

DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen





ZIRRARA SENTITU NAHI? EGIN APUSTU



HONA HEMEN ERRONKA

#abonatuGBC

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

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



ko



RETA
bet.es



EL DIARIO VASCO

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinió**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Esencia de vid (Dani Corman) 7
- > **berrigoxoak noticias consabor**
Fiesta de la alubia de Tolosa 8
Feria de San Martín en Zegama 8
Morcillas y buzkantzas 8
Terri Azoka en Mutiloa 9
Nuevos cofrades en Tolosa y Eibar 9
XX Gaztanerre Azoka en Soraluze 9
Concurso de manzana Reineta en Gabiria 9
Erie Eguna en Usurbil 9
- > **jakitea elkartea**
Jakitea triunfó en San Sebastián Gastronomika 10
Bar Gain (Hernani) 12
- > **euskadigastronomia**
Debagoiena: Con mucho sabor 14
- > **erreportajea reportaje**
La Donostia de los Cano 16
- > **comiendo con**
Juan José Lapitz 22
- > **kartara alacarta**
La Cerve (Pasaia San Pedro) 24
- > **pilpileanaldente**
Tour japonés en Donostia 26
Red de museos gastronómicos 28
Cofradía de la Oveja en Legazpi 28
Los reyes de la parrilla, en la Gastronomía 31
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 31
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 32
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 62



// azalportada

“Perdiz en salsa” (Mesón Lugaritz, DONOSTIA)
Receta en pág. 21

// Latradiciónarrasa

Por mucho que se haya querido potenciar dando portadas y bombo a la cocina oriental, la importancia otorgada a la tradición culinaria local ha sido la principal novedad del Congreso Gastronómico de este año que, por lo demás, no ha mostrado grandes novedades en lo referente a actividades o ponencias, con la excepción de la realizada por los cocineros que están tomando actualmente el relevo a los grandes chefs, en apariencia tan perpetuos e inamovibles como el propio congreso. Precisamente ha sido la presencia de la Asociación Jakitea con las excelentes comidas servidas en el comedor Gipuzkoa y los apetitosos platos tradicionales mostrados en los shows culinarios, la que ha dotado de aire fresco a un esquema que se repite año tras año a riesgo de quedar anquilosado. La tradición también fue la protagonista de las dos cenas más populosas celebradas en el marco del Congreso y ofrecidas por tres de los mejores asadores Gipuzkoa. Está claro que la tradición está de moda, y esperemos que no deje de estarlo.

#134

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



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

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

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

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



¡TRAEDME EL POSTRE!

Hay una cantinela habitual que, a fuerza de repetir su contenido engañoso o al menos muy exagerado, se convierte en una "medio verdad" simplista aceptada por muchos diletantes. Se trata de la imputación que se hizo, sobre todo en sus comienzos, a la Nueva Cocina Vasca, que se agudiza hoy día con el triunfo de las corrientes minimalistas y que se puede resumir con la lapidaria frase de: "plato grande, ración pequeña". El colmo de esta obsesión la tenemos en el dato, constatado personalmente, de lo que podemos llamar "glotonería virtual". Se trata de ciertos lectores de recetas, publicadas habitualmente en la prensa por distinguidos chefs, que como comensales imaginarios o virtuales se quejan abiertamente de las exiguas raciones mostradas en las fotografías, miniplatos que evidentemente se ejecutan así solo por motivos estético, es decir, para hacer fotogénica la receta y no para llenar la andorga de esos lectores, al parecer poseídos del síndrome de posguerra, verdaderos "carpantas", obsesionados por lo general más por el ande o no ande. Es evidente, para el que me conoce personalmente, que he sido toda la vida gordo, con altibajos en la báscula pero siempre dentro de un calibre respetable de líneas curvas. Y salvo la época de biberones y papillas, no he sido lo que se dice un tripezai sin fondo. Pero lo cierto es que la historia está plagada de tragones ilustres, algunos bien delgaduchos, como el gotoso emperador **Carlos I**. El recordado escritor y gastrónomo catalán, **Xabier Domingo**, señalaba al caracterizar esa época: "La España de los Austrias, en el aspecto culinario, va de los más rigurosos ayunos hasta las más tremendas cuchipandas. Coexisten en el País los estudiantes famélicos y los ogros cortesanos. **Carlos V** dio la pauta y los tres Felipes que le siguieron fueron dignos descendientes del "gran tragón, por lo menos, en la mesa".

Pero el que figura como el más grande engullidor de la historia, en concreto de espárragos, es **Bernard Fontanelle**, un escritor francés del siglo XVIII. Este escéptico filósofo, que murió pocos días antes de cumplir cien

EL GASTRÓNOMO BRILLAT-SAVARIN RELATA EN SU LIBRO "FISIOLOGÍA DEL GUSTO" QUE EL SECRETARIO DE TRIBUNAL LAPORTE LLEGÓ A ENGULLIR 32 DOCENAS DE OSTRAS

años, era un vicioso de la receta de "espárragos a la flamenca", es decir, con mantequilla fundida y con huevos duros rallados. El escritor tenía una gran amistad con el abate **Terrasón**, quien también era un entusiasta de los espárragos. Pero este último los prefería preparados con salsa vinagreta. Una noche, que se disponían a cenar juntos en casa de Fontanelle, el abate sufrió una apoplejía justo en el momento de sentarse a la mesa. La reacción del flemático anfitrión no se hizo esperar y antes de socorrer a su amigo, se dirigió corriendo hacia la cocina y ordenó que todos los espárragos fueran a la flamenca.



Para más abundamiento en el tema, **Jean Anthelme Brillat-Savarin**, en su célebre obra "Fisiología del Gusto" (1825), relata que fue una vez a visitar a **Sieur Laporte**, secretario de uno de los tribunales del Directorio, un gran aficionado a las ostras. Decidieron cenar juntos y comenzaron con ostras. Brillat escribe: "Lo acompañé hasta terminar la tercera docena, cuando lo dejé seguir solo. Cuando llegó a treinta y dos docenas decidí interrumpirlo. Amigo, no es su destino comer ostras hoy. Comencemos a cenar. Así fue, y Sieur cenó como cualquier ciudadano que se encuentra en ayunas..."

Y como no, resulta obligado citar a la hermana del precitado gastrónomo. **Pierrete**, glotona reconocida. Se cuenta que ya anciana, el mismo día de su fallecimiento, se sentó a la mesa para almorzar y comió con su voracidad habitual. Ya en los postres, sintiendo un desfallecimiento cardíaco llamó imperativamente a la camarera: "¡Rápido, rápido, que me muero! ¡Traedme el postre!"

AFTER A GOOD MEAL

Underberg

... TO FEEL BRIGHT AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS
AROMÁTICAS DE 43 PAISES

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

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



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.



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

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



HALLOWBEER

Entramos en noviembre, un mes que parece desapacible para tomar cerveza, dejamos de tomarnos las cañas en la terraza del chiringuito y nos pasamos al tintorro y las infusiones dentro de un bar. ¡Pues no! hay que seguir disfrutando de la cerveza, hay que buscar nuevos estilos, como las **"Pumpkin"** o también llamadas **cerveza de calabaza**.

Que no os asuste eso de que llevan calabaza aliñada con **canela, jengibre, clavo y pimienta negra**, es extraño, sí, pero este estilo de cerveza se elabora

desde hace más de **doscientos años** en Estados Unidos y sigue siendo una de las reinas de los bares compitiendo en ventas con las ya famosas IPA's.

Es una cerveza que se hace con una base normal de cebada, a poder ser pálida de color, y con lúpulos nobles, que no sean los protagonistas en esta receta. Después en la última fase del hervido del mosto se le añade la **calabaza**, que previamente se habrá **dorado al horno**, para que así se noten más los azúcares de dicho fruto. En ese momento también se complementa con algunos toques de canela y demás especias, para que no sea tan sosa. Ya que si solo añades la calabaza, notas como si a la cerveza le faltara un pelín de sabor.

Y si no sois de celebrar **Halloween**, y queréis probar otras cervezas de temporada con productos más cercanos, podréis probar las **cervezas de castaña**, que se elaboran siguiendo un ritual muy parecido al anterior. Estas cervezas son más alcoholicas y se deben tomar un pelín menos frías, para así captar los aromas y sabores de todos los ingredientes.

Animaros a probar la **Imperial Pumpkin Ale** de la estadounidense Southern Tier, con 8° 6% ABV, color ámbar, espuma densa y con un cuerpo intenso donde se notan la vainilla, canela, jengibre y ¡cómo no! la calabaza.

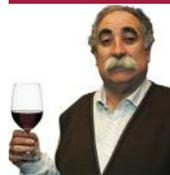
Si os apetece probar algo más cercano, pedir la **Pumpkin tzar**, elaborada por la famosa Naparbieb. Hacen una Pumpkin imperial stout, de 11° 4% ABV. Color negro, muy intensa de sabor y aroma. Perfecta para tomarla con tranquilidad un día lluvioso dentro de un bar.

Y por último, la **Imperial Brown Ale** de castaña, de la catalana Cervesera del Montseny. Color ámbar oscuro, espuma densa, aromas ahumados pero un sabor dulce.

Y sobre todo, ¡no dejéis de pedir cerveza artesana en los bares!

DI... VINOS

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



ALBARIÑO "SIN PALABRAS" 2014

Adegas Castro Brey es una bodega familiar D.O. Rías Baixas situada en la subzona del Ulla. Es un valle térmico donde se realiza la auténtica viticultura del granito. Ejemplo de producción artesanal y las técnicas más avanzadas de criomaceración y fermentación controlada en acero inoxidable.

Se puede poner más tecnología al tema, pero no más cariño y empeño. Éste es escuetamente el perfil por el que se mueve en el cotidiano trabajo una pequeña bodega gallega que hace las cosas con la cabeza y, por supuesto, con el corazón.

Se abastecen de viñedos propios en sistema de conducción en emparrado con 12 has. Viñedos de las variedades albariño, treixadura, godello, torrentés, caíño tinto y mencía.

Como es lógico para hacer un buen vino hace falta una no menos excelente materia prima. Castrobrey cultiva unas viñas en emparrado al objeto de airear las cepas y mejorar la maduración al mismo tiempo. Realiza un minucioso cuidado de la viti vinífera mediante métodos tradicionales como la poda y el atado de las viñas. Todos los restos del paillo así como los del bagazo después de destilar el orujo se utilizan como abono del campo.



El trabajo que se realiza en Adegas Castro Brey constituye una auténtica fusión de trabajo artesanal: poda, atado de las viñas con bimbio (mimbre), recolección manual, etc. con técnicas avanzadas de fermentación

controlada en cubas de acero inoxidable. Los vinos resultantes son embotellados tardíamente a fin de disfrutar de nuevos matices obtenidos con el paso del tiempo. Para elaborar este albariño se ha realizado una selectiva recogida durante la vendimia de las cepas viejas de la zona alta de la finca, de poca profundidad y base granítica. Se ha reducido la producción de las hectáreas que se seleccionan por el albariño Sin Palabras, rebajándolas a menos cantidad de la cual permite la D.O. Rías Baixas.

Un albariño con mayúsculas: color amarillo cítrico, intenso y untuoso, de acidez sumamente equilibrada y francamente recomendable. Maidaje: Mariscos, verduras, arroces, cocina oriental y platos con especias. Lo pueden encontrar en exclusiva en la Vinatería.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 12 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!

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN

(Essencia Wine Bar & Store)

Zabaleta, 42 (Gros).

Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



DONOSTIA & SANLÚCAR

Sanlúcar de Barrameda. Así se llama el lugar donde quiero pasar parte de mi vida. Es por esto que el pasado mes de Septiembre, unos cuantos pirados del vino, ocho concretamente, nos acercamos a tierras sanluqueñas con el claro objetivo de reconocer el terreno para una futura jubilación.

Han sido siete días de gloria, de disfrute pleno, de reencuentro con uno mismo. Siete días en los que en todos y cada uno de ellos te das cuenta que no te has equivocado, que el vino no es sólo tu trabajo sino que es una parte fundamental de tu vida y que sin él serías otra persona completamente diferente a la que eres.

El vino es algo muy grande, siempre he pensado que hace a las personas más abiertas, comprensivas y generosas. Así lo han demostrado todas las gentes que nos han recibido en sus casas, bodegas y tabernas.

Alonso Ruiz, al frente junto a su hija **Rocío de Bodegas Mons Urium**, nos hizo pasar una tarde maravillosa, donde no paramos de charlar acerca del pasado, presente y futuro de los vinos de Jerez. Qué bien lo pasamos! Qué buenos están los vinos de Urium! Qué gente más encantadora!

Sanlúcar de Barrameda no sería la misma sin la pasión, sinceridad y locura de nuestro gran amigo **Fernando Angulo**. De su mano conocimos el **pago de Mahina**, donde nacen varios de sus vinos, los cuales probamos *in situ* junto al "**Bolli**" y a **Antonio**, experimentados viticultores del lugar. Visitamos su preciosa bodeguita, minúscula, caótica. Fernando, eres ya muy grande, aunque lo serás mucho más en el futuro. Posteriormente, tras un poteo por las tabernas del Barrio Alto, con cantos jondos incluidos, disfrutamos de una sensacional comida en **La Herrería de Paco Félix**, una preciosa taberna con un patio digno de ser considerado patrimonio de la humanidad. Platos tradicionales sanluqueños a unos diez euros por cabeza...¡casi nada!

Probablemente **Gutiérrez Colosía** sea la más tradicional de las bodegas que visitamos y una de las pocas que quedan en el Puerto de Santa María. Vinos serios y bien definidos. Pero estando en el lugar donde nos encontrábamos, no podíamos dejar pasar la ocasión de comer en el nuevo **Aponiente. Ángel León**, el sumiller **Juan Ruiz** y todo el equipo del restaurante hicieron posible que pasásemos una jornada gastronómica inolvidable, sin duda alguna de las mejores vividas hasta ahora a lo largo de nuestra vida.

Conocimos también a los hermanos **Francisco y José Blanco**, de **La Callejuela**. Anduvimos por su viñedo, vigilados en todo momento por sus conejos de campo y probamos sus excelentes y personalísimos vinos, de extrema finura. Recientemente han sacado al mercado una manzanilla de añada, siendo pioneros en esta nueva tipología de vino, la cual podéis disfrutar, incluso por copas, en ESSENCIA.

Probablemente, los momentos que más me han marcado en este viaje hayan sido los pasados con **Ramiro Ibáñez**. Apunten bien este nombre señores. Nos dimos cita en su pequeñísima bodega, en Bajo de Guía, a pie de playa,



con todo el Guadalquivir y el Coto de Doñana enfrente, ¡qué maravilla!. Ramiro no es una persona cualquiera. Domina la historia, conoce en profundidad los suelos y las uvas, derrocha pasión en sus palabras y además es humilde. Consciente del momento tan importante por el que pasan los vinos de Jerez, ha impulsado, junto a otros elaboradores revolucionarios de Sanlúcar, El Puerto, Jerez y Chiclana, el "**Manifiesto 119**", en el que se establecen una serie de puntos con el fin de relanzar los vinos de la región. Entre estos destacan el dar más importancia al trabajo en el viñedo para conseguir una uva de mayor calidad, recuperar las Casas de Viña donde vivían antiguamente los capataces o la elaboración de vinos sin encabezar. Sin duda, las bases del futuro de los vinos de Jerez, o como a ellos les gusta decir: "la construcción del futuro según el pasado".

Un buen amigo me dijo hace tiempo: "Dani, cuando vayas a La Guita de Misericordia, en el Barrio Alto de Sanlúcar, comprenderás todo mucho mejor". Dicho y hecho. Allí nos recibió el gran **Eduardo Ojeda** con los brazos abiertos. Una magia especial inunda las paredes de este templo. Es algo difícil de explicar. Cuando sientes ese escalofrío de emoción en tu interior, te das cuenta que no estás en cualquier sitio. Es una experiencia imprescindible para todo amante del vino. Podría compararse al peregrinaje de un musulmán a La Meca o de un budista al monte Kailash en el Tibet. Emocionante, muy emocionante.

Con lágrimas todavía en los ojos y en compañía de Eduardo, acudimos a la **Taberna der Guerrita**. Allí nos había preparado **Andrés Conde**, del afamado restaurante "La Cigaleña" de Santander, una fantástica cata de vinos de Jura, tras la cual dimos cuenta de una deliciosa comida gracias al buen hacer de la madre del gran **Armando Guerra**, "er Guerrita" para los amigos. La Taberna der Guerrita es otro de esos lugares imprescindibles a visitar en Sanlúcar. Armando es además uno de los impulsores de ese "Manifiesto 119" y una de las personas que más está apoyando a los jóvenes valores gaditanos. La Taberna tiene una sala de catas donde se celebran durante el verano muchas de las mejores catas del estado, contando con la presencia de excelentes elaboradores, periodistas, críticos vinícolas, sumilleres, etc. Un auténtico lujo.

Una semana irrepetible entre amigos, buen tiempo y muchos de los mejores vinos del mundo. Donostia debe hermanarse con Sanlúcar, ESSENCIA y La Taberna der Guerrita ya lo han hecho...

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

FIESTA DE LA ALUBIA DE TOLOSA



La Fiesta de la Alubia se celebrará en Tolosa los días 21 y 22 de noviembre, organizada por la Sociedad Gure Kayola. Durante estos días se celebra una gran fiesta alrededor de este producto. Los bares y restaurantes de Tolosa presentan los nuevos pintxos de la temporada a base de alubia de Tolosa. Tras conocer el grano de alubia de mejor calidad en el Concurso de Productores, se celebra el concurso gastronómico para premiar el mejor plato. Paralelamente se celebra la feria especial para ofrecer al visitante todas las opciones: compra de producto, degustación de alubias, innovaciones gastronómicas...

