

DOMUS DEI

Ricja

DIVINA TENTACION
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



ADÁPTATE

CONSIGUE TU WEB RESPONSIVE



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

943 80 57 99

// aurkibidea índice

- > **iritziopinió**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Burp...! (Arnau Estrader) 7
Esencia de vid (Dani Corman) 7
- > **berrixoak noticias consabor**
Santa Lutz en Zumarraga-Urrebu 8
Santo Tomas 8
Txuleta en festa en Tolosa 9
Errezil Sagarraren azoka 9
Jornadas Gastronómicas
de Debagoiena 9
Ferias navideñas 9
- > **jakitea elkarte**
Aittola Zahar (Azkoitia) 10
- > **euskadi gastronomia**
Irun y Hondarribia: Mar y montaña 12
- > **pilpilean dente**
Las nuevas caras de Aurki 14
- > **erreportajea reportaje**
Tras la pista de la txistorra de Patxi Larrañaga . 15
- > **azalean en portada**
RK Jatetxea (Beasain) 18
- > **pilpilean dente**
Cuestión de Esencia 20
Concurso de Euskal Herria de Pintxos ... 22
Gurutze Berri: Tiempo de Caza 24
Premios a Hotel Arbe y Salanort 26
Olano, Rey de la morcilla en Beasain 27
Ría Baixas se presentó en Donostia 30
- > **kartara alacarta**
Laia Erretregia (Hondarribia) 28
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 31
- > **gipuzkoan non jan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 32
- > **loegin dormiren gipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61
- > **placere gastronomico**
Tiendas de vinos y delicatessen 62



// azal portada

“Raviolis de morcilla de Beasain con salsa de vermouth y piñones” (RK jatetxea, BEASAIN)
Receta en pág. 19

// Locos por el vino

Inicialmente, ha sido fruto de la casualidad que en este mismo número incluyamos sendos reportajes sobre Iban Mate y Dani Corman. Eso sí, ya no ha sido casualidad que los hayamos publicado uno a continuación del otro. Así, en este ejemplar nos ha quedado una zona “temática” sobre “locos por el vino”. Y es que, como admite Corman, que fue inicialmente alumno de Mate, “Seguramente, si no hubiera sido por Iban, hoy no estaría aquí”. Hoy las tomas han cambiado y el maestro es cliente del alumno y acude con él de excursión para ampliar sus horizontes. Y es que el vino, además de ofrecer las características que se aprenden en cualquier curso de iniciación a la cata (color, aroma, gusto, retrogusto...), forja amistades, crea lazos imborrables, y hace surgir la esencia de las personas que, por lo general, no es mala sino todo lo contrario. Empápese pues el lector de la esencia de estos locos por el vino, y si los quiere conocer personalmente, la puerta de sus establecimientos, y la de su corazón, está abierta.

#135

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

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



UVAS O... LENTEJAS DE LA SUERTE

No quisiera pecar de mosca cojonera al insistir en todo lo que aborrezco de las navidades. En concreto sus rituales llenos de obligatoriedad, henchidos de mentiras o medias verdades. Esos festines con rasgos cada vez más desdibujados, en donde el banquete familiar, entrañable de antaño y en torno a unos productos típicos y tópicos, pero a la vez sencillos, se está sustituyendo por una larga letanía de despropósitos en los que caen muchos en este reino -efímero y superficial- del despilfarro incluso en esta situación de profunda crisis, sobre todo para algunos más desfavorecidos.

Esta situación me hace recordar a los descamados relatos del gran escritor Brasileño **Rubén Fonseca** y en particular, a uno pleno de mala uva llamado "Once de Mayo" (perteneciente a "El Cobrador"). Cuenta que unos ancianos recluidos en una especie de asilo-cárcel llevan a cabo un singular motín en el departamento del director. Su misión inicial es la de exigir un trato digno, pero en cuanto descubren el refrigerador, todo cambia. "Hay cerveza, huevos, jamón, mantequilla", describe el narrador. "El refrigerador está lleno [...] Ahora comen huevos con jamón y beben cerveza. Lo que más les gusta a los viejos es comer. Y están felices y satisfechos como si el objeto de nuestro motín fuera comer huevos con jamón. Tal vez, se pueda decir esto, que el objetivo de toda revolución es más comida para todos. Pero en aquel momento estábamos sólo saqueando la nevera del director de un asilo de ancianos denominado: Hogar por la hipocresía oficial". De todas las formas, quisiera ver en estos banquetes navideños algún aspecto positivo y para ello, me apoyo en las palabras de la gran escritora uruguaya **María del Carmen Soler**: "El banquete es el triunfo de convertir una mera necesidad en una fiesta total, suavizando a la par la soledad del individuo durante unas horas de especial satisfacción, por medio de un gran vínculo de la comida en común". Por eso parece oportuno volver al redil navideño y en vísperas de las comilonas y especial la cena de Nochevieja comentar un poco los antecedentes de este festín más lúdico que ningún otro.

Desde los inicios del Imperio Romano, enero estaba dedicado al dios bifronte Janus. En ese tránsito del año, ya los romanos invitaban a comer a los amigos y se intercambiaban miel con dátiles e higos, todo un simbolismo para que el año que comenzaba fuese dulce. Esta costumbre romana fue entrando en Europa, donde con el mismo fin de

LA CENA DE NOCHEVIEJA EMPEZÓ A CONVERTIRSE EN UNA FESTIVIDAD OBLIGADA POR LA MODA TAN SÓLO A FINALES DEL SIGLO XIX

recabar prosperidad comenzaron a ofrecerse lentejas, de las que se dice que propician la bonanza económica. En la Edad Media, la Iglesia trató de oponerse a las viejas costumbres pero no consiguió extirpar la atmósfera licenciosa de la noche de San Silvestre, único islote pagano de las doce noches navideñas que la Iglesia las consideraba -en principio- con férreas abstinencias y ayunos, como periodo de renovación espiritual.

La cena de Nochevieja empezó a convertirse en una festividad obligada por la moda tan sólo desde finales del siglo XIX. El 1 de enero de 1894 en el periódico "El Imparcial" en un artículo titulado "Las uvas bienhechoras" se hablaba ya de esta costumbre "importada de Francia". Sin embargo, la tradición de despedir el año comiendo lentejas -mucho más ancestral que la de las uvas- sigue plenamente vigente en Italia donde creen que traen suerte, al margen de la gran suculencia del plato ya que sirven de complemento al 'Zampone', una contundente y gustosa pata del cerdo deshuesada y rellena de sus propias carnes o también con cotechino, un tipo de salume (fiambre italiano) que se cuece. Y aunque les parezca muy populista y poco adecuado para un banquete navideño, hay que precisar que hace ya un tiempo las humildes y a veces despreciadas lentejas han entrado por la puerta grande de la Alta Cocina actual. Basta citar unos ejemplos punteros: El hoy televisivo **Pepe Rodríguez Rey** (uno de los jurados de "MasterChef") chef y copropietario (con su hermano) del restaurante El Bohío en la población toledana de Illescas, preparaba hace años una espectacular Sopa de lentejas con morcilla de pichón y sorbete de foie gras. Por su parte, **Pedro Subijana** en Akelarre, nos deslumbró hace mucho tiempo con una de sus incontables delicadezas, a la que denominó Irlandés de lentejas y setas, dada su presentación similar a la del famoso café con whisky y nata.

AFTER A GOOD MEAL

Underberg

... TO FEEL BRIGHT AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS AROMÁTICAS DE 43 PAÍSES

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

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

ESTAS NAVIDADES
DISFRUTA DE
TU MESA

Aurki EN

Gabon zoriontsuak!



★ **FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.** ★

Y NUESTRA NUEVA GAMA DE ASADOS ARTESANALES CASCAJARES*

Pularda trufada asada al horno, Jarretón de ternera lechal asado, Pavo asado al estilo americano, Cuarto de cordero asado, Capón asado al horno, Cuarto de cochinito asado...) Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **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

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

OFRECIDAS POR **ESPRESSO ZERBITZUAK**
Distribuidor oficial **illycaffè** en Guipúzcoa
info@espressozerbitzuak.com
Tel.: 606 71 05 81



EL ORIGEN DEL CAFÉ



Todos conocemos los principales países exportadores de café verde, pero pocos conocen dónde se descubrió la planta del café por primera vez. Fue en el siglo VI en la zona de Kaffa, en la actual Etiopía, donde un pastor observó las propiedades excitantes y vigorizantes de unas bayas rojas y brillantes que nacían en un reluciente arbusto verde, gracias a que sus cabras comieron una gran cantidad y notó en ellas este efecto. El café se descubrió en Etiopía pero se cultiva en muchas otras partes del mundo. El hábitat ideal para el cultivo del café es la franja inter-tropical de Asia, África y América, donde se dan las condiciones climáticas óptimas de unos 17°C a 30°C, una altura hasta 2500 metros, unas lluvias de 1200 y 2000 ml al año y unas tierras ricas en nitrógeno, potasio y humus.

Las variedades de café

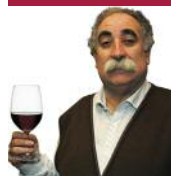
Existen dos variedades de la planta de café: La Arábica, que posee un aroma a flores de gran intensidad, un sabor más dulce, pleno y agradablemente ácido con un regusto a caramelo. Esta variedad prefiere climas de altura y su contenido en cafeína es de 60 miligramos en una taza de café espresso. La otra variedad es la Robusta y el grano de café desprende unos aromas más ásperos, astringentes, poco perfumados y con una acentuada punta de amargor. La cafeína en un espresso preparado con Robusta ronda los 140 miligramos. El primer productor mundial de Arábica es Brasil mientras que el más importante productor de Robusta es Vietnam.

El cultivo del café

¿Cuándo nace el fruto del café? La lluvia es la que inicia el proceso de crecimiento del fruto del café: la cereza. Al cabo de dos semanas de finalizar las lluvias, crecen las flores blancas y a los pocos días el fruto, que podrá ser recogido al cabo de unos nueve meses cuando obtenga un color rojo vivo. ¿Y cómo se recolecta el café? Existen tres tipos de recogida del fruto del café: La manual, el stripping manual o el stripping mecánico. Como comentamos la semana pasada, las cerezas se recogen cuando muestran un color rojo vivo, que indica que ya están maduras. Si una cereza es amarilla o verde significa que el fruto no está todavía listo y puede empeorar el sabor final del café. Solo con las recogidas manuales se garantiza una buena selección de los granos maduros del café.

DI... VINOS

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



CHESA TINTO ROBLE 2012 (D. O. SOMONTANO)

Bodegas Chesa se incorpora a la Denominación de Origen Somontano en el año 2007.

El área de cultivo del Somontano se asienta en la comarca del mismo nombre, que tiene como centro la localidad de Barbastro. Zona verde y abrupta, en ella la vid se cultiva en las terrazas de los valles que desembocan en el límite norte de la depresión del Ebro. Fueron los romanos quienes consolidaron el cultivo de la vid que prosperó bajo la influencia de los monasterios en la edad media.

Es una pequeña bodega familiar, situada en la misma viña de producción de uva.

La calidad de sus vinos le ha granjeado numerosos premios.

Los viñedos (10 Hras) de las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon y Gewürztraminer, se encuentran a una altitud de 400 m. Situados en el Somontano de Barbastro, junto al LIC (Lugar de Interés Comunitario) "Yesos de Barbastro". En el Somontano, a estas tierras de yesos se las denomina "chesas", y dado el marcado carácter que imprime al vino, éste toma su nombre.

El terreno de "chesa" aporta a las uvas características especiales como un vigor bajo, bajo rendimiento, maduración óptima, pequeño tamaño de grano y una gran proporción de hollejos, donde se encuentran las substancias nobles de la uva, como

son los taninos dulces, antocianos y aromas. La calidad de sus vinos le ha granjeado numerosos premios.

Chesa roble está elaborado con las variedades: 65% Merlot y 35% Cabernet Sauvignon y una crianza de 5 meses en barricas de roble francés y americano.

Un tinto intenso en aromas, roble cremoso, fruta roja madura, con matices especiados y balsámico. En boca es un vino aterciopelado, redondo y de gran persistencia, dejando recuerdo a caramelo, moka, vainilla y torrefactos.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 6,95 euros.



Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronet!

BURP...!

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



BARCEMOLA 2.0

Mucho ha cambiado la capital catalana desde que escribí el Barcemola 1.0 allá en el 2012. Entonces el "boom" de las cervezas artesanas no había hecho más que empezar.

Ahora **Barcelona** es un referente europeo e internacional de este sector, cuenta con el **BierCab**, sin duda uno de los mejores bares cerveceros de Europa, con 30 grifos rotativos y una magnífica cocina. También tienen una tienda anexa al local, donde comprar cervezas y todo tipo de parafernalia cervecera.

Justo a 100 metros han abierto el **Brewdog bar**, una franquicia de la escocesa Brewdog, que cuenta con un gran espacio con sofás, mesas y una amplia barra donde poder disfrutar de sus 10 grifos de cervezas Brewdog y otros 10 grifos rotativos de otras marcas cerveceras. También ofrecen una amplia carta de hamburguesas y sandwiches.

