgullo en el Aldasoro de Ordizia por el lazkaotarra **Juanjo Martínez de Rituerto Arregui**, tanto los albardados como los rellenos con crema de puerros y espinacas. O los "Morritos Jagger" con profusión de verduritas de **Juanjo Intrausti**, del Azpikoetxea de Legazpi, que posee por cierto una fantástica barra de pintxos.

Y por supuesto, los morros ya legendarios de uno de los más grandes: Zuberoa de Oiartzun, inamovibles en su carta. Guisados con los jugos de su cocción. Una delicada salsa de puro terciopelo, como todas las de **Hilario Arbelaitz**, y siempre escoltados con su justamente mitificada y casi sobrenatural puré de patatas.



AFTER A GOOD MEAL

Underberg

... TO FEEL BRIGHT AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS
AROMÁTICAS DE 43 PAÍSES

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



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

BURP...!

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



EL ESTILO REBELDE

Todo empieza en Lembeek, un minúsculo pueblo Belga. Allí siguen elaborando el estilo que aquí conocemos como **Lambic**. Son cervezas difíciles de tomar, un poco ácidas, que al beberlas, te **recuerdan a la sidra** o el vinagre. El método de elaboración es algo distinto ya que **la fermentación es espontánea**, eso quiere decir que una vez acabado de hervir el mosto se pasa a una especie de piscina gigante donde se pasará toda la noche **enfriándose naturalmente**, y también durante esa noche se inoculan las **levaduras volátiles** que haya en la cervecería.

Aparte de levaduras, también se "tiran a la piscina" **diferentes bacterias** que hay en el ambiente, como las bacterias acéticas o lácticas, los cono-

cidos **brettas** y además algún bicho viviente que pase por allí. Después, este mosto pasará a barricas de roble donde les espera una **crianza**, desde nueve meses a tres o más años.



Normalmente están envasadas en botellas de cava, con tapón de corcho para que después de la crianza en barricas puedan gasificarse naturalmente y poderlas disfrutar en cualquier parte en óptimas condiciones.

Una de las cervecerías más conocidas es **Brasserie Cantillon**, fundada en 1900 por la familia Van Roy-Cantillon, donde actualmente el **maestro cervecero** es el bisnieto Jean, un apasionado de las cervezas que por fin ha logrado consagrar las Lambicas en los primeros puestos, ya que hace 25 años estuvieron a **punto de extinguirse** por ser una cerveza tan difícil de entender por el público inexperto.

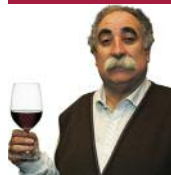
Pero no muy lejos de aquí, en la masía catalana de **Ales Agullons**, Carlos Rodríguez elabora una cerveza mixta llamada **Setembre**, mitad pale mitad lambic, donde pasa **nueve meses en barricas** y después otros tres meses en botella, tiene todo el carácter de las lambicas pero sin ser tan ácida de sabor, muy recomendable para los que empecé a beber este estilo.

Y, recomendaros mi favorita, la **Cantillon Vigneronne**, una lambica mezclada con uvas Moscatel, con al menos **dos años** en barrica. Visualmente es de color amarillo roto anaranjado. Poca presencia de espuma, pero muy intensa de sabor, incluso le encuentras cierto tanino, como en los vinos.

Así que no tengáis miedo a probar **el estilo más rebelde**, al final os acaban gustando y ya no querréis volver atrás.

DI... VINOS

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



CAVA RAIMAT BRUT NATURE (D.O. CAVA)

La historia de Bodegas Raimat se remonta a principios del siglo XX, la construcción del Canal de Urgell permitió la irrigación con aguas del río Segre de casi 70.000 ha de tierras prácticamente baldías, situadas en la provincia de Lleida, en la Cataluña interior. Entre estos territorios se encontraba una finca de 3.200 ha que se extiende entorno a un cerro dominado por las ruinas de un viejo castillo.

En 1914 Manuel Raventós inició una de sus mayores obras: Raimat. Para llevar a cabo su anhelado proyecto tuvo que vencer las dificultades de productividad y fertilidad de la tierra. Un desierto salino que hacía impensable su actual fertilidad. La finca en la que se ubica Bodegas Raimat goza de una combinación de tierra y clima única en Europa, así como de unos rasgos distintivos dentro de la DO Costers del Segre. El clima continental es muy marcado. Durante la maduración de la uva, los veranos secos, el calor del día y el frío de noche confieren mayor intensidad a la uva.

Para cada variedad de uva, Raimat busca una parcela concreta que favorezca su desarrollo. Mientras que la vendimia se realiza por la noche para preservar la calidad de la uva

El cava Raimat Pinot Noir Chardonnay es un cava con espíritu francés. Ha permanecido un mínimo de 9 meses en las cavas de la bodega. El resultado es un espumoso sorprendente, complejo y cremoso. Bonito color amarillo pajizo con reflejos verdosos, excelente formación de rosario, buen tamaño de burbuja y persistente formación de corona en la superficie. En nariz muestra sutileza y delicadeza, sobresalen notas frutales de manzana junto a recuerdos herbáceos de heno recién ensilado. En boca aparecen notas cítricas muy frescas, cereza, sabores florales y a melón. Destaca su cremosidad y su final persistente en el que perdura una vivaz acidez. Desde los entrantes al postre encuentra un buen maridaje a lo largo de toda una comida. Su precio aproximado en tienda especializada es de 14 euros.



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

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

THE BEST PINTXO BOOK IN THE WORLD



ENGLISH
EDITION



EDITION
FRANÇAISE

The pintxo trail

Guide to 100 bars in San Sebastián, their best tapas and recipes
[donostia - san sebastián]

2nd
EDITION
Revised and
updated

JOSEMA AZPETA
RITXAR TOLOSA

Best
in the
World
GOURMAND
World Cookbook Awards



La route des pintxos

100 bars de Saint-Sébastien, leurs meilleures tapas et leurs recettes
[donostia - saint-sébastien]

JOSEMA AZPETA
RITXAR TOLOSA

Best
in the
World
GOURMAND
World Cookbook Awards



zum
edizioek

ONLY
20€
SEULEMENT

Best
in the
World

GOURMAND
World Cookbook Awards

LE MEILLEUR LIVRE DE PINTXOS DU MONDE

X CAMPEONATO DE EUSKAL HERRIA DE PINTXOS



El Campeonato de Pintxos Amstel Oro, nueva denominación del Campeonato de Euskal Herria de Pintxos, celebrará en Hondarribia su décima edición del 19 al 21 de octubre, con la participación de los mejores cocineros de la especialidad de Euskadi, Navarra e Iparralde. El certamen, organizado por la Asociación de Hostelería de Hondarribia, tendrá lugar en el Auditorio Itsas Etxea de la ciudad. Una de las principales novedades de esta décima edición será la incorporación de la distinción al Mejor Bar de Pintxos 2015, un galardón que premiará cada año, y entre todos los establecimientos de Euskadi, Navarra e Iparralde, el esfuerzo y el mantenimiento de la esencia de las barras de pintxos, su dinamismo y creatividad como elemento diferenciador e identificativo de la gastronomía de Euskadi y Navarra. El evento incorporará también como novedad el

Premio Maridaje con Vino, patrocinado por Bodega El Coto de Rioja, una distinción al pintxo que mejor combine con los caldos de la bodega alavesa. Además de los premios en metálico y distinciones destinados a los tres primeros clasificados, los concursantes optarán a los siguientes premios especiales: Premio al mejor pintxo de bacalao, Premio Hazi al mejor pintxo con productos Eusko Label certificados; Premio Innovación al pintxo que mejor represente el valor innovador; Premio Amstel Oro al Maridaje con cerveza, Premio Kutxabank a la mejor concepción de pintxo popular; Premio Imagen de un Campeonato, que será la imagen de portada del libro *Pintxos 2016*, y Premio al Mejor Bar de Pintxos 2015.

Más información:
www.campeonatodepintxos.com

XXIII Sagardo Eguna en Eibar

Eibar celebrará el sábado **3 de octubre** su XXIII Sagardo Eguna. La jornada congregará en la Plaza Unzaga a trece *sagardogiles*, pertenecientes a la Asociación Gorenak. Se celebrará de 12:00 a 15:00 y por la tarde, de las 19:00 hasta las 21:00, hora en la que se prevé se agoten las existencias... y las fuerzas de algunos. Por la mañana, los visitantes podrán visitar los puestos y degustar diferentes sidras y pinchos elaborados por las sociedades gastronómicas, ver en vivo la exhibición de la *matxaka* y la elaboración de la sidra en tolare, también una exposición de diferentes variedades de manzanas, así como triktilaris y txalapartaris. Los más pequeños podrán aprender el proceso jugando y después, probar el mosto obtenido. Los tickets para la degustación de sidra se venderán a 6 euros, importe por el que se tendrá derecho a un vaso, un pincho, un pañuelo conmemorativo y a beber cuanta sidra se desee. Más información: 943 20 67 76.

Semana de la Sidra en Ezkio-Itsaso

Del **7 al 16 de octubre** se celebrará la Semana de la Sidra en el Caserío Museo Igartubeiti de Ezkio-Itsaso. Durante la semana se llevará a cabo la puesta en marcha de este lagar del siglo XVI, con el que se realizarán numerosas prensadas, que producirán el primer mosto y la sidra que degustarán los visitantes. El fin de semana, cinco trabajadores ofrecerán una teatralización en la que representarán a la familia Kortabarria, moradores del caserío a comienzos del siglo XVII. El visitante podrá descubrir aspectos relativos a la alimentación, a la elaboración de la sidra, a la ropa de cama y textiles, a la siembra de cereales, productos de huerta, etc. Entre semana, otras actividades que se realizarán serán una exposición de manzanas, una degustación-explicación a cargo de Jakoba Ereondo y un taller de cocina. Más info: 943.722.978



okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

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

Urretxuko Nekazaritza Ekologikoaren VII. Azoka

La Feria de Agricultura Ecológica de Urretxu se celebrará el **domingo día 11** en la Plaza Gemikako Arbola, en horario de 10:00 a 14:30. Habrá actividades para los más pequeños y el mercado volverá a ser una ocasión única para el público de tener un trato directo con los productores, que participarán en la exposición y venta de productos ecológicos.