En este tradicional concurso gastronómico toman parte alrededor de 20 parejas de cocineros procedentes de Tolosa y de otros pueblos de la provincia (Beasain, Legorreta, Eibar, Pasaia, Hondarribia, Donostia...) e incluso algunos

llegados de Alava, Vizcaya, Navarra y Cantabria.

La peculiaridad de este concurso reside en que la alubia que se suministra a los cocineros participantes ha sido la ganadora en el concurso de productores del día anterior.

Tras el concurso gastronómico se celebra en el Tinglado de Tolosa una gran alubia popular para cerca de 500 comensales.



Feria de San Martín en Zegama

El sábado día 14 se celebrará en Zegama la Feria de San Martín, una jornada festiva en la que sobresaldrá como acto destacado el XVII Concurso de Quesos de Pastor de Urbia y Sierra de Aizkorri. El programa comenzará con la exhibición y concurso de ganado vacuno, bovino y caballo, la apertura de los puestos de venta y exposición de verduras, la feria de artesanía local, la elaboración de queso a la antigua usanza y la venta de talos en la Plaza del Kiosko. El concurso de quesos de oveja latxa tendrá lugar en el frontón de la localidad a partir de las 11:00, y pasadas las 13:00 se procederá a la entrega de premios. La jornada acogerá también partidos de pelota y distintas actuaciones de música folclórica.

Morcillas y buzkantzas

Zumárraga celebrará el Buzkanta Eguna el domingo día 1. La jornada servirá para conmemorar el trigésimo Memorial J.M. Busca Iusui. A partir de las 11:00 y hasta las 14:00, los visitantes podrán disfrutar del mercado local, con exposición, venta y degustación de buzkantzas, además de económicos pintxopotes, música popular, herri kirolak, artesanía y talleres destinados a los más pequeños. El sábado 7 se celebrará en **Beasain** la feria extraordinaria de productos autóctonos, además del XXXI Concurso y Cata de Morcilla, organizado por la Cofradía de la Morcilla. Un año más, el Paseo de Gernika acogerá diversos puestos para la exposición y venta en los que los chacineros artesanos y elaboradores ofrecerán la degustación de sus lotes. El programa incluirá asimismo la celebración de la feria del vino, así como la ya tradicional degustación de paella elaborada con morcilla. Por último, en **Ormaiztegui**, el domingo día 29 tendrá lugar el XXIX Concurso de Morcilla, la XVIII Feria y Concurso de Componentes de la Morcilla, además de la decimocuarta edición del concurso gastronómico de platos elaborados con morcillas locales.



okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

gabiralde 2 - ormaiztegui
tlf. 943 88 48 29
panaintziñe@msn.com

Txerri Azoka en Mutiloa

Para el domingo día 8, el Ayuntamiento de Mutiloa ha organizado los actos de la octava edición de la Txerri Azoka, jornada ferial en la que se podrán probar y adquirir diferentes productos porcinos, además de ver la exposición de cerdos o asistir a la degustación de productos como morcilla, chorizo o jamón.

Nuevos cofrades en Tolosa y Eibar

Dos nuevos capítulos se celebrarán este mes de noviembre en sendas cofradías guipuzcoanas. El domingo día 8, el Capítulo de la Cofradía de la Alubia de **Tolosa**. Tras el almuerzo a primera hora de la mañana, la cofradía procederá al posterior desfile que llegará hasta el ayuntamiento, donde tendrá lugar, al mediodía, la celebración del Capítulo y el nombramiento de nuevos cofrades, acto central de la jornada. Después, ronda por Gure Kaiola y Casino, y celebración de la tradicional comida. En **Eibar** se vivirá el domingo día 29 la celebración de un nuevo Capítulo de su Cofradía del Bacalao y la correspondiente entronización de sus nuevos cofrades. Una jornada festiva y gastronómica en la que, además, se organizará un año más el popular concurso de bacalao.

XX Gaztañerre Azoka en Soraluze

Soraluze festejará el día 14, segundo sábado de noviembre, la Gaztañerre Azoka, feria anual local dedicada a la exposición y venta de productos de caserío, que este año cumple veinte ediciones. Desde las 9:00, los asistentes podrán disfrutar de la exposición y venta de ganado y aves, así como de los productos de los baseritarras locales y de diversos artículos de artesanía. Una comida popular precederá a una animada sesión vespertina en la que se podrá disfrutar de la actuación de bertsoaris, música popular y pruebas de herri kirolak.

Concurso de manzana Reineta en Gabiria

El domingo día 15 Gabiria acogerá el concurso y venta de las sabrosas manzanas Reineta, uno de los productos autóctonos que más protagonismo cobran durante esta época otoñal. La jornada estará organizada por el ayuntamiento local y Erbie Elkarte, y en ella se podrán adquirir, además, diversos productos agrícolas.

Erle Eguna en Usurbil

Usurbil acogerá el domingo 29 el XVII Erle Eguna o Día de la Miel, jornada de feria en cuyo programa sobresale el XVI Concurso de Miel, y en el que se concederán premios a las diferentes categorías establecidas para este rico producto natural. Tras la apertura del recinto ferial, la jornada ofrecerá puestos de venta con posibilidad de degustación, música, bertsoaris y un concurso de dibujo. A las 13:30 se procederá al reparto de premios en todos los concursos celebrados y a la subasta de las mieles ganadoras.

Ferias y Mercados

Los productos frutales y de la huerta dispensan gran variedad de sabores a los mercados y ferias locales guipuzcoanas durante estas fechas otoñales, gracias al buen clima reinante en las semanas previas. En **Hondarribia**, feria agrícola todos los miércoles, con venta de productos locales. Y en **Tolosa**, todos los sábados, feria agrícola con productos de los caseríos de la zona. En **Itziar** (Deba), el día 1, Feria de Todos los Santos con concurso y exposición de parejas de bueyes y venta de productos del caserío. Y el viernes 13, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. **Deba** celebrará además, el sábado día 7, su feria agrícola, con exposición y venta de productos locales. Y los martes y resto de sábados, mercado en el paseo cubierto. Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en **Donostia**: Será los sábados 7 (Plaza Easo, Amara), 21 (c/ San Francisco, Gros) y 28 (Plaza Gaskaña, El Antiguo), de 9:00 a 14:00. El domingo 8, en Berastegi, feria agrícola con exposición y venta de productos locales. **Ese**

mismo día, en Erretil y con motivo de las fiestas de San Martín, feria agrícola con exposición y venta de productos locales, así como exhibiciones de deporte rural, concursos gastronómicos, trikittixa y actividades infantiles. En **Mutriku**, Azoka Txikia el día 14, su último día de feria agrícola de los segundos sábados de mes hasta el próximo marzo. Y todas las mañanas, mercado en la Plaza del Mercado. Igual que en **Zumaia**, mercado todas las mañanas, frente al ayuntamiento. En **Arrasate**, el sábado 21, feria agrícola-ganadera. El sábado 28, Feria de San Andrés en **Elgoibar**, donde se celebrará su feria agrícola y ganadera, con exposición y venta de ganado, herramienta agrícola y productos del caserío. En Azkoitia, **por fiestas de San Andrés**, el día 30, exposición y venta de productos agrícolas y artesanos. Fiestas de invierno en las que habrá, además, exhibición de animales, prueba de bueyes, deporte rural, música y degustación de talos de chorizo y bistorra, y otros productos del país. También por San Andrés, el día 30 en Eibar, feria agrícola con concurso, exposición y venta de productos del caserío (verduras, frutas, miel de Eusko Label, queso de oveja y pan artesanal), así como exhibición por parte de los baseritarras de ganado del Bajo Deba y mercado de flores y txakoli. En lo que a mercados artesanales se refiere, **Usurbil** vivirá el día 1, festividad de Todos los Santos, su feria de artesanía. **Donostia** montará los días 1, 8, 15, 22 y 29 su habitual mercado artesanal en La Brecha. El domingo 15, en Leintz-Gatzaga, por San Millán, celebrarán sus XXIII Sanmillanxanak, donde numerosos artesanos instalarán sus puestos en el frontón municipal. En la calle Pilar se podrá ver marroquinería en vivo, con trabajos en cuero. Además, habrá demostraciones de elaboración de diversos productos caseros, se reproducirá el proceso de elaboración de la sidra, y habrá degustaciones de talos y sidra. En **Hernani**, el sábado 14, mercado itinerante de productores en Plaza Berri. Y el domingo 29 se celebrará la XXXV Feria Pablo Lasa, con exposición y venta de artesanía. En **Donostia** se instalará el habitual mercado medieval, del 13 al 15, en Amara. También en la capital donostiarra, la feria mensual de flores y plantas de Gros. Será el sábado 14 de noviembre, de 9:00 a 14:00 en la Plaza Cataluña.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: 

BODEGAS  **UBIDÉ** RIOJA



JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



JAKITEA TRIUNFÓ EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

Entre el 4 y el 7 de octubre se celebró en Donostia, una vez más, el Congreso San Sebastián Gastronomika, que este año contó con una novedad reseñable: la presencia en el mismo de la **Asociación Jakitea** que, además, ocupó un lugar de honor al responsabilizarse de la gestión del Gipuzkoa, uno de los comedores que ofrecía servicio a los congresistas y visitantes.

Dirigidos por **Xabier Zabaleta**, varios de los chefs asociados a Jakitea se ocuparon de preparar los menús de los tres días que duró la vertiente profesional del congreso. El lunes 6, el menú consistió en Ajoarriero, preparado por **Félix Manso** del Gaztelumendi-Anboxon de Irun, Txipirones en su tinta (**Xabier Zabaleta**, Aratz) y Pantxineta (**Rafa Gorrotxategi**). El martes 7, los usuarios pudieron degustar Ensalada de foie (**Jon Ayala**, Laia), Merluza en salsa (**Xabier Osa**, Urgain) y Puding de queso (**Igor Muñio**, Tripontzi). Finalmente, el miércoles 8 la elección fue Pintxo de morcilla de Beasain, Txangurro al homo (**Alex Barcenilla**, Ziaboga), Camilleras de temera (**Txema Martín**, Mesón Martín) y Tarta de manzana (**Juan**

ma Garmendia, Kattalin Erretegia). Las tres comidas fueron un éxito de público y fueron ejecutadas a la perfección. "Me ha encantado la armonía que reinaba en la cocina entre los cocineros y lo bien organizado que estaba todo" declaró **Xabier Osa** del restaurante Urgain de Deba al término de la comida, haciéndose eco de la sensación reinante entre todos los miembros del equipo. Por el comedor Gipuzkoa pasaron congresistas, periodistas, miembros de la organización del congreso, organizadores de Donostia 2016, responsables de Turismo y caras conocidas de la gastronomía y la cultura donostiarra como **Mikel Ubarrena**, **José Luis Rebordinos**, o **Pabí Larrañaga** y **Ana Iparragirre**, entre otros.

Showcookings de comida tradicional

Por otra parte, los miembros de Jakitea participaron en la zona de showcooking mostrando en público su arte culinario. Concretamente, los cocineros que actuaron ante los congresistas y visitantes fueron los siguientes: **Elena Navari**, del restaurante Kostalde (Escalvada); **Félix Manso** (Baseriko kutixiak) **Xabier**





Zabaleta (Kokobxa rebozada); Xabier Osa (Brocheta de bonito); Txema Martín (Taco de buleta); Igor Muñoa (Ensalada de bacalao); **Vera María Cruz da Silva**, de Casa Vergara (Pinxo Vera), Alex Barcenilla (Taco de Txuleta) y **Yon Uyarra** de Salanort (Pulpo y Ventresca). Los shows culinarios resultaron de lo más instructivo y algunos rozaron el show mediático como la muestra de Xabier Zabaleta en la que se apuntó de pinche **Denis Itxaso**.

Jakitea contó también con un concurrido stand en el que los proveedores-colaboradores de la Asociación como **Bodegas Mitarte**, **Cafés Aitona**, **Lacor**, **Sidras Zabala**, **Cervezas Amstel**, **Salanort**, **Foies Rougié** y **Cavas Torelló** pudie-

ron dar a probar sus productos al público. El stand no paró de recibir visitas a lo largo de todo el congreso y contó con un gran ambiente.

Jon Ayala, campeón de parrilla

La presencia de Jakitea contó con un broche de oro el último día del congreso, pues **Jon Ayala**, del asador Laia de Hondarribia, miembros de Jakitea que tomó parte activa en la segunda comida, resultó **ganador del Campeonato estatal de Parrilla** celebrado en el marco del congreso. Se da la circunstancia de que dos de las anteriores ediciones habían sido ganadas por **Ander Esarte**, del asador Txuleta, miembro también de Jakitea.

JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

BAR GAIN: COMER EN LA GASOLINERA

Bar Gain, Axi Taberna, "La Cueva de los Piratas", "el bar de la gasolinera"... son mil las diferentes maneras que la gente usa para llamar a este inclasificable establecimiento situado junto a la gasolinera que encontraremos si nos desplazamos entre Añorga y Hernani, camino a Galarreta, junto a Chillida Leku.

Dirigido por el joven **Igor Intxauspe**, fue su padre, **Inaxio Intxauspe**, quien abrió este local en julio de 1994. Desde que abrió la puerta, Inaxio tuvo claro que no quería trabajar con Menú del día. "O vas a ofrecer calidad sin tener beneficio, o vas a ganar sin ofrecer calidad", eso era lo que pensaba del menú del día, así que desde el primer día decidió ofrecer **pinxtos, raciones, platos de temporada y buena carne**, no en vano Inaxio es conocido por la labor realizada, antes de abrir el bar Gain, en la carnicería Danona de Hernani, que gozaba de una merecida buena fama. Inaxio, de hecho, sigue apareciendo regularmente por el bar, aunque ha dejado las riendas en manos de Igor y del primo de éste, **Asier Sáez**, que se ocupa de la cocina.

Por lo tanto, en Gain no encontraremos una carta fija sino **platos de cuchara, bacalao, productos de temporada...** "Nuestra filosofía es ofrecer una buena relación calidad-precio" nos comenta Igor, "así que compramos los productos cuando están a precio interesante. Los txipirones, por ejemplo, no los compramos al inicio de temporada, que están muy caros, sino cuando bajan de precio. Así podemos ofrecerlos nosotros también a buen precio y de buena calidad, y el cliente se va a gusto. Mi padre siempre ha pensado que fuera de casa hay que comer bien, y aquí intentamos que así sea".

Debido a este sistema, comer en Gain nos puede costar desde alrededor de 15 euros si optamos por los platos que se ofrecen al día y un vino sencillo hasta 40 ó 50 si decidimos comer un chuletón de viejo y regarlo con una de las joyas de su amplia bodega.

Y es que la oferta de vinos de este bar es punto y aparte. Las botellas están expuestas al fondo del bar, entre letreros que muestran diferentes consignas más o menos revolucionarias, y **los vinos pueden adquirirse para consumir en el local o para llevar**. "En Gain tenemos desde los vinos más sencillos hasta muy buenas bodegas como Cirsus, Pago de Carraovejas, etc..." afirma Igor "y nuestro sistema consiste en no cargarle mucho al vino para que las botellas y las bodegas roten y la gente pueda tomar un buen vino a un precio lógico. A las botellas se les carga más o menos un 25% sobre el precio de venta". Esta filosofía con el vino sumado a su buena cocina ha hecho que este local sea frecuentado por conocidas personas del mundo del vino y que el bar Gain haya sido definido como "El Arzak de las Gasolineras" por alguien tan conocido en este mundo como **Manu Méndez**, propietario de La Vinatería de Gros y buen cliente.

Además del vino, **el jamón** es otro de los fuertes de este bar. El día de nuestra visita, nos sirvieron una suculenta paletilla de ibérico de Huelva (ver foto),



pero en Gain podemos encontrar jamón de los Pedroches o de otras denominaciones. Al igual que con el vino y la comida, Igor y su equipo intentan traer el mejor género posible para que la gente lo consuma en el comedor o en la barra, o para que se lo lleven a casa, bien por piezas enteras, bien loncheado por gramos y envasado al vacío. "Aquí siempre se ha vendido muy bien el jamón, y hasta hemos organizado catas entre los clientes", nos sigue explicando Intxauspe, "y ha habido veces que con algún productor de jamón hemos sido récord de ventas en el estado, como pasó en su día con Jamones Benito".

Un punto aparte merece **la barra** del Bar Gain. **Pocos establecimientos, incluso en la capital, ofrecen una barra con la variedad de este bar.** Bocadillos de todo tipo de embutidos (Jamón, chorizo, cabeza de jabalí de Casa de la Cibra...), Morros en salsa, Lengua rebozada, Huevos rotos con jamón, Salchichas de carnicería, Manitas de cerdo, Bacalao, Oreja de cerdo rebozada... El bar Gain abre sus puertas todos los días a las 7:30 de la mañana y desde primera hora se empieza a llenar con una clientela fiel que acude buscando estas especialidades que han hecho que adquiera una fama que trasciende incluso nuestras fronteras, y es que como afirma Igor, "El que no ha estado aquí, es que está muerto".

BAR GAIN (AXI TABERNA).

Área de Servicio entre Añorga y Hernani (Junto a Chillida Leku).

HERNANI - TF: 943 55 66 38

Cierra: Sábados tarde y domingos todo el día



GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

70€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86





“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...