Y la novedad de este otoño ha sido el **Abirradero**, un bar donde a tan solo 15 metros elabora su propia cerveza. Este templo cuenta con una espectacular barra de 40 grifos, que se divide en tres grupos de temperatura, para que

cada cerveza sea servida correctamente. Disponen de una amplia terraza con 10 mesas y dos comedores con otras 15 mesas para poder disfrutar de la cocina que elaboran, con entrantes para picar o hamburguesas de lo más variadas.

Como he comentado, ellos mismos hacen su cerveza, desde Blonde ale simples, a lps elaboradas con mostaza y cítricos. Pero también dejan algunos grifos libres para cervezas que se elaboran en España e Italia, así que es un buen sitio si quieres descubrir **cervezas autóctonas**.

Otros bares como **Mikkeller, Garage, Black lab, Cataluna**, y un largo etcétera se han sumado al gran tren que acaba de partir, ¡y los que se irán sumando!

Recomendaros para probar ahora que se acerca el frío invernal, la **Medical Stout**, de la Fábrica Calavera. Es una Imperial Stout de 8% ABV, muy contundente en boca, con grandes aromas a chocolate y café. Una buena medicina.

ESENCIA DE VID

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

UN AÑO DE ESENCIA
WINE BAR & STORE

Parece que fue la semana pasada o pero no, fue hace ya un año cuando decidimos cambiar de acera y apostar por aquello que llevábamos años maquinando. Han sido doce meses vividos con intensidad y trabajo constante. Trecientos sesenta y cinco días (bueno, alguno menos) de jornadas maratónicas entre botellas de vino.

Echando hacia atrás la mirada, he de reconocer que ha sido un año divertido. Hemos disfrutado del trabajo y creo que hemos hecho disfrutar a otros, lo que hace que la satisfacción sea aún mayor.

Ha sido un orgullo para nosotros dar de comer y de beber a importantes e influyentes personajes del mundo del vino, charlar tranquilamente con ellos, compartir opiniones y vaciar juntos unas cuantas botellas...



Hemos tenido también la oportunidad de escuchar y debatir, en nuestras Sesiones Enófilas de los miércoles, a excelentes elaboradores como **Michel Riospeyrous, Roberto Olivan, Fernando Mora,**

Goyo García Viadero, Itziar Insausti o Patri Morillo entre otros. Nos hemos contagiado de la pasión que han derrochado en sus explicaciones personales de la talla de **Alberto Ruiz, Iñaki Gomez Legorburu, Guillermo Cruz**, hombre de moda en la sumillería, o el inigualable **Juancho Asencho**. Ha sido un lujo teneros entre nosotros. Gracias a vosotros hemos viajado, sin vernos de ESSENCIA, a algunos de los lugares más emocionantes que existen para todo amante del vino. Borgoña, Champagne, Barolo, Mosela, Rheingau, Sanlúcar, Etna, Loira o Ródano, son tan sólo unos pocos ejemplos de las regiones recordadas. Hemos conocido a sus gentes, caminado sobre sus tierras, admirado sus paisajes y disfrutado de sus aromas y sabores. Es parte de la grandeza del vino.

Pero sobre todo, a quienes realmente estamos profundamente agradecidos es a todos vosotros que acudís a ESSENCIA a beber, comer o simplemente a charlar un rato con nosotros. A todos vosotros que venís a por una botella de vino, que jugáis al "vino misterioso" o que os apuntáis a nuestras catas casi sin saber siquiera el tema de la misma ni los vinos que se ofrecerán. Gracias a todos vosotros porque hacéis posible que nuestro trabajo tenga sentido. Espero que sigamos viéndonos durante muchos años. Esto no ha hecho más que empezar. ¡Un abrazo para todos!

Encuentra más artículos de **Arnaud Estrader** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡¡ ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de **Dani Cormán** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡¡ ¡tu gastroneb!

SANTA LUCÍA EN URRETXU Y ZUMARRAGA



Urretxu y Zumarraga celebrarán el domingo día 13 una nueva edición de la Feria de Santa Lucía. Como es costumbre, miles de visitantes madrugarán para visitar, desde primera hora, los puestos distribuidos por las calles y plazas de ambas localidades. En Zumarraga se podrá visitar su exposición de ganado caballar y la destacada representación de *pottokas*, además de ovejas, cabras y otras especies. Otro de los grandes atractivos residirá en la muestra de herramienta y maquinaria agrícola, sección muy concurrida siempre. Urretxu y Zumarraga organizan de manera conjunta la exposición de aves, en la que destacan los concursos de pollos y capones. Aunque con bases conjuntas, ambos municipios montarán sus respectivas plazas y puestos de verduras y frutas, en los que baseritarras locales y foráneos exhibirán sus mejores productos. Además de reinetas,

habrá queso, talos, embutidos, nueces, membrillo, el tradicional concurso de miel de Gipuzkoa, una amplia muestra de artesanía y diverso material de ferretería. La Plaza Gemikako Arbola de Urretxu será escenario también del Concurso de Miel de la Comarca. Txistularis, bandas de música y trikitilaris de ambos municipios recorrerán las calles animando la fiesta. El frontón Ederrena de Urretxu acogerá pruebas de *herri kirolak* y partidos de pelota, y en la Plaza Euskadi de Zumarraga se podrá ver arrastre de piedra. Como todos estos últimos años, el ayuntamiento de Urretxu organizará para la víspera de Santa Lucía, el sábado día 12, la Feria del Vino de la Rioja Alavesa. Entre 15 y 17 bodegas se darán cita en la Plaza Iparagirre. La cata popular (al igual que el año pasado, no habrá concurso) tendrá lugar en el portalón del ayuntamiento.

Santo Tomás, inicio de la Navidad

La celebración de Santo Tomás suele ser sinónimo del preludio navideño. Varias localidades guipuzcoanas y vascas celebran esta reseña del santoral, aunque no todas coinciden el día 21. En cualquier caso, sí lo hacen en el modo de festejo, con una jornada de marcado acento rural, cercana a las antiguas costumbres de la tradición guipuzcoana. **San Sebastián** acapará el mayor número de actos y enclaves dedicados a la fiesta. Es sin duda, uno de los días grandes y son miles de personas las que se dan cita en la ciudad, ya desde la noche anterior. Los escenarios habituales, Plaza de Gipuzkoa, Plaza de la Trinidad, La Brecha, Plaza de Oquendo, Boulevard, calles Elcano, Churruca y San Juan, Plaza de Sarriegui, Plaza Zuloaga, Plaza de El Txofre y, por supuesto, la Plaza Constitución, enclave donde antaño se cobraban los tributos y arriendos anuales. Dichos escenarios acaparán los actos festivos a partir de las diez de la mañana, hora en la que dará comienzo el Concurso de Verduras, Hortalizas y Frutas 'Memorial José Salaberria', con numerosos puestos ubicados en la *Consti*. En ese mismo escenario se podrá contemplar, además, la exhibición de animales de granja, el concurso de capones y pollos Euskal Oiloa, los puestos de quesos, rosquillas, miel, dulces... Kilos y litros de bistorra, chorizo, talos, sidra, txakoli... Todo, en torno a la protagonista de todos los años, la cerda. A las 11:00 tendrá lugar en la Plaza de Gipuzkoa el XX Concurso de Txistorra de Euskal Herria. También se podrán ver diferentes muestras de artesanía, el IX Concurso de Espantapájaros y exposición de animales (Plaza Oquendo), el Concurso de Miel de Donostialdea (La Brecha), Herri Kirolak (Plaza Zuloaga), o bertsolaris en el Boulevard.

Irún será sede de la Feria Agrícola, Alimentaria y Artesana, en la que habrá concurso de frutas, verduras y hortalizas, concurso comarcal de miel y concurso de animales de granja. El barrio de La Marina, en **Hondarribia**, será el recinto ferial donde tendrá lugar la exposición y venta de verdura. **Azpeltia** celebrará feria agrícola, con exposición de hortalizas, frutas y flores. **Pasaia Antxo** y **Pasaia Donibane** celebrarán Santo Tomás el



okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

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

domingo día 13, por lo que acogerán sendos mercados en los que habrá productos del caserío y exposición de ganado. El sábado 19, **Mutriku** celebrará Santo Tomás en una animada jornada de exposición y venta agrícola-ganadera. Al día siguiente, domingo 20, **Lezo** disfrutará de una 'previa' a Santo Tomás en la que se podrá visitar el mercado agrícola y ganadero, con exposición y venta de productos del caserío (miel, queso, flores) y muestra de animales. **Arrasate-Mondragón** celebrará el martes 22 los **Santamasak**, con su Feria Comarcal de Ganado, el concurso y exposición de productos del caserío y quesos, la exposición de aves, así como la exposición y venta de productos agrícolas y artesanos.

Txuleta en Festa Tolosan

Del 5 al 8 de Diciembre, el mercado Zerkauzia, escenario del mercado semanal, acogerá una nueva edición de la Fiesta de la Chuleta de Tolosa y a los más 1.350 comensales que podrán disfrutar a la orilla del Oria de un completo menú de asador. La iniciativa Tolosa Gourmet quiere, un año más, rendir homenaje a la chuleta de buey, uno de los productos que sitúa a Tolosa en el mapa gastronómico internacional. Fue en esta localidad, cuna de los mejores asadores y restauradores, donde probablemente se puso la primera chuleta de buey en un asador. En los años sesenta, Julián Rivas, fundador de Casa Julián, sustituyó la chuleta de ternera por la entonces desconocida chuleta de buey, un animal que hasta entonces sólo era utilizado para las labores del campo.

Esta feria gastronómica de carácter popular, organizada por el Ayuntamiento de Tolosa y distintos asadores locales, ofrecerá una cena el sábado día 5 (20:00-22:00) y cuatro comidas los días 5, 6, 7 y 8 (13:30 - 15:00). El menú (45 euros) consistirá en: Jamón de Jabugo, Espárragos de Navarra, Cogollos de Tudela, Pimientos de Lodosa, Chuleta, Queso Idiazabal y Postre Tolosarra con tejas, cigarrillos y xaxus. Información y reservas: 943.697.413 / tour@tolosaldea.net

Errezil Sagarraren Azoka

Como todos los años, Errezilgo Azoka organiza

para el primer domingo de diciembre la Errezil Sagarraren Azoka. Así, el domingo día 6 se celebrará en Errezil la decimotercera edición de la Feria de la Manzana, de 9:30 a 14:30, horario en el que los visitantes podrán disfrutar de una excelente variedad de puestos con exposición y venta de productos. El de mayor demanda, sin duda, la *Ibarbi sagarra* -denominación local de la manzana de Errezil- y después, varios de sus derivados: Membrillo, mermelada, compota, tartas o licores.

Más información: 943 15 12 36

XXI Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

Tras dos meses de intensa actividad, el martes 8 de diciembre cerrarán su programación las XXI Jornadas Gastronómicas de Debagoiena. Hasta ese día, las localidades de la comarca ofrecerán visitas guiadas a museos y centros de producción, talleres y conferencias, jornadas de puertas abiertas, ferias, catas y encuentros gastronómicos. Los productos locales y de temporada constituyen los ejes en torno a los cuales seis restaurantes de la comarca respondieron a la iniciativa y han ido elaborando exquisitas propuestas culinarias. Los menús de estos seis restaurantes contienen los siguientes productos: Hongos, bacalao, manzana, castañas y nueces. Los restaurantes y sus precios (IVA incluido) son los siguientes: En Oñati, Ebe Aundi (35 euros) y Goiko Benta (35 euros). En Arrasate, Hilarion (35 euros) y Santa Ana (33 euros). En Bergara, Lasa (46,20 euros) y, en Elgeta, Maialde (35 euros). Las jornadas se complementan con los mercados semanales de diferentes localidades: Los lunes en Elgeta y Artxabaleta, los viernes en Antzuola, Arrasate y Eskoriatza, y los sábados en Bergara y Oñati.

Más info: www.turismodebagoiena.com

Mercados y Ferias de Navidad

El primer viernes de mes, día 4, feria en **Oñati**, apores de labranza y plantas. El domingo día 6, XXI Feria Agrícola y Ganadera en **Mendaro**: Exposición y venta de ganado y productos varios.

Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en **Donostia**: Serán los sábados 5 (Plaza Easo, Amara), 19 (c/ San Francisco, Gros) y 26 (Plaza Gaskuña, El Antiguo). Los tres, de 9:00 a 14:00. Además, los domingos 6, 13, 20 y 27, así como el resto de festivos de este mes, Mercado Artesanal de La Brecha, que se despedirá hasta Semana Santa tras ocho meses de actividad. El día 21, coincidiendo con Santo Tomás, feria de artesanía en la Plaza del Chofre. También en Gros, como cada segundo sábado de mes, el día 12 habrá venta de flores y plantas en la Plaza Cataluña, de 9:00 a 14:00. Los sábados 5, 12, 19 y 26, en **Tolosa**, mercado semanal (Tinglado, Plaza Euskal Herria y Plaza de la Verdura, de 8:00 a 14:00). El del día 19 coincidirá con la XIX Feria de Navidad, que incluirá el popular concurso de morcilla. Del 5 al 9, 6º Salón de Artesanía de **Irún**, en Ficoba, coincidiendo con la Feria de Navidad de la Costa Vasca. El sábado 19, en **Oiartzun**, celebración del Día del Cerdo, con exposición y venta de productos de caserío y ganado, además de la tradicional feria de artesanía. Y el sábado 26, por San Esteban, Feria Agrícola en **Zestoa** con productos alimenticios tradicionales y un completo programa: XXVI Concurso de Frutas y Hortalizas, XVIII Concurso de Miel del Urola, XVII Concurso de Queso y Sidra y degustación. El último sábado del mes, día 26, Gabon Zahar en **Elgoibar**, con exhibición y exposición de burros de las Encartaciones, cabras, ponis, cerdo vasco, etc. Además, feria de ganado, venta de herramienta agrícola, productos del caserío y concurso de quesos. **Ordizia** vivirá el miércoles día 30 la Feria de Navidad, mercado extraordinario que incluirá los tradicionales Concurso de Manzana Reineta de Errezil, el concurso y exposición de frutos secos y frutas, y la exposición de pavos, capones y ocas. También, concurso y venta de queso, frutas y verduras. **Mutriku** y **Zumaia** abrirán sus mercados todas las mañanas. Y **Hondarrribia**, su mercado con productos de las huertas locales todos los miércoles, igual que el resto del año. Destacar por último la celebración de sendos capítulos en dos cofradías donostiarras de renombre. El primer domingo de diciembre, día 6, **XXII Capítulo de la Cofradía de la Queimada**. El domingo 20 será el turno del **Capítulo de la Cofradía Vasca de Gastronomía**.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: 

Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229

BODEGAS  **UBIDÉ**
RIOJA



JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

AITTOLA ZAHAR: TRADICIÓN DE LA BUENA EN EL MACIZO DE IZARRAITZ

Pertenece a Azkoitia, pero a caballo entre esta localidad, Elgoibar y Deba, perdido en las faldas de Izarraitz, se encuentra el restaurante Aittola Zar, un caserío que, como tantos, comenzó su aventura hostelera en tiempos inmemoriales, abriendo sus puertas a los montañeros que subían o volvían del Xoxote y el resto de cumbres del macizo. Hace unas tres décadas, **Joxe Izagirre**, "Aittola", bertsolari y ganadero, decidió regularizar el negocio y dotó de entidad jurídica a su casa natal, además de ampliar el comedor y acometer una serie de reformas. Además, convirtieron a Aittola Zar en un agroturismo, pero al parecer no tuvo el éxito que se esperaba, así que hace 15 años tomaron la sabia decisión de cerrar el agroturismo y ampliar el comedor.

A día de hoy, es la esposa de Joxe, **Nieves Vesga**, natural de la vecina Lastur, quien lleva las riendas del restaurante, con la ayuda de su hija, **Nerea Izagirre**, mientras Joxe se dedica a criar las terneras cuya carne podemos degustar en Aittola Zar.

Nerea nos hace de interlocutora ya que su madre se encuentra, momentáneamente, de baja por accidente. Según nos explica, **la base gastronómica de Aittola Zar es la tradición pura y dura, la cocina de siempre, capitaneada por los platos demandados por los montañeros y paseantes que acuden a este caserío:** Alubias con sus sacramentos, Croquetas, Bacalao frito con pimientos verdes y rojos, Chuleta de ternera de casa, Chuletón de viejo... En temporada, se asan **corderos al burduntzi**, provenientes siempre de los caseríos de los alrededores, y algún que otro cabrito, también local. Y aunque la carne es el fuerte de Aittola Zar, Nerea nos cuenta que los pescados a la parrilla (Rape, Cogote de merluza...) cada vez son más demandados por la clientela. "Al parecer, los hacemos muy bien, porque a la gente le gustan mucho y cada vez nos piden más", apunta Nerea.

Para nuestra degustación, optamos por las **croquetas, elaboradas con una bechamel de una fluidez y un sabor fuera de serie.** Seguimos con un plato del menú del día aprovechando que hay txipirones en su tinta, e igualmente nos asombran por la densidad y gustoso sabor de su salsa. Seguimos con el bacalao, acompañado de cebolla y pimiento perfectamente pochados, y culminamos la comida con una hermosa chuleta de ternera del propio caserío. La carne no tiene la grasa ni el característico gusto de la vaca vieja a la que estamos acostumbrados, pero su profundo sabor nos sorprende muy gratamente. Es una carne con un gran gusto, que nos retrotrae, además, a tiempos pasados, cuando la chuleta de viejo no estaba tan extendida y en los restaurantes y los asadores se servían chuletas de ternera muy dignas y de gran sabor. Los postres, por supuesto, son caseros, destacando la cuajada, el flan, la tarta de manzana...

Comer en Aittola Zar a la carta nos costará alrededor de 25-30 euros. Además, si acudimos en invierno, podemos disfrutar de **alubias con**



todos sus sacramentos a un precio que ronda los 15 euros por persona. Las alubias de Aittola Zar, al igual que su carne, tienen gran fama. "De hecho, muchos clientes de toda la vida" nos comenta Nerea "comen alubias y luego chuleta". No está mal, pero tal vez hay que valorar el realizar semejante ingesta teniendo en cuenta que el pueblo más cercano está a 15 kilómetros que sí o sí, hay que recorrer en coche.

En cualquier caso, merece la pena acercarse a Aittola Zar y disfrutar de su sencilla y sabrosa variedad gastronómica. Además, según nos comentan, las vistas de las que se puede gozar desde su terraza son espectaculares. Lamentablemente, nuestra visita se produce en un día de niebla tan intensa que la vista se pierde a muy escasos metros. Ya tenemos, por lo tanto, una excusa para volver a visitar Aittola Zar a la menor ocasión. Eso sí, los fines de semana es en balde acudir sin reserva, a no ser que nos queramos limitar a picotear unas croquetas en la barra. Igualmente, no es una buena idea acudir los martes, día que el caserío cierra sus puertas al público por descanso semanal. Por otra parte, **no se sirven cenas ningún día de la semana**, ni siquiera por encargo. Avisados quedan.

AITTOLA ZAR

Bº Madariaga, s/n.
AZKOITIA - TF. 943 58 11 86
www.aittola-zar.com



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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

- 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**





“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...



BIDASOA, MAR Y MONTAÑA, ITSASOA ETA MENDIA

Bizkaiko golkoak bihurgune bat eratzen du kosta kantauriarren eta kosta euskal-frantsesaren artean, eta bertan babesturik Bidasoa eskualdea dago: **Irun, eta Hondarrabia**; eremu txiki horrek **Euskal Herriaren nortasuna eta tradizioak ezagutzeko parada ematen du, paisaia eder batean, Pirinioen behealdean**. Bidasoa ibaiak bere lurra bustitzen ditu, eta **muga den aldetik bi herrietan historia-geretakizun garrantzitsuak izan dira**, oraindik ere bertako monumentuetan ageri direnak. Eskualdea berezia da Europa mailan, uztarturik baitaude ohitura zaharren zaporea eta teknologia berrien erositasuna, beraz, kalitate maila handia dago bertan. Hala, itsasoak eta mendiak eremu lasai eta pribilegiatu bat inguratzen dute, eta bertan **natura, historia eta gastronomia elkartu egiten dira merkataritza eta negozioetarako gune eder eta zabal batean**, Donostia, Iruñea, Biarritz eta Bilborako abiapuntua den hirian.

Informazio gehiago / Más información: www.bidasaturismo.com

*El recodo formado por el golfo de Bizkaia, entre la costa cantábrica y la vascofrancesa, protege la comarca del Bidasoa, conformada por las localidades de **Irun y Hondarrabia**, que ofrece en un pequeño territorio la **oportunidad de conocer a fondo la identidad y las tradiciones del País Vasco, combinadas con un soberbio paisaje, al pie de los Pirineos**. Bañada por la desembocadura del río Bidasoa, **cuyo carácter de línea fronteriza ha sembrado ambas localidades de trascendentales acontecimientos históricos**, aún presentes en sus monumentos, la comarca combina como pocos lugares en Europa el **sabor añejo de las antiguas costumbres con las comodidades ofrecidas por las más modernas tecnologías**, por lo que disfruta de una elevada calidad de vida. El mar y la montaña acotan, así, una privilegiada y sosegada zona, donde **naturaleza, historia y gastronomía se unen con armonía a un completo abanico comercial y de negocios**, que gracias a sus excelentes comunicaciones permiten al visitante desplazarse a San Sebastián, Pamplona, Biarritz o Bilbao en pocos minutos.*

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN IRUN Y HONDARRIBIA

JATETXEAK / RESTAURANTES

ALAMEDA (Hondarribia) 943 64 27 89
 AMONA KATTALIN TXOKO (Irun) 843 98 57 06
 ARROKA BERRI (Hondarribia) 943 64 27 12
 ATALAlA (Irun) 943 63 55 18
 BODEGAS HIRUZTA (Hondarribia) 943 64 66 89
 CAFÉ IRUN (Irun) 943 63 73 77
 DANAKO (Irun) 943 11 89 24
 ENBATA (Hondarribia) 943 64 10 54
 GAZTELUMENDI - ANTIXON (Irun) 943 63 05 12
 GRAN SOL (Hondarribia) 943 64 70 75
 HONDAR (Hondarribia)
 HOTEL URDANIBIA (Irun) 943 63 04 40
 IBAIONDO (Irun) 943 63 28 88
 IRUNGO ATSEGIÑA (Irun) 943 62 89 34
 SEBASTIAN (Hondarribia) 943 64 01 67
 SUGARRI (Hondarribia) 943 64 31 23
 TXANTXANGORRI (Hondarribia) 943 64 01 02
 ZURA (Irun) 943 57 84 68
 SINGULAR FOOD (Irun) 943 63 96 39

SAGAROTEGIAK / SIDRERÍAS

OLA (Irun) 943 62 31 30

ERRETEGIAK / ASADORES

TRINKETE BORDA (Irun) 943 62 32 35

UPELTEGIAK / BODEGAS

BODEGAS HIRUZTA (Hondarribia) 943 64 66 89

TURISMO BULEGOA/ OFICINA DE TURISMO

BIDASOA ACTIVA (Hondarribia) 943 64 54 58
 BIDASOA ACTIVA (Irun) 943 02 07 32

PINTXO TABERNAK / BARES DE PINTXOS

ALAMEDA (Hondarribia) 943 64 27 89
 BODEGAS HIRUZTA (Hondarribia) 943 64 66 89
 CAFÉ IRUN (Irun) 943 63 73 77
 DANAKO (Irun) 943 11 89 24
 DANONTZAT (Hondarribia) 943 64 56 63
 ENBATA (Hondarribia) 943 64 10 54
 GAZTELUMENDI - ANTIXON (Irun) 943 63 05 12
 GRAN SOL (Hondarribia) 943 64 70 75
 HONDAR (Hondarribia)
 IRUNGO ATSEGIÑA (Irun) 943 62 89 34
 LA CANASTA (Irun) 943 61 84 77
 MANOLO (Irun) 943 62 11 95
 ORRUA (Irun) 943 24 55 87
 THE CORNER (Irun) 943 62 19 54
 TXANTXANGORRI (Hondarribia) 943 64 01 02
 ZURA (Irun) 943 57 84 68
 SINGULAR FOOD (Irun) 943 63 96 39
 VINOTECA ARDOKA (Hondarribia) 943 64 33 16



EXPERIENCIAS GOURMET EN IRUN Y HONDARRIBIA

UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR HONDARRIBIA

- Hiruzta Txakolindegia

Visita guiada por la txakolindegia y degustación de txakoli y producto local.

Fecha y hora:

Viernes, 12:45
 Sábados y domingos, 12:00 y 12:45

Precio: 12 euros

Reservas: 943 10 40 60

- Danontzat:

Mercado y cocina. Visita a la Azoka (mercado) para la compra de productos y posterior preparación de platos y pintxos con degustación.

Precio: 19 euros

Reservas: 943 64 56 63

UN RECORRIDO ENOGASTRONÓMICO POR IRUN

- Ola Sagardotegia

Visita guiada por la sagardotegia con degustación de diferentes sidras y pintxo.

Fecha y hora:

Sábados y domingos, 11:00, 12:30, 17:30 y 19:00

Precio: 12 euros (niños, 6)

Reservas: 943 62 31 30

- Bidassoa Basque Brewery

Visita guiada por la fábrica de cerveza artesana con degustación de sus cervezas y minihamburguesa.

Precio: 15 euros

Reservas: 943 24 36 46

- Vinoteca Mendibil

Apendizaje sobre el mundo del vino a través de catas temáticas.

Reservas: 943 66 04 00



LAS NUEVAS CARAS DE AURKI

Uno de los principales problemas con el que se encuentran las empresas cuando el tiempo, inexorable, avanza, es el relevo generacional, sobre todo en aquellas empresas en las que el trato directo con el cliente y la calidad tanto en el producto como en el servicio, tienen más importancia que el crecimiento puro y duro.