XIV Ardi Gazta en Hondarribia

Hondarribia acogerá el **domingo 11 de octubre** la decimocuarta edición del Ardi Gazta. La Asociación de Hostelería de Hondarribia mantiene las actividades de años anteriores. Una veintena de pastores y elaboradores se congregarán junto a varios baserriarras locales para participar en el Concurso de Queso Idiazabal. Los puestos, situados en la calle San Pedro, abrirán de 9:00 a 15:00, y en ellos se podrá adquirir una gran variedad de quesos y productos del pastor y de los caseríos de la zona.

XXII Tolosa Goxua

La Plaza del Triángulo acogerá el **sábado día 24** la feria especial del dulce y la confitería. La cita dará comienzo a las 8:30 y durante toda la mañana, las confiterías Gorrotategi, Casa Eceiza, Saizar, Gozona y Gorosti deleitarán al público con sus apetitosas elaboraciones. Un año más habrá concurso popular, en el que todo el que lo desee podrá entregar su propio producto y ser evaluado por el jurado. Más información: www.tolosakoazoka.com

XXII Ardi Eguna en Zaldibia

El **día 25**, último domingo de octubre como manda la tradición, se celebrará en Zaldibia una nueva edición del Ardi Eguna. La cita comenzará con la tradicional Diana. Posteriormente actuarán txistularis, trikitilaris, txalapartaris y bertsolaris, además de alguna txaranga. Se podrá visitar la muestra de

ganado y tras la tradicional comida popular, el XXI Concurso de Mondejus y el XVIII Concurso de Queso de Pastor de Aralar. También habrá exposición y venta de productos artesanos.

Más información: 649.316.534

VIII Feria del Vino y del Queso en Ordizia

La Feria del Vino y del Queso de Ordizia, con fechas sin confirmar al cierre de esta edición, acogerá el XXVIII Concurso de Queso Campeón de Ordizia y la feria del vino que contará con gran diversidad en lo que a denominaciones de origen se refiere, españolas y foráneas, además de los habituales cavas catalanes. En cuanto a los quesos, se podrán degustar y adquirir de leche de oveja, de vaca y de cabra, producidos en las diferentes comunidades autónomas. Habrá variedades de Roncal, Cantabria, Asturias, Galicia, Cataluña, Extremadura, Castilla..., así como de Iparalde, Francia o Portugal. Más información: 943.805.632

Ferias

Numerosas ferias se vivirán en nuestro territorio durante este octubre. El **sábado día 3, Deba** será escenario del Merkatu Txikia, en el que habrá exposición y venta de productos locales de 9:00 a 13:00 en el paseo cubierto. Ese primer sábado, **Eibar** celebrará el Debabarreneko Nekazaritza Ekologikoaren aldeko IV. Azoka, con exhibición y venta de productos ecológicos. Y **Oñati** vivirá una nueva edición de su feria ganadera y agrícola. Además, habrá concurso de queso y productos del caserío y degustación popular de sidra. En **Itziar**, el segundo viernes de mes, día 9, tendrá lugar su feria agrícola, también con exposición y venta de productos locales. **Hondarribia** exhibirá las mejores frutas, verduras y hortalizas locales en su feria de los miércoles. Y los sábados, en **Tolosa**, feria agrícola con productos del caserío. En **Zumaia**, todas las mañanas, mercado frente al Ayuntamiento. El segundo sábado, día 10,

nueva edición de la feria agrícola Baserrikoa en **Mutriku**, con venta de productos agrícolas locales, de 9:00 a 14:00 en Beheko Plaza. Además, la localidad será escenario, todas las mañanas, de su mercado local, en la Plaza de Mercado. El **domingo 11, Zizurkil** acogerá la decimoctava edición de su feria agrícola y artesana. El barrio de Elosu, en **Bergara**, vivirá el **lunes día 12** su feria ganadera, en la que habrá concursos de diferentes tipos de ganado de montaña. Ese mismo **lunes, Idiazabal** celebrará el Día del Baserriarra. En **Hernani**, Semana del Bacalao del **lunes 12** al **domingo 18**, con feria, concursos y degustaciones. El **sábado 17**, muestras agrícolas en **Errenteria** (XI Feria Rural) y **Arrasate**, con venta de productos agrícolas y ganaderos de los caseríos de la zona. El fin de semana del **sábado 17** y **domingo 18**, exposición micológica en **Zarautz**. El **domingo 18**, feria de género gastronómico y folclórico en **Arretxabaleta**, incluyendo el XXI Concurso de Patxaran Casero. El **sábado 24, Idiazabal** vivirá el XXXII Concurso de Queso de Pastor de Euskal Herria. Habrá venta de queso y productos de caserío, talleres y exposición de ganado local. El **domingo 25**, feria agrícola, ganadera y artesana en **Belauntza**. **Elgoibar** será escenario el último sábado de octubre, día 31, de una nueva edición de su feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta y productos del caserío. Dejamos las distintas convocatorias en **Donostia** para el final. El congreso **San Sebastian Gastronomika**, se celebrará en el Kursaal. Un programa que incluye encuentros, catas, cenas, premios, y la presencia de los mejores chefs nacionales e internacionales. Del 4 al 7 de octubre, con la 'Explosión Oriental' de Singapur y Hong Kong como *leit motiv* del certamen. Los domingos de este mes, más el **lunes de El Pilar**, habrá cita en el mercado artesanal de La Brecha. El **sábado 10** se celebrará la feria de flores y plantas de Gros en la Plaza de Cataluña. Ese mismo día, Feria del Cerdo en la calle Loyola, con la exposición, venta y degustación de carne de este animal. Y del 9 al 12, Mercado Medieval.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: 

BODEGAS  **UBIDÉ**
RIOJA



Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229



GOIERRI, ZENTZU GUZ
GOIERRI, DISFRUTA EN



ZTIETAN GOZATZEKO TODOS LOS SENTIDOS

WWW.GOIERRITURISMO.COM
943 882 290



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

TRAILING
GIPUZKOA

JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

CASA NICOLÁS: ESENCIA TOLOSARRA

No es el más veterano de los asadores tolosarras, pero sí el que más tiempo lleva en las manos de la misma familia, desde que **Nicolás Ruiz**, procedente de Quintanilla de las Torres (Palencia), lo abriera en 1960, tras haber regentado durante varios años el Montebe, en la entrada sur de la villa papelera. Muchos le pusieron el epitafio cuando debido a diferentes problemas técnicos tuvo que cerrar sus puertas durante tres años, pero en 2012, Casa Nicolás reabrió sus puertas completamente renovado pero inmutable en esencia, y hoy más que nunca este establecimiento demuestra con creces que tiene el futuro asegurado de la mano de **Xabier Ruiz Ochoteco**, representante de la tercera generación de parrilleros al mando, que comparte las labores de asado de carne y cuidado de la clientela con su padre, **Pedro**, la cara más popular del mismo.

En Casa Nicolás se respira esencia tolosarra por los cuatro costados. Esa esencia que se resume en ofrecer un producto de gran calidad y centrarse en él sin irse por las ramas. **A Casa Nicolás iremos a comer carne. La carta es clara: Plato principal: Chuletón. Punto.** Alrededor del mismo podremos optar por cuatro entrantes (Lomito de Jabugo, Espárragos de Sartaguda, Anxoas del Cantábrico en aceite de oliva y Bacalao fresco con cebolla y pimiento verde del piquillo), dos acompañamientos para la carne (Ensalada y piquillos confitados) y tres postres (Tarta de queso con helado, Helado de vainilla Tahití con chocolate caliente y Cremoso de yogur con coulis de frutos rojos). También podemos rematar la faena con una ración de Queso de Idiazabal con membrillo y acompañar el café con las tradicionales tejas, cigarrillos y xaxus de Tolosa. Pero ahí termina la oferta.

Y es que la carne, el chuletón de vaca vieja, es el eje sobre el que gira la oferta de Casa Nicolás, su prestigio y su leyenda. **Una carne roja y veteadada que tras ser pesada se limpia pacientemente, retirando toda la grasa exterior que ayuda a su conservación pero que no aporta nada en la parrilla**, esa grasa que lo único que puede originar son oscilaciones en la llama que queman la carne. "El parrillero debe dominar a la parrilla, y no la parrilla al parrillero" sentencia sabiamente Xabier, mientras su padre asiente.

La esencia tolosarra también queda patente en el trato, la ceremonia y la puesta en escena. Trato familiar, cordial y desenfadado que le hace a uno sentirse como en casa, parrilla a la vista para que disfrutemos del espectáculo desde nuestro asiento, y servicio en mesa no carente de la solemnidad que se



merece la ocasión. También son indudablemente tolosarras otros pequeños detalles como los recortes de papel que cubren las mesas. Esos "manteles" de papel, fuerte y de calidad, procedentes de las papeleras tolosarras son una seña de identidad de Casa Nicolás desde que se jubiló su fundador. Finalmente, es profundamente tolosarra la preciosa bodega subterránea, un espacio que no conocían los Ruiz cuando abrieron el restaurante y que "apareció" unos años después. "Tolosa, antes, era como Neguri" nos explica Xabier "y el borde del Oría estaba lleno de chalets que fueron derribados para construir las casas actuales. Y en Casa Nicolás tuvimos la suerte de encontrarnos con la bodega del chalet que había existido aquí anteriormente". Hoy en día dicha bodega es uno de los tesoros de esta casa, y alberga protegidas de la luz y el ruido cientos de botellas de los mejores caldos, principalmente de Rioja.