DEBAGOIENA, CON MUCHO SABOR, ZAPOREZ BETETA KONTRASTEDUN LURRALDEA TIERRA DE CONTRASTES

Arantzakuzo Santutegia, Bergara eta Oñatiko alde zaharrak, Aizkorri-Aratz Parke Naturala, Arrikutz kobak, Intxortako Gerra Zibileko ibilaldi tematikoa edota berriki inauguratutako **Bergarako Laboratorio Museoa**. Gune hauek guztiek Debagoiena eskualdeak eskaintzen dizkigun baliabide multzoa osatzen dute.

Hala ere, ez dugu ahaztu behar Debagoienan oraindik pil-pilean dagoela gatzaren inguruko tradizioa. Hori dela eta, ezin bixitatu gabe utzi **Leintz Gatzagako Gatz-museoa**. Tradizio gazi honek sekulako kontrastea sortzen du Bergarako errelleno eta tostoiekin eta Oñatiko txokolatetako osatzen dute tradizio gozoarekin. Azken hau, gainera, gertutik ezagutzeko aukera izango dugu **Txokolateixia, Oñatiko Txokolatearen interpretazio-zentrura** hurbiltzen bagara. Bestalde, **Eskoriatzako Zubiata Labean** bustinezko ontzien bilduma bixita daiteke eta, horretaz gain, keramika-tailerak burutzen dituzte.

Hau gutxi izango balitz, artzainen tradizioa eta gazta egiteko prozesua ezaugutu daiteke artzain-eskola den **Gomiztegi baserrian, Arantzazun**.

Hauek dira Debagoienan bizi daitezken zenbait esperientzia, bere feria eta gastronomiko-ekitaldietan dastatu daitezken eskualdeko produktuk ahaztu gabe: **Aretxabaletako tomate morea**, Getariako Jatorri Izendapenaren barruan dagoen **eskualdeko txakolina**...

Amaitzeko, **Debagoienako Gastronomía Ihardunaldiak** mota guztietako aukerak eskaintzen dituzte: Menu bereziak, sukaldaritzako ikastaroak, ekiozle-er bixitak... Urtean hiru aldiz burutzen dira ihardunaldi hauek.

Bistan da. Kalitatezko produktuez betetako eskualdea da Debagoiena!

El Santuario de Arantzazu, los cascos históricos de Bergara y Oñati, el Parque Natural de Aizkorri-Aratz, las cuevas de Arrikutz, el recorrido temático de la Guerra Civil en Intxorta, o el recientemente inaugurado Museo Laboratorio de Bergara constituyen algunos de los elementos de interés de Debagoiena.

Pero no podemos olvidar que aún en Debagoiena late la tradición salinera, no dejes de visitar su museo salino en Leintz Gatzaga que contrasta con la tradición golosa con productos como los rellenos y tostones de Bergara y el chocolate de Oñati, cuya rica tradición chocolatera se puede conocer en el Centro de Interpretación del chocolate, Txokolateixia. En el Horno de Zubiata de Eskoriatza cuenta con una colección de vasijas de uso doméstico y realizan talleres de cerámica.

Además, la tradición pastoril y la forma de realizar el queso se puede conocer en el caserío Gomiztegi, escuela de pastores.

Estas son algunas de las experiencias gastronómicas de las cuales se pueden disfrutar en Debagoiena en cuyas ferias, eventos gastronómicos se pueden degustar otros productos de la comarca como el tomate morado de Aretxabaleta o el txakoli denominación de origen de Getaria.

Las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena constituyen, con tres ediciones anuales, el evento gastronómico que propone diferentes experiencias, desde menús, a visitas a centros de producción, cursos de cocina...

Broche de oro a una comarca llena de productos de calidad.

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN DEBAGOIENA

ALOJAMENDUAK / ALOJAMIENTOS

Etxe-aundi hotela 943 78 1956
 Goiko-benta pentsioa * 943 78 13 05
 UXARTE alojamendua 943 79 12 50
 ARTEAGA 943 71 18 81
 ARREGI 943780824
 URKULU 943770041
 LAMAINO ETXEBARRI 943763506
 GOROSARRI 943715727
 ZUMELTZEGI 943540000
 Soran hotela ** 943 71 53 98
 Soraluze Hotela ** 943 71 61 79
 Santa Ana Hotela *** 943 79 49 39
 Hotel Mondragon *** 943712433
 Maialde Casa Rural 943 78 91 07
 Hotel Santuario Arantzazu*** 943 78 1313

JATETXEAK / RESTAURANTES

Tartufo jatetxea 943 76 35 51
 Taberna Berri jatetxea 943 79 20 67
 Errastiko jatetxea 943791013
 Soran jatetxea 943 71 53 98
 Soraluze jatetxea 943 71 61 79
 Maialde jatetxea 943 78 91 07
 Hotel Santuario Arantzazu. Jatetxea 943 78 1313
 Santa Ana Jatetxea 943 79 49 39
 Goiko - benta jatetxea 943 78 13 05
 UXARTE jatetxea 943 79 12 50
 ARTEAGA 943 71 18 81
 ZUMELTZEGI 943540000
 Lasa jatetxea 943 761055
 Hilarion jatetxea 943 770169
 Gure-Ametsa jatetxea 943 71 49 52
 Etxe-aundi jatetxea 943 78 1956

GOZOTEGIAK / PASTERÍAS

Txokolateixia (Gourmet denda) 605763595
 Mujika gozotegia 943 76 10 34
 Larrañaga gozotegia 943 761051

MUSEOAK / MUSEOS

Gatz Museoa 943714792

EKOIZLEAK / PRODUCTORES

Gomiztegi baserria 943 251008

TURISMO BULEGOAK / OFIC. TURISMO

Bergarako Turismo Bulegoa 943 779128
 Oñatiko turismo bulegoa 943 78 34 53
 Debagoieneko informazio eta interpretazio zentroa 943 79 64 63
 Leintz Gatzagako turismo bulegoa 943714792

INDUSTRIA BISITAGARRIAK / IND. VISITABLES

AUZO LAGUN 943 794 611
 Jakion (industria bisitagarria) 943 71 46 86



DEBAGOIENA ZAPOREDUN PROPOSAMENAK

Urriaren 17tik abenduaren 8ra izango dira **DEBAGOIENEN XXI. JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK**. Aintzindariak elkarlanean, lehen jardunaldiak 2009an antolatuz ziren, Debagoiengan dauden balabide gastronomikoak balorean jartzen dira elkartzu lehen, bigarren eta hirugarren sektorean.

Eskualdeko 6 jatetxek menuak eskaintzen dituzte eta aldi berean, hainbat jarduera proposatzen dira; produktuen ekoizpen prozesua eza-gutzeko bisita gidatuak, sukaldaritzat tailerrak, azokak, dastatzeak, postre lehiaketa...



esperientzia gastronomiko zabala. Jardunaldietan parte hartzen duten **Etxe-Aundi, Goiko Benta, Hilarion, Lasa, Maialde eta Santa Ana** jatetxeen menuetan garaiko ondorengo produktuak azalduko dira: ondoak, bakailaoa, sagarra, intxaurrak eta gatzainak. Gainera, mahaietan Leintz Gatzagako gatzaga egongo da. Menu guztiek bi lehen plater, bi bigarren plater, guztiak razio erdikoak, bi postre, bat aukera eta hasierako mokadutxoak dut.

Del 17 de octubre al 8 de diciembre se desarrollarán las **XXI. JORNADAS GASTRONÓMICAS DE DEBAGOIENA**. Pioneros en el trabajo cooperativo, las primeras jornadas se organizaron en el 2009 para poner el valor los recursos gastronómicos de Debagoiena

6 restaurantes de la comarca ofertan sus menús y además, se proponen una serie de actividades; visitas guiadas para conocer los procesos de elaboración de los productos, talleres de cocina, ferias, catas, concurso de postres... ofertando una experiencia gastronómica amplia. En estas jornadas participan los restaurantes **Etxe-Aundi, Goiko Benta, Hilarion, Lasa, Maialde y Santa Ana** que en sus menús incluirán los siguiente productos de la estación: hongos, bacalao, manzana, nueces y castañas. Además, en todas las mesas se colocará sal de Leintz Gatzaga. Todos los menús cuentan con dos primeros platos, dos segundos platos, en ambos casos medias raciones, dos postres a elegir uno. Conoce Debagoiena a través de nuestra gastronomía....



LA DONOSTIA DE LOS CANO

Dirigen, cada uno por su cuenta, tres establecimientos (restaurante, cervecería y bar de pintxos) que son, cada uno en su género, de lo mejorcito de Donostia. Son profesionales, atentos con su clientela y cachondos, aunque saben sacar las uñas cuando es necesario. Llevan la hostelería en la sangre, y esa sangre (y el corazón que la bombea) la tienen dividida entre la Sevilla natal de Helio y Toño y la Hernani adoptiva de los tres y cuna de Juanjo. Son los hermanos Cano, y aunque no todo el mundo los relaciona y no es fácil verlos alternando en grupo, OndoJan.com los ha juntado y ha disfrutado de una agradable jornada compartiendo sus recuerdos y su buen humor.

Del Guadalquivir al Urumea

Helio (1950) y Toño (1954) nacieron en el Barrio de San Jerónimo de Sevilla, así que fueron testigos y protagonistas de la epopeya

que vivieron sus padres, **Juan Cano y Adelina Jiménez**, obligados como tantos otros a cambiar de aires y de vida para poder subsistir. El destino y el ladrillo les trajo a Ergobia y posteriormente a Astigarraga para asentarse finalmente en Hernani, concretamente en el Grupo José Antonio (Actualmente Sagastialde), donde vinieron al mundo Juanjo (1960) y Dori (1969) aunque esta última no ha optado por la hostelería como sus hermanos. En pleno barrio, Juan y Ade se hicieron con un kiosko en el que, recuerda Helio, “menos periódicos se vendía de todo. Era un kiosko para críos pero se vendía aguardiente, galletas, vino, la-



Los Cano (De izquierda a derecha Toño, Juanjo y Helio) junto a Néstor Moráis, otro hostelero de casta con el que Juanjo y Helio comparten barrio y hasta bloque, pues sus locales se encuentran en la paralela calle Inigo).

tas... eran los 3 metros cuadrados mejor aprovechados del mundo". El kiosko fue el germen de una intensa actividad comercial y hostelera que ha llegado a nuestros tiempos, tal vez debido a la bendición de José Elgarresta, legazpiarra que por aquel entonces ejercía como párroco de Hernani.

Periódicos y ultramarinos

Entre 1958 y 1962, mientras sus padres se ocupaban del kiosko, Helio y Toño ejercieron de "periódicos", pues vendían todos los días El Diario Vasco y La Voz de España por los alrededores de la estación y el Barrio de la Florida. La venta la realizaban a voz en grito y "Puerta a Puerta", décadas antes de que dicho término se popularizara, con otro sentido, en Hernani.

(Sigue en la página 20)



OSTALARITZAREN "DALTON" ANAIK

Josema Azpeitak, Ondojan.com-eko koordinatzaileak, gure lehengusuei buruz idatzeko eskatu zidanean, Dalton anaiak etori zitzaizkidan gogora. Zuetako askok oroimenean iltzatuta izango dituzue Lucky Luke-n komikietan (eta marrazki bizidunetan) ateratzen ziren lau anaiak haiek. Protagonista nagusiaren arerio ohikoak ziren arren, gogoko nituen lau anaiak haiek, eta euren altuerari erreparatuta, txikienetik garaienera, eskailera perfektu bat osatzen zutela esan liteke. Cano Jiménez anaiak ez daramate kapelarik, eta Dalton anaiak ez bezala, hiru dira: Helio, Toñi eta Juanjo; arreba bat ere badute, baina ez diogu artkulu honetan aipamenik egingo, ebeko emakumeak, bizibidea ateratzeko, sukaldetk urruntzea erabaki baituzten.



Leire Cano
(Kazetaria)

Ocho apellidos vascos fima, *Alli abajo* telesaila edota *Tú al norte y yo al sur* saioa gogoko baduzue, esango dizuet, gure etxean, duela 40 urte baino gehiago gertatu zirela Hegoaren eta Iparraren arteko nahasketak, eta

uztarketa horien fruitu garela gu. Gure etxean, ohikoa da sevillan bat arin-arina dantzaten ikusteak; euskaldun berriak eta andaluziar banerakoak, denetik dago gurean. Moldetk ateratzen diren hiru anaiak dira Helio, Toñi eta Juanjo. Helio eta Toñi Sevillan jaio ziren. Egunkari-saltzaile gisa hasi ziren lanean; haurrak zirela, gure aitarekin batera, goizean goiz jaiki eta berripaperak saltzen zituzten Hemaniko Florida auzoan. Juanjo, berriz, hemaniarra da. Oso iaizera ezberdina dute, baina ostalaritza geneatan daramatela esan liteke, gure osaba Juanek, duela 50 urte baino gehiago jarri baituzten marixan Hemaniko Elcano taberna, Canotarren 'inperioaren' lehen mugarrietako bat. Eta noski, nire neba Harkaitzentzat eta niretzat, Elcano tabernako kroketa "munduko onena" zen, eta umetan bet este izan genuen Elcano taberna gure abizenari zor zitzaioela (urte batzuk geroago oharatu ginen Elcano Kalean zegoelako zuela izen hori).

Helio bizurduna, anai nagusia, hitzak neurtzen dituen horietakoa da. Baina haren begirada irakurtzen dakigunok, badakigu noiz dagoen aldarre onean, eta Donostako Alde Zaharreko **Etxe** tabernan, bere giron, bet dago umoreko. Edozein aitazkia da ona urdaiazpiko plater bat eskatu eta harekin bi hitz egiteko. Primerako urdaiazpikoa aterako dizue Heliok. Izan ere, urdaiazpikorik onena

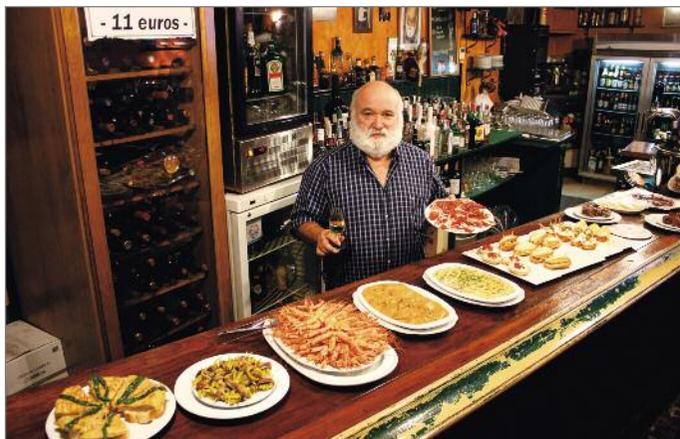
aukeratzeko, Kordobara bidaiatzen du urtero, Toñi anaiarekin batera, eta irribarre batekin itzultzen dira bet, eztei-bidaia gozo batetik etorriko balira bezala. Eta bai, txerriei argazkiak ateratzen dizkiete, eta pauma dotoreen luma koloretuenek ere ez lukete, haien begietan, horrelako dirdirarik eragingo.

Lorea auzoko **Mesón Lugaritz**-en arduraduna Toñi da. Garaian garaiko produktuekin prestatutako mokaduak eta platerak eskaintzen dituzte, mimo handiz egindakoak (alberjina batek ez dute parekorik), eta Gabonak gerturatu ahal, edonori zotna kentzeko moduko pestiño-ak (azukretan edo eztan busttakoak) ere prestatzen dituzte. Toñiren espezialitateak, eskaintzen dituen jakin gaxoez gain, kirolak dira: futbola, birindularitza, pilota, zezenak... Ezagun du kirola bizi egiten duela, eta gustura aritzen da bezeroekin solasean. Ez dakit kirolak eta gastronomiak fiskarekin zer nolako lotura duten, baina Mesón Lugaritz Unibertsitateak gertu dagoenez, asko dira bertan otordua egiten duten abokatu, filosofo eta fiskariak; eta jakin badakit, Fisika Nobel saridun batek ere dastatu dituela Lugaritzeko sukaldetk ateratako jakiak.

Alde Zaharreko garagardozaleen tenplua da **Etxeberria** taberna. Juanjo Cano 'kapitainak' gidatzen du, eta beste hainbat tabernatan topatuko ez dituzten garagardoak dastatzeko modua izango duzue bertan. "¡Qué pasa, elegante!" batekin agurtuko zaituzte Juanjok, eta laster batean konturaturako zarete, hiru anaien artean, bera dela berriusena. Berriusena eta... saltseroena? Lehen garagardoa zintzurrazten duzunerako, familia-bazkaria antolatzeko gai da, eta "familia-bazkaria" diodanean, "makro-topaketa" esan nahi dut. Gogoan dituzue gangsteren filmetako familia-topaketa horiek, handik eta hemendiki iristen diren auto dotoreekin? Ba gauza bera, baina auto ez hain dotoreekin.

Gizon handi baten atzean emakume handi bat egoten dela esan ohi da. Eta ezin, beraz, artkulu hau amaitu, Etxebeko, Mesón Lugaritzeko eta Etxeberriako barra-sukaldeetan makina bat ordu sartuak dituzten Arantxa, Merve eta Arantxari besarkada estu bat bidali gabe. Besteak beste, Mervek etxean egindako okaran marmeladak hamaika gosari gostatu dizkidalako.