Kiko Agudo y Patxi Altuna, responsables de Aurki, tienen la suerte de contar con un buen relevo para su labor, pues son sus propios hijos, **Galder Agudo, Aimar Altuna y Ekaitz Agudo**, implicados hace años en la empresa, quienes van tomando, poco a poco, los mandos de la nave fletada e impulsada durante años por sus padres.

Este "asalto al poder", además, no se ha realizado de manera caótica, ya que **cada uno de ellos tiene bien delimitadas sus responsabilidades**. Galder, junto con Kiko, dirige a los comerciales, tiene su ruta semanal y realiza diferentes labores de promoción como la introducción de nuevos productos. Ekaitz, por su parte, se ocupa del almacén. Responsabilidades suyas son el control de entrada de productos, la preparación de pedidos, la organización del reparto... asimismo se encarga de labores de marketing como la elaboración de folletos, la página web, el Facebook... Finalmente, Aimar se ocupa de la administración. El suyo es un trabajo de oficina en el que se ocupa de las facturas, la gestión de pedidos... los números, en suma.

Galder es el más veterano en Aurki, con cerca de 17 años al servicio de la empresa. Tal como nos cuenta, "llevo la gastronomía muy dentro, desde que iba a casa de mi abuela Consuelo en Trintxerpe, que era una cocinera excelente, y empezaba a oler sus platos desde la escalera. Luego he tenido la suerte de que mi padre también ha sido un amante de todo lo relacionado con el buen comer, así como de encontrarme en mi camino con un cocinero como Kote García, que me metió en vena el tema de la innovación y la creatividad en la cocina. Con nuestros productos exclusivos como las texturas de Adrià, el Caviaroli, el Plancton... ayudo ahora a otros cocineros a desarrollar esa creatividad".

Aimar, que lleva unos 12 años en el tajo, también admite haber recibido de su padre su pasión por la gastronomía y, al igual que Galder, reconoce que su abuela, Rosario es una de las principales responsables de su memoria gastronómica. "Era cocinera en Casa Nicolasa. Creo que con eso está todo dicho", afirma.

También con 12 años en su puesto, Ekaitz, al igual que su hermano, admite su influencia paterno-materna y hace hincapié en la suerte que supone para él vivir en la provincia de Gipuzkoa, un lugar en el que la gastronomía se lleva en la sangre. "Es imposible que un gipuzkoano no valore una buena comida" concluye.

Juventud, energía y pasión por la gastronomía y la buena mesa. Está claro que Aurki todavía tiene mucho que decir y ofrecer a la hostelería y la restauración gipuzkoanas... y por muchos años!



TRAS LA PISTA DE LA TXISTORRA DE PATXI LARRAÑAGA



Cuando este ejemplar de OndoJan.com vea la luz, faltará menos de un mes para la celebración de Santo Tomás, esa gran fiesta en la que Donostia se llena de miles de personas ávidas de txistorra y diversión. Y como todos los años, el popular charcutero de Lasarte-Oria elaborará, con la indispensable ayuda de su mujer, Ana Iparragirre, y su hija Naroa, más de 2.000 kilos para que sean consumidos a lo largo de dicha fiesta. Pero ahí no acaba la fiesta en la carnicería de los Larrañaga, pues **la elaboración del popular embutido vasco no cesa en todo el año**. "Todas las semanas elaboramos entre 50 y 100 kilos de txistorra que es comprada por nuestros clientes habituales para comer en casa o para ofrecerla en sus restaurantes" nos cuenta Patxi, y añade: "Mira, acaba de salir **Dani Corman**, que

ofrece en la carta de su bar, Essencia, nuestra txistorra, llamándola, además, por su nombre: Txistorra de Patxi Larrañaga". Y como él, son un montón los cocineros que vienen regularmente a por nuestra txistorra, algunos de ellos realmente importantes.

¿Cuál es, pues, el secreto de la txistorra de Patxi Larrañaga? **Ganadora del Campeonato de Euskadi de Txistorra en dos ocasiones, 2002 y 2008**, este embutido no tiene, según Patxi, nada especial. "Lo elaboramos artesanalmente y con un género de primera" ahí radica el secreto, en la calidad y la experiencia, afirma el camicero, "todo ello sin olvidar otro gran 'secreto': la emulsión, es decir, el mezclar bien los ingredientes, bien triturados, con paciencia, para que quede un producto homogéneo, compacto."

Sea como sea, Patxi Larrañaga elabora una txistorra que no necesita ganar concursos para mantenerse en el "top" de su género, y son legión los hosteleros y cocineros que confían ciegamente en su producto. "Mandamos txistorra a todos los rincones del país" nos ha comentado en más de una ocasión Patxi. Es por eso por lo que, en esta ocasión, en vez de centrarnos en su tienda, le hemos pedido que nos haga **una selección de los restaurantes de fuera de Euskal Herria a los que hace llegar su afamada txistorra**. Los lectores de OndoJan tienen, así en las próximas dos páginas, una recomendable guía de restaurantes españoles en los que podrán degustar la mejor gastronomía de su entorno, además de poder comer, en alguno de los casos a varios cientos de kilómetros, la excelente txistorra de Patxi.

TRAS LA PISTA DE LA TXISTORRA DE PATXI LARRAÑAGA:



ASKUA

C/Felip María Garín 4

Tf: 963 37 55 36 - VALENCIA

Fue en 1994 cuando Ricardo Gadea decidió abrir Askua. Hasta dicha fecha, su trabajo le hacía viajar mucho y como aficionado a la gastronomía, acudía a múltiples mesas a lo largo del año. En su momento, vio un hueco claro en Valencia en cuanto a carne roja, por lo que se decidió a abrir este asador al que denominó Askua, pues todo lo tratan con las brasas. Calidad en el producto, excelencia en la elaboración y trato privilegiado al cliente son los pilares de este negocio en cuya carta nos encontramos con especialidades como Montadito de steak tartare, Croqueta de rabo de toro y curry, Cap i pota (Callos), Chuleta de vacuno mayor Luismi, Ventresca de atún a la brasa, Cocochas de merluza al pil-pil, Angulas al pil-pil, Tiramisú casero, Torrija con manteado... como puede verse, una cocina honesta y basada principalmente en el producto de calidad.

www.askuarestaurante.com



PONZANO

C/ Ponzano, 12

Tf: 914 48 68 80 - MADRID

Desde hace más de 25 años, en Restaurante Ponzano ofrecen una cocina tradicional sin trampa ni cartón, elaborada sólo con los mejores ingredientes seleccionados y traídos a diario desde Mercamadrid. Se preparan con sencillez para obtener los sabores limpios y evocadores de la cocina de toda la vida, sin artificios ni disfraces.

El establecimiento, ubicado en Ponzano, una de las calles más gastronómicas de Madrid y en pleno barrio de Chamberí, cuenta con una zona de barra, abierta desde primera hora de la mañana, y un restaurante en la planta inferior para disfrutar de la cocina con mayor tranquilidad.

Corazones de alcachofas fritos, Salmorejo con guarnición, Parrillada de verduras, Callos a la madrileña, Mollejas de cordero a la plancha, Riñones de lechal a la parrilla, Morcilla de puerro de Olano en revuelto, Huevos rotos, Cogote de merluza a la bilbaína, Chuleta de "Rubia Gallega"... son ejemplos de platos auténticos y consistentes que pueden degustarse en este restaurante.

www.restauranteponzano.com



MOTOCUB BURGALÉS

Santa Cruz, 24

Tf: 627 90 64 49 - BURGOS

En 2006 Aitor Larrañaga y Mireia pusieron en marcha este proyecto con la ilusión de dos jóvenes emprendedores que apostaron por la innovación en la cocina.

Aitor se formó en Donostia en la escuela de Luis Irizar, formando parte de equipos como el Akelarre o Zuberoa. Su especialidad es la elaboración de tapas basadas en el producto de temporada para lo que emplea exclusivamente productos nacionales.

Su riesgo y dedicación en estos platos hicieron que se alzaran en 2011 y 2012 con el primer premio en la Feria de Tapas de San Lesmes.

Destacan entre sus productos y platos algunos tan especiales como los Guisantes de lágrima, el Espárrago blanco natural, la Ventresca de atún rojo, la Espardenya o pepino de mar y el producto estrella: la Hamburguesa de Wagyu. Tanto esta hamburguesa como algunos platos como el Arroz a banda pueden encargarse para llevar.



LAS "SUCURSALES" DE LA TXISTORRA DE PATXI LARRAÑAGA EN ESPAÑA



CASA PACA

Plaza del Peso, esq. San Pablo

Tf: 923 21 89 93 - SALAMANCA

Abierto en 1999, cuenta con una curiosa estructura con varios habitáculos debida a que varios negocios colindantes de toda la vida se adhirieron a Casa Paca, creando una estructura con estancias que se reparten a su antojo aprovechando cada recoveco. Cuenta también con una parte moderna, extraordinariamente luminosa y amplia.

En todas las áreas del restaurante se ofrece una misma carta, que presume ser fiel a una arraigada base culinaria tradicional. Platos de cuchara como Lentejas, Menestra, Cocido, Patatas con espinazo y las alubias del Barco de Ávila con oreja, que se preparan cada viernes. Ensaladas variadas, Pimientos rellenos de rabo de toro, Paletilla de cabrito asada, Cochinillo, Merluza rellena de angulas con salsa de crema de marisco, Besugo....

Casa Paca cuenta también con una gran bodega que ha sido reconocida como "Mejor carta de Vinos de toda Castilla y León", albergando más de trescientos caldos nacionales, franceses, chilenos y neozelandeses.

www.casapaca.com



TABERNA PEDRAZA

C/ Ibiza, 40

Tf: 910 32 72 00 - MADRID

Carmen Carro, en la cocina, y Santiago Pedraza, en sala, forman el eje de la Taberna Pedraza, situada en el Barrio del Retiro de Madrid. Un matrimonio que desde hace más de 27 años ha aprovechado sus momentos de ocio y profesionales para disfrutar y sentir su tierra y su cocina. Este local une en su estilo elementos tradicionales, como 6 suelos que recrean los antiguos mosaicos hidráulicos, con tendencias actuales como el acero, presente en toda su barra y estanterías.

Tras 2 años viajando por la geografía española, rastreando productos, entrando en las cocinas de los más tradicionales restaurantes españoles, Carmen y Santiago han llevado a Madrid una selección de los más emblemáticos platos de la península, tratados con mimo, cariño y respetando la tradición, ofreciendo una amplia carta con platos de temporada que incorporan día a día y estación a estación, y especialidades como Pulpo a la gallega, Huevos fritos de corral, Guisado de venado, Presa ibérica con salsa de mostaza, Chipirones a la plancha, Tortilla de patata con huevos de corral, Lomo de vaca rubia gallega madurado...

www.tabernapedraza.com



HOTEL CASA ARCAS

Carretea A-139, Km. 51

Tf: 974 55 33 78 - VILLANOVA (HUESCA)

Desde el 1 de julio de 2015, Martín Berasategui y un joven equipo en el que toman parte los lasartearras David Beltrán y Ainhoa, han recogido el testigo de la familia Fondevila Perrallón, que dirigía el restaurante, rebautizándolo como Café Oilarra, que hace referencia a la montaña que nos da la bienvenida a nuestra entrada al Valle de Benasque. Oilarra es un espacio recogido y alegre, con decoración rústica en madera basta donde comparten protagonismo los productos de la comarca de primera calidad con hogazas de pan hechas en el horno de leña del vecino.

El comedor está presidido por una antigua chimenea de piedra que le dota de una gran calidez.

Los responsables del equipo de cocina llevan la cesta de la compra con los productos que ofrece el entorno para ofrecer unos platos cocinados con el respeto que se merecen sus maestros y un menú diseñado por Martín Berasategui que se ofrece a un precio muy competitivo.

www.hotelcasaaarcas.com





RK JATETXEA (HOTEL DOLAREA): COSAS DE PALACIO

Hemos titulado "cosas de palacio" a esta crónica no porque **Iban Mate** o **Arantxa Rancho** vayan despacio, como indica el refrán referido a los asuntos institucionales, sino porque el restaurante RK y el Hotel Dolarea que lo contiene están ubicados en la zona "palaciega" de Beasain, justo enfrente de **Igartza Jauregia**, el Palacio Igartza, que tras su restauración se ha convertido en el símbolo por excelencia de la villa vagonera. Además, tras su conversión en un hotel de 4 estrellas, lo que fue el caserío Dolarea, casa natal de Iban, podría pasar tranquilamente por un palacio,

habida cuenta de la belleza y solidez de sus fachadas. Finalmente, Iban Mate es el encargado de cuidar de las llaves del Palacio Igartza para poder acceder al mismo cuando en su seno va a celebrarse un concierto, una presentación o cualquier tipo de evento, es decir, que podemos afirmar que este joven cocinero beasaindarra es, a día de hoy "el guardián de las llaves" (de palacio).