Porque **el vino es el otro gran puntal de Casa Nicolás**, que cuenta con una extensa carta en la que cobran especial protagonismo los vinos de la Rioja Alta, pero que se completa con otras muchas D.O. del estado, así como con alguna que otra francesa, como el frutal y goloso Côtes du Rhone que nos fue servido, por iniciativa de Xabier, con nuestra carne. El vino, además, es parte inseparable de la decoración, pues se expone a la vista en una moderna y vistosa cámara-almacén.

Comer en Casa Nicolás, si hacemos caso a sus propietarios y compartimos una chuleta acompañándola de un par de entrantes, unos pimientos, un postre y una botella de vino que no se suba a la parrilla en precio (hay excelentes vinos a partir de 15-18 euros), nos costará **alrededor de 65 euros por barba**. A partir de ahí, el hambre, la sed y la cartera del comensal marcarán la hoja de ruta. En cualquier caso, raramente saldremos insatisfechos por la relación calidad-precio de este indiscutible templo de la carne tolosarra.

CASA NICOLÁS.

Zumalakarregi Pasealekua, 7. TOLOSA

TF. 943 65 47 59. www.asadorcasanicolas.com





ZIRRARA SENTITU NAHI? EGIN APUSTU



HONA HEMEN ERRONKA

#abonatuGBC

Senior	Gaztea	Haurra
175€-tik	125€-tik	98€-tik
AURRERA	AURRERA	AURRERA

Anoeta Pasealekua, 22-1º / 943 444 428 / www.gipuzkoabasket.com

gipuzkoa



RETA
bet.es



EL DIARIO VASCO

KUKO (ORMAIZTEGI): PRODUCTO, PRODUCTO, PRODUCTO



Atrapamos a **Iker Markínez**, como quien dice, “con las manos en las masa”. O, mejor dicho, en la pasta. De hecho, **la pasta fresca va a ser una de las delicias que los clientes del Kuko van a poder degustar en la temporada de otoño-invierno**. Pasta elaborada en el mismo local, que Iker enriquece con productos como huevo o espinaca picada, y que se saltea simplemente con hongos, marisco, verduras... los productos que le dicten al cocinero la temporada o el buen gusto. La pasta se expone a la vista de los comensales, colgada mientras se va secando, y **quien pida una ración de espaguetis o tallarines, será testigo de cómo su porción de pasta es retirada del expositor y llevada a la cocina para ser elaborada al instante**. Un espectáculo que garantiza y deja clara, además, la inmediata preparación del plato. “Lo mejor de esta pasta es su textura” nos comenta Iker, “no tiene absolutamente nada que ver con la que puedes adquirir fuera”.

Fue **Joxe Boccardo**, argentino de ascendencia italiana criado por una familia vasca, quien enseñó a Iker los secretos de la pasta fresca. Boccardo había acudido a **Martín Berasategui** con la intención de aprender cocina tradicional vasca. Tras comprobar que la de Lasarte era una cocina de corte más vanguardista, recaló en Ormaiztegi, donde Iker le enseñó a preparar los platos de toda la vida que hoy en día sirve en su restaurante, “Lazkao” en La Plata. A cambio, Joxe enseñó a Iker a preparar y disfrutar de la pasta fresca.

Tenemos suerte y el día de nuestra visita Iker nos prepara un ravioli de pasta con espinaca relleno de carrilleras de ibérico guisadas. Un plato que puede considerarse alta cocina y que no será fácil de encontrar en un fin de semana normal, a no ser que lo encarguemos expresamente. La experiencia lo merece.

En cualquier caso, la pasta no es la única delicatessen que podemos degustar en este pequeño restaurante de Ormaiztegi limitado a 8 mesas. **Los platos de temporada elaborados con verduras de su propio caserío o en los que la verdura cobra un gran protagonismo como guarnición son la especialidad de**



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

este cocinero obsesionado con el producto de temporada. Nos lo deja claro con la ensalada de champiñón Portobello y tartar de bonito y tomate de caserío que ilustra la portada de esta revista. El bonito ha sido macerado simplemente en aceite de oliva y el tomate se ha recogido la víspera en el caserío Abalin de Lazakaomendi. El resultado es un plato simple en apariencia pero de un sabor y frescura fuera de serie. Lo mismo sucede con el bonito a la plancha que sigue, simplemente acompañado de unas rodajas de tomate y pimientos frescos del piquillo asados por el frutero beasaindarra Antton Arroniz.

Tras el ravioli comentado anteriormente, pasamos a otro plato de rabiosa temporada: Morcilla de Beasain con verduras. La morcilla es de Olano, proveedor habitual de la casa y ganador en infinidad de ocasiones del Campeonato de morcilla de Beasain. Las verduras están picadas finamente en crudo y pochadas durante hora y media en aceite de oliva, sin cocerlas previamente. En esta ocasión encontramos coliflor, zanahoria, calabacín, puerro, espinaca... aunque las combinaciones de verduras de Iker varían en función de la temporada y la disponibilidad de la huerta. El plato se completa con unas pencas, también de caserío, simplemente cocidas en agua con sal durante un cuarto de hora.

Terminamos la degustación con un exquisito taco de merluza a la plancha acompañado de tixipirones, unas almejas descomunales y mejillones de Bretaña, de pequeño calibre pero con gran cantidad de carne, debido a que son preparados, siempre, tras ser pedido el plato. "Si tenemos previamente abiertos los mejillones y las almejas, el tamaño merma, así que todo lo elaboramos según se va pidiendo. La calidad es mucho mayor" nos comenta Iker.

Estos platos, que le quede claro al lector, no se encuentran fijos en la carta. Lo mejor de Kuko es que las elaboraciones y las combinaciones de productos varían cada día en función de la estación y del mercado. Para gozar al 100% de la cocina de este gran chef lo mejor es dejarse llevar y dejar el menú en sus manos. Iker Markinez tratará de sorprendernos, y seguro que lo consigue.

> ENSALADA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO CON TARTAR DE BONITO Y LASCAS DE IDIAZABAL



Ingredientes

Para el tartar: Lomo de bonito crudo; Tomate de caserío; Aceite de oliva virgen extra; Vinagre de frambuesa; Sal. **Para la vinagreta:** Aceite de oliva virgen extra; Vinagre de frambuesa; Pencas de acelga; Sal. **Resto:** Champiñones Portobello; Lechuga lollo rojo; Queso de Idiazabal

Elaboración

- Para la vinagreta: Cocemos un cuarto de hora las pencas en agua con sal. Las dejamos enfriar y las cortamos en daditos muy finos. Las mezclamos en un bol con un buen aceite de oliva virgen extra, el vinagre de frambuesa y sal. **- Para el tartar:** Cortamos en dados pequeñitos el bonito en crudo y el tomate de caserío. Los mezclamos con un poco de aceite de oliva, sal y una cucharada

Eglea / Autor:

Iker Markinez

KUKO JATETXEA

Berjaldegi plaza s/n
(Ormaiztegui)

Tf. 943 88 28 93



de vinagre de frambuesa. Lo dejamos maridar todo junto un cuarto de hora. **-Para el resto:** Mientras marina el tartar, laminamos muy finamente los champiñones y colocamos los filetes en el plato, correlativamente, formando un círculo. En la mitad, hacemos una montaña con el lollo rojo. **- Final y Presentación:** Añadimos la vinagreta sobre la ensalada. Finalmente, con la ayuda de un pelador de patata obtenemos unas lascas de Idiazabal que depositaremos sobre el conjunto.



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



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



ANDOAIN-ASTIGARRAGA-HERNANI-URNIETA LASARTE-ORIA-USURBIL: CULTURA SIDRERA

Donostialdea es la comarca que rodea a la capital guipuzcoana. Constituida por seis municipios, Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta y Usurbil, **concentra el mayor número de sidrerías de Euskadi**. Cada año, entre Enero y Abril, miles de visitantes acuden en cuadrillas a degustar directamente de las enormes barricas la esperada nueva sidra al grito de Txotx! acompañados del típico menú sidrero: tortilla, bacalao, chuletón a la brasa, queso y nueces. Además, durante todo el año se puede empapar de la cultura de la sidra a través de las visitas y catas que ofrecen algunas de las sidrerías de Astigarraga, Hernani, Usurbil... así como de la mano de **Sagardoetxea**, el Museo de la Sidra Vasca ubicado en Astigarraga.

Pero además de esta tradición gastronómica, naturaleza, cultura e industria se dan encuentro en esta pequeña comarca que oferta al visitante **fantásticos espacios naturales visitables a pie, en bicicleta o en vehículo**, a los que se accede desde la capital, en apenas unos minutos. Algunos de ellos como **la Via Verde del Plazaola en el Valle de Leitzarán, los restos megalíticos y prehistóricos de los montes Adarra, Andatza, Onddi y Santiagomendi, el biotopo protegido de Leitzarán, el humedal de Saria en la vega del Oria, el valle del Urumea o la ribera angulera de Agnaga** nos adentran en un entorno natural salpicado de agua y bosque que conjuga perfectamente con las fábricas y los centros de investigación más punteros de Euskadi.

Donostialdea, al igual que la capital guipuzcoana y gastronómica por excelencia, acoge al Restaurante tres estrellas Michelin **Martín Berasategui**,

de Lasarte-Oria y a cocineras y cocineros de autor que lideran restaurantes tan arraigados y conocidos como **Fagollaga** (Ikak Salaberria), en Hernani y **Roxario** (Charo Zapiain), en Astigarraga. Pero la oferta gastronómica se completa con establecimientos especializados en betizu, cabrito, cordero, setas y hongos, queso Idiazabal, dulce de manzana, todos ellos ubicados en las laderas de los montes Adarra, Onddi, Santiagomendi y cerca de los bosques de los valles del Leitzarán y Urumea. **Las angulas de Agnaga** ponen el broche de oro a una comarca llena de productos de calidad.