CADA UNO EN SU CASA... Y BACO EN LA DE TODOS:



ETXEBE

lãigo, 8 (Parte Vieja) 943 42 13 40

Entrar en el Etxebe es como retroceder unas décadas en el tiempo. Suelo de madera crujiente, barra alta y larga repleta de pintxos, luz tenue... pocos locales de la Parte Vieja tienen el encanto de este viejo establecimiento que **Helio Cano** dirige desde 1986 junto a su mujer, la cocinera mutiolarra **Arantxa Agirre**, con la que comparte dos hijas (Liemí y Maider) y la vida desde junio de 1975. Arantxa fue la cocinera del Etxeberria durante los tres años en los que el local se mantuvo como restaurante antes de dividirse en los dos actuales, y a día de hoy sigue siendo la que se trabaja las ricas tortillas y las especialidades que adornan la barra (callos caseros, revueltos de hongos, pimientos rellenos, patatas ali-oli...). Son de destacar también los embutidos ibéricos (presa, secreto, carrillera...) en aceite de oliva y, por supuesto, el jamón de Los Pedroches.

Frecuentado por una clientela local y auténtica, Etxebe llama también la atención por su amplia variedad de vinos de gran cantidad de Denominaciones de Origen y por sus más de 34 marcas de cervezas en botella.



ETXEBERRIA

lãigo, 8 (Parte Vieja) 943 42 34 91

"Qué pasa, elegante !!" es el grito de guerra de **Juanjo Cano**, repetido e imitado hasta la saciedad por sus amigos, parientes y seguidores de Facebook, que son legión, al igual que sus clientes, habituales o no, que todos los días esperan pacientemente a las 6 de la tarde a que el Etxeberria abra sus puertas para poder disfrutar de sus 22 cervezas de barril y sus más de 10 cervezas artesanales y clásicas trapenses en botella. Las cervezas rotan continuamente para que siempre haya alguna nueva abierta. Y cuando un barril se



EL IMPERIO DE LOS HERMANOS CANO JIMÉNEZ



vacía, Juanjo coloca un vaso sobre el grifo y éste no se vuelve a pinchar hasta el próximo jueves, de forma que si acudimos este día siempre habrá una o varias cervezas recién empezadas. Juanjo cuenta, además, con una amplia variedad de montaditos para acompañar la ingesta de lúpulo, elaborados con excelentes productos como Salmón ahumado, Torta del Casar, Anchoa y Sardina ahumada, Morcilla de Sotopalacios, Chorizo riojano...

Juanjo lleva casado 24 años con la hermaniera **Arantxa Rekalde**, que le ha dado una hija, Maialen, y un hijo, Jon, que le echa una mano en la barra en las horas punta.



MESÓN LUGARITZ

Avenida de Tolosa, 79 (Lorea - El Antiguo) 943 21 85 03

El Mesón Lugaritz, antes conocido como Lugaritz a secas y situado a 10 metros del local actual, está dirigido por **Antonio Cano** (Toño o, mejor, Toñín para los amigos) con la ayuda y la complicidad de su mujer, la cocinera de Olazagutia **Mertxe Beraiz**, y **Mamen**, la hermana de ésta. Este pequeño local, que cuenta con un pequeño comedor con media docena de mesas es, hablando en plata, uno de los restaurantes donde mejor se come en la ciudad. Eso sí, que nadie espere una carta o una oferta fija. En Mesón Lugaritz encontraremos, tanto en la barra como en el comedor, los productos de temporada y de mercado que toquen en cada momento. En verano podremos disfrutar de los mejores tomates de los alrededores, en otoño nos servirán un revuelto de hongos sin igual, en invierno no faltará la caza (ver portada y página 21) y en primavera harán su aparición los espárragos frescos. También son imprescindibles sus croquetas, los mejillones, las croquetas, las sardinillas marinadas... así como los embutidos de los Pedroches y su gran variedad de vinos. Toñín es (de momento) el único abuelo de los tres hermanos gracias a Naia, la nieta que le ha proporcionado su hija Nerea.





(Viene de la página 17)

El siguiente paso fue la apertura, el 8 de diciembre de 1962, de **"Ultramarinos y bodeguita Juan Cano"**, una tienda de comestibles situada en el Barrio de las Villas, a un paso de Zinkoenea. La tienda de los Cano se convirtió en un establecimiento imprescindible para los hermaniarrias y para los baserritarras de los alrededores, que acudían a puñados. "Ultramarinos y licores, los de Cano los mejores" o "Si quieres pasar un rato sano, ven donde los hermanos Cano" fueron algunos de los slogans utilizados para la tienda por Helio, que ya para entonces apuntaba maneras.

En Ultramarinos Juan Cano se vendían productos de calidad. Según recuerda Toño "Como pasamos a vivir encima de la tienda, la gente venía aunque estuviera cerrada, y los días de fiesta vendíamos más que entre semana. Se vendían muy bien productos como Bovril para salsas, guisantes Mimo, jamón cocido Noel, membrillos de Puentegeñil... también se vendía aceite y vino a granel, vino de grado, de Jumilla. El vino lo traía Arregi de Astigarraga y posteriormente Ekarri".



El bar Elcano

En 1967, la tienda de ultramarinos se convirtió en el Bar Elcano. El nombre llevó a confusión y a más de un cachondeo, pues se trataba de "El bar Elcano, en la Calle Elcano y lo dirigía la familia Cano". Demasiada coincidencia o ironía del destino. "A la inauguración del bar, además, vino todo Getaria" recuerda Juanjo, "porque dentro había un lienzo que era el cuadro más grande de Gipuzkoa dedicado a Juan Sebastián Elcano".

En el Elcano se daban menús y comida que se encargaba de preparar día a día Ade, la madre de los Cano. Ade era una gran cocinera clásica y el bar fue conocido por sus riñones al Jerez, que Ade preparaba en sartén con vino blanco, así como sus "espuertas de patata", una ración de patatas trituradas y fritas que causaba sensación entre la clientela. También tenían mucha fama las patas, que los Cano adquirían en el mercado de la Bretxa, en su empeño de ofrecer un género de calidad a sus clientes.

En 1970 falleció Juan Cano, pero Elcano, al cargo de Ade y sus tres hijos, siguió siendo durante toda la década el bar de la familia, manteniendo la línea inicial.

El "asalto" a Donostia

La década de los 80 trae consigo, en diferentes etapas, el "asalto" a Donostia por parte de los Cano. Inicialmente, en 1981, los tres hermanos se hacen con otro bar en Hernani, el **Txema**, y en 1983, Helio y Juanjo adquieren el mítico restaurante **Etxeberria** de la calle Iñigo. "Se lo cogimos a Enrique Golarazena y Margarita Aldanondo, aunque el local existía desde antes de 1900" recuerda Helio. Durante 3 años los Cano no cambiaron la línea del local, hasta que el 31 de diciembre de 1985 el establecimiento deja de ser restaurante. En julio de 1986 los dos hermanos deciden repartirse equitativamente el negocio y el local se divide en dos (Etxebe y Etxeberria) que quedan tal como los conocemos actualmente.

Fueron años en los que los Cano revolucionaron, a su manera, la Parte Vieja. "En el Etxeberria fuimos los primeros en poner el grifo de San Miguel selecta, y también los primeros que empezaron a importar cervezas en lo Viejo" recuerdan Helio y Juanjo, que opinan que "algún día se debería hacer una celebración entre la gente que frecuentó en los años 80 la calle Iñigo, porque durante aquellos años en estos bares se han creado parejas, ha habido separaciones y divorcios, broncas...". Tampoco faltan anécdotas, pues son muchas las personas que pasaron por estos bares. "Cuando aún era restaurante, **Pablo Milanés** cenó aquí y pidió bacalao. Lo acompañó con Johnny Walker etiqueta roja y dijo que era el mejor bacalao que había tomado en su vida" nos cuenta Helio, "Hace unos 4 ó 5 años vino de nuevo a Donostia y apareció por el bar. Le ví un poco perdido y le conté que sí, que estaba en el mismo sitio pero que ahora eran dos bares. Todavía se acordaba".

Toño, por su parte, siguió en el Txema hasta que en 1987 abrió con su mujer, Mertxe Beraiz, el Lugaritz en el Antiguo, que pasó en 2008 a su emplazamiento actual, a 10 metros del original.

Bien avanzado el siglo XXI, estos tres "tasqueros-taberneros" siguen en activo con tres locales que cuentan con una clientela fiel y entregada que, en muchos casos, frecuenta los tres establecimientos. Y hay algo en lo que siguen coincidiendo los tres: el convencimiento de que "Los hermanos Cano no piensan jubilarse nunca". Como afirma lapidariamente Helio: "Los Cano, de la barra, a la caja".

> PERDIZ EN SALSA



Ingredientes (4 personas)

4 perdices; 6 cebollas; 2 puerros; 2 zanahorias; 2 manzanas; tomillo; 1 hoja de laurel; sal; pimienta; caldo de pollo; crema de Módena; 1 copa de Brandy

Elaboración

Salpimentamos las perdices limpias y vacías y las doramos en aceite de oliva. Retiramos las perdices y echamos las verduras en Juliana.

Cuando estén doradas, echamos el Brandy y lo quemamos. Añadimos el caldo de pollo, añadimos las perdices, y dejamos que se hagan a fuego lento durante dos horas.

Égilea / Autora:

Mertxe Beraiz

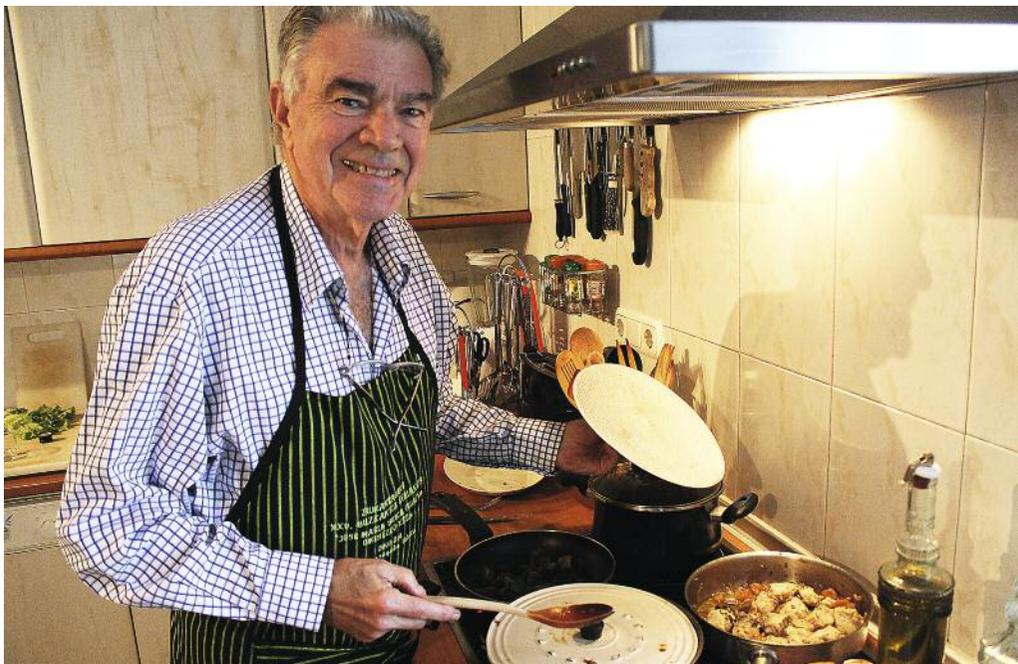
MESÓN LUGARITZ
Avda. Tolosa, 79
(El Antiguo-DONOSTIA)
Tf: 943 21 85 03



Sacamos las perdices, trituramos la salsa y la pasamos por el chino.

Optativamente, podemos acompañar este plato con unas rodajas de hongo fresco hecho a la plancha.





JUAN JOSÉ LAPITZ: HONDARRIBITARRA UNIVERSAL

“Afortunadamente, en la Gastronomía no he encontrado más que amigos” es la frase con la que Juan José Lapitz (Hondarribia, 1934) resume su larga trayectoria vital, ligada indisolublemente a la cocina, la alimentación y el mundo editorial. Y es que este bidasotarra ha conocido a cientos de personas a lo largo de las mil y una actividades que ha desarrollado a lo largo de su existencia: **escritor, periodista, editor-impresor, gerente de supermercado...** hasta una granja de cerdos ha dirigido Juanjo Lapitz, que posee un acervo cultural culinario gastronómico como pocos en Gipuzkoa.

Juanjo nos recibe en su preciosa casa, situada en pleno casco antiguo de Hondarribia, que cuenta con una hermosa huerta que le regala a lo largo del año tomates, calabazas, manzanas, limones... que utiliza para sus guisos, pues es él quien cocina en casa. Nuestro anfitrión nos sorprende con un menú variado e

universal que se inicia con unas mollejas de pato, un guiso inequívoco a su espesa, **Maritu Usandizaga**, natural de San Juan de Luz, para seguir con un plato menorquín, un *Tumbet*, una especie de pisto elaborado con cebolla, pimientos, berenjenas, patatas y tomates. A continuación degustamos un jugoso atún marinado, preparación provenzal transmitida por un cocinero de Girona y cuya receta recientemente ha compartido en su sección semanal de El Diario Vasco. Antes de pasar a los quesos, Juanjo nos acaba de extasiar con la Fritada, plato típico de Hondarribia que se comía tradicionalmente el 24 de diciembre. “Ese día” nos cuenta Lapitz, “los pescadores rendían las cuentas anuales del barco. Empezaban subiendo a Guadalupe con galletas y vino rancio para dar gracias a la virgen por las capturas del año. A continuación bajaban a la Hermandad de pescadores donde cada barco tenía su mesa y hacían una buena comida en la que



el plato principal era la fritada. Y cuando en fiestas se invitaba al alcalde o al obispo, también se les daba fritada. Es un plato similar a la Axoa de Iparralde que se conserva en algunos lugares del norte de Navarra, como en el Casino de Lesaka, donde todavía permanece en la carta”.

Incansable divulgador gastronómico

El de Juanjo es un rostro conocido entre los guipuzcoanos. De hecho, su fotografía nos saluda todos los sábados desde la sección “Saber y sabor”, en las páginas gastronómicas de El Diario Vasco. Su colaboración con el decano donostiarra cumplirá 22 años ininterrumpidos el próximo mes de enero, aunque su labor en prensa viene de mucho antes. “Empecé a publicar mis artículos en 1974 en La Voz de España, recomendado por mi amigo **Javier Arámburu**. Allí me dieron la última página del periódico donde publicaba artículos sobre pueblos de Iparralde. Todos los viernes iba con **Fernando Artola** a conocer nuevos sitios. Puse en la pared de casa un mapa de Iparralde y comencé a poner una chincheta en cada pueblo que visitaba. No paré hasta pasar por todos”. Estos artículos fueron recopilados por Juanjo en su segundo libro “Amar Euskal Herria conociéndola”, que sucedió a su bautismo de fuego editorial, “Anecdotario hondarribitarra”, un canto a la memoria de su padre, **Pedro “Perico” Lapitz**.

A finales de los 70, Juanjo empezó a trabajar en el nuevo diario DEIA donde publicó artículos gastronómicos, ejerció de corresponsal de Irun y Hondarribia e incluso publicó artículos sobre pueblos de Euskal Herria con el seudónimo de **Kepa Kaizar**. Esta prolífica labor se complementa con la publicación de 37 libros, casi todos de corte gastronómico, y la colaboración regular durante años con radio Loyola, donde sustituyó a su amigo y reconocido maestro **José María Busca Isusi**. La amistad con Busca Isusi es, de hecho, la que más ha marcado a Juan José Lapitz, que además de haber publicado una antología de anécdotas, curiosidades y recetas del gran gastrónomo zumarragatarra (“Semblanza de un Maestro” - Fegoga, 2007-), está ya tomando parte activa en el centenario del mismo, que se celebrará el año que viene.

Fundador de la Academia Vasca de Gastronomía y de Fecoga, la Federación de Cofradías gastronómicas, así como miembro de más de 30 cofradías; protagonista de

> FRITADA HONDARRIBITARRA



Ingredientes (3 personas)

600 gramos de carne de ternera (a ser posible, espaldilla, aunque también queda bien con solomillo); 300 g. de cebolla; 300 g. de pimiento morrón; Aceite de oliva; Vino blanco; Sal; Cognac (optativo)

Elaboración

En una cazuela, rehogamos la carne hasta dorarla y la reservamos.

En la misma cazuela pochamos bien la cebolla y el pimiento. Cuando estén bien pochados, añadimos la carne y un poco de vino blanco y dejamos que se haga todo

Egilea / Autor:

Juan José Lapitz

Editor, periodista y divulgador gastronómico hondarribitarra.



junto a fuego muy lento durante dos horas. Si vemos que se va a secar, podemos añadir un poco más de vino blanco. También admite, si queremos, un poco de Cognac.

incontables anécdotas y aventuras como un viaje hasta Argentina con Maritxu para asistir a la creación de la Academia Hispano Americana de Gastronomía y en el que asistieron a una comida junto al presidente **Carlos Menem**; amigo íntimo de cientos de personas del mundo de la gastronomía como la periodista **Ana Lorente** (Mi Vivo)

que compartió con nosotros la velada... Juanjo Lapitz es pura memoria viva de nuestra gastronomía, una persona para cuyo conocimiento harían falta varias comidas y unas cuantas páginas más. Esperamos volver a tener el privilegio de compartir mesa y mantel con este hondarribitarra vital y universal.





LA CERVE: EL PUNTO DE ENCUENTRO DE TRINTXERPE

¿Por qué será que La Cerve se ha convertido, con menos de 10 años, en uno de los locales más populares y que mejor trabaja en Trintxerpe? Los factores son varios, pero uno de ellos, indudablemente, es **lo variado de su oferta**: La carta de La Cerve es una sucesión inabarcable de **pintxos, bollería, bocadillos, platos combinados, salchichas, ensaladas, pastas, postres...** Nos encontramos ante el típico establecimiento todoterreno donde podemos desayunar, picotear, comer, tomar el café o disfrutar de una cerveza de bodega viendo el partido en su pantalla gigante o relajándonos en su terraza mientras los peques se desfogan en los columpios adyacentes. Céntrico, con una gran zona peatonal delante del local, este establecimiento es ideal para quedar y para dejarse ver en Trintxerpe, una zona que cuenta con un gran ajetreo diario.