Todo, menos querer decir con este titular que Iban va despacio. Nada más lejano de la realidad, ya que **Iban es un bala, una persona que no sabe tranquilizarse ni estancarse y que siempre está**

buscando cómo rizar el rizo y cómo ofrecer algo nuevo a su clientela. Esa inquietud, en el caso de nuestra visita, se ve reflejada en los armonizajes (ya saben nuestros lectores que decir "maridaje" a día de hoy no es "cool") entre vinos y platos que Iban idea para nuestro menú.

Así, los raviolis de morcilla de Beasain que ilustran la portada de este Ondojan y la página derecha de esta crónica, llevan un doble armonizaje: la reducción de Montsant que les acompaña y el Montsant que Iban elige para acompañar el plato, concretamente un Acústic blanco del 2011.



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

El contraste resulta sorprendente a más no poder. El plato también tiene su historia pues la yema que lo corona y le da tanta vida fue, en realidad, una sugerencia de **Ramón Roteta** ante un plato al que el cocinero hondarribitarra echaba algo en falta.

Nuestro recorrido por la cocina de Iban sigue con un Bacalao dos salsas de Islandia. El gáldido se acompaña de una bizkaína y un pil-pil tan denso como la mayonesa. Iban lo armoniza con una botella de Escondite del Ardacho, un vino sorprendente de las bodegas Tente-nublo, de Lanciego, uno de los pocos Riojas apreciados (y mucho) por nuestro anfitrión.

El desfile de sabores continua con un Canelón de membrillo relleno de crema de Idiazabal ahumado. El queso es de **Aranburu**, productor al que Iban compró en su día el medio queso ganador de Ordizia, y con el que sigue manteniendo una gran relación. El armonizaje en este caso cae en las espaldas de Maruja, una manzanilla pasada, obtenida de la última bota de la manzanilla, ese vino mágico de Sanlúcar de Barrameda, que no ha sido sometido a ningún tratamiento. No es que armonice con los canutillos, sino que los mejora y, en este caso los supera... No se puede servir un vino tan bueno, Iban...

Terminamos la botella (y el armonizaje) con una fantástica selección de quesos de Idiazabal pueblo (que no de la D.O. Idiazabal). 3 de los curados pertenecen a la D.O., concretamente a Aranburu, y los otros tres son quesos de vaca elaborados en Idiazabal por **Joseba Animasagasti**, un donostiarra con grandes inquietudes caseosas (busquen la palabra en la wikipedia) y con un gran futuro. El mismo que le auguramos a Iban si sigue ofreciendo estos maravillosos queramos o no, **maridajes** gastronómicos.



> RAVIOLIS DE MORCILLA DE BEASAIN CON SALSA DE VERMOUTH Y PIÑONES



Ingredientes

- Morcilla de Beasain
- Pasta Wanton
- Vermouth artesano
- Piñones
- Yema de huevo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Caldo de carne

Elaboración

-Ponemos la morcilla a cocer en una cazuela con agua fría y sal. Llevamos a ebullición para bajar inmediatamente a fuego lento y la cocemos durante una hora.

Demamos enfriar la morcilla, la destripamos y rellenamos los raviolis de pasta wanton con ella.

Egilea / Autor:

Iban Mate

RK JATETXEA

Nafarroa Etorb. 57

Hotel Dolarea (Beasain)

Tf. 943 88 98 88



Freímos los raviolis en una sartén grande con un poco de aceite de oliva marcándolos por los dos lados.

En esa misma sartén, sin retirar los raviolis, añadimos el vermouth casero y los piñones y dejamos que reduzca hasta que alcance la textura de una salsa espesita.

Flambeamos el vermouth y lo ligamos con un poco de caldo de carne.



CUESTIÓN DE ESSENCIA

“La esencia es, simplemente, lo que buscas en un vino: la personalidad, el lugar del que procede y que le aporta las características que lo diferencian de otros... el alma en suma”. Así es como explica Dani Corman el motivo que le llevo a elegir Essencia como nombre para su negocio cuando éste se limitaba a una pequeña tienda de vinos situada a 50 metros del Essencia actual. Aquella Essencia se inauguró en enero de 2008 e inmediatamente Iñaki Irizar empezó a acudir como cliente. No había pasado ni medio año para cuando comenzó a trabajar para Dani y hace un año, cuando decidieron “tomar” el antiguo Andra Mari y convertirlo en el actual Essencia Wine Bar & Store decidieron crear una sociedad y formalizar lo que ya era una unión de hecho.

En cualquier caso, la relación de Dani e Iñaki venía de antes. Ya habían coincidido como trabajadores de Hostelería y además, Iñaki había acudido a un curso de iniciación a la cata con Dani como profesor, así que los “roces”

habían sido continuos, y además, siempre con el vino de por medio.

Vivir y trabajar por y para el vino

Dani e Iñaki viven y trabajan por y para el vino. Todo ronda alrededor del líquido elemento en Essencia. “La comida, de hecho” nos cuenta Dani al referirse a la cocina, el fish & chips de bacalao o la exquisita costilla que nos sirve, “son los platos y productos que a nosotros nos gustaría encontrar

si acudiéramos a un bar como el nuestro a disfrutar del vino, y los vinos, por supuesto, son los que nos gustan y los que consideramos de calidad”.

Y es que el principio de calidad es el que rige en Essencia, tanto en la comida como en los vinos, como en el trato, como en todo lo imaginable. Algunos ejemplos: la mayoría de los vinos que se sirven en Essencia son de pequeños productores que siguen su filosofía (a fin de cuentas, a menor tamaño, mayor





esencia), y los vinos más recomendados y alabados por los responsables de Essencia son unos caldos tan minoritarios en Donostia como son los vinos de Jerez. Sin embargo, Dani e Iñaki han conseguido que su clientela poco a poco se empape de estos vinos y ha llegado a haber días en que toda la gente presente en la barra estaba degustando vinos de Jerez. "Son ocasiones en que se me ponen los pelos como escarpías" confiesa Dani.

Algunas cifras esenciales

A un año de su apertura, Essencia Wine Bar & Store se ha convertido en una referencia en el mundo del vino y no solamente a nivel donostiarrá. "Es impresionante la cantidad de gente de fuera de Donostia y de extranjeros que vienen y ya saben de nuestra existencia". Y es que no es fácil, ni siquiera en una gran ciudad, encontrar un establecimiento con una carta de 800 vinos que pueden degustarse al momento, a precio de comercio, previo pago de un suplemento de 3 euros por descorche. O encontrar en

la mismísima Andalucía un bar en el que haya más de 50 vinos de Jerez abiertos al público. O encontrar un bar en el que no haya Coca Cola ni Kas naranja o limón, sino Frixen Cola, una bebida de comercio justo elaborada en Zaragoza con bastantes menos azúcares que la yanki, y zumos de naranja y limón de Indi & Co elaborados en Laguardia.

Vinos especiales, comida especial, refrescos especiales... y una clientela en aumento que no sólo acude a Essencia como a otro bar, sino que toma parte en las charlas sobre vinos que se organizan cada dos semanas, participa en el juego de "El vino misterioso" siempre disponible en barra... en suma, gente que se implica. Y es que en este espacio inclasificable hasta los clientes son parte de su esencia.

ESSENCIA WINE BAR & STORE. Zabaleta, 42 (Gros) - DONOSTIA
Tf: 943 32 69 15 - www.ardodenda.com

ÁLEX MÚGICA GANA PARA NAVARRA EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE EUSKAL HERRIA



Álex Múgica, cocinero que ya atesora unos cuantos premios en este campeonato, se hizo, el pasado miércoles 21 de octubre, con el Primer Premio en la X Edición del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria con su pintxo "Makalao". El campeonato se desarrolló entre los días 19 y 21 de octubre en el Auditorio Itsas Etxea de Hondarribia, con la participación de 80 chefs que compitieron durante los tres días con el fin de obtener el título de campeón de Euskal Herria. Tras 3 clasificatorias, 5 sesiones, y muchos nervios, estos fueron los ganadores de los principales premios otorgados por el jurado de la presente edición:

1º PREMIO: Alex Múgica (Pamplona)

2º PREMIO: Bar zalzo (Gernika)

3º PREMIO: Ábaco (Huarte)

Mención especial del Jurado: El Kiosko (Bilbao)

Premio Eusko Label: Zeruko (Donostia)

Premio a la Innovación: Bar Saloi (Getxo)

Premio Popular: Ábaco (Huarte)





Mejor pintxo de Bacalao: Alex Mugica (Pamplona)
 Pintxo más estético: Danako (Irún). Cabe destacar que el ganar este premio supone para el bar Danako el protagonizar, con la imagen de su pintxo, la portada del libro que recogerá las fotografías de los pintxos y las recetas de la presente edición.

Fueron tres intensas jornadas en las que, salvo los habituales contratiempos y retrasos, el campeonato se desarrolló con la formalidad y la profesionalidad que acompaña habitualmente a este certamen. En las fotografías adjuntas se recogen las imágenes de los ganadores, el pintxo ganador, y algunos de los momentos de la entrega de premios.

Página izquierda: El equipo del restaurante La Cocina de Álex Múgica (Estafeta 34, Iruña) celebra el Primer Premio en el Campeonato. Bajo ellos, el pintxo ganador: "Markalao"

Sobre estas líneas: *Arriba:* A la izquierda, los responsables del bar Zallo Barri (Juan Calzada kalea, Gernika), ganadores del segundo premio con su pintxo "Snack, cerdos y discordantes". A su derecha, los hermanos Iñigo, del Ábaco (C/ Zubiarte, Huarte), ganadores del tercer premio por su pintxo "Street Food".

En el centro: A la izquierda, Josean Merino y Carlos Chuliá, del Zeruko (C/ Pescadería, Donostia), ganadores del Premio Eusko Label por su pintxo "Sashimi de Tolosa", que aparece en la imagen de la derecha.

Abajo: A la izquierda, David Rodríguez y Naiara Abando, del Danako (Antzaran plaza, Irún), ganadores del Pintxo más estético. A la derecha, Jacques Ballarin (Sud-Ouest) y Carlos Maribona (ABC), dos referentes de la crítica gastronómica francesa y española, que tomaron parte del jurado en una de las sesiones del concurso.



GURUTZE-BERRI: TIEMPO DE CAZA EN OIARTZUN

Estamos ya inmersos en la temporada de caza y, como todos los años, el restaurante Gurutze-Berri de Oiartzun ofrece la posibilidad de disfrutar, a un precio excelente, de un extraordinario **menú de caza con platos de elaboración casera** que maravillará a los amantes de la cinegética en particular y de la buena cocina tradicional en general.

Además de su calidad y variedad, el hecho de incluir el café, la bebida y los impuestos hace que antes de acudir a Gurutze-Berri sepamos exactamente cuánto nos vamos a gastar con este menú. **Su precio es de 42 euros** (IVA incluido) y consiste en los siguientes platos:

- Terrina de jabalí
- Ensalada de perdiz con foie
- Arroz de cazador
- Salmis de paloma
- Torrija con helado de arroz con leche
- Café y Rioja Crianza Conde de Valdemar (1 botella para 2 personas)

El pasado mes tuvimos la ocasión de pasar por este restaurante y degustar algunos de los platos del menú comentado. La ensalada de perdiz esca-bechada, como siempre, nos maravilló por su potente sabor y su equilibrio,

pues a pesar de la gran cantidad de ingredientes que contiene, ninguno se sobrepone al otro y consiguen un ensamblaje fantástico en boca. Eso sí, la presencia de la perdiz es mayoritaria y marca la pauta del plato, mientras el generoso medallón de foie que lo corona lo suaviza y complementa a la perfección. Además, el plato ha evolucionado y ahora se presenta aliñado con un aceite de pimentón que le va como anillo al dedo.

En cuanto a la paloma, podemos afirmar que la de Gurutze-Berri, es una de las más sabrosas y auténticas de cuantas hemos degustado. Nada de salsas achocolatadas que cubren el producto y carnes excesivamente cocidas. Aquí lo que importa es el ave, que mantiene toda la fuerza de su sabor y esa recia tersura característica de la caza, que puede resultar ligeramente dura para los amantes de las carnes suaves, pero que maravilla a los que buscamos esos sabores de antaño, directos al paladar y a nuestra memoria gastronómica.

No sólo caza

Redondeamos la visita a Gurutze-Berri degustando dos platos externos al menú: unos finísimos pimientos rellenos de mollejas y hongos y unos callos a





la manera tradicional que, al igual que la paloma, nos retrotrajeron a la cocina de toda la vida. Untuosos, acompañados de morros, chorizo, y pata de cordero que les aporta una gelatinosidad extraordinaria, acompañados de una salsa sin una gota de tomate, elaborada únicamente con choricero, los callos del Gurutze-Berri son uno de los platos de la gastronomía guipuzcoana que debería ser declarado patrimonio gastronómico de la humanidad. **Xabier Zapirain**, responsable de la cocina del hotel-restaurante, es un enamorado de la culinaria tradicional, un alquimista que consigue algo tan sencillo y a la vez tan complicado como es respetar la esencia de los platos y sus sabores.