Los meses de septiembre y octubre, época de recogida y elaboración de sidra, es un período muy importante para las sidrerías de la comarca, ya que los sidreros han comenzado ya a recoger manzana para elaborar la nueva cosecha del 2016.

Son meses, en los cuales las prensas de las sagardotegis no paran de trabajar y las bodegas empiezan a desprender un aroma de manzana y de fermentación, primeros pasos hasta poder disfrutar de la temporada de sidrerías que comienza a principios de año.

Para ir abriendo boca y con la intención de dar a conocer el trabajo que hay detrás, en el mes de octubre con la iniciativa llamada **'Sagastitik Kupe-lera'** se realizarán unas **jornadas de puertas abiertas** los días 18 en la sidrería Iparragirre y 25 en Petritegi en las que se podrá ver el proceso de recogida de manzana, degustación de manzana y mosto recién elaborado, y una visita a la zona de prensas. (Más actividades en la página siguiente)

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN DONOSTIALDEA

SAGAROTEGIAK / SIDRERÍAS

ANDOAIN: Gaztaña 943 591 968 www.sidrieriagaztana.com
ASTIGARRAGA: Alorrena 943 336 999 www.alorrena.com
 Bereziartua 943 555 798 www.bereziartuasagardoa.com
 Etxeberria 943 555 697 www.sidrieriaetxeberrria.com
 Gurutzeta 943 552 242 www.gurutzeta.com
 Larrarte 943 555 647 www.larrarte.net
 Petritegi 943 457 188 www.petritegi.com
 Rezola 943 552 720 www.rezolasagardotegia.com
 Zapiain 943 330 033 www.zapiainsagardoa.com
HERNANI: Akarregi Hernani 943 330 713
 Altzeta 943 551 502 www.altzetasagardotegia.com
 Iparragirre 943 337 370 www.iparragirre.com
 Itxas-Buru 943 556 879 www.itxasburusagardotegia.com
 Otsua-enea 943 556 894 www.otsua-enea.com
 Zelaia 943 555 851 www.zelaia.es
URNIETA: Elubeta Urmieta 943 556 981 www.elubeta.com
 Oianume 943 556 683 www.oianume.com/sidreria
USURBIL: Aginaga 943 366 710 www.aginagasagardotegia.com
 Aratzain 943 366 663 www.agroturismoaratzain.com
 Saizar 943 364 597 www.sidrassaizar.com

JATETXEAK / RESTAURANTES

ANDOAIN: Txertota 943 590 721 www.txertota.com
ASTIGARRAGA: Ibai-Lur 943 335 255 www.ibailur.com
 Iretza Sagardotegia 943 330 030 www.iretza.com
 Roxario 943 551138 www.roxario.com
HERNANI: Errioguardaenea 943 330 291 www.errioguardaenea.com
 Iturralde 943 330 461 www.restaurantetiturralde.com
 Saretxo 943 556 481 www.saretxojatetxea.com
LASARTE-ORIA: Goiegi 943 361 404 www.goiegi.com
URNIETA: Bosteko 943 337 357 www.hotelk10.com/bosteko.php
 Oianume 943 556 683 www.oianume.com

PINTXO TABERNAK / BARES DE PINTXOS

HERNANI: Aralar 943 331 506 www.aralartaberna.jimdo.com/
 Kixkal 943 336 699
URNIETA: Guria 943 005 650 www.pensionguria.com

OSTATUAK / ALOJAMIENTOS

ANDOAIN: Txertota Nekazalt. 943 590 721 www.txertota.com
ASTIGARRAGA: Astigarraga Pentsioa 943 311 600
www.pensionastigarraga.es
URNIETA: Altzibar-beni Landetxea 626 551 429 www.altzibarbeni.com
 Enbutegi Nekazalturismoa 628 523 922 www.enbutegi.net
 K10 Hotela 943 337 357 www.hotelk10.com/bosteko.php
 Montefrio Nekazalturismoa 943 557 158 www.agroturismontefrio.es
USURBIL: Aginaga Hotela 943 370 668 www.aginagahotela.com

MUSEOAK / MUSEOS

ASTIGARRAGA: Sagardoetxea 943 550 575 www.sagardoetxea.com

EKOIZLEAK / PRODUCTORES

URNIETA: Adarrapzi Gaztandegia 626 786 750 www.basquecooltour.com

ZERBITZU ENPRESAK / SERVICIOS

URNIETA: Basque Cooltour 626 786 750 www.basquecooltour.com



DONOSTIALDEA

TIERRA DE SIDRA Y AROMAS DE MANZANA

19-20 de Septiembre:
EUSKAL JIAIK en Hernani, Día de la manzana y de la sidra.

Viernes-Sábado 18-19: TXERRIBODA Y SAGARDO FESTA, feria ganadera, deportes rurales, erromería, etc.

Domingo 20: DÍA DE LA MANZANA Y DE LA SIDRA: degustación de sidra, partidos de pelota, XVIII Campeonato de Trikitixa, etc.

25-27 de Septiembre:
XV. Edición de la Fiesta de la Manzana "SAGAR UZTA" en Astigarraga

Viernes 25: CATA GUIADA DE MANZANA en el restaurante Roxario y Pintxo-pote en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de manzana.

Sábado 26: "CONOCIENDO LAS MANZANAS", paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea y II.Sagardobide erronka: prueba de relevos entre sidrerías por Santiagomendi.

Domingo 27: FERIA DE LA MANZANA: recogida, triturado y prensado de manzana y elaboración y degustación del primer mosto de la cosecha, exposición, degustación y venta de manzanas, demostración de cestos, injertos, etc finalizando con la sagar dantza y kirrikoketa.

5-18 de octubre:
IV SEMANA DEL BACALAO de Hernani.

Lunes 5: TALLER DE BACALAO en el Basque Culinary Center

5-16: CONCURSO DE PINTXOS DE BACALAO interbares, animación callejera, etc

Viernes 16: CENA-MARIDAJE BACALAO-SIDRA en la sidrería Iparragirre

Domingo 18: IV CONCURSO DE BACALAO AL PIL-PIL y degustación de sidra

www.behemendi.us





UN PASEO POR LOS SABORES DEL SUDOESTE FRANCÉS

El próximo 23 de noviembre será presentada en el restaurante La Grande Maison de Burdeos la edición 2015-2016 de la guía de restaurantes "Le Ballarin", que reseña los mejores restaurantes situados entre Burdeos y Bilbao. Esta guía, elaborada por el periodista gastronómico **Jacques Ballarin**, colaborador del diario Sud-Ouest y la revista Sud-Ouest Gourmand, alcanza con ésta su sexta edición, siendo **la mejor herramienta para movernos por los restaurantes de nuestro entorno, pues recoge alrededor de 500 reseñas correspondientes a otros tantos establecimientos**, clasificados por zonas: Burdeos, Alrededores de Burdeos, Landas, Iparralde, Navarra, Gipuzkoa, Bizkaia y Araba. La ventaja de esta guía frente a las grandes guías de carácter estatal es que se limita a una zona geográfica relativamente pequeña pero de gran peso gastronómico, lo que hace que resulte mucho más fácil el actualizar sus contenidos y estar al tanto de las novedades, aperturas, cierres... que tienen lugar en nuestro entorno.

Los contenidos y la redacción de la parte correspondiente a este lado del Bidasoa han corrido, por tercera vez consecutiva, a cargo de **Josema Azpeitia**, que a su vez ha contado con

los valiosos consejos de los periodistas gastronómicos **Aitor Buendía** (Araba) e **Igor Cubillo** (Bizkaia). Para el ensamblaje final de textos, nuestro colaborador acudió durante varios días a Burdeos a lo largo del pasado mes de agosto, visita que Jacques Ballarin aprovechó para darle a conocer algunos de los más exquisitos restaurantes del sudoeste francés, restaurantes en los que el nivel gastronómico y el servicio alcanzan unas cotas espectaculares. Asimismo, Ballarin y Azpeitia recorrieron algunos establecimientos más populares y asequibles con un nexo de unión claro entre ellos: la calidad del plato y el trato humano.

En las páginas siguientes se reseñan seis de esos establecimientos como un aperitivo de los contenidos a los que podremos acceder tras la publicación de la guía.



Arriba: Vista del centro de la pequeña localidad de Saint-Émilion, próxima a Burdeos. La fotografía ha sido realizada desde la terraza del restaurante Hostellerie de Plaisance.

Abajo: Una camarera salsea en la mesa un plato en el restaurante Les Prés d'Eugénie, de Michel Guérard



HOSTELLERIE DE PLAISANCE

Place du Clocher, Saint-Émilion. (00 33) 5 57 55 07 55

Situado en pleno centro de Saint-Émilion, dirigido durante varios años por Philippe Etchebest y actualmente a cargo de **Cédric Béchade**, chef que dirige también el restaurante L'auberge Basque, en Senpere. Reconocido con una estrella Michelin en cada establecimiento, Béchade practica una cocina gustosa y equilibrada. La Alcachofa y trufa servida como un jardín de hierbas de verano es un plato memorable, así como la versión actualizada del plato marineró tradicional "Éclade" (ver fotografía). La terraza con vistas sobre la villa, el carro que quesos y la elegancia de las instalaciones son igualmente remarcables. Precio: a partir de 100 euros.

LE BISTRO DU SOMMELIER

163, Rue Georges-Bonnac, Burdeos. (00 33) 5 56 96 71 78

Hervé Valverde ha convertido en toda una institución este local donde se cruzan políticos, deportistas, periodistas, actores... De visita obligada si acudimos a Burdeos, cuenta con una impresionante oferta de vinos para todos los bolsillos y una cocina típica de bistró con platos representativos de la región como el Grenier Médocain (un rico embutido de la zona de Médoc), Ensalada de guisado, Salmonetes a la plancha, Ostras de Marennes, Oléron y Arcachon... El trato, cercano, cálido y profesional es el gran fuerte de este establecimiento en el que la cuenta oscilará entre 30 y 50 euros, en función del vino elegido.