La Cerve se ha convertido en el bar del barrio, al que la gente acude en familia, con los amigos o en solitario, a disfrutar de su copioso (muy copioso) y variado menú del día, sus riquísimas hamburguesas de carne de Artano, de sus acertados Pintxos (remarcables las carrileras de ibérico, el morrito frito, la brocheta de langostino...).

Llaman asimismo la atención las **ensaladas**, de considerable tamaño, ide-

ales para compartir. Y por supuesto, hay que destacar la **cerveza de bodega**. La Cerve es la primera cervecería de Gipuzkoa que se ha animado a instalar los espectaculares tanques refrigerados de 500 litros de capacidad que dominan la barra y que distribuyen directamente a los grifos esta cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza local.

La Cerve está dirigida por **Edu Echarrí y Amaia Campos**. Edu trabaja en hostelería desde tiempos inmemoriales con un curriculum que comienza en el Young Play de Hemani y pasa por el Ku, el Molly Malone (tanto cuando era el Zeus como en su etapa actual), el Hollywood y otros, hasta hacerse, junto con Amaia, con el

bar K-bi de El Antiguo, tras el cual decidieron, en 2006, abrir el Paulaner Bierhaus de Trintxerpe, que el año pasado cambió de rumbo para convertirse en La Cerve. Está claro que Edu y Amaia han hecho un buen trabajo. ¿Quedamos en la Cerve y lo comprobáis?



LA CERVE

Euskadi Etorbidea, 53
(Plaza Gudaris - Trintxerpe)
PASAI SAN PEDRO. Tf: 943 39 23 86
Facebook: paulanerbiehause



1



2



3



4



5



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: VARIEDAD EN PINTXOS, BUENAS HAMBURGUESAS Y RICO CODILLO

La degustación que protagonizamos en La Cerve es una buena muestra de la amplia elección que encontramos en la oferta del local: Pintxos, raciones, platos de menú, platos de carta, ensaladas... Si en la variedad está el gusto, en La Cerve hay gusto, y mucho.

1.- Pintxo de brocheta de langostino: Tan rica como la brocheta resulta la potente vinagreta que la acompaña, elaborada con cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, guindilla y zanahoria. Un clásico bien ejecutado.

2.- Pintxo de bacalao encebollado: Uno de los más demandados del local. El motivo está claro: tanto el bacalao como la cebolla están en su punto ideal tanto de textura como sabor. Todo ello sin mencionar su hermoso tamaño.

3.- Pintxo de carrilleras al vino tinto: Otra buena muestra de lo generoso de los pintxos de este local. En este pintxo, que casi llega a media ración, la gelatina se presenta tierna y gelatinosa, acompañada de una salsa densa, sabrosa y succulenta.

4.- Ensalada de ahumados con la Gula del Norte, pasta y langostinos: Tanto Edu como Amaia dan una gran importancia al tamaño de las raciones. "No queremos que el cliente salga con hambre de La Cerve" es una de las máximas de Edu, y esa filosofía queda más que clara en las ensaladas. Tomate, lechuga,

maíz, salmón, pasta... y una cantidad bestial de gulas y langostinos. Una opción de carta ideal para compartir. También están disponibles las ensaladas de Queso de Cabra, César, de Pollo, roquefort y nueces, Granjera, de queso fresco y frutos secos, Mixta...

5.- Hamburguesa Completa. Elaboradas con carne proporcionada por Artano, proveedor de confianza, las hamburguesas son uno de los productos más exitosos de La Cerve. "Los fines de semana esto parece una hamburguesería" nos comenta Edu, que también cuenta en su carta con otras como la Solitaria, la Pasaia, la Clásica, la de Pollo con queso, la Doble especial...

6.- Codillo al horno. Plato que a menudo se encuentra en el Menú del día, por lo que no se puede asegurar su presencia todos los días en La Cerve. Nos encantó la textura, crujiente por fuera y tierna por dentro, así como el punto de horno, jugoso y nada seco. Un plato que nos deja con ganas de volver a La Cerve para degustarlo más tranquilamente.

7.- Tarta de queso. Al igual que el anterior, éste es uno de los platos del interesante menú del día de La Cerve (actualmente a 10 euros), por lo que no se puede asegurar su presencia todos los días. Eso sí, siempre hay alguna tarta casera como postre aunque no sea necesariamente de queso.

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

COMPLETO TOUR GASTRONÓMICO-TURÍSTICO JAPONÉS EN DONOSTIA

Aunque el verano ha caído ya en el olvido, no podemos dejar de reseñar la visita realizada a Bilbao, Donostia y Araba que realizó el pasado mes de agosto una curiosa asociación de amantes de la cocina vasca de la mano de nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, que había tenido la ocasión de conocerles el año pasado, cuando fue invitado por el Gobierno de Japón a conocer la gastronomía del país del Sol Naciente.

El gasteiztarra **Fernando Alonso**, por aquel entonces, destinado en la embajada española de Tokio, invitó al legazpiarra a una de las reuniones de dicha asociación, que se reúne regularmente en casa del prestigioso doctor **Masahiko Shirota**, para degustar diferentes productos de nuestra tierra. El grupo se animó a conocer el País Vasco, y acompañados de Fernando Alonso e **Itziar Aloria**, colaboradora de Basquetour, desembarcó el 12 de agosto en Bilbao, ciudad en la que les esperaba Azpeitia, que les había preparado un recorrido a medida por la ciudad y sus bares, incluyendo visita al Guggenheim y el Puente Colgante y paseo por el Puerto Viejo de Getxo.

Pero la jornada más intensa fue, sin duda, la del jueves 13. A las 9.30, el grupo ya se encontraba en el restaurante **Arzak**, donde **Xabier Gutiérrez** les mostró la bodega y el laboratorio del establecimiento. Del Arzak, el grupo se desplazó al bar **Bergara** de Gros, donde **Monty Puig-Pei** les dio a probar los emblemáticos pintxos del mismo. De Gros, los japoneses acudieron al mercado de la Bretxa, donde pudieron degustar la cocina de **Mertxe Bengoetxea** además de unos txakolís bien servidos de la mano de **Iñigo Mas Lago**, del siempre cautivador bar **Azkena**. De ahí, nuevo salto y visita a la monumental bodega del **Rekondo** del Antiguo, donde el sumiller **Martín Flea** les transmitió su pasión por el lugar y por los vinos en general y nueva parada en el restaurante **Aratz**, donde pudieron probar tres de las grandes especialidades tradicionales de nuestra tierra: las guindillas fritas de Ibarra, la chuleta de viejo a la parrilla y el queso Idiazabal de la mano de **Xabier Zabaleta**. Se imponía parar temporalmente la copiosa ingesta, por lo que la visita continuó con la típica e inevitable subida en funicular al Monte Igeldo, y un paseo en microbús por la sinuosa carretera que une este monte con la vecina localidad de Orio.

El día daba a su fin, aunque los japoneses tuvieron tiempo de pasar por el **Borda Berri** de la Parte Vieja para degustar sus sabrosos callos de Bacalao al pil pil, así como por **Casa Tiburcio** donde **Tibur Eskisabel** les dio a probar el begihaundi en su tinta, y el pintxo de bonito encebollado, que ha ganado este año el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. La jornada concluyó con la visión de los fuegos artificiales de la pirotecnia Brezac Artífices de Francia. Al día siguiente, los japoneses acudieron a la Rioja Alavesa y a Gasteiz y el sábado emprendieron el camino de vuelta a su país.

Entre los visitantes, además del cirujano Masahiko Shirota, se encontraban personas como **Chiaki Horikoshi**, pintor de gran prestigio, **Kiyoshi Takeyama**, arquitecto y profesor de la Universidad de Kyoto, **Yasuhiro Kondo**, de la productora de televisión NHK y otras personalidades relacionadas con el mundo de la TV y los medios de comunicación. Sin duda, una interesante visita para Donostia, ya que nuestra gastronomía y nuestro país están ahora muy de moda en Japón.



Ariba: La asociación japonesa posa frente al Restaurante Arzak, acompañados de Xabier Gutierrez.

En el Centro: Con Monty Puig-Pei y su esposa Katixa, en el bar Bergara de Gros.

Abajo: Expectación nipona ante la habilidad de Iñigo Mas Lago, del bar Azkena de La Bretxa

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04

PRESENTADA LA RED DE MUSEOS GASTRONÓMICOS DE EUSKADI

Varios museos enogastronómicos de Gipuzkoa, Araba y Bizkaia han conformado una red con el fin de ofrecer una oferta más rica, dinámica, completa y preparada para el turista interesado en la gastronomía y vinos de Euskadi: la **Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi**.

Para presentarla, **Basquetour-Agencia Vasca de Turismo** del Gobierno Vasco, impulsora de la iniciativa, ofreció una rueda de prensa el pasado 5 de octubre en la Sede del Gobierno Vasco en Donostia. Allí se encontraban presentes miembros de los museos y centros participantes en la iniciativa: **Caserío Museo Igartubeiti** (Ezkio-Itsaso), **Centro D'Elikatuz Zentroa** (Ordizia), **Centro de Interpretación del Queso** (Idiazabal), **Gorrotxategi Museo de la Confeitería** (Tolosa), **Sagardoetxea Museo de la Sidra Vasca** (Astigarraga), **Txakolingunea** (Bakio) y **Centro Temático del Vino Villa-Lucía** (Laguardía). Hay que destacar que todos estos establecimientos que forman la Red de Museos y Centros Enogastronómicos son miembros del club de producto turístico "**Euskadi Gastronómica**", creado por Basquetour.

En la rueda de prensa intervinieron **Joxe Maria Alberro**, director de Sagardun Partzuergoa, en representación de los museos y centros que conforman la Red, y la directora de Basquetour, **Arantza Madariaga**, recalando ambos la oferta variada que se ofrece con esta red al turista y la importancia de trabajar en red. Según comentaron respondiendo a las preguntas de los periodistas, la red está abierta a la incorporación de futuros miembros relacionados con la enología y la gastronomía. Como afirmaron ambos responsables, esta presentación "ha sido el primer paso para esta red de gran futuro para trabajar en proyectos conjuntos".



NACE EN LEGAZPI LA COFRADÍA DE LA OVEJA

El 30 de Septiembre se dio a conocer, en el Ayuntamiento de Legazpi, la creación de la Cofradía Vasca de la Oveja, creada con la intención de "promover y fortalecer la actividad que desarrollan nuestros caseríos". Esta cofradía, primera que se crea en la comarca de Urola Garaia, nace consciente de la importancia de la oveja en la cultura y la gastronomía del Valle del Hierro, ya que en Legazpi se organiza anualmente en Artzai Eguna de Gipuzkoa, en el que la oveja tiene una importancia primordial, y por otra parte en el municipio existen varios productores de queso de Idiazabal (Makatza y Erraizabal), así como un Ecomuseo sobre el pastoreo instalado, precisamente, en el Caserío Erraizabal. La cofradía anunciará en un futuro las actividades que se organizarán en torno a la oveja.



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



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]

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



ONLY
20€
SEULEMENT

Best
in the World

GOURMAND
World Cookbook Awards

LE MEILLEUR LIVRE DE PINTXOS DU MONDE

jatetxe gida

restaurantes

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



Los reyes de la parrilla, en Gastronomika

Sin duda, la tradición ha sido una de las principales protagonistas del Congreso Gastronómico de Donostia. Además del gran peso que ha tenido en el mismo la **Asociación Jakítea** (ver pág 10), la parrilla ha adquirido una gran importancia a lo largo del mismo. Tres de los más prestigiosos parrilleros de Gipuzkoa, **Andere Esarte** (Asador Txuleta, Donostia), **Aitor Manerola** (Asador Pabiku-Enea, Lezo) y **Xabier Díez Ochoteko** (Asador Casa Nicolás, Tolosa), ofrecieron dos espectaculares cenas en el Hotel Maria Cristina los días 5 y 6 de octubre. En ambas hubo que colgar el cartel de "completo" y los cocineros fueron ovacionados al término de las mismas. La parrilla también estuvo muy presente en la entrada del Palacio Kursaal, donde el equipo de **Josper** no paró de asar chuletas y diversas viandas para compartir entre los curiosos y visitantes y, por supuesto, en el **Campeonato Nacional de Parrilla**, en el que quedó ganador **Jon Ayala**, del Asador Laia de Hondarribia (foto central), y en segundo lugar el tafallés **Aingeru Larrasoña** (foto inferior), que tras varios años al frente de la Sidrería Iribas, abrirá este próximo enero la Sidrería Baldorba en Pamplona.



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.restaurantebirtxarri.com



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *Pescados frescos a la parrilla*, *Magret de pato con foie*, *Chuletón a la parrilla*, *Entrecot con setas*, *Costilla*... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25-30€ **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.

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 maizisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con puerro 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**, **Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú 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.

LASA



BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como **Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho**, **Pichón relleno de hígado de pato y trufa**, **Papillotte de hongos con trufas**, **Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso**, **Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína**, **Ahumados caseros**, **Lenguado relleno de mousse de gambas**, **Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos**, **Laminado de rabo y berenjenas**, **Ciervo braseado con puré de castañas**, **manzana y jalea de grosellas**, **Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...** Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 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.

TOKI ALAI



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

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



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

BEASINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por Iñigo Sánchez e Itxaso Sarabaga, 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 ventosa, Fritos caseros, Ajoarriero...) y montaditos tostados al momento. Destaca también su terraza y su cuidada selección de vinos por copas. En la carta nos encontramos con platos como Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado... Destaca también la variedad de postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso... **Menú Azkarra:** 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 27€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

RK JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolareahotel.com

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho e Iban Mate 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 cochinito 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 Bodas y todo tipo de eventos. Destacan sus menús, elaborados con platos de carta, destacando su Menú de fin de semana, (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 de vinos y pintxos primorosamente elaborados y la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes. **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 txangurro:** 29€ **Menú especial de pollo a la brasa:** 19€ (Por encargo) **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, Cochinitillo asado (los fines de semana y bajo encargo)*... Iturrigoxo abre a las 10 de la mañana ofreciendo **pinxtos, cazuelitas y raciones**. Cuenta, además, con un **salón polivalente**, ideal para celebraciones, con capacidad para 60-70 personas aproximadamente. **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Medio menú:** 7,50€ (Café incluido) **Menú Fin de semana:** 23€ **Menú de sidrería:** 22€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes (invierno).

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la 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 pinxtos, 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.kantabrijajatetxea.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, Panibineta, Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por 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 al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de brioche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

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**, **Pantxineta**...

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 mostrar como sus **Pintxos** (*Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de champiñón-queso...*) y **Raciones**, destacando los **Calamares frescos hechos en casa**, auténtico buque insignia del local. Pasando al comedor, en Nerea nos encontramos con una **cocina tradicional con toques modernos en todos sus platos**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas** (*De ahumados, Templada de hongos, De frutas tropicales con cabra...*) así como especialidades como **Carilleras al Oporto, Delicias de pato, Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando el **Arroz con leche**. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un Menú Especial por 30 euros compuesto de dos entrantes, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Regentado 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 marisco (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

AZPIKOETXEA

LEGAZI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



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, Chiripones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas...** **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

PATXIKU-ENE

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



LEZO

8º GAINTXURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuenea.com



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

Cada vez hay más sitios donde comer carne, pero menos para recordar lo comido. La obsesión de Aitor Manterola y su hermana Karmele es que no olvidemos lo comido en Patxiku-Enea. Sito en el alto de Gaintzurizketa, 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 maíz*, *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.

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. Iker Markinez en los fogones y Sandra Aparicio en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones*, *Hongos salteados*, *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.

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

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.**

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



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

ALDASORO

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...*). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (*De langosta, de bacalao, de bixipiron...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...*). La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUEÑA
685 794 755 - 677 293 697

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CONCERTADOS 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, Chuletillas 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.

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 Botarri 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 Guisuelo, 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.

PITTO RACING

OLABERRIA

GAINERA AUZDA, S/N
(KARTING DE OLABERRIA)
TEL. 699 92 62 55

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduras salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de vieja 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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpurua y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazo 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 pintos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas.** **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú especial de fin de semana:** 23€ (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



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

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 solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI

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



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, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera!