Excelente bodega y Rolls Royce de cortesía

Los amantes del vino encontrarán, además, otro aliciente en Gurutze-Berri, pues este emblemático restaurante cuenta con una bodega digna de asombro con vinos clásicos perfectamente conservados, algunos de los cuales cuentan con más de medio siglo de vida. **Gorka Zapirain**, hermano de Xabier y eficiente responsable de la sala, es quien se ocupa del servicio de los grandes caldos, aclarando cualquier duda al respecto que pudiera surgir. Gorka, además, aprovechó para enseñarnos el Rolls Royce que utilizan en las bodas para recoger a la novia y/o novio, trasladarles al lugar del enlace y, posteriormente, al restaurante. Se trata de un servicio que los responsables de Gurutze Berri ofrecen de manera gratuita a las parejas, sin que ello repercuta en el precio del banquete de boda.

Resumiendo, no se pierdan la oportunidad de disfrutar este otoño de los caldos del Gurutze-Berri y de este inmejorable menú de caza que estará disponible incluso en Navidades, hasta el día de Reyes. Y no se pasen de fecha, porque el 7 de enero este templo de la gastronomía cerrará sus puertas para disfrutar de 5 semanas de vacaciones tras las cuales entrarán por la puerta los productos de primavera, otro motivo para acercarnos a esta recomendable casa.

GURUTZE-BERRI. Plaza Bizardia, 7 (Carretera Oiartzun-Irun)
OIARTZUN. Tf: 943 49 06 25. www.gurutzeberri.com

HOTEL ARBE, PREMIO TURISMO IMPULSO A LA INNOVACIÓN

La labor realizada por Itziar Sukia e Iñaki Arin desde que abrieran en 2008 el Hotel Arbe, a medio camino entre Deba y Mutriku, ha obtenido un gran impulso al ser reconocido el pasado mes de octubre con el Premio Turismo 2015 Impulso a la Innovación, galardón concedido por el Gobierno Vasco. La candidatura del Hotel Arbe fue presentada por Debegesa, la Agencia de Desarrollo comarcal de Debabarrena.

Otros galardonados fueron el Festival de Jazz de Donostia en el apartado de competitividad y Matilde Elexpuru, directora General de la empresa TISA S.A, con el premio a la Trayectoria Profesional. El lehendakari, Iñigo Urkullu, entregó estos premios el pasado 20 de septiembre en las instalaciones de EITB en Bilbao.

El motivo que ha llevado al jurado de los premios a conceder el de este año al hotel Arbe ha sido la clara e indiscutible apuesta por la innovación que Itziar e Iñaki han realizado en su precioso establecimiento, una apuesta orientada a la mejora de la rentabilidad y eficiencia operativa de los negocios turístico. Dicha apuesta por la innovación y la tecnología comprende los siguientes servicios e instalaciones en su hotel: Climatización por Geotermia; Gestión eficiente de la energía; Cerradura con huella digital; Pintura Ecológica; Aprovechamiento de los recursos naturales; Sistema antical; Utilización de productos de limpieza ecológicos; Servicio de productos de desayuno ecológicos... así como la utilización de herramientas basadas en nuevas tecnologías, página web (www.hotelarbe.com) y redes sociales como Twitter (@hotelarbe) y Facebook ([facebook.com/HotelArbe](https://www.facebook.com/HotelArbe)).

Zorionak, Iñaki eta Itziar !!



PULPO SALANORT, DOS ESTRELLAS EN LOS GREAT TASTE AWARDS

El pulpo del Cantábrico al vacío elaborado por la empresa Getariarra Salanort recibió el pasado mes de septiembre **dos estrellas en los Premios Great Taste 2015**, galardones concedidos anualmente en Gran Bretaña a los que se presentan más de 10.000 productos de todo el mundo. Tan sólo uno de cada 20 productos presentados consigue tal mención en unos premios que están considerados unos de los más importantes galardones en el mundo de la gastronomía. Salanort es una empresa familiar que comenzó hace 20 años en Oikia elaborando las típicas conservas de antxoá, bonito y boquerón. Con el tiempo ha ido diversificando su oferta y a día de hoy cuenta con un atractivo puesto de venta en Kale Nagusia de Getaria.



OLANO, GANADOR POR DÉCIMA VEZ DEL TÍTULO DE “REY DE LA MORCILLA DE BEASAIN”

José Manuel Olano volvió a proclamarse Rey de la morcilla de Beasain en la Fiesta de la morcilla que se celebró el pasado 7 de noviembre en la villa vagonera. Sin duda, fue una fecha importante para los Olano pues supuso la décima concesión de este galardón en los cerca de 30 años de vida que tiene este concurso. Olano, además, recibió por primera vez la txapela de vencedor, pues hasta la fecha no se había hecho entrega de este elemento a los ganadores del premio.

Fueron 19 los elaboradores de morcilla de Gipuzkoa los que participaron en el prestigioso concurso, y de ellos, 8 pasaron a la final. Tras la segunda ronda de degustación por parte del jurado, Olano ganó claramente, quedando la carnicería Julian Mujika, también de Beasain, en segundo lugar, y Jesús Mari Deba de Ormaiztegui en tercero. Ondojan.com tuvo la oportunidad de participar en el jurado de esta edición y fuimos testigos de todo el proceso, incluso pudimos entrar en la espectacular cocina improvisada que se monta junto al escenario del concurso, en la que las 19 morcillas se cuecen simultáneamente a la misma temperatura para que todas lleguen al jurado en igualdad de condiciones.

Este año, además del concurso de morcilla, se celebró por primera vez un concurso de pintxos de morcilla en el que resultaron premiados el Colegio La Salle (mejor sabor), Iker Imaz (pintxo más creativo) y Julene Ruiz (pintxo más original). Como todos los años, la fiesta tuvo un broche de oro en los restaurantes de la localidad que todos los años se ponen de acuerdo para ofrecer este día una copiosa alubia acompañada, como no, de morcilla de Beasain.





LAIA ERRETEGIA: EL REY DE LA PARRILLA

Cuando hace 6 años hicimos en esa publicación el primer gran artículo sobre Laia Erretega, nos atrevimos a titularlo “La mejor parrilla del Bidasoa”. Con apenas 3 años de andadura, quedaba claro, al menos para nosotros, que este restaurante, dirigido por dos jóvenes hermanos donostiarras, **Jon y Arantxa Ayala**, estaba haciendo una magnífica labor y era digno de los mejores elogios.

Ahora, cuando falta menos de medio año para que este asador cumpla 10 años, **Laia se ha visto recompensado con un gran premio al vencer el Concurso Nacional de Parrilleros** que todos los años se celebra en el marco del Congreso San Sebastian Gastronomika. Es decir, que Jon Ayala, durante 365 días, va a poder lucir orgulloso el título de Mejor parrillero del estado.

Hay que subrayar que Jon no se presentó al concurso “solo ante el peligro”. Con él estaba **José Luis Etxarri**, de la carnicería Etxarri de la calle Matia (Antiguo) y **Borja Zubiaurre** (en la foto) del grupo Txahalbehi, que son quienes ha proporcionado desde su apertura la carne que Jon asa con maestría en sus dos parrillas. Txahalbehi se encarga de importar, entre otros productos, excelente carne de la zona de Polonia bajo la marca Hiruki. Jon utiliza habitualmente esa carne y nos deja claro que siempre se ha quedado más que satisfecho con la calidad del producto.



Por lo demás, la oferta gastronómica de Laia, al basarse en el producto de temporada, poco ha cambiado desde sus inicios. La de Jon Ayala es **una cocina de mercado basada en la calidad de la materia prima y el producto de temporada** con platos como Ensalada de langostinos hongos y foie, Anxoas artesanas, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Vieiras asadas a la parrilla... platos sencillos con los que este cocinero pretende que el comensal disfrute, sobre todo, del sabor y la calidad del producto.

Destaca también en Laia el **huerto situado junto a la entrada del restaurante** en el que los Ayala cultivan personalmente, siguiendo la filosofía Kilómetro 0, muchos de los productos que utilizan en la elaboración de sus platos como cebollino, tomillo, fresa...

Cuando esta publicación vea la luz, Jon estará a punto de embarcarse en otra experiencia: acudir al **Congreso Exphotel en Burdeos**, donde demostrará a los franceses, en vivo y en directo, su dominio de la parrilla. Está claro que este joven cocinero está en uno de sus mejores momentos, y que así siga !!

LAIA ERRETEGIA

B° Arkolla, 33
HONDARRIBIA. Tf. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com



1



2



3



4



6



7

NUESTRA DEGUSTACIÓN: MENÚ CASI 100% PARRILLA CON LOS MÁS VARIOPINTOS PRODUCTOS

Esta vez, nuestra visita a Laia es con la intención de limitarnos a probar la parrilla. Jon acaba de ganar el campeonato de parrilleros del estado, y queremos comprobar por nuestros propios medios la maestría de este joven donostiarra ante el fuego y las brasas. La comida resulta ser un desfile de los más variopintos productos trabajados al fuego, de manera sencilla pero con la precisión de un relojero.

1.- Vieiras a la parrilla: Producto que Jon ha trabajado desde sus inicios como parrillero. La vieira posee tal finura que la parrilla debe intuirse pero no dominar, pues se cargaría la delicadeza de la materia prima, que se acompaña de unas verduritas de estación y unas gotas de ali-oli.

2.- Txipirón a la parrilla: Tenemos la suerte de probar unos txipirones recién pescados, de una frescura como pocas veces hemos podido disfrutar. De hecho, antes de echarlo al fuego, Jon nos enseña en la mesa los txipirones, que todavía están vivos y están tratando de mimetizarse con el entorno cambiando el color de su piel. Sencillamente espectacular.

3.- Hongos a la parrilla: Todavía no ha terminado la temporada del boletus cuando pasamos por Laia, por lo que podemos gozar de los últimos coletazos de

los hongos frescos, que a la parrilla ganan sabor, textura y potencia. Al contrario que con las vieiras y los txipirones, Jon no añade ningún producto de huerta para decorar, sirviendo el producto puro y duro, en todo su esplendor.

4.- Chuletón a la parrilla: Tras los entrantes, llega la reina de la parrilla, la chuleta, concretamente la carne que hizo que Jon se embolsara el título de mejor parrillero del estado. Como hemos comentado, se trata de carne provista por Txahalbehi, de origen polaco y con 30-35 días de maceración. Una auténtica delicatessen que se funde, literalmente, en la boca.

5.- Surtido de quesos. Único plato que no es pasado por la parrilla. Influenciado por el mercado francés, uno de los clientes más habituales en el Laia, Jon nos da a probar dos quesos, un curado y un azul estilo Roquefort. Una pequeña escapada de la parrilla antes de encarar el sexto plato.

6.- Higos a la parrilla con su helado: Nos quedamos sin habla ante la exquisitez de los higos a la parrilla, un plato que tenemos que admitir que no habíamos probado ni imaginado. Con un postre tan sencillo como original, Jon nos ofrece un broche de oro a una comida en la que nada tiene el mas mínimo desperdicio. Queremos volver a Laia... y pronto!

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIAS BAIXAS PRESENTÓ SUS VINOS EN DONOSTIA

El pasado 9 de noviembre tuvo lugar en Donostia la presentación de la última añada de la Denominación de Origen gallega Rías Baixas, que ha cerrado recientemente la tercera vendimia más abundante de su historia, con un total de 31.917.611 kilos de uva recogida y con un rendimiento medio de 7.820 kgs. por hectárea, lo que supone un incremento de un 32 por ciento con respecto a la campaña del pasado año.

La presentación de estos emblemáticos vinos gallegos en Donostia se llevó a cabo en varios niveles. Primeramente, el secretario general del Consejo Regulador de la denominación, **Ramón Huidobro**, impartió una charla en el **Basque Culinary Center** ante medio centenar de alumnos de la universidad culinaria.

Comida-degustación en Casa Urola

A continuación, tuvo lugar una comida-degustación en Casa Urola en la que participaron destacados miembros de la gastronomía donostiarra. En la mesa se encontraban, entre otros, **Mikel Corcuera** y **Anxo Badía**, cronistas gastronómicos de Noticias de Gipuzkoa, **Peio García Amiano** y **Oraitz García Rekondo** de Gastrofesta, **Joti Díaz** de El Diario Vasco, **Juanjo Mendioroz** de Onda Vasca, **Mikel Zeberio** de Deia y Basque Culinary Center, **Luis Mokoroa** de la Cofradía Vasca de Gastronomía y **Josema Azpeitia**, de OndoJan.com. A la comida acudieron también Ramón Huidobro, gerente de la Denominación, y **Juan Gil de Araujo**, presidente de la misma. La comida fue oficiada, como no, por Pablo Loureiro, propietario y cocinero del restaurante, que se empeñó a fondo ofreciendo una buena selección de la cocina de producto y temporada que impera en este recomendable restaurante de la Parte Vieja. Pablo bromeó acerca del origen gallego de su apellido y ofreció un menú consistente en Plato de anchoa y ventresca de bonito con pimientos morrones asados, Chipirones a lo Pelayo, Txapelas de hongo a la parrilla con lyema de huevo, patata trufada, demiglace de pato y piñones, Taco de mero asado con miniverduras y Bizcocho de zanahorias y almendras con crema de calabaza y helado de vainilla. Ni que decir tiene que el menú armonizó primorosamente con los diferentes vinos de Rías Baixas que fueron presentados en la comida.