LA GRANDE MAISON

10 Rue Labottière, Burdeos. (00 33) 5 35 38 16 13

El desembarco en Burdeos de **Joël Robuchon**, el chef poseedor de la mayor cantidad de estrellas Michelin del mundo, ha sido el gran acontecimiento gastronómico de 2015. Situado en los bajos de un hotel propiedad del magnate del vino Bernard Magrez, este restaurante destila elegancia por los cuatro costados. El servicio está capitaneado por el director del establecimiento, **Jean-Paul Unzueta**, parisino de raíces vascas, que se encarga de terminar algunos platos personalmente en mesa. El chef japonés **Tomonori Danzaki** es el encargado de trasladar al plato la cocina de Robuchon. El gran menú degustación compuesto de 17 platos a un

precio de 275 euros es la estrella de la casa, aunque hay menús a partir de 75 euros, bebida aparte.

LE BISTROT DU PICADOR

16, Rue Rolland, Burdeos. (00 33) 5 56 01 01 83

Agradable bar-restaurante de comida española dirigido por el jienense Juan Arozola que propone, en pleno centro de Burdeos, pintxos en barra, jamón cortado a cuchillo, parrilladas de pescado, pulpo a la gallega, brocheta de gambas... Cuenta con un menú degustación compuesto por 6 tapas, carne y pescado, que roza los 60 euros, así como una gran variedad de vinos franceses y extranjeros.





LES PRÉS D' EUGÉNIE / LA FERME AUX GRIVES

Eugénie-Les-Bains. (00 33) 5 58 05 06 07

Michel Guérard y su esposa, **Christine**, han conseguido que este fantástico restaurante sea frecuentado por gourmets de todo el mundo. El establecimiento, que cumplirá en 2016 la friolera de 40 años en posesión de 3 estrellas Michelin, merece la pena ser visitado al menos una vez en la vida para disfrutar de la elegancia de sus instalaciones y su excelente cocina de autor sabrosa y sana, basada en la excelencia del producto. Les Prés d' Eugénie cuenta con menús entre 100 y 200 euros, y a unos metros, La Ferme aux Grives, ofrece una cocina más simple y menos elaborada, pero igual de gustosa, a precios sensiblemente más económicos.

LE PETIT COMMERCE

22, Rue du Parlement Saint-Pierre, Burdeos. (00 33) 5 56 79 76 58

Una de las direcciones imprescindibles en Burdeos. Situado en pleno casco histórico, en una zona de gran ambiente, nos ofrece la posibilidad de comer en su populosa terraza o en su interior, ruidoso y animado, en el que podemos disfrutar de la contemplación de su cocina a la vista de la que no dejan de salir platos principalmente de pescado y marisco. Su propietario, **Fabien Touraille**, cuenta con otros dos establecimientos en la misma calle. Informal, popular, con una clientela de lo más variada y con precios muy razonables (carta entre 25 y 40 euros), este local resulta ideal para acudir entre amigos y disfrutar de un buen rato.





ORDIZIA VOLVIÓ A VIVIR LA GRAN FIESTA DEL QUESO

El pasado 9 de septiembre tuvimos el privilegio, por tercer año consecutivo, de participar como jurados, representados por **Josema Azpeitia**, del Concurso de Quesos de Ordizia. Como es habitual en el miércoles de las Fiestas Vascas ordiziaras, Ordizia estaba de bote en bote, aunque no cabe duda de que el haber coincidido el mismo día con la Euskal Jaia de Zarautz restó parte de la afluencia de gente. En cualquier caso, la preciosa villa goieritarra se veía muy animada desde primera hora de la mañana.

A las 10:30, más puntual que nunca, daba comienzo la primera fase del concurso, de la que salieron los 15 quesos clasificados para la final. A continuación, todos los miembros del jurado degustaron los 15 clasificados y votaron de manera individual sobre los mismos.

No faltaban en las mesas grandes cocineros como **Pedro Subijana**, (Akelarre, Donostia), **Josean Alija** (Nerua, Bilbao), **Aizpea Oihaneder** (Xarma, Donostia), **Xabier Martínez** (Martínez, Ordizia), el mexicano **Roberto Ruiz**, **Hilario Arbelaitz** (Zuberona, Oiartzun), **Martin Berasategui** o **Elena Arzak**, relevando a su padre en tan ardua labor. En cualquier caso, **Juan Mari Arzak** acudió y pasó una mañana feliz como un niño de mesa en mesa. Otro que revoloteaba como una mariposa entre mesas y público saludando a todo bicho viviente era el gran **José Juan Castillo**, cada vez más libre de ataduras y compromisos y tan amable y agradable como siempre. La prensa estaba representada por **Mikel Zeberio**, **Oraitz García Amiano**, **Mitzel Ezkiaga** y **Tito Irazusta**. Tampoco faltaron a la cita, entre



Fotografía: Carlos Medianilla



otros, **Jose Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center o celebrities como **Iñaki Gabilondo** y algún que otro actor. También conocimos a Luis **Javier del Valle Vega**, de la Asociación Asturiana de Periodistas. Y entre el público pudimos saludar a amigos como el carnicero **Patxi Larrañaga** o el chef **Nicolás Ramirez**, del Tubal de Tafalla.

Antes de la entrega de premios, además, se rindió un sencillo y emotivo homenaje a **Juan José Lapitz**. El gastrónomo hondarribitarra, emocionado, dirigió unas bonitas palabras a los asistentes.

Y finalmente, tuvo lugar la subasta del medio queso ganador. Aunque la **Carnicería Maialen** del Antiguo donostiarra y Xabier Martínez aportaron algo de emoción al tema, fue una aseguradora, **Catalana Occidente**, quien se hizo con el codiciado pedazo por 7.600 euros, una bicoca comparado con los 13.050 aflojados por **Ampo** el año pasado. Lejos quedan los tiempos en que restaurantes como Arzak o Casa Tiburcio adquirían el queso o, en su defecto, empresas relacionadas con el mundo de la alimentación.

Como siempre, fue un honor participar en este concurso.

El fallo del jurado determinó los siguientes ganadores:

- 1.- Ipiñaburu E.T.C (Zeanuri)
- 2.- Patxi Lopez de Uralde (Larrea)
- 3.- Francisco Javier Muñoa (Zerain)
- 4.- Joseba Insausti Mujika (Ordizia)
- 5.- Patxi Otaegi Labaka (Beizama)

Página anterior: Arriba, los representantes de Ipiñaburu, de Zeanuri, recogen el premio que acredita a su queso como ganador de 2015. Abajo, una joven ordiziarra prepara los quesos para las mesas como la compuesta por Aizpea Oihaneder (Xarma), el técnico Jesús Salmerón y el periodista Josema Azpeitia

Esta página: Arriba, detalle de dos mesas del jurado con cocineros como Xabier Martínez y el mexicano Roberto Ruiz y periodistas como Oraitz García Rekondo y Mikel Zeberio. En el centro, la periodista Arantxa Arza, presentadora del concurso, junto a Iñaki Gabilondo y Jose Mari Aizega. Abajo, homenaje a Juan José Lapitz por parte de la Cofradía del Queso de Idiazabal





CAROL ARCHELI: PASIÓN POR EL BUEN PESCADO

Aunque hoy en día lo suyo es el pescado y porta orgullosamente el estandarte de liderar la tercera generación familiar al frente de la pescadería Espe, Carol Archeli no olvida la que fue su vocación inicial, el dedicarse a la enfermería. “¡Yo soy enfermera!” exclama esta donostiarra que llegó a finalizar dichos estudios y hasta ejerció como tal. De hecho, Carol trabajó como enfermera en ambulancia medicalizada, en Elgoibar y en Tolosa. Pero al nacer Mireia, su primera hija, en el año 2000, Carol llegó a la conclusión de que el negocio familiar le ofrecía una mayor libertad para dedicar más tiempo a su familia. Y así ha sido, pues a Maialen le siguieron Haritz y Unai, y Carol ha podido dedicar el tiempo necesario a sus tres hijos.

Esos sí, el que el negocio familiar le dé más libertad no quita que el de pescatero es un trabajo de gran dureza. Todos los días Carol acude a la Lonja de Pasaia a las 4:30 de la mañana, acompañada de su padre, Arsenio, para poder hacerse con el mejor pescado para sus clientes. “Hay que ir a primera hora para conseguir los mejores ejemplares y jugar con el precio y la calidad, porque puede pasar que entre la antoxa a las 8 de la mañana a 12 euros, y después de haber comprado que entre otro barco cargado a las 11 y la traiga a 8. ¿Y qué haces? En el fondo, esto es como la bolsa” afirma Carol.

Pasión por enseñar

Además de su vocación enfermera, está claro que Carol Archeli siente también una gran necesidad por enseñar, por divulgar y compartir sus conocimientos sobre el pescado. No contenta con pelearse en la lonja por conseguir las mejores piezas para sus clientes, esta pescatera recopila recetas que ofrece a quienes acuden a su puesto con el fin de que aprovechen al máximo los productos de temporada. Asimismo, no tiene ningún empacho en recibir a grupos de estudiantes de cocina e informarles sobre los diferentes pescados y su utilización. Esta pasión por la docencia, compartida con su marido José del Cura, maestro de profesión, queda patente si uno acude a comer a casa de Carol Archeli, pues ésta no se limita a cocinar para sus comensales, sino que intenta que entre bocado y bocado estos aumenten sus conocimientos sobre el mundo marino.

Así, en nuestro caso, la comida contó con un divertido experimento consistente en degustar cuatro piezas de bonito (ventresca, centro, cogote y cola) cortadas de manera especial, para demostrarnos que por mucho que conozcamos un producto, siempre puede éste ser disfrutado de una forma diferente y variada. La comida contó también con una degustación de varios pro-

ductos ahumados (sardina, anxoia y esturión) adquiridos en Bretxoliva, puesto de la Bretxa cercano al suyo, y es que si algo es esta donostiarra es una ferviente defensora del Mercado de la Bretxa y de la idea de que todos los puestos deben ayudarse entre ellos.