Dastatze menuak: 35-50€.
Atsedeen 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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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



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, Lengüado...*), 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, Kokobxas de merluza en salsa o rebozadas, 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 Ciauriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito**. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada, Calareadas* directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi, Txistorra de Baztan, Alceas con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoiarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la **Koka estilo Baztan** o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BEHARRI SAGARDOTEGIA

DONOSTIA

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA

NARRIKA, 22 (P. VIEJA)
TF. 943 43 16 31
www.sidrieriabeherri.com



Mikel Ezama, ha abierto la **más actual de las sidrerías donostiarrias**: Beharri, un precioso establecimiento que ofrece gran cantidad de posibilidades. En la planta baja hay dos comedores y dos modernas kupelas con **sidra al Txotx de Zapiain**. En dicho espacio, además del menú de sidrería se puede optar por **platos y raciones**: *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 para comer a base de **Raciones** (*Huevos rotos con ajoarriero, Guindillas fritas, Calamares, Ensaladilla...*), Pintxos calientes o pintxos fríos. En esta planta, Beharri cuenta también con una **barra repleta de pintxos fríos** (*Salmon en escabeche, Ensaladilla...*) y una tentadora pizarra de **pintxos calientes** (*Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokobxas de bacalao con potaxas...*). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiain servida directamente del txotx. **Menú de**

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 antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Ibxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

BRANKA



DONOSTIA

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

C/ OQUENDO, 1
(HOTEL Mª CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



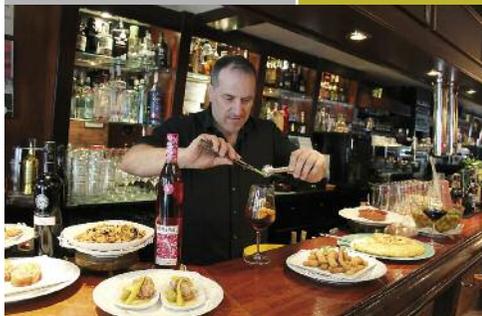
Situado en los bajos del Hotel Mª Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas*,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

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



En pleno centro de Reyes Católicos y dotado de una preciosa terraza se encuentra Café Viena, reinaugurado a fines de 2014 por **Kris Tarrío** y **Jesús Mari Pérez Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. **Al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañarlo, podemos optar por opciones de **picoteo** como *las Rabas de calamar*, *el Croquetón de jamón*, *Gambas en gabardina*, *Corazones de alcachofa confitados*, o *los Champis caseros de "La Gel"*. 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 *Xtapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*... y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras*... así como **Hamburguesas normales o vegetales** y buen **Chuletón**. También cuenta con una **carta de Arroces y paellas** y **risottos**, y unas novedosas y sorprendentes **Patatas Alcalde**. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Ternina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **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

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

COCINA CASERA Y PARRILLA
EN EL CENTRO DE DONOSTIA



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 ajoarriero; Brick de hongos...* **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, *Chuleta a la parrilla, Pollo de caserío* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaladre, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisito de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como **Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra**, **Salteado de verduras variadas** y a la **parrilla con jamón**, **Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones**, **Ensalada de baxguro y 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 txanguro**, **Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez** (Premio Cadena SER), **Antxoa rellena de piquillo** (Premio Sociedad Gastronómica), **Taco de pulpo**, **Bacalao confitado...** así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los **Hongos con jamón**, **Callos y morros caseros**, **Rissotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Lumagorri relleno de setas y bacon**, **Huevos estilo 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.kenjihakashi.com

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de buleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sifra...* **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, pintox 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-Tónicos 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 GONI, 5 (BROS)
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.

¡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?

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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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*, *Lenguado dos pieles con salteado emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana y salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta: 45-50€**. **Menú degustación: 80€**. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabranroca, Mero...) y la **Chuleta de buey** suministrada por **Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como **Chipirón Pelayo** , **Kokobas salteadas** , **Hongos a la plancha** , **Menestra de verdura** , **Revuelto de kokobas** ... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación** , **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada** . Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias** . **Carta** : 50-60€ **Tarjetas** : Todas. **No cierra** .

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia** que cuenta con **servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo** . Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE** : **Lunes a viernes** : 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) **Sábados, domingos y festivos** : 14,95€ (mediodía y noche) **Niños de 4 a 8 años** : 6,95€ **Niños de 0 a 3 años** : Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas** : Todas. **Horario** : 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieirra, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki** , es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (de solomillo o de atún), la **Tempura** (de verduras, de langostino o mixta), o los **Pinchos** (de pollo, de ternera o de gambas). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la **Sopa de miso** , la **Ensalada japonesa** o los **Tallarines udon** . **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI** : **Menú Osaka** : 32€ **Menú Tokyo** : 35€ **Menú Kyoto** : 48€ **Tarjetas** : Todas menos American Express. **No cierra** .

TERESATXO

DONOSTIA

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

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



Dirigido por **Garbini Arriabalaga** , 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 holería artesanal** hasta las **cenas** , pasando por los **pintxos** , 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*, *Ternera al curry rojo*, *Lomo de dorada al estilo Szechuan...* Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 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.txuletarestaurante.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**: *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos plancha o en revuelto...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas *Croquetas de Txuleta* o sus *Nuevos Bocadillos de Txuleta* o de *Ajoarriero*. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carniceros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

DONOSTIA

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 **Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobas de bacalao con foie-gras* y un *velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en trineblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piquillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos...* **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran tasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650133 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 Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Alarcones Igeño, 943 223662
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849
Alberro. Aito Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 4. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatz. Errolaburu. 943 218479

ALL I OLI

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

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

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

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

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

APEADERO

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz. Iatetxea. Plaza Ametzakas, 943 474246
Aroka. Sierra de Añoria, 5. 943 452192
Artola. Salud. -Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITAU

El boxkito 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 Izpiza, 15. 943 279098
Astelena. Inigo, 1, esq. P. Constitución, 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. 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, 8 (Martutene), 943 45 13 04

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

BAZTAN

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

BAZTARRE

Abierto a las 06:00. Desayunos y pintxos
Virgen del Carmen, 25 (Egia), 943 11 63 50

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

BCN

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

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

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

Bera-Bera. Galko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluz. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz. Garbait, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel I, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zaraguetta, 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-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

Alto cocinero en miniatura respetuoso y trabajador
Femin 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. Balañaga, 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. Arco Amara. Plaza de Inim, 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, 15. 943 463993
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintxos y vinos
Mayor, 21 (Parte Vieja), 943 43 10 73

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Iobos. J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antigua-, 943 217320
Danena. Enbeltran, 9 -Parte Vieja-, 943 425197

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 9. 943 457940
Doctor Livingston. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagastotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amillera, 9.
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egoseri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibaritara. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Orkologia, 34. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Marío. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Bidea, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txito, 4. 943 279799
Elena. General Echagüe, 7. 943 420357
Ems. Be Garrote Grill. Igara Bidea, 37. 943 227971
Erika. Autonomía, 1. 943 459639
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553
España. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 295116

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
Etxaide, 4 (Centro), 943 69 25 37

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

Etxalde. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEIBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
Inigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkologia, Igeño, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZEIZA

Cocina tradicional con toques de autor
Avda. Saturnegi, 13 (Ondarreta), 943 21 43 11

EZKURRA

La mejor ensaladilla rosa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 21 30 75

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balnearios, z/g, 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320888
Gambrinus Bretxa. C. La Breba, 943 426514
Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Gandera Sidreria. C. Com. Gandera, 943 394358
Garbala. Pº de Colón, 11. 943 280919
Garibai 21. Garibai, 21. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbeltran, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

DISFRUTASE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

GIPUZKOAN NON JAN?

Gorosti. Plaza del Tfoire, 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 espectaculars salones de bodas
Pº Gudamendi, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

Gure Arkupe. Iztingorra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 427510

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satorrugeti, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21-Igeldo- 943 317665
Hotel Pelizcar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibaí. Getaria, 15. 943 428764
Ibaí Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igela. Pza. Inbar, 2-Igela- 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo- 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

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

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñautis. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautis. Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu- 943 313933

IOMBI

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

Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iratzo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irgoien Eretf. Cam. Petritza, 10. Zubietta, 943 372875

IRUÑA

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

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Irritz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isa del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

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

ITURRIOZ

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

Izarpena. Embeltran, 16. 943 424576
Ixtasde Asador. Atxabareka, 83. 943 371585
Ixtasne. Ibaí-Aide - Martutene- 943 470757
Izagirre. Bidebarite Berr. Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izaraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Javier-etxea. Avda. Añorra, 943 369026
José Mari. Fermín Cabeltón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juanito. Embeltran, 6. 943 427405

K-BATI

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

Kalaberri. Matia, 50 - Antigua- 943 212101
Kalko. Padre Oriolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

KAYAK

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

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

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukuari. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zumorla, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Laramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

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

LA COLCHONERÍA

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pintxo
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja), 947 78 74 44

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Marisquería. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Minera (pizzeria). Uribeite, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizarra, 5. 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. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326837
La Venta de Curro. 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. Gorgojo, 1 (El Antiguo), 943 22 81 33

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



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Ekaritea. Inbaurondo, 42. 943 288246

MAMISTEGI

Cocina tradicional actualizada de mercado
Pº Oriamendi, 14 (Aiete), 943 31.15 70

Mandarin Zabeleta, 32. 943 320217

MANDRÁGORA

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

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Oñarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965

Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 94218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
MendiZorrozt. Plaza Lizardita, 4. Igeldo, 943 210223
Mercedero 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 espectaculars vistas
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Mompas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Namika, 7. 943 424861
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

Munto Berrí. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

Los mejores bokatos de sates del mundo mundial
Namika, 16 (Parte Vieja), 943 42 73 27

Narru. Zubietta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Butzintzuri, 10. 943 217151
Nineu. Zumorla, 1. 943 303162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golazubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oilyos. Erregezarria, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Ortizia. San Lorenzo, 6. 943 442244

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuñete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 423907
Osinaga. Corsarios Vascos, 2/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 213940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

PAGADI

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

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, 2/g. 943 218330

PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berrí, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 2/g. 943 421179
Pasaleku. Cº Ilumbite, 11. 943 461865
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

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

¿DÓNDE COMER EN GPUZKOA?

Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930

PEPE

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

Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txistu. Eskalategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 2/g. 943 310896
Playa Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soborio asador templo del buen producto
Portuetaxe, 43 (Igora). 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramunko Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. S. Jerónimo, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pº de María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidrería. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Salpiqui. Calzada Vieja de Alegremita, 3. 943 325310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437636
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

Dorcasí Total Bar
San Marcial, 37 (Centro). 943 43 49 22

S. Yelo Esp. Gastro cultural. Pza Zubuaga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha
San Marcial, 8-10 (Centro). 943 42 42 10

Sidrería Ametzí. Ametzí Gokoia-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarría. Enberráñan, 5. 943 420421
Sidrería Inzaurreondo. Pº Zubuaga, 7. 943 292074
Sin Café. Urbieta, 4d. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C, C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Herz, 3. 943 227842
Syrán. Pza. Irún, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 - Gros, 943 273561
Tejoria. Tejoria, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eñola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...
Avda. Zarautz, 85 (Igora). 943 21 33 08

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276623
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txaluga. Fermín Calbetón, 3. 943 423875
Txepeta. Pescadería, 5. 943 422227
Txinista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarraberrí, 2. Barrio Igrara
Txirrita. Isabel II, 3. 943 456960
Txiskueñe. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Baileizaiga, 2/g. 943 212979
Txistu Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoiko. Mian, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantorola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuetaxe, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzeta, 6. 943 431964

TXONDORRA

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

Txoxa. Kristobal Baileizaiga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETCA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 29181
Urbarechena. Puerto, 16. 943 428362
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pío Baroja, 15. 943 317890
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiolata. Carlos, 116. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgullu. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Ipuiza, 33. 943 291891
Urrobi-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460336
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratzo, 49. 943 392463
Vía Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Viduaire. Paraguirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina. Uñola-Garate, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Yama. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabalza. Zabalza, 51. 943 276488
Zagüán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zappi. San Marcial, 7. 943 506767
Zela Txiki. I. Rendi, 7. 943 274623
Zen Fusión. Larrazadi, 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
Zumardu. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larrazte. Larrazte auzoa, 943 652483
Larrazte-Kabe. Larrazte auzoa, 943 653572
Naiarri. Larrazte auzoa, 943 655615
Ostiatu Centro. 943 651876
Estanko Taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452

R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Upan Sagardotegia. Polig. Upan, 943 691253
Urritza Pol. Urtaki, 943 693396
Uziartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Larrañán Disem, 2/g. 943 832700
Altxerri. Ubeugui, 2/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubeugui, 943 890125
Ashé. Bº Santo Ereka, 29. 943 835311
Erota Casa Rural. Olaskoaga, 943 835465
Isturizena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Ekano auzoa, 943 131606
Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Ekano, 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 3. 943 806241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santo Ereka, 2/g. 943 894434
Satxota Sidrería. Bº Santiago, 2/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147733
Uztari. Herriko Plaza, 943 69148321

ALBITZUR

Elane. Entrada de Albitzur, 943 652314

HERRIKO ETXE

Alubios, cocina tradicional y vegetariana
Bajos del Ayuntamiento, 677 34 06 85

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 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, kaxxetillas... y buenos Gin-Tonics!
Larrazte, 25/35. 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 Ostiatu. San Martín Plaza, 943 691836
Alkizate taberna. San Martín Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarte. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segrebre etxea, 2/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzarran, 1. B. 943 655648
Berzartza. Bartolome Duñauran, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Arieta. Arieta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goko, 7. 943 300289
Burundata. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Baustista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztahiaga Sidrería. Bº Burundata, 2/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Kale Berria. 36. 943 593205
Leizarran. Kale Berria, 36. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizatz, 2/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, 943 943 590663
Traineru. Kale Nagusia, 6. 943 593962
Txalaka. Alta Larremendi, 943 591604

Txertola. Gobiuru, 2/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletes de primera y almórcam de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

ANTZUOLA

Haiz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Zubizuri, 6. 943 766349

ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza, s/n. 943 889853

ARETXABALETA

Areiz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Edo. Bº Galatzar, 2/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegaoa. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyara. Solohandui, 8. 943 798657
Guras. Durana, 32. 943 792064
Hiruzia. Plaza Ilargi, 2/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azata, 943 791688
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 799895

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragulate, 24. 943 793991
Buenaena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialoa, 8. 943 798514
Dirazon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elongin. Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastitxua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
Olarze, 25. 943 04 43 88

Goñeagi. Lapurdi, 4. 943 797060
Gaiz Alde Dugaçtion. Iurretzi, 33. 943 791115
Gran Muralla. Oñalora, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzer. Kanpanzer Gaina, 943 582912
Kelalde. Poligono Kaitzale, 2/g. 943 771080
Larretxe. Bº Urdeta, 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 790467
Luakis Zerkaosteta. Iurretzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Monst Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Puduru. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pixelad. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
Bº Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendene. Meztzerreka, 943 771586
Txitxilla Taberna. Gesalazar auzoa, 943 791035
Xorri. Iti. Otalora Lizent, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Otalora, 2/g. 943 772004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797656
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Urdeta, 943 791250

ASTESAU

Iurretzi Ono. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izturtu Asador. Alto de Andazararte, 943 580866
Matxelundui Sidrería. Zabalaita, 11. 943 692222
Oiarrea Gokoia. Gobiollara, 2/g. 943 690251
Paxtine. Errematari, 1. 943 691025
Sarrosala Sidrería. Beñalaura auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleña Sidrería. Camino Oteite, 57. 943 333333
Alorreña Sidrería. Camino Pelaritu, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 951838
Arasta Sidrería. Txortokilleta, 13. 943 651527

GIPUZKOAN NON JAN?

Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartu Siderria. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Buko Taberna. Tomás Alta, 2. 943 551204
Egaitz. Tomás Alta, 9. 943 553943
Erkabitza Siderria. Ergobia plaza/bia, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baseria, 943 556697
Gartzatze Siderria. P. Martiñene, 139. 943 469674
Golkio Irturi. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552422
Ibai-Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Ikata Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Ireta Ibilbidea, 25. 943 330030
Irungo Siderria. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarie Siderria. Caserio Muiñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Erretekote plaza, 2. 943 553498
Luzaga Siderria. Caserio Gartzatze, z/g. 943 468290
Maka. Nagusia, 40. 943 550538
Malditxo. Alaitza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sida. Oñarte Ibil Baserria, 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txorrikoite, z/g. 943 555220
Oñarte Zur Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oñartide Siderria. P. Astigarraga, 943 553199
Petxegi Siderria. Petxegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserio Ioinza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apepegia Plaza, 3. 943 332842
Xingurri Berr. Donostako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yaldé. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

// ATAUEN
Lizarrusi Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskalet. Etxeberria, 58. 943 180037
Urbitorre. Ergobia, 6. 943 180119
Vitor. Heribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA
Atal-Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Erreñu. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trembiñdearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Angeru kalea, 16. 943 852003
Irturi. Kale nagusia, 120. 943 850017
Iztiaz. Aizuburu auzoa, 943 852630
Joseba. Aizibide, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 10. 943 851412
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666

LATZ
 Pintxos, raciones, vinos, y ambiente nocturno
 Kale Nagusia, 55. 943 85 13 19

Maité. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Martite. Martite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizuburu auzoa, Tel.943 853492
Suharrri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txiñogin. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA
Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añeta. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baizera I. Enparan kalea, 6. 943 814664
Baizera II. Salte auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskozta Ostata. Bº Ibarzape, 24. 943 810917

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

Iraurgi. Ildifonso Gurruburga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juanxto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiruri. Loloialko auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816678
Loidia Hotel. Loloialko Hiribidea, 47. 943151616
Mikel Uri. Loloialko Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Ondarzubill. Harzubidea, 49. 943 812071
Oñi-Eturi. Salbe, 21. 943 550689 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarte auzoa. 943 810509

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

Osinapi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo V. 16. 943812040 (Pintxoak)
Pring. Itziar, Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN
Zartagi Jalebe Aterpetxea. Hingunea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzi Enea. Arde Miri, 15. 943 163116
Asegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 802122
Barandiaran. J. Miguel Irturi, 7. 943 809210
Basakana. J. Miguel Irturi, 11. 943 892023
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Geltoki denda. Pza. Barandiaran, 1. 943 089158
Gorrialdeua. Carretera G-634, Km. 1.5. 943 881940
Hiruarti. J. Miguel Irturi, 3. 943 885652



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

Igarra Taberna. Zaldizurreta, 2.
Irtiz etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA
 Carnes y pescados a la parillita de carbón.
 Kates, 4 (Frente Polideportivo), 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Oñi Eturi. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