Los actos de la intensa jornada finalizaron en un Salón del Vino que tuvo lugar por la tarde en el Hotel María Cristina, al que acudieron más de 500 profesionales del sector de la hostelería y la restauración donostiarra.

Esta fue la tercera vez que Rías Baixas protagoniza un salón de sus vinos en Donostia. "El País Vasco es un mercado natural para los vinos de Rías Baixas y muy atractivo, porque por todos es sabido que aquí gusta la gastronomía de calidad, algo que nos une a vascos y gallegos" afirmó Ramón Huidobro, secretario general de la D.O.



jatetxe gida

restaurantes

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



Agur, Mikel !!

Como un auténtico mazazo cayó a inicios de noviembre la trágica muerte de **Mikel Ezama**, propietario de Beharri Sagardotegia (antes Txioika taberna) cliente y amigo de Ondojan.com desde hace más de una década. Mikel era un hostelero terriblemente popular en la hostelería donostiarra por las décadas de trabajo que llevaba trabajando en el sector. Su imagen al mando de la barra del Txioika era una de las figuras más conocidas de la Parte Vieja al igual que lo fue en su día cuando se ocupaba de la barra del Sariketa. Eskerrik asko zure konfidantzarengatik, zure umiltasunarengatik, zure laguntzarengatik, eta besarkada bat, Mikel. Atsedan har ezazu, zauden tokian zaudela !!



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



ROUTE 33



ALEGIA

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

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA



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

TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *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" (Calabacin, cabra 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 cabra**, **Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína**, **Chop de cordero con hongos y mollejas**, **Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...** Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente **Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno**. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú 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 Sarataga, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una amplia variedad de desayunos como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, pintxos, raciones (Ibericos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumboret, 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 cochinitillo 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*, *Cochinillo 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 **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la 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*, *Panibeteta*, *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 modéna y compotas*, *Surtido de crujientes orientales*, *Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez*, *Pescados del día*, *Cochinillo 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.

SIRIMIRI

ERMUA

CASQUERÍA, TRADICIÓN Y MODERNIDAD

ERDIKO KALE, 11
TF. 943 17 64 03
búscanos en facebook



Son ya más de 13 años los que **Raúl González Pavo** lleva al frente del Sirimiri, ofreciendo **una cocina tradicional basada en el producto de temporada, haciendo especial hincapié en la casquería casera**, con platos como *Oreja en salsa*, *Callos*, *Manitas de cerdo en carpaccio con cigala y alcachofas*, *Caracoles...* Además de estos consistentes platos, nos encontramos con otras especialidades en las que la tradición se empapa de toques de modernidad como *Crêpe de boletus*, *Hojakdre de foie con manzana*, *Ensalada de bacalao con crema de patata*, *Entrecot a la brasa con salsa de boletus*, *Bacalao en diversas formas* (Con tomate, Al pil-pil, Confitado con ali-oli de azafrán y tierra de aceitunas negras...) y son remarcables **sus pintxos** y **sus Huevos rotos** con bacalao, con setas, con jamón, con bacon.... Raúl es un cocinero inquieto que, además de atender su cocina como pocos, continuamente está superándose participando en los más variopintos concursos de pintxos, organizando jornadas gastronómicas, participando en diversos eventos... **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 9,50€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes tarde.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



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

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



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

GAZTELUMENDI ANTXON



IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígres...), **Albóndigas**, **Callos**, **Rabo en salsa**, **Txipirones tinta o plancha**, **Ajoarriero**, **Bacalao al estilo Maitte**, **Tarta de manzana**, **Panxinetas**... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

NEREA



LAZKAO

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

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



Nerea Gómez y **Alberto López** dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** (**Erizo de mar**, **Croqueta de Txipirón**, **Crêpe de champiñón-queso**...) y **Raciones**, destacando los **Calamares frescos hechos en casa**, auténtico buque insignia del local. Pasando al comedor, en Nerea nos encontramos con una **cocina tradicional con toques modernos en todos sus platos**. Uno de los fuertes de Nerea son las **Ensaladas** (**De ahumados**, **Templada de hongos**, **De frutas tropicales con cabra**...) así como especialidades como **Carrilleras al Oporto**, **Delicias de pato**, **Pescados frescos del día** o sus **Postres Caseros**, destacando el **Aroz 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, uno 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.sakabaserrria.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. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el *Guisote de toro*, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas*, *Revuelto de hongos*, *Alubias*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón...* y por encargo, *Cordero y Cochinitillo asado*. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (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. **Cierra:**

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

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*, *Tourné con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...)*, *Rape a la plancha*, *Chipirones Pelayo*, *Foie a la plancha con tres salsas...* **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ELORTEGI

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

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 *Castilla de ternera a la brasa*, la *Sopa de pescado* o los *Postres caseros*. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves todo el día.

PATXIKU-ENEA

LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Campeones de parrilla en SS Gastronomika

Cada vez hay más sitios donde comer carne, pero menos para recordar lo comido. La obsesión de Aitor Manterola y su hermana Karnele es que no olvidemos lo comido en Patxiku-Enea. Sitio 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 marisco*, *Pulpo a la parrilla*, *Revuelto de hongos*, *Paletilla de cordero lechal*, *Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento que acaba de celebrar su 40 aniversario. **Carta:** 35-40€ **Menú degustación:** 40€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embudidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebizadas, 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 in 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, Jabali, 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.

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain 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, Txixarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendain 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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIAUDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

ALDASORO

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del 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 bixirón...*), 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

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

ALTAMIRA KIROLGUEA
685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordzia **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

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: *Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa...* Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txangurro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperada, 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.

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

PITTO RACING

OLABERRIA

GAINERA AUZOA, 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 presididos por un producto principal que puede ser *Codillo, Allitas, Lomo, Pechuga...* En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de bistorra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga...* Destacan también las **Raciones y 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 **terrazza 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 viejo a la parrilla...* **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. **AMEX. Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



Xemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de 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.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



Izaskun Aizpuru y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores. En su carta encontramos platos como *Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros...* Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora pintos, bocadillos y platos combinados. Además, **todos los días se ofrecen comidas y cenas. Carta: 35-40€ Menú del día: 12,50€ Menú especial de fin de semana: 23€** (IVA y bodega incluido) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

OLENTZO

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



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

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA
OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri 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 Meunier, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bicchocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 17,50€+IVA. Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

A FUEGO NEGRO



DONOSTIA

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

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



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

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

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

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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciurriz Iraizoz**, de Elizondo, con la colaboración de su primo, **Eki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitadísimo Cochifrito. En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acareadas directamente de Elizondo, Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, 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 SAGAROTEGIA

DONOSTIA

LA NUEVA SIDRERÍA
DE LA PARTE VIEJA

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



Beharri es la más actual de las sidrerías donostiarreas, 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** (Salmón en escabeche, Ensaladilla...) y una tentadora pizarra de **pintxos calientes** (Tartaleta de hongos, Moflete de cerdo al Oporto, Kokotxas de bacalao con potbas...). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiain servida directamente del txotx. **Menú de sidrería:** 36€ **No cierra**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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 anchoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de anchoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Borbón 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.

DONOSTIA

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

BORDA-BERRI

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 stewart con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al comino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra...* **Cierra:** Lunes

DONOSTIA

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

BRANKA

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALLABLES



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

DONOSTIA

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

CAFÉ SAIGÓN

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^o Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas*, *Tiras de pollo al estilo Mong*, *Dumplings*, *Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en 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.restaurantefesaisalon.com

DONOSTIA

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

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 Geli"**. Destaca en Café Viena su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic** a elegir entre sus **más de 25 ginebras** o una de sus **Cervezas variadas**, así como sus **Cócteles: Mojito, Mojito de fresa, Sex on the beach, Cosmopolitan**, o **"Laura"**, un combinado refrescante, ideal para las noches de verano. Los últimos viernes de mes, a partir de las 22:00, en Café Viena se ofrecen **espectáculos de Magia de cerca** de la mano de la Asociación de Magos "Zizka"

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



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

CASA MARUXA

DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Linoiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Linoiro**, 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 Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroses y hermosas 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

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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 succulentas **cazuelitas** 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

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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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 cocciones, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra ofrece una amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Bacalao confitado, zurrulutuna 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€ (VA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Jueves

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **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, antoxa, 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

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** 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**, **Risotto con crema de quesos**, **Fideua**, **Lumagorri relleno de setas y bacon**, **Huevos estilo Lucio...** y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.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, pintxos y raciones*. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-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 (GROS)
TEL. 943 28 91 84



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

¡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

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

DONOSTIA

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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

NARRIKA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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 Arrizabalaga** , Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con 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.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y **Marian Garmendia** dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *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 GIPIZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

La gran vasca del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Alarcones Igelejo, 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 422654
Algorri. Pol. Zuztu - Errotabunur. 943 218479

ALL I OLI

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

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

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

AMETZAGAÑA

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

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

APEDERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
Pº Mors, 28 (Inbaurrondo) 943 28 14 24

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Cataliños, 7. 943 467477
Argintz. Jaitelue. Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka. Sierra de Añón, 5. 943 452192
Artola. Salud - Amara Viejo - 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITAUN

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

Arriola Asador. R. Cataliños, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elosegu, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Inigo, 1. esq. P. Constitución, 943 4626275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Ingoyen Baserria - Zubiate - 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 preciso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36 615 79 26 55

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

BARKAIZTEGI

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

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Anjona 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 Galitzara Beri, 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
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garibai, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel R, 6. 943 469259
Bifotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitácora. J. Zaraqeta, 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

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

BOULEVARD 9

Carta tradicional, ensaladas y pintxos
Boulevard, 9 (Centro), 943 42 21 14

Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

Pescados a la parrilla y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 30 70 96

Buenavista. K. Balañoga, 42. Igelejo. 943 216060
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 Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 327113

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Cataliños, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Cataliños, 12. 943 463990
Caps. R. Cataliños, 12. 943 462930
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansera. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

Cascanueces. Pº Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubiate, 943 365347
Danena. Matia, 6 - Antigua - 943 217320
Danena. Enbeltran, 8 - Parte Vieja - 943 425197

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 9. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breba, 943 430028
Döner Kehab 1. Miracruz, 28.
Döner Kehab 2. Sagastotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amillera, 9.
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egoser. 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 Mando. 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. Txoitze, 4. 943 279799
Ema. Be Garrote Grill. Igara Bidea, 37. 943 227971
Erika. Autonomía, 1. 943 459639
Erribera. Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553
Espana. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 295116

ESSENCE

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, Igelejo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZEIZA

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

EZKURRA

La mejor ensaladilla rosa de los centros
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

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
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 280199
Garibai 21. Garibai, 21. 11. 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

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: **609 47 11 26**

GIPUZKOAN NON JAN?

Gorosti. Plaza del Tfoire, 12. 943 576072
 Gran Via. Gran Vía, 9. 943 271601

GUARDAPLATA

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

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztiongorra, 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. Satsrustegi, 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
 Ibai. Getaria, 15. 943 428764
 Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
 Igela. Pza. Inbar, 2 - Igara. 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
 Ibausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311019
 Ibausti. Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu. 943 313933

IOMBI

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

Iraeta. Padre Laroca, 2. 943 272973
 Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
 Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10. Zubieta, 943 372875

IRUÑA

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

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
 Iritzi. Pescadería, 12. 4. 943 424234
 Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

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

ITURRIOZ

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

Izarpena. Embeltran, 16. 943 424576
 Itxasde Asador. Atxabareka, 83. 943 371585
 Itxasne. Ibai-Aide - Martutene. 943 470757
 Izaguirre. Bidarte Beri Baserria, 943 361470
 Izar. Pza. de las Armerías, 12
 Izarizart. Prim, 4. 943 428747
 Itzapari. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
 Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

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. Añorqa, 46. 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. Matía, 50 - Antiguu. 943 212101
 Kasko. Padre Oriolaga, 8. 943 313251
 Katsuzuri. Pº Salamanka 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. Zumalacabra, 28 (Gros), 943 27 77 91

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
 Kukuari. Victoria Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
 Kursaal Bar. Avda. Zumalacabra, 22. 943 291150
 La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Laramendi, 21. 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

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

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

LA 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 pintxos
 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 Kabutza. Igentes, 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, 2/9. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
 Padre Laroka, 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. Miruzte, 18. 943 326937
 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 Rijoanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
 Lukaskategi. Cam. Aingeru Zaindara, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
 Makrobiotika Ekarate. Inbaurondo, 52. 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 Berti), 943 26 99

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
 Marisquearia Ondarreta. Victoria Gasteiz, 3. 943 311873
 Martitulum. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

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

Mel Yuan (chino). Matía, 35. 943 94218275
 Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
 MendiZorrozt. Plaza Lizardita, 4. Igeldo. 943 210223
 Mercedero de Ulia. 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 Uliá), 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 Berti. Muntº Aiete
 Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
 Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA

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

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
 Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
 Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
 Nikolas Asador. Butzintzuri, 10. 943 217151
 Nineu. Zumola, 1. 943 003162
 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
 Ordiña. 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
 Osnaga. Corsarios Vascos, 2/9. 943 451327
 Ostadar. Pº Berioy, 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, 2/9. 943 218330

PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berti, 27. 943 210071
 Pantxiku. Muelle, 2/9. 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 GIPUZKOA?