Pescados de temporada

La comida con Carol incluyó también una ensalada de tomate procedente de la huerta que su padre posee en Ibar, junto a Sangüesa, que se encontraba en su punto perfecto de madurez. Continuó con la degustación de unas exquisitas cigalas a la plancha, que demostraron que el marisco se cuida tan bien como el pescado en la pescadería Espe, y finalizó con una erla al horno cuya receta adjuntamos en esta misma página y que sirvió para hablar de la importancia de consumir pescados de temporada. Hablando de los pescados que podremos adquirir a partir de octubre, fecha de salida de esta revista, Carol nos comenta que a pesar de ser una temporada relativamente pobre, todavía quedará algo de erla y txibarro, así como los “eternos desconocidos”: Katu Arrai, Platusa, Muxu Martin... Respecto a este último pescado, Carol nos alerta de que últimamente está muy cotizado en Francia y que los franceses están arrasando con él. Asimismo, esta locuaz pescatera nos recomienda el consumo de otros pescados más humildes como la locha o el sabirón. “La locha tiene una textura muy suave y un gran sabor. Puede comerse al horno, en rodajas, frita... Es un placer cerrar los ojos mientras la comemos y disfrutar de lo rica que está. En cuanto al sabirón, es un pez que se captura muy cerca de nuestra costa (de hecho, se esconde en las arenas de la Concha y pica a la gente), se vende en filetes y se come enrollado. A los niños les encanta!” afirma nuestra anfitriona.

Tras compartir mesa y mantel con Carol Archeli, a nadie le queda la menor duda de que esta entusiasta del pescado es la persona más adecuada para llevar a buen puerto (y nunca mejor dicho) el negocio que puso en marcha su abuela Amalia Berastegi en 1939 y que el año pasado cumplió 75 años. Nos apostamos a una mariscada a que Espe Arraindegia llega al siglo de existencia en perfecta salud.

> ERLA AL HORNO



Ingredientes

Una Erla (aunque la receta es válida para cualquier pescado); Sal; Aceite de oliva; Ajo; Vinagre de vino

Elaboración

Precalentamos el horno a la temperatura máxima hasta alcanzarla, y a la hora de introducir el pescado, se baja a 180 grados.

Se coloca la erla en un recipiente para horno añadiéndole únicamente sal al gusto y un poco de aceite de oliva y se introduce.

El cocinado del pescado depende de cada pieza, así que conviene que estemos encima. Es recomendable que cuando lleve 12-15 minutos lo abramos un poco con un tenedor para ver qué tal se está haciendo.

Una vez asado el pescado, lo sacamos y observamos que en el fondo ha soltado mucha agua y sus propios jugos. Se trata de algo muy normal.

Egilea / Autora:

Carol Archeli

(Donostia, 1972)

Pescadería ESPE

Mercado de la Bretxa
(Puesto nº 12)

Tf: 943 42 53 55



A continuación freímos en una sartén aceite de oliva con unos ajos en láminas y cayena al gusto. Vertemos el refrito sobre el pescado, previamente abierto. Movemos el pescado manualmente, intentando ligar el refrito con el jugo del pescado y una vez conseguido volvemos a volcar la mezcla en la sartén. Allí añadimos un buen chorro de vinagre de vino y ligamos a fuego lento hasta conseguir una salsa blanca que volveremos a verter sobre el pescado.





BRANKA: COCINA Y VISTAS EXCEPCIONALES

“No puedo vender a un cliente un producto que no me emocione, ya sea una ostra, un pescado o un vino”. Así de rotunda se muestra **Cristina Izaguirre**, principal responsable del Branka y alma mater del mismo desde que en 2007 se animó junto a su madre, **M^a Carmen Esnaola** y su marido **Jon Zabaleta**, a dirigir este restaurante situado en uno de los puntos más espectaculares de Donostia. Y nosotros, como amantes de la buena mesa, somos unos afortunados, porque si no hubiera sido este trío quien se hubiera hecho con este local, Branka tendría todos los boletos para convertirse en un restaurante turístico de esos en los que se da más importancia a la vista que al plato y en los que se sirve (y que nos perdonen los lectores la expresión) mierda a precio de oro.

Como decimos, no es éste el caso de Branka, que paradójicamente no vive del turista *guiiri*. Según nos comenta Cristina, “a pesar de estar donde estamos, la mayoría de nuestra clientela es local, y en verano aumenta el número de turista, pero turista vasco o español. Aquí no vienen muchos extranjeros”. En consonancia con esto, **Cristina se provee exclusivamente de producto estatal**. Las únicas excepciones serían la presencia de Champagne como único vino extranjero de la carta, la ostras, que proceden de Holanda y el rodaballo, originario de las Landas. El resto procede estrictamente de la península, incluidas las cames.

Gastronómicamente hablando, **el producto de temporada manda en la carta del Branka**. Ahora, en otoño, causa furor la Txapela de hongo a la parrilla, y todavía se puede disfrutar de los últimos bixpirones. Según se acerque el fin de año llegarán las demandadas ostras holandesas, en opinión de Cristina, “muy superiores al resto por tamaño, por textura, por finura, por sabor...” Y, por supuesto, siempre están

presentes en la carta los **pescados del Cantábrico a la parrilla** como Besugo, Rape, Lenguado, Rodaballo... así como el Carabinero, uno de los emblemas de la carta, que se trabaja en dos calibres, mediano y grande.

“La Taberna de Blas”

Esta misma filosofía de cuidar al máximo el producto y practicar una cocina de mercado es también, a grandes rasgos, la que Cristina y M^a Carmen están siguiendo en el nuevo bar-restaurante que han abierto hace 9 meses en el centro de Donostia: La Taberna de Blas.

En este local, aunque el género también se cuida al máximo, **se come de manera más informal, pudiendo combinarse la carta con los pintxos y las raciones** y la carta tiene un cariz más popular y tradicional con especialidades como las Croquetas caseras, la Morcilla, los Callos, la Merluza rebosada de toda la vida... y algún que otro plato innovador como el Steak Tartare que está causando furor. También podemos degustar en “La Taberna” algunos productos consolidados del Branka como las Ostras o el Calamar begjhaundi.

La Taberna de Blas está situado en la esquina de la Calle San Martín con Blas de Lezo, en un local que hasta ahora no había logrado cuajar como local de hostelería. Conociendo la trayectoria de Cristina y M^a Carmen al frente de Branka, podemos apostar sin miedo a que esto ya no volverá a suceder.

BRANKA

Eduardo Chillida, 13 (Ondarreta)
DONOSTIA. Tf: 943 31 70 96
www.branka-tenis.com



5



1



2



3



4



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: PANTAGRUÉLICO MENÚ CON LO MEJOR DEL MAR Y DE LA TIERRA

Si de por sí es un placer acudir a comer a Branka, hacerlo en un día nublado pero limpio en el que se contempla de manera nítida la bahía de la Concha en todo su esplendor supone un plus difícil de superar. La vista es relajante a más no poder y el cuerpo se predispone a la comida. Entramos en materia:

1.- Aperitivo de la casa: Un salmorejo rojísimo perfectamente emulsionado, unas aceitunas y una ortiguilla rebozada, algo cuyo sabor y textura recuerdan ligeramente a la ostra aunque ligeramente más amargo. Entrantes simples y originales, perfectos para ir abriendo boca.

2.- Ensalada de txangurro con mayonesa de aguacate: Lo primero que se constata al introducir la primera cucharada de txangurro en la boca es que éste ha sido desmigado a mano en el propio local. Nada que ver, en sabor y textura, con el que nos encontramos en la mayoría de pintxos y platos. Si le sumamos una finísima mayonesa de aguacate y una lechuga con un aliño dulzón y sorprendente, nos encontramos con que un plato en apariencia "standard" se convierte en un prodigio de sabor y originalidad.

3.- Txapela de hongo a la parrilla con yema de huevo: Lleva camino de convertirse en un clásico de la casa este plato de temporada en que todo está en su

punto, desde la babosa yema hasta los hongos, tersos y finos. Los piñones aportan un toque crujiente al plato que hace que cada bocado sea un disfrute.

4.- Bonito de temporada con tomate confitado: Aparentemente clásico, nos encontramos con un plato muy atrevido, servido con el bonito a punto "de txuleta", crudo por dentro y bien hecho por los bordes. La salsa de tomate casera, perfectamente emulsionada, acompaña muy bien al plato aunque éste podría haberse consumido sin ninguna salsa, debido a su jugosidad.

5.- Gallo de anzuelo a la parrilla. No puede (no debería) visitarse este restaurante sin degustar un pescado a la parrilla. En esta ocasión tocaba gallo, pero cualquier fruto del mar es bordado por las llamas del Branka.

6.- Txuleta de buey a la parrilla. Un plato sin ningún secreto salvo la calidad de la carne y el buen punto de asado conferido por las brasas. Los pescados son el emblema de este restaurante, pero queda claro que la carne también se cuida. Y mucho.

7.- Flan con nata y galleta de canela. Un postre simple pero sabroso para terminar con buen sabor de boca un gran menú. Y es que por muy llenos que estemos, a nadie le amarga un dulce...

HERRIKO ETXE: TIEMPO DE ALUBIAS EN ALBIZTUR

Aunque a la hora de escribir estas líneas el verano todavía no había dado todo lo que tenía que dar, en **Herriko Etxe** de Albiztur ya habían empezado a tener encargos de alubias, y es que esta pequeña y encantadora localidad de Tolosaldea es conocida, sobre todo, por la calidad de sus leguminosas.