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

Rubiorena. Zaldizurreta, 7. 943 885760
TU Txa. Nagusia, 18. 943 880000
Txanbanagorri. J. Miguel Irturi, 7. 943 866949
Urtola. Mayor, 7. 943 086151
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA
Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
Venta de Belautza. Leizako Etorbidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI
Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA
Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Nila Pizzeria. Ibaragarri, 3. 943 765099
Azpelti. Arane Etxe, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angujar, 8. 943 765574
Draki Oriental. Fraizkuzuri, 3. 943 250677
Ereño Asador. Fraizkuzuri Enparantza, 1. 943 763851
Elxagi. Mahastarreta, 8. 943 765312
Galway's Irish Pub. San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

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

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

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

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

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-On. Mubiategi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibaragarri, 37. 943 765099
Txarranba. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hotel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berr. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI
Irtari. J. M. Gokoetxea, 34. 943 683078

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

// DEBA
Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atotze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azaitin. Azaitin bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zestorikua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Mondragi, 2. 943 191168
Errota Berr. Ibaizpe Auzoa, 943 194923
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Luzar. Plaza, S. Nicolás, 3. 943 190033

MAZZANTINI
 Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokagin kalea, 7. 943 19 24 27

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Martari, z/g. 943 199397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elosiaga auzoa, 2. 943 199237

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

Zalburdi. Pza. Arkistain 1. 943 192003
(Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

// EIBAR
Agñias Mesón. Pº Urutzitu, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA
 Pintxos, vinos, y dulceritos a la brasa
 Estazio, 7. 943 20 70 32

Azaitin Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

BOSSA
 Más de 50 bocatos en pon, recién homeado
 Egogain, 7. 943 20 67 53

Birjinate. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arraquetta, 4. 943 121650

FOXTTER
 Pintxos, bocadillos y hamburguesas
 Plaza Berra, 6. 943 1212 55

Guri-Guri Asador. Arraquetta, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Añeta, Oñaldea, 3. 943 206844
Luxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701 292
Jalki. Txantze-Zelai, 16. 943 207081

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

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

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

La Jara. Sarasuégui, 5. 943 254300
Lanús. Toribio Etxebarria, 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 208859
Maizka. Calbetón, 8. 943 207730
Mariñe. Oñaldea Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urtiz Barriak, 17. 943 127222

NUEVO
 Pintxos, raciones, platos combinados...
 José Antonio Irujoiz, 21. 943 56 70 36

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

PAULANER
 Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
 Pº San Andrés 3, bajo. 943 20 13 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

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

Wok 999. Oñaldea, 3. 943 121672

// ELGETA
Bola-Toki. Artekale, 1. 943 768284
Esplasia. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 4. 943 768283
Oñalorta. Añeta Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudariaren Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR
Aterpe. San Roke, 5. 943 742959

BELAUSTEGI BASERRIA
 Caserio con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho. Errostarri, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Goñe. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harribi. Olasope, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibai-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740086
Lorion. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Oñak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzuzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txarriiduna. Ernuarribide, 1. 943 740793

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

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 034543

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI
 Especialidad en pintxos y cazuelitas
 Ertikokale, 11. 943 17 64 03

// ERRETERIA
Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alora. Fuerte San Marcos. 943 522271

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

AKER

Pintxos, ambiente nocturno, gin-tonics.
María Lezo, 1. 943 51 61 04

Borda Berri. Campas de Listoreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511047
Donosti Siderria. Zamalabide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalabide-Zentelton, 943 341831
Egi-Luze Siderria. Bº Zamalabide, 943 523905
Eguzki. Oretaia, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 4. 943 527701
Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913

ERRENTIRIAKO BATZOKIA

Pintxos de vanguardia y cocina tradicional
Plaza Koldo Mitxelena, 4. 943 00 24 68

Frantilla. Astigarraga bentak, 943 511445
Frantilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gabinris. C.C. Niessean, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Kurixela. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 512887

LA CEPA

Raciones, pintxos y bokatoks con pan homeado
Viteri, 26. 943 51 10 81

Lapiko. Cors. Iruza, 5. 865 755540
Las Cazuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magüelena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Lizeta. Alameda Carnón, 2. 943 516392
Merrin. Sorginbulo, 23. 943 529614
Mesón Extremo. Pº Izetela, 3. 943 511033
Nagaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oros Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515966
Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

PARAÍSO

Pintxos y cenas las fines de semana
Santxoenea, 4. 943 52 71 93

Peruena. Astigarraga Bentak, 943 512522
Pizzo Sprint. Morigorrieta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Berain, 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

SINDIKATO

Cazuelitas, bokatoks, pintxos, montaditos...
Madelena kalea, 38. 943 34 61 83

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masi-Lodi, z/g. 943 344290
Tej Mahai. Sorginbulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Uñ-Gan. Fandera, 943 344245
Venecia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001

ZUKETZ

Pintxos de vanguardia y cocina moderna
Pza. Koldo Mitxelena, 943 51 88 35

ERREZIL

Antionoren borta. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Izeta. Letea, 943 812867
Larrea. Letea, auzoa, z/g. 943 813524
Larrea. Granada Baserra, 943 815355
Trintxeta. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadzu, 21. 943 714822
Maulanda. Marulandua, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozteia. Aranzubazua, 9. 943 715180
San Miguel. Apurtozaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranzubazua, 26. 943 715046

EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostaua. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostaua. Itsaso, z/g. 943 880315
Anduaga. Industriadale, pab. 1. 943 001207
Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia, 943 725552
Manduhiko Benta. Manduhia, z/g. 943 882673

GABIRIA

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

Gabiriko Ostaua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oñena. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Abeta. Meagaz, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Auzue. Alto Meagaz, z/g. 943 130500
Balearr. Portu, z/g. 943 580011
Elkano. Herentzia, 2. 943 140024
Giroa benta. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipa. Genera Alamo, 4. 943 140500
Ketari. Txorontxe, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264

POLITENA

Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos
Nagusia kalea, 9. 943 34 01 13

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

HERNANI

Akoregi Siderria. Akoregi Baserra, 943 553495
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Siderria. Oñena Auzoa, 7. 943 551502

ARALAR

Pintxos, ensaladas, bokatoks, hamburguesas...
Zapa, 9 943 33 15 06

Arriogain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artzi. Zuluagaita Bailara, 57. 943 330455
Belzarate Etxea. Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. Bº Urumea, Arano, 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 352629
Eizimendi Siderria. Oñena Bailara, 38. 943 556405
Elorri Siderria. Oñena Bailara, 13. 943 336990
Erriogurua-Enea. Iruñeta, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337
Fogollaga. Bº Ereñu, 60. 943 550031
Gaia Artea. Galartea, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550222
Goiko-Lastola Siderria. Ereñu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332229
Gure Ametsa. Pol. Ezitago, 5. 943 330986
Iparagire Siderria. Bº Oñena, 10. 943 550238
Irutxite. Epole, 7. 943 552480
Irutxi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Siderria. Oñena, 943 556879
Iruñalde. Bº Ereñu, 50. 943 330461
Izare. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreru. Juan de Uribeita, 15. 943 552607
Larre-Gain Siderria. Bº Ereñu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñini. Nagusia, 25. 943 557539
Olaizola Siderria. Bº Oñena, 38. 690 698494

KIKKAL

La cerverceria Guinness oficial de Hernani
Nagusia, 15. 943 33 66 99

Otsua-Enea Siderria. Bº Oñena, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarroluuru plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Siderria. Akeregi, 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 555724
Txintxua. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeito. Pagaño, 19. Ereñu, 943 550240
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Oriñaga, 29A. 943 330056
Zuruzia. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

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

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserrit, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrin, 22. 943 668508
Ainer Asador. Nagusia, 1. 943 643500
Alameda. Minasorta, 31. 943 642789
Ana Lur. Itxasgari kalea, 943 644362
Antxuntu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxina. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoña Vitoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Aroka. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantze Txoko. S. Pedro, 21. 943 640034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraulami. Bº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuier bidea, 6. 943 642712
Balestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Oñena, 643 645364
Beko-Errota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizbel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofrada de Pescadores. Puerto Refugio, 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
Errandona. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Mabitin de Arzu, 11. 943 641462
Gorodena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güell. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernand Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruza. Bº Jaizubila, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbel. Baserrit Etorri, 1. 943 640400
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, B2. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aldi. Itxasgari, 8. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kalea. Itxasgari, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguesaria. 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
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidossua, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Maniztar. Eguzki, 6. 943 645032
Mairai Asador. Santiago, 65. 943 643712
Oñarri Azpi Siderria. Elizateia, 21. 943 643708
Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerverceria. Itxasgari, 12. 943 642374
Pizarra Portu. Pº Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramon Etxeta. Irún, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tirinalasa. Santiago, 3. 943 645944
Txanbangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del Iaro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisquearia. Bidossua, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 647780

IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Elkusa. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaska. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

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

Pilarrena. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGIA

Begintxin Siderria, Caserio Iruñitza, 943 652837

OSTATUA

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

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

IRUN

Afaldegi Bistrotxa. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Añalde. Avda. Jaizubila, 943 630440
Añeta Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Alto Asador. Junkal Larranbitor, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630788
Alfara. Pinar, 1. 943 618033
Alto de Arrebe. Avda. Elizate, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Ala, 943 611300
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

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

Arano. Mayor, 15. 943 628059
Arroka Berri. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
Ariño. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaya. Antonio, 69. 943 635518
Atxep. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotarain, 5. 943 627745
Bidassa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidassa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 628243
Bikote. Pinar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Bibil Paloma. Berrito. Elizate, 12. 943 630570
Borda Txiki Iribar. Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507

CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.
Letuborro, 91. 943 63 73 77

GIPUZKOAN NON JAN?

Cómer, C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
 Antzarán, 14. 943 111 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628687
Euzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616784
Euzki. J. Talharras Labandibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Eguin, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa. Bº Behobia. 943 622629
Erratx. Berri. Bertsolaritza Uzpide, 7. 943 630481
Estebena. Bº Oberria. 51. 943 621962
ETH Hotel. Komele Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia. 17. 943 621026
Ferros. Comp. Comercial Behobia. z/g. 943 632766
Fuenterabia. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gascón. Avda. Puñera, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Plaza 3. Juan, 1. 943 630512
Gran Murialdo. Aduna, 5. 943 613176
Gros Bordá. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gros Etxea. Teodoro Muroa, 8. 943 620595
Han-Bar. Moya, 9. 943 629730
Isando. J. J. Tadeo Murga, 1. 943 632888
Ibarako Oligorri. Pº Meaika, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leñuborro. 77. 943 636232
Il Capo. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

IÑAKI

Pintxos y menús del día
 Gabilria, 3 (Polígono Ventas) 943 635217

Iñigo Alaveda. Flicoba, 943 639639
Iruno Ataxedo. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pla. Urbandia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kasategoi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 620400
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakulka. Polig. Leñuborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Koslorbe. Avda. Iparralde, 30
Kulunka. Uzpide Bertsolarik, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzaitzaki, 1. 943 626561

LA BELLOTTA

Platos y pintxos con jamón ibérico
 Centro Comercial Txingudi. 943 625330

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Ramón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Rijoana. Belaskonea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Sanpau Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lassia. Mourlane Milvena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxna. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628800
Leones. Sanpau Mujica, 23. 943 615182
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12. 943 621195

Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka-. 943 615001
Matxinbena. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagosa Siderria. Gabilria, 13-Ventas, 943 634048
Nara. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Polígono Sorroaga, 30. 943 613215
Nuevo Salamanca. Sanpau Mujica, 28. 943 613979
Old-Dinky. Avda. Puñera, 13. 943 615464
Os Sagardotxe. Pº Ibarrola, Meaika, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamarra, 1. 943 623620
Ortizargi Cerveceria. Luis de Urizaru, 4. 943 611571

Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka-. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pello Quasas. Cent. Txingudi Txingudi. 943 629934
Pizza Osado. a domicilio, Santiago, 16. 943 621429
Pollo asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puñera. Avda. Puñera, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirimirí. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 8. 943 616023
Sorp. Sanpau Mujica, 943 612684
Telepiza. Lope de Ingoien, 1. 943 619599
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

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

Toki Goxo. Pº Ibarrola, 3. 943 613224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629293
Trinkele Bar. Oberria, 39. 943 623235
Triputxe. Mº Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larrextxi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634080
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Vitoria. Arbesko Erola, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volin. Arbesko Erola, 5. 943 117992
Wuama S. Behobia, 4. 943 629890
Yang Feng (Ponchos). Zubiaure, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpuna, Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesta, Gregorio Azmota, 1. 943 601 432
 Loatzo, Polígono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain, Mubiarte 39. Itziar, 943 199370
 Itxaspe, 6. 943 199401
 Itziar, 6. 943 199061
 Kanala Hotel, Bº Itziar, 943 199035

PERLUKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cepsas
 Aniola auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzada, 13. 943 199004

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiturri-Ihuri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. Bº Elomaga, z/g. 943 199237
Zuhikary Buru Gorr. Mubiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muñoztabatza, 5. 943 372089

ARKUPE

Pintxos, huevos rotos y tostas
 Larrogenea, 1. 943 371742

Avenida. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugos Hamburgueseria. Iñakiñola plaza, 6. 943 365807
Epeñ. Galkite, 1. 943 362701
Erekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365 501
Iñaki. 943 372760
Larre. Larrekoebte Bidea, 10. 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 369256
Martin Berasategi. Loidi, 4. 943 366471

Oria Txiki. Zirikuulo Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camino Iñarrabueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Polig. Muñoztabatza, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustain, 13. 943 362720

ROUTE 33

Carnes y pescados a la parilla, menús, pintxos...
 Avda. Oria, 8 (Polígono Brunet) 943 377 53

Rummy. Nagusia, 71. 943 389341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Txoko. Zirikuulo Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldúa. Pº Hipódromo, 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubiri Etxea Auzoa, 9. 943 162552
Batzokia. Hirigoin, 4-6. 943 880308
Gerritxo Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubiherea auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

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

ZELATA

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

// LEABURU

Otazu Sagardotxe, Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aiturri. Legazpiko Industrialdea. 943 730600

BAR-RESTORANTE
AZPIKOETXE
 Jateetxea
 Baserriko menua
 Karta
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, Tf. 943 731367, LEGAZPI

AZTIRIA
 ERRETEGIA - ASADOR
 Baserriko Etxeko Sukalderitza
 COCINA TIPICA VASCA
 Santa Marina auzoa - 943 73 36 22

Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrubaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantz, 943 081198
Labarregi. Labartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandulo. Pizazola, 10. 943 731751
Mirandalla. Parque Mirandalla, 943 731256
Txepetxa. Aizkorri, 24. 943 730051
Xarpi Cafeteria. Pizazola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Siderria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Etsola auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insausti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1. Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Nazario, 2. 943 714371
 Gatzag-Gain. Alto de Arianan. 943 715522

Gaztainazketa. Gaztainazketa, z/g. 943 715164
Gros Ametsa. Alto de Arianan. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santillago Kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ciria. Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN

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

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Siderria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ciria. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529809
Etxua Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525235
El Puerto. Guillermo de Lozón, 4. 943 527995
Gros Txoko. Nagusia, 13. 943 522705
Iriarte. Iruzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899
Iruzun. Iruzun, 60. 943 526890
Izailde. Zubitxo, 8. 943 521966
Jaizbel. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kak Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orduidea. Urdarui, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzu Siderria. Alto de Arianan, z/g. 943 714952
Saizeta. Nagusia, 12. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lozón, 943 527945
Tñelu. Zubitxo, 2. 943 527946
Zaidai. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaure, z/g. 943 627616
Ostau. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 750626
Luzaido. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarza-. 943 756072

// MUTILOA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Ortu. Erpenea (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzelona. Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonandendi, z/g. 943 603509
Jari-Toki. Ciria. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalixto. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradia Zahara. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Polígono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167

TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellas, pollitos asados...
 Muelle, z/g. 943 190 57 70

Zelaieta, Olatz, z/g. 943 604585

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// OIARTZUN

Alhambra. B° Arriaga, 943 491230
Amazkar. Casa Zamatela, 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altzibar, 943 49 07 11

Anheta. B° Altzibar, 943 493006
Aristi Asador. B° Ugaldeño, z/g, 943 492558
Aristizabal. Txakela Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. B° Ugaldeño, z/g, 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km. 10, 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16, 943 491340
Bide Alde. B° Ergoien, 943 521661
Bidebarte Siderria. Arauqa-Núcleo, z/g, 943 492101
Bikain. Zuzanbar, 9. Ugaldeño, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esnóz. Zuzanbar, 72. Ugaldeño, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029
Garaña. Euskal Herria, 2, 943 494256
Gofor. C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Berri. B° Ugaldeño, 943 491100
Irisadi Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide. Etorrodo, 20, 943 490021
Irundarrea. B° Altzibar, 1, 943 490535
Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapea. Tomola, 21, 943 491254
Lala. Landebe, 3, 943 493839
Laintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruñ, km. 469, 943 492000
Lushe. Ugaldeño, 943 492101
Marcos. Zelaimuño-Polig. Ugaldeño, 943 494390
Masusta. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Ihurnita bidea, 2 (Ugaldeño), 943 49 11 94

Mendiari Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Oartzun. Merka Oartzun, 943 493020
Mirren Taberna. Domingo 1, 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola. Tomola, 2, B° Ergoien, 943 492050
Olden. Polig. Laintzin, z/g, 943 493901
Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491666
Paki. B° Ergoien, 35, 943 490915
Pikotea. B° Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490674
Toki Alai. Bizardía plaza, 2, 943 492120
Toki Ona. Zuzanbar, 24, 943 490074
Tolara. Tomola, 20, 943 490071
Trekua. Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikierri Sagardotegia. Asturgaraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدربور bidea, 15, 943 260531
Zuberua. Bekosoro, 1, B° Iruñiz, 943 491223

// OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24, 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

Garcho. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Ceta de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiki. Cent. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikolitz. Garibal, 17, 943 782483
Debatara. Olatuiz zaharria, 54, 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19, 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro, 943 781956
Galicia. Alzoko, 22, 943 782206
Garosa. S. Lorenzo, 29-31, 943 253094

Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruñiz. Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lizar-Etxe. B° Olabarrieta, 843 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16, 943 252353
Miliukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8, 943 782292
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumelzitegi. Torre Zumelzitegi, 943 540000
Olakua. Olakua, 8, 943 782292
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
Torre Zumelzitegi. Torre Zumelzitegi, 943 540000
Urre. Errekalde, 32, 943 781192
Urrutiko Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
Urbino. Lezesari Auzoa, 19, 943 783479
Urtigain. Urtigain, 33, 943 780814
Zelai Zabala. Ctra. Arantzazu, s/n, 943 781306
Zola. B° Zubillaga, 2, 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13, 943 882822
Itxune. Gabinaria, 14, 943 164844



// ORDIZIA

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2, 943 880023
Haizepe. Gudarián Etorribide, z/g, 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g, 943 160471

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Pupulus (pizzería). Pza. Domingo Urdaneta, 4, 943 160421
Potitoka Cafetería. Legazpi, 3, 943 160304
Tximista Siderria. Gudarián Etorribide, 2, 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3, 943 884949
Zubiri. Gudarián Etorribide, 4, 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13, 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g, 943 835419
Anarri. Oндarita, 16, 943 019438
Antilla. Abeslari, 2, 943 832309
Ardora. Oндarita, 67, 943 134835
Arkitz. Abeslari, 4, 943 831657
Erruta. Olabarrieta Auzoa, 943 890197
Goizeko Restaurante. Aita Lertxundi, 33, 943 832655
Hotel Ref. Batea. Hondarribia Bidea, 1, 943 834440
Jose Mari. Herriko Enparatza, z/g, 943 830032
Kaitzina Asador. B° S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparatza, 4, 943 830044
Kresala. Antillako hondarrita, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18, 943 830007

Olden. Ortaika Auzoa, 44, 943 830883
Orikio Benta. Camino Ordo-Igola, 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g, 943 830058
Sarasa Asador. Eusko Gudarián, 29, 943 830005
Txalupa. Antillako hondarrita, z/g, 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarián, 2, 943 830019

ZAHARREN BABELSEKUA

Menú del día, pintxos, bokatok, cazuelitas...
Herriko enparatza, 1, 943 83 53 98

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi, 7, 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxia. Araurain, 30, S. Pedro, 943 393994

ARKUPEBERRI

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

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 340642
Bahia. Eskalante, 21. Anbo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79, 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80, 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarrebela, 8. Anbo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiarra. Escalante, 1, Tintimberpe, 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Anbo, 943 528169
Ekari. Zumalakarregi, 10. Anbo, 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Tintimberpe, 943 404424
Erdibana Barriena. Arandegui, 8, 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Tintimberpe, 943 390357
Ereketxe. Donibane, 136. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Anbo, 943 525686
Ezer. Eskalante, 40. Anbo, 943 513627
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goñeri. Eskalante, 36. Anbo, 943 510019
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandegui, 5. Tintimberpe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorribide, 17. Anbo, 943 515300
Iparra. P° Nafarua, Anbo, 943 340164
Izkina. Euskadi Etorribide, 19. Donibane, 943 399043
Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067
Leunda. Ojasso, 8. Anbo, 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Tintimberpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorribide, 7. Tintimberpe, 943 399062
Maretxe. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meñji Asador. Lezo Bide, 5. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Altez, 8, 943 394944
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegui, 2, 943 247608
Ongi Etorribide. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pitxibulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorribide, 80, 943 392366
Pitxibulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770
Romeral. Eskalante, 42-44. Anbo, 943 528032
Ternarova. Azkuene, 2. Tintimberpe, 943 399074
Txoltxo. Donibane, 27. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96, S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27, 943 801377
Izkia. Zubartun, 17, 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador. Ezozia, 7, 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30, 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorribide, 25, 943 751007
Eduzta. Santana, 18, 943 751383
Txurruko. Txurruko, z/g, 943 751581
Ulirah Irish Pub. Santa Ana, 16, 943 750030

// TOLOSA

19 - 90
Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5, 943 311 90 17

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6, 943 65 00 67

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649

Platos combinados / Bocadillos
Raciones / Hamburguesas
Ensaladas / Sandwiches

PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
943 65 58 94

AMAIUR

Especialidad en pulpo y txipirones
Beobitar, 5, 943 24 69 19

Amaroz. B° Amaroz, 10, 943 671296
Amets. Laramendi, 1, 943 675405
Astesaurra. Herreros, 18-20, 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4, 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1, 943 672619
Beti Alai. Arostegui, 16, 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia, 943 575753

BOTARRI

Campeón de parrita de Gipuzkoa
Oria 2, bajo, 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3, 943 650559
Café Iratia. Gorriti plaza, z/g, 943 016565
Casa Julian. Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7, 943 676459
Eguzkitz Siderria. B° Usabal, 35, 660 654317
Eskia. Amoz, 9, 943 673887
Euskal Pizka. Gudari, 16, 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4, 943 652941
Gorrotzategi Gintxoa. Plaza Zaharra, 7, 943 670727
Hong Kong (China). San Juan, 2, 943 655370

IKATZA

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

Bar-Delicatessen

Pintxos especiales
www.illargidelicatessen.com
illargitolo@yahoo.es

Plaza Gipuzkoa, Nº1 TOLOSA
943 65 42 29

Iratzo. Pablo Gorosabel, 29, 943 675237
Iruña. Amaro, 10, 943 119828

IRRRINTZI

Pintxos y bocadillos
Oria, 3, 943 65 43 34

Isastegi Siderria. B° Alabata Txiki, 15, 943 652964
Izarpe. Oria, 6, 943 655757

JOKEA

Pintxos, raciones, panaketa... y excelente terraza
Martin Jose Iraola, 10, 943 11 60 17

GIPUZKOAN NON JAN?

K - Z

Espectaculares pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva. 943 57 00 68

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 627070

LANBROA

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

Larrea. Laramendi Auzoa, 15, 943 675998
Mendi Aida. B° San Esteban, 943 651799
Muga Auzo. P° Polos, Agintari, 3, 943 679343
Orbela Taberna. Errementari, 10, 943 016780
Ordizia Taberna. P° Martin J. Iraola, 647 007275
Oro Asador. Samaniego, 3, 943 651911
Plan B. Laramendi, 8, 943 598486
Sausta. P° Belate, 7-8, 943 655453
Solana 4. Solana, 4, 943 017636
Telepizza. Plaza Tránsito, 1, 943 108800
Tolosaldea. N-10n-Miñedo, km 432, 943 650666
Triángulo. Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería). Correo, 14, 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal, 22, 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25, 943 655772
Uzturre Taberna. P° Almir., 1, 943 698513
Zuloaga-btxiki. Monteskuze, 3, 943 650336
Zumaeta. Agintari, 9, 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Irizabal, 21, 943 330525
Altuna. B° Lategi, 943 554917
Adarra. B° Gouburu, 37, 943 552036
Benta. Gouburu, z/g. 943 554415
Besabi. B° Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Eluteta Sidrería. B° Otzarán, 34, 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26, 943 551089
Eula Sidrería. B° Lategi, 19, 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Gara. Irizabal, 46, 943 005050
Guruceta Berrí Sidrería. B° Otzarán, 943 551014
Kostagi Sidrería. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30, 943 365688
Osangue Sagardegoteia. B° Ergoien, 18, 943 556683
Oñeipote. Pintore, 573, 943 557786
Poli Deportivo. Etxebarri Kalea, 3, 943 009408
Setián 'Moko' Sidrería. B° Otzarán, 11, 943 551014
Urzuola. Eluteta Baserria, 943 556981
Zaldundegi. Irizabal, 34, 943 551008

// URRETXU

Adapa Taberna. Areizaga, 3, 943 720230



Astejin. Barrenkale, 13, 943 532667
Bramigan's Pub. Labeaga, 37-39, 943 723796

EIRE

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

ETXABURU MERENDEROA

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

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

HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokatos... y cervezas
Areizaga, 18, 943 96 33 76

YAI-ALAI

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

Navaro. Iparragirre, 18, 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33, 943 725243

Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara, 943 725959
Sta. Barbara. Sta. Barbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardegoteia. B° Aginaga 31, 943 366710
Antzea. Zubirumendi, 6, 943 370344
Arratzain Erregia. Arratzain Baserria, 943 366663
Abeaga Jauregia. Altzazarra, 1, 943 371150
Bardotxa. Zubirumendi, 5, 943 371042
Cantaria. Mariharen, C. Com. Urbil, 943 363582
Ebebeste. Erbera, 2, Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrota Agroturismo. Kalezer, 62, 943 363007
Lurte. Borda Berri, 5, 943 36 91 35
Ketuene. Txoko-Aldo, 23, 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36, 943 366968
Patri. Nagusia, 14, 943 362725
Saizar Sidrería. B° Kale-Zahar, 39, 943 364597
Sekaita Asador. Aginaga, 20, 943 362773
Txogorka. Santu Ene Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund. C. Com. Urbil, 2, 943 370457
Txerrik. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Ermitaile, 1, 943 362735
Txingaparta Sagar. C. Com. Urbil, 943 376698
Txirritza. Irabia, 6, 943 361398
Txirri. Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zaria, 13, 943 360466
Urdaira Sidrería. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Aldo, 34, 943 362713

// VILLABONA

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

ITURRIGOXO

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

Oñegi Etxeri. Beria, 18, 943 691236
Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365
Sagastis. Kale Berria, 25, 943 571553
Txapelund. Beria, 23, bako, 943 696449
Urritze. Beria, 45, 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 943 882496
Kixkurugue. Olaeta Argaldea, 6, 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8, 943 887146
Urko. Santa Fe, 8, 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2, 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3, 943 831825

ALAI

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

Alameda Hotel. Seibimenaeta, 4, 943 830143
Amala. Nafarroa, 8, 943 130549
Aniak. Altilza, 2, 943 835975
Argi. Torre Luzea Parkea, 2, 943 834959
Argin Txiki Asador. Argin, z/g. 943 830184
Aralde. Araba, 41, 943 834433

AURRERA

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

Azpi-Enea. Seibimenaeta, 4, 943 130586

BAI BATZOKIA

Pintxos, menús variados y terraza
Balea, 1, 943 00 20 49

Baroto. Gipuzkoa, 62, 943 835694

BASARI

Cocina tradicional, menús y pintxos
Pabiku, 10, 943 02 12 75

Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tali Mendí, 7/3, 943 130003

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6, 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1, 943 132766

CASA IZARO

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

Eguzki. Nafarroa, 8, 943 834116
Eraltz. Araba, 32, 943 890996

ETXAIZ

Carta tradicional, bocadillos, pintxos...
Gipuzkoa Kalea, 57 (San Pedro), 943 98 27 31

Euromar. Nafarroa, 37, 943 131020

EUSKALDUNA

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

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22, 943 835659

HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera
Gurmendi Kalea, 10.

ILUNTZE

Más de 100 referencias en vinos
Zelai-Undo, 23, 636 41 71 99

Isabel. Bizkaia, 24, 943 832264

ITXAS-LUR

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

JOE

Pintxos, mariscos y productos de temporada
Ipar Kalea, 13, 943 31 42 36

Kandela. Torre Luzea parkea, 2, 943 834959
Kartos Arguinan. Mendiolata, 13, 943 130000
Klery. Azara, 1-3, 943 835007

Kirikila Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulikka. Biokoteko, 1, 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10, 943 832701
Moliari (pizzería). Patxi, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibelenza, 27, 943 834561
Naparark. Barren Plaza, 1, 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5, 943 131243
Patxiuko. Kiriki, 1, 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pio. Ipar, 10, 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27, 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3, 943 133272
Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakoldegia. Tali Mendí, 728, 943 137570
Telesforo Asador. Plaza Donibante, 6, 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1, 943 131538
Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357
Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldik. Euromar, 37, 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319
Zelai Ono. Zelai-Undo, 23, 943 021980
Zubi Ono. Arda. Navarra, 47, 943 830267

Kandela. Torre Luzea parkea, 2, 943 834959

Kartos Arguinan. Mendiolata, 13, 943 130000

Klery. Azara, 1-3, 943 835007

Kirikila Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982

Kulikka. Biokoteko, 1, 943 134604

Lagunak. San Francisco, 10, 943 832701

Moliari (pizzería). Patxi, 2, 943 890168

Mondra Cafeteria. Mibelenza, 27, 943 834561

Naparark. Barren Plaza, 1, 943 13519

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6, 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5, 943 131243

Patxiuko. Kiriki, 1, 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pio. Ipar, 10, 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, 27, 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3, 943 133272

Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993

Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakoldegia. Tali Mendí, 728, 943 137570

Telesforo Asador. Plaza Donibante, 6, 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1, 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357

Yubie. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9, 943 132700

Zaldik. Euromar, 37, 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319

Zelai Ono. Zelai-Undo, 23, 943 021980

Zubi Ono. Arda. Navarra, 47, 943 830267

// ZEGAMA

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

Zegamako Ostalua. San Martin, 3, 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Sidrería. Caserío Otatza, 943 801757
Oiharte Sagardegoteia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B, 943 147194
Arbanuru. Urutukoetxea, 2, 943 148005
Arcocha Hotel. S. Juan, 16, 943 147040
Balneario de Castona. S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errota etxea, z/g. 943 147067
Katzkoa. Caserío Katzkoa, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9, 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2, 943 147198
Portu. Erdikale, 1, 943 147096
Txinduri. Karmengo Atea, 20, 943 148016

// ZIZURKIL

Aheletx. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza - Elbarrena, 943 694490
Belariz. Jan. Bebiategi Baserria, 943 696480
Eizondo Pantikabe. P. María Otaño, 5, 943 691983

IRIARTE

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

OLENTZO

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

Pass. Elbarrena, z/g. 943 249775

Patxi Etxeri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1, 943 691936

Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17, 943 692073

// ZUMAIA

Algortz Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
Basua Asador. Patxiela Etxebarreta, 25, 943862073
Bedua Asador. B° Bedua, 943 860551
Bodegón Goiko. Erbera, 9, 943 861391
El Cierro. Erbera, 20, 943 861405
Ionia Ardotegia. Julio Beobide, 2, 943 574986
Irdora. Txikierrí, 38, 943 861390
Juaristi. Basadi, 3, 943 143118
Kaiari. Pza. Upeña, 8, 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23, 943 861394
Marina Berrí. Puerto Deportivo, 943 865617
Muntsoia. Ctra. G-2638, km 7 - Oñara, 943 147683
Talaí-Pe Asador. Faro Zumaieta, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

Pintxos, raciones y jamón ibérico
Izustratik, 3, 943 86 52 89

Zalla. Upeña plaza, 3, 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166
Zumaieta Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16, 943 721821
Alkaretxe. Secundino Esnaola, 6, 943 724266
Aranzazu. Argioa, 2, 943 720683

BERRI

Pintxos, bokatos y hamburguesas caseras
Sorluzate, 3, 943 25 29 06

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

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

Eskiotarra. Pza. Euskadi, 2, 943 722964

Hurkua Kafetegia. Piedad, 16, 943 721757

Kabia. Legazpi, 5, 943 728274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4, 943 721397

Txurruat. Argioa Taldea, z/g. 943 721043

Ziaboga. Pza. Navarra, 3, 943 253896

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

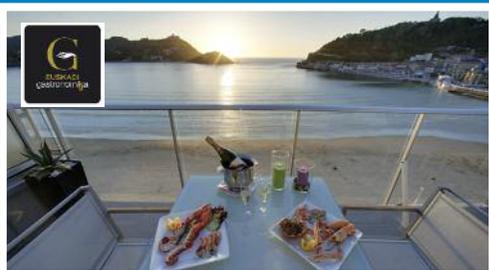


HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: PESCADOS Y MARISCOS CON CARNET DE IDENTIDAD

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

Carol Archelí dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, abarcando todo tipo de pescados y precios. Los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar aconsejan a sus clientes sobre los más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. **Ahora toca disfrutar de la Antxoá. Pescado azul cargadito de Omega-3, versátil y fácil de preparar de mil maneras como frita, en tortilla, rebozada, en ensalada...** Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año: Rape, Merluza... Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa:** Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embudidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta 8 tipos de jamones). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **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.



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



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



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



ZATOZTE: BAKAILAU DENDA

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

Dirigido por **Julian Azkune** y **Urrategi Egaña**, del bar **Ttakun**, ZATOZTE persigue una doble finalidad: Por una parte, poder comprar **buen bacalao** de Islandia, tanto fresco como congelado, sin salir de Zumaia y en todos sus formatos (bacaladas, lomos grandes, medios lomos, bacalao desmigado, kokotxas, desalado...). Por otra parte, ofrecer **todo lo necesario para preparar una comida**, desde los entrantes, hasta los postres. Para ello cuentan con **Jamonés ibéricos de Salamanca** por piezas y al corte, **Chorizo de León**, **Conservas artesanas** (Espárragos de Navarra, Pimientos de Lodosa, Antxoas del Cantábrico...). **Carnes congeladas** -también 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**.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.
vinateria@gmail.com

Bai Reformas



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

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

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