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

PEPE

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

Perus. Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txindia. Eskaltentzi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soborioa osador templo del buen producto
Portuetaxe, 43 (Gara). 943 21 50 18

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baké-parque
Gran Vía, esq. Zumalora (Gros) 943 262 65 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. Reyes María Sert, 2. 943 317135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidrería. J.M. Salaberria, 15. 943 456311
Salgaijo. Calzada Vieja de Alegreña, 3. 943 325310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437639
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 437120

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zubizarra, 943 573266
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

SHAKE (JAPÓNÉS)

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

Sidrería Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarría. Enbiterrán, 5. 943 420421
Sidrería Inbaxurondo. P. Zubiarre, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-C. C., San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 428688

SPORT K

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

Stauf. M. Dolores Aguirre, 12. 943 326586
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukidei Kultura. P. 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
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304
Telezapa. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telezapa. Bermingham, 25. 943 286033
Telezapa. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Etxola, 38. 943 276404
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

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

Tribuna Norte. M. Dolores Aguirre, 25. 943 276263
Tsun Tzun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 428875
Txepeta. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparra. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparra Sagardotegia. Illarberri, 2. Barrio Igrara
Txitirra. Isabel II, 1. 943 456960
Txiskueune. P. Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Bañicagua, z/g. 943 212979
Txofer Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoiko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantelota, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portueux, 53 (Benta). 943 31 67 84

Txomin. P. Antzeta, 6. 943 451964
Txoixa. Kristibal Bañicagua, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Pza. Trinidad (Parte Vieja). 943 41 10 07

Txururt. Pza. Constitución, 9. 943 294181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduluita. Zabalza I, 16. 943 450410
Ur-jin. Tirrito, 6. 943 312826
Ursull. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urribi-01. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Ya Bende. Blas de Lezo, 4. 943 454689
Ya Bende. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P. de Larratzo, 49. 943 392463
Va Foral. P.º Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaurra. Iparagirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363
Warning. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 15. 943 276488
Zaguirre. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. I. Rodri, 79. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

Los pintxos más novedosos de la Parte Vieja
Pescadería, 10 (Parte Vieja). 943 42 34 51

Zorroaga. P.º Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratze. Larratze, 443 652483
Larratze-Gara. Larratze, 443 653572
Naraini. Naraini, 443 655815
Ostiatu Centro. 943 651876
Estanko Iaberna. Centro. 943 653283

// ADUNA

Abruzza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarra, 943 690774
Urrun Sagardotegia. Polig. Urrun. 943 691253
Urritzu Pol. Urritzi. 943 693396
Uztartzu. Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo. Lurgain Disem. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubejua, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Nucleo Andarza, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubejua, 943 890125
Ashé. P.º Santos Erreka, 29. 943 835311
Erola Casa Rural. Oskaloegia, 943 835465
Izurizena. Plaza Gozalezte, 6. 943 834272
Gasteiztegi. Elikano auzoa, 943 151606
Izarra. Urdaneta, 943 113667
Izeta Asador. B.º Elikano, 4. 943 311693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozalezte, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santos Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Sidrería. P.º Santiago, z/g. 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztarril. Hererriko Plaza, 3. Tel. 9431 48321

// ALBITZUR

Elane. Entrada de Albitzur, 943 652314

HERRIKO ETXE

Alubicos, 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
Iskaina. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelitas, y buenos Gin-Tonic!
Larratze auzoa, 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
Alkizetegi Iaberna. 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. Segorebe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 656848
Bearztana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Aite, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goikoa, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593606
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Turri. Pza. Bazkarbo, 4. 943 594044
Gaztariaga Sidrería. B.º Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Oldi Olu. San Esteban auzoa, 943 590045
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpardi Sidrería. B.º Laitozte, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Alta Larramendi, 943 691804
Txetola. Goiburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787058
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786894
Ongi Etorri. Buztinzi, 6. 943 786349

// ARAMA

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

// ARETXABALETIA

Areiz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 798184
Baster-Aide. B.º Galatze, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Soloháman, 8. 943 798687
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hiruta. Plaza Ilegi, z/g. 943 790657
Izaba. P.º Araba, 28. 943 791803
Matikua. B.º Azalza, 943 791668
Zarria. P.º Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Ilurritzi, 41. 943 796369
Artea. B.º Garagarza, 37. 943 791181
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugate, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitzea, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Amizauri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maiala, 6. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 791250
Elizondo. Goizategi, 943 791599
Erestrakua. Benta Aldea, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaiztegi. Lapurdia, 4. 943 797060
Gaiztegi Aida Degustación. Ilurritzi, 33. 943 791115
Gran Murrilla. Olorza, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 790169
Kanpazar. Kanpazar Gaina, 943 582912
Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrietxe. B.º Udala, 943 792215
Lorategi. Ilurritzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Ilurritzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Baniñ, 3. 943 792240
Muxu. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pidaiñ. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendene. Meatzereka, 943 771586
Txitirra Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoiko II. Olorza Lizentia, 12. 943 795650
Txondora. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Xalapa. Olorza, 14. 943 772004
Urrun. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbarri Etorbidea, 943 799524
Uxarie. B.º Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andarazate, 943 580866
Maketaulandi Sidrería. Zabalaitia, 11. 943 692222
Olarrea Goikoa. Gobeillara, z/g. 943 692051
Paxtine. Erremendant, 1. 943 691025
Sarrosola Sidrería. Benañala auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelena Sidrería. Camino Odiñuete, 57. 943 333333
Altorrena Sidrería. Camino Paritago, 4. 943 336989
Ameto. Poligono 26. 943 551838
Astarbe Sidrería. Txortolaitia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezarriua Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Alitza, z/g. 659 100392

GIPUZKOAN NON JAN?

Bukoi Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plaza/bosca, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Sarriena - Enea Baserra, 943 555697
Gartziategi Sidrería. Pº Maritimu, 139. 943 468674

Goiko Iurti. Furu Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Olatuak Olatume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oinart, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Muñiagori, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekaleto Plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Makxa. Nagusia, 40. 943 350038

Menditxo. Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendiuzabal Sida. Olatuko Ibilidea. 943 555747
Miketa. Nagusia, 18. 943 551007
Mirna Sidrería. Koldo Bidea, z/g. 943 555220
Olatume Zur Sidrería. M. Aranzamendi, 16. 943 552938
Olatuare Sidrería. Bº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ioinza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarsola Sidrería. Camiño Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Anepategia Plaza, 3. 943 332842
Xingunri Berri. Donostiako Ibilidea, 90. 943 333944
Yalde. Camiño Olatume, 34. 943 330530
Zapain Sidrería. Errekalede Etxea. 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Trozkaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Vitor. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Altza Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoi. Iuri, Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erretxi. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Galkoti. Trembiluena Zumardia, 9. 943 852228
Ibaidono. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isando. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izuri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Izuri. Aizpuruboa auzoa. 943 852630
Joseba. Azkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666

LATZ

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

Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Martitte. Martitte auzoa. 943 857332
Olatre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín. Aizpuruboa auzoa. Tel.943 853492
Suhari. Altabar errotidea, 9. 943 025714
Tiakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)
Tzikigoiñ. Txerlota auzoa, z/g. 943 851008
Zuri. Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

// AZPEITIA

Ameiza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoko)
Anoia. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigeria I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigeria II. Salbu auzoa, 34. 943 812389
Bosti. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)
Diz. Uza Enparantza nagusia, 9. 943 810087
Ekizeta Ostatu. Bº Izarratze, 24. 943811128

ETXE - ZURI

Pintxos, raciones y gran variedad de bocatas
 Pérez Arregi, 19. 943 02 68 56

Iraurgi. Ildifonso Gurmugaboa, 10. 943800416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiruri. Loloako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Urrestilla bidea, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla auzoa, z/g. 943 811180
La Bide. Landeta, 2. 943816878
Loloia Hotel. Loloiala Hiribidea, 47. 943151616
Mikel Uribe. Loloiala Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Onduzubi. Harzubi bidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150689 (Pintxoko)
Orzeago. Nuarte auzoa. 943 810509

MENDIZABO

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

Osinapi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorka. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Patxo. Pablo V. 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring. Iñaki Azpiazu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 814442
Urrutia. Loloia auzoa, 7. Tel. 943 812543
Zehana. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jabele Abetxe. Hingunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asagun Hamburgues. Zaldizurera, 1. 943 862122
Berain Hiriburua. J. Miguel Iruroz, 7. 943 869210
Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 862023
Bideldu. Pza. Bideldu, 2. 943 869375
Getxoli donda. Pza. Berandain, 1. 943 089158
Goierialdea. Carretera Gf-634, Km. 1.5. 943 881940
Iruuri. J. Miguel Iruroz, 3. 943 866562



DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 89 98 88

Iparra Taberna. Zaldizurera, 3.
Irizar etxea. Navaro Larratzei, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurera, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.
 Katea, 4 (Frente Polideportivo). 943 89 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 866234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 861076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889997
Plazape. Pza. San Martín, 943 882997

RK JATEKEA

Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 89 98 88

Rubiorena. Zaldizurera, 7. 943 885760
Ti Ta. Nagusia, 18. 943 880000
Txanburtoni. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866849
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
 Venta de Belauenta. Laitzako Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirretxea. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mita Pizzeria. Ibarbari, 37. 943 765099
Azpeltzi. Arana Erreka, 12. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angojaz, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Giray's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urte, 4. 943 761845

INFERNUKUA

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

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalaltzi, 5. 943 763955
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, 23. 943 044492
Tartufu. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mbatxategi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibarbari, 37. 943 765099
Txanburtona. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte. J. M. Golekoetxea, 34. 643 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
Azaitain. Azaitain bidea, 6. 943 121854
Bordotxa. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondaritz, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibaizpe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. de Ostolaza, 5. 943 191197
Lasteru. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 193277
Santuarion. Mardari, z/g. 943 192397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elohaga auzoa, z/g. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
 Hondaritz, 9. 943 19 11 01

Zalburdi. Pza. Arkaitain 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itzari: Ver apartado "Itzari")

// EIBAR

Agjiapasi Mesón. Pº Urkizuri, 22. 943 200608
Artola. Pza. Uztaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y dulcerones a la brasa
 Estazio, 7. 943 20 70 32

Azaitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

BOSSA

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

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

FOXTTER

Pintxos, bocadillos y hamburguesas
 Plaza Barria, 6. 943 1212 55

Guri-Guri Asador. Arraquetta, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Olatoa, 3. 943 206844
Ixaun. Ctra. Arrate, 8. 943 701 292
Jalki. Txantxa-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. Sarasituegi, 5. 943 254380
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 208659
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Olatoa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NUEVO

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

Orbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbela Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriental (chino). F. Calbetón, 17. 943 208699

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...
 Uztaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Olatoa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artetxeale, 4. 943 768284
Espaloia. Maaila, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatorka. Aixola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudariari Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Alterpe. San Roke, 5. 943 742959

BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

El Gaucho. Errostarri, 9. 943 531771
Goberia. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gabeta. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasope, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibai-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriandio. Herriko Bidea, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740086
Lirio. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintrexa. Zona deportiva Mintrexa. 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urkizuri, 10. 943 740196
San Pedro. San Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xikillion, 11. 943 748531
Txarriandua. Ertuarribide, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y cazuelitas
 Erdikalea, 11. 943 17 64 03

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
 Aludra. 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 Beri. 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. Oretaeta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 4. 943 527701
Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913

ERRENTERIAKO BATZOKIA

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

Frantilla. Asitargarraga bentak. 943 511445
Frantilla-Beri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gabineris. C.C. Niessean. 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurukita. Txirritan, 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 Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorogintulo, 23. 943 529614
Mesón Extremo. Pº Izetia, 3. 943 511033
Nagaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oros Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Asitargarraga, 6. 943 514105

PARAÍSO

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

Perurena. Asitargarraga 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...
Madalena kalea, 38. 943 34 61 83

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Tej Mahat. Sorogintulo, 23. 943 529614
Telepatia. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Uñ. Gan. Garderia. 943 344245
Venecia Plaza. 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 berrak. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Izeta. Letea, 943 812867
Larra. Letea, azua, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trineta. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztaradiu, 21. 943 714822
Maulanda. Maulandua, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozetza. Aranzubazua, 9. 943 715180
San Miguel. Apuruzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranzubazua, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostaua. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267
Itsasoko Ostaua. Itsaso, z/g. 943 880315
Anduga. Industriadale, pab. 1. 943 410057
Labeoko Beri. Bº Sta. Lucia. 943 720252
Manduhiko Benta. Manduhia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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



Gabirio Ostaua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

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
Balearrí. Portu, z/g. 943 580911
Elkano. Herenteta, 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

AKareegi Siderria. Akareegi Baserria. 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

Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artzi. Zuñiga kalea Bailara, 57. 943 330455
Belzarate Etxea. Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569
Benta