Naiara Delgado e **Ibon Barandiaran** se hicieron cargo el pasado mes de diciembre de las riendas de Herriko Etxe, el restaurante situado en los bajos del Ayuntamiento. Como es lógico, las alubias con sus sacramentos son una de las especialidades más demandadas por la clientela, alubias de Albiztur que se sirven con sus correspondientes guindillas de Ibarra, su berza, la morcilla y un exquisito chorizo que adquieren en la carnicería de **Imanol Barriola**, de Tolosa.

Naiara e Ibon, sin ser militantes del vegetarianismo ni del ecologismo hasta sus últimas consecuencias, tratan, en la medida de lo posible, de adquirir el género a los baserritarras de los alrededores, a los carniceros y pescaderos de Tolosaldea y a los productores que miran por el producto local y la sostenibilidad, como el **caseño Larreta** de Orendain en el que adquieren su riquísimo yogur natural y sus helados elaborados con leche de caseño. Y en su carta, nunca falta algún plato vegetariano como hamburguesas vegetales o seitán, que en breve van a ser ampliados con otras propuestas como Cus-cus o arroz integral, ambos servidos con guarnición de verduras.

Además de las alubias, en Herriko Etxe encontraremos una breve carta de **platos combinados** consistentes en un ingrediente principal (Lomo, filete, carne guisada, pechuga, costilla...) acompañado de pimientos y patatas. A partir de ahí, el comensal puede elegir entre varios complementos como huevos, croquetas, ensalada, bacon, arroz... por los que se pagan 50 céntimos por complemento.

En Albiztur también encontraremos un apañado **menú del día** por 11 euros con platos caseros, ricos y sin pretensiones (el día de nuestra visita había ensalada mixta, conejo guisado, natillas...) y **menú de fin de semana** por 22. Las **alubias** tienen un coste de 22 euros por persona, y todos los precios incluyen la bebida, el postre y el café.

Y ahora que se acercan los días de mal tiempo, Herriko Etxe puede ser una buena opción para acudir en familia, ya que cuenta con diferentes opciones destinadas al público infantil (arroz con tomate, pasta, croquetas...) a precios populares, así como **una zona adecuada para que los peques puedan jugar y saltar** sin alborotar a los comensales.

Sencillo, rústico, coqueto y muy agradable. Herriko Etxe es una opción para quienes buscan una oferta gastronómica sin complicaciones, rica y servida con agrado y simpatía (ambos también incluidos en el precio).

HERRIKO ETXE

Bajos del Ayuntamiento - ALBIZTUR.

Tf. 943 69 84 57 - 677 34 06 85



jatetxe gida

restaurantes

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



Haizpe: Buenos pintxos en Intxaurreondo

Tras permanecer 5 años bajo otra dirección, este bar vuelve a estar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en pintxos y raciones caseras. Con la ayuda en barra de **Javier Ormazabal**, Esther sigue ofreciendo sus bocados de siempre, como la Txapela de champiñón rellena de langostino, (ganadora del Campeonato de Cocina Alcortea-Martín Berasategui en 2006), su excelente Tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, que cambian todos los días (De espinacas y gambas, de espárragos y pimientos, de champiñón con jamón, etc...), sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina y casquería** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Sangrecilla de cordero, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen merecida fama sus Fritos, Tigres, Calamares... todos caseros. Haizpe abre todos los días a las 8 de la mañana (9:00 el fin de semana) y cuenta con una amplia terraza en la Plaza Sagastieder, amplia zona peatonal cómodamente accesible en Metro desde Amara, Easo y El Antiguo. **HAIZPE**. Plaza Sagastieder, 12 (Intxaurreondo). **Cierra**: Lunes



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantebirntxarri.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. 943 69 84 57
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^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos de la 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



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, 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-restaurant 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 (Ibericos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...)** y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su **terrazza** y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como **Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...** Destaca también la variedad de **postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...** **Menú Azkarra: 9,20€ Menú Betikoia: 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€.** **Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes**

GELTOKI DENDA

BEASAIN

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

CANTINA, CAFETERÍA Y TIENDA



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

RK JATETXEA



BEASAIN

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

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho en la sala, e **Iban Mate** a los fogones, dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en una **vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...** Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos primorosamente elaborados. **Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier).** **Menú especial: 31€(lun-vier).** **Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



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

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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

URGAIN



DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones 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

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, 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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con 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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011** y un **Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como **Parrillada de verduras**, **Ensalada de salmón marinado en eneldo con vinagreta de flores**, **Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal**, **Torrija casera de brioche empapada en tres leches**... Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

PERLAKUA-SAKA



RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodada de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas**, **Revuelto de hongos**, **Alubias**, **Pescados a la parrilla**, **Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARINO



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

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

NEREA



LAZKAO

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

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



Nerea Gómez y Alberto López dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** (*Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de 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:** 23€ **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-ENEÁ



LEZO

Bº GAINTXURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxiuenea.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 Patxiu-Enea. Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido por sus hijos, este restaurante, ubicado en un caserío de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: **Chuleta de buey gallego "Luismi"**, **Besugo**, **Rape de Ondarroa**, **Rodaballo salvaje**, **Cogote de merluza**, **Ensalada de ventresca con pimientos asados**, **Ensalada templada de marisco**, **Pulpo a la parrilla**, **Revuelto de hongos**, **Paletilla de cordero lechal**, **Postres caseros**... Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embudidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebazadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un **precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de *Ciervo, Jabalí, Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

MATTEO



OIARTZUN

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

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pau Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostatua 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. Orendain Ostatua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

PITTO RACING

OLABERRIA

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

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



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

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



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

PASAJA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

ALDASORO

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de bixiprón...*), 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 piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



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

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 GOIKOA)
TEL. 943 69 25 37



Izaskun Aizpuru y **Félix Geresta** dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **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 - ATEASTEU
TEL. 943 69 34 44



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

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, 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

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!

Dastatez menuak: 35-50€.
Atseñan 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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokobas de merluza en salsa o rebizadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...* **Su cava climatizada atesora cientos de referencias de grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciaurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha o el solichitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi*, *Txiistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovariero*, *Txeripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar la *Koka estilo Baztan* o los *hojaldres*, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!

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



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

BRANKA



DONOSTIA

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALLABLES

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



Entre el espectacular Peine del Viento y el Tenis de Ondarreta, con **imponentes vistas del mar**, y dirigido desde 2003 por **Cristina Izagirre** y su equipo, Branka es el lugar ideal para degustar **los mejores pescados del Cantábrico a la parrilla** (*Rape*, *Besugo*, *Lubina*, *Rodaballo*...), otras especialidades como *Ensalada de bogavante*, *Txiptonas a lo Pelayo*, *Antoxa y ventresca de bonito*, *Cordero asado con ensalada*, *Chuletilas de cordero*... y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla*, *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 SAGARDOTEGIA

DONOSTIA

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA - ALDE ZAHARREKO SAGARDOTEGIA

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^o CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89



Situado en los bajos del Hotel M^o 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

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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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



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, Antxo 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 CONTORNOS

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, antxo, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de bixiprón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarrero; 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 Fico seco**. 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...** Provisos 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), **Antxoa rellena de piquillo** (Premio Sociedad Gastronómica), **Taco de pulpo**, **Bacalao confitado...** así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón**, **Callos y morros caseros**, **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



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

NARRIKA

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 **cenás**, 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 (Pº 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 (Intraurondo), 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
Astiazaran. 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, bokatots 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 Berri, 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
Cachón. 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 Vienna. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansarri. 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 TURCICO

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. Enbeltran, 8 -Parte Vieja-. 943 425197

DERBY

Pintxos, bokatots 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
Eibaratarra. 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 458699
Erika. Camino Portuebe, 14. 943 210000
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Espanu. 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

Farfalla. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Fang Jing (chino). Balnearios, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320808
Gambiruss Breba. 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
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbati 21. Garbati, 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 Arkupe, 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 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Eziza, Sustruategui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nical´s, 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
Iretxo Hamburguesería, S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritz, 10, Zubietta. 943 372875

IRUÑA

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

Iruña, Sierra Aralar, 27. 943 466665
Iruñer. 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-Aldi, - Martutene, 943 470757
Izaguirre, Bidiarte Berrí 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, bokatas, 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. Zurriola, 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. Zurriola, 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
Zubietta, 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), Urbietta, 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, Andrejosti, 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 Berrí), 943 22 48 00

M-Z Cafetería, Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte, Inbaurondo, 52. 943 288246
Mamistegi Oriandendi, 11. 943 311570
Mandarin Zabeleta, 32. 943 320217

MANDRÁGORA

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

Marifeña, 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 Lizardiá, 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, Saquias, 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 Berrí, Munto, Bº Aiete
Muxarra, Igea Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau, Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bokatas de estos mundos mundiales
Narrika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru, Zubietta, 56. 943 423349
Nestor, Pescadería, 11. 943 424873
Nikkel, Urdaneta, 14. 943 443511
Nikkas Asador, Buztinburu, 10. 943 217151
Nireu, Zurriola, 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, Erregeazaina, 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 bocado de Catalunya en el corazón de Gros
Birmingham, 25 (Gros), 943 57 26 80

Palacio de Aiete, Goiko Gatzara Berrí, 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 Txulo. Eskaltegitei, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Playa Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

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

QING WOK

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

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterabia, 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 Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saltipiki. Calzada Vieja de Alegoneta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
S. Ximo 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

Sidreria Amezi. Amezi Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidreria Donostiarra. Entelbrán, 3. 943 420421
Sidreria 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
Tamborín. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Telone. 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. Illarriberré, 2. Barrio Iraga
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456860
Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. 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
Portuetxe, 53 (Ibaeta), 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
Urtebe. 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 Larraño, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470869
Vidaurre. Ibarraegui, 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
Zen Fuison. Larramendi, 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 batena. Centro, 943 653283

/// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uperan Sagardotegia. Polig. Uperan, 943 691253
Urteiz Pol. Urteiz, 943 653396
Uztartz. Herriko plaza, 943 693481

/// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Albiverri. Ubeugun, z/g. 943 830782
Aristarratz. Nizkilo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sidreria. Ubeugun, 943 890125
Ashé. Bº Santio Ereka, 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Oksaloegia, 943 835465
Isturizoa. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano, 943 313106
Izarrar. 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 Sidreria. Bº Santio, z/g. 943 835738

/// AIZARNAZABAL

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

/// ALBITZUR

Elane. Entrada de Albitzur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina, 943 580976
Ugarte. Albitzur, 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, kaxuelaitis, 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

Sidrería 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-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. 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. Bazkarro, 4. 943 590444
Gaztaniaga Sidreria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpirdi Sidreria. 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

Chulettes 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 Ibilbidea, 31. 943 791047
Basbe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bogodan. Harroaga, 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 Auzoa, 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. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizketa). Arimuzuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Malakoa, 8. 943 798514
Ordon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Eizkorta. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erranduz. Beldatza, 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
Loratzei. Iburriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iburriotz, 11. 943 794879
Menús. Gipuzkoako Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila 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 Merendeneru. Meatzterreka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gosalburu, 943 791035
Txoko I. Olatu Lizentz, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaila etorbidea, 9. 943 794276
Urkabe. Olatu, z/g. 943 772004
Uperan. Garagarza, 2. 943 790658
Urrin. 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 Sidreria. Zebalaitia, 11. 943 692222
Olatu Goikoa. Gobilarría, z/g. 943 690251
Plazeta. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Betailarra, 943 690283

/// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidreria. Camino Olatume, 5. 943 333333
Almirena Sidreria. Camino Peñitregi, 4. 943 336999
Añeso. Poligono 26. 943 551838
Astarbe Sidreria. Txontokioa, 13. 943 551527
Batzama Hostal. Pza. Ergologia, 12. 943 550042
Bereziartu Sidreria. Beren Aran etxea, 943 555798

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Buenaventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100382
Bukoi Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz Siderria. Erosio plaza, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago Etxe Baserria. 943 555697
Gartziategi Siderria. P. Marulene. 139. 943 466674
Goiko Iurret. Foru Enparantza. 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume. 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñati. 1. 943 335255
Ikazta Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Ipparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria. Caserío Muiagoin, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabote 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 Siderria. Oyarbide Tolo Baserria. 943 555747
Nafaria. Nagusia, 18. 943 551022
Nina Siderria. Troloteketa, z/g. 943 555220
Oialume Zur Siderria. M. Arzamendi. 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. P. Argitarraga, 943 553199
Petriegi Siderria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Xingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

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

// AZKOITIA
Atala Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bal-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erriuri. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geaiki. Trembeirera Zumardia, 9. 943 852228
Ibaltzola. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 12. 943 852003
Iurret. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpuru auzoa, 943 852630
Nagusia. 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

// AZPEITIA
Ameiza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpuru auzoa, Tel. 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogorri. Xeroltoa auzo, z/g. Tel. 943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

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

Iraurgi. Erosio Gurrumbaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiruri. Loloaldea auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Lioika Hotel. Loloaldea Hiribidea, 47. 943151616
Moli Uria. Loloaldea Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarribi. Harribidea, 49. 943 812071
Ortiz-Eruri. Salbe, 21. 943 150889 (Pintxoak)
Orbeago. Nuarde 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)
Ptxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loloaldea auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erri kale. 943 151634

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

// BEASAIN
Artzai Enea. Andre Mani, 15. 943 163116
Aisegim Hamburgueses. Zalduzurretza, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Bideltza. Pza. Bideltza, 2. 943 885975
Getxiki denda. Pza. Barandiaran, 1. 943 089158
Goierialdea. Carretera Gf-634, Km. 1.5. 943 881840
Hiruuri. J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652



CASTILLO HOTEL
 Cocina tradicional, Barrioqueas, 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. Zalduzurretza, 3.
Iruze Etxea. Navaro Larrategi, 13. 943 161673
Jaiki. Zalduzurretza, 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
Pizapepe. Pza. San Martin, 943 882997

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

Rubiorena. Zalduzurretza, 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
Ostau-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
Azpebill. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Fraizkoiz, 8. 943 765574
Dagona Oriental. Ansoizburu, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraizkoiz Enparantza, 1. 943 763851
Exxagi. Mahasteretxea, 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
 Mahasteretxa, 23. 943 76 18 49

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosi, 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, bravas...
 Domingo Irela, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tarturo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Dica. Matxigola, 1. 943 763953
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

// BIDEGOIAN
Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzejui. 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
Azizain. Azizain bidea, 6. 943 121854
Bordabot. Pza. Zesterekuza, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibañe Auzoa, z/g. 943 194923
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 190033

MAZZANTINI
 Pintxos y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokagin 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. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

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

Zalburdi. Pza. Arakistain, 9. 943 192003
 (Restaurantes de Itzain: Ver apartado "Itzain")

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

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

Azitain Asador. Bº Azitain, 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
Ixaia. 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. Sarasuaga, 5. 943 254360
Lanis. Torbio Etxeberria, 19. 943 208529

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

Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208858
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
Murri. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NUOVO
 Pintxos, raciones, platos combinados...
 José Antonio Iruroz, 12. 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 Bidea, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

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

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

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

El Cauchero. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Galba. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harribi. Oñate, 1. 943 741244
Herriko-Gain. San Pedro, 4. 943 696025
Ibai-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iruñeta. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lernu. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintzeza. Zona deportiva Mintzeza, 943 748744
Oñatek. San Roke, 38. 943 743411
Saleza. P.M. Urzuruzo, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xilindri, 1. 943 748351
Txariduna. Ermuarribide, 1. 943 740793

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

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

// ERMUA

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

GIPUZKOAN NON JAN?

// ERRETERIA

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

AKER

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

Borda Berri. Campas de Lisitorrea, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zamalobe, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalobe-Zentelón. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. 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
Frantzilka-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambirius. C.C. Niessen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizti. Kapitán Enea, 943 511086
Izaki. Alfonso XI, 9. 943 340450
KB. Gamon Zumardía (Alameda), 943 247404
Juli. 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
Misun Extremo. Pº Izetia, 3. 943 511033
Mugaritz. Andra Añela, 20. 943 522455
Oarso Sidrería. 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. Murrugialdea, 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. Errezelego gunea, 2. 943 151728
Landa. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserría, 943 815355
Txinbera. 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 Ostarua. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720627
Itsasoko Ostarua. Itsaso, z/g. 943 880315
Induago. Industrialdea, pab. 1. 943 041007
Labeoko Berr. Bº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubitu Berr. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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



Gabiriko Ostarua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

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

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astiller Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuo. Ato Meagas, z/g. 943 130500
Balearr. Portua, z/g. 943 580911
Eirko. Harrieteta, 2. 943 140024
Grota 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
Maritxu. Katarrona 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. Katarrona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserría, 943 553495
Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidrería. 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. 943 331569
Berria Berr. Bº Urumea, Arano, 943 514018
Centailes de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552599
Ezmerendi Sidrería. 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 Sidrería. Erenoiz, 89. 943 553272
Gunea. Argarin, 2. 943 332329
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330986
Iparre Sidrería. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Izuri. Kardaberaz, 11. 943 555724
Ixaburu Sidrería. 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 Sidrería. Bº Erenoiz, z/g. 943 556486

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

KIXKAL

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

Otsu-Enea Sidrería. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Peñro Mar. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidrería. 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
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555719
Txintuba. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeko. Pagoga, 19. Erenoiz, 943 550240
Zelaia Sidrería. 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
Ostarua. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserrit, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarriti, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. 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 Vinolitea. 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 Berr. Higuera Bidea, 6. 943 62712
Ballesteria. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jazubia, 943 643194
Camping Jazubik. 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. Matón de Arzu, 11. 943 641462
Goxendola. S. Pedro, 78. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güeli. Bº Amute, 943 642929
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645697
Hernandola. Pescadores, Zuloaga, 6. 943 642738
Hiruzta. Bº Jazubia, 268. 943 140460
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horiex. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jazubik. Baserritzi Etorri, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minerata, 82. 943 643532
Itaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. 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
Kalea. 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 Sidrería. Bidassoa, 19. 943 645880
Loreduna Berr. 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
Ollurra Azpi Sidrería. Jazubia, 21. 943 643708
Ondarri. Zentelón, 7. de Septiembre, 943 642799
Orzadar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642274
Pirizeta Portuko. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 4. 943 642734
Ramón Roteta. Iruin, 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 Marisquería. Bidassoa, 10. 943 646164
Yola Berr. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642780
Zoria. S. Pedro, 23. 943 642736

// 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

Reginistria Sidrería. 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

Añaldegi Bistrotka. Bº Olatberria, 49. 943 631964
Añalde. Avda. Jazubia, 943 630440
Altano Hostal. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Alto Asador. Juncal Landaberril, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630788
Aldapa. Pinar, 1. 943 616023
Alto de Arretxe. Avda. Elizateo, 52. 943 627438
Anaka Berr. Arretxe, Berri 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 Berr. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Galaia. Ariztondo, 69. 943 635518
Estere. Arretxe, z/g. 943 632133
Baserrí. Ertolozar, 1. 943 627907
Baserrí Asador. Berrotarren, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidassoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Biloke. Pilar, 1. 943 633700
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Berri de Uztape, 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. Sororaita, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

Carol Archel dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegi, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, abarcando todo tipo de pescados y precios. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. **Ahora toca disfrutar de la Antxoá. Pescado azul cargadito de Omega-3, versátil y fácil de preparar de mil maneras como frita, en tortilla, 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 **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta 8 tipos de jamones). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz** y **Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos 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 Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

www.hlondres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostía, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com

adapta tu web



85%

De las búsquedas de restaurantes se hacen a través de móviles

60%

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



21 abril 2015

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



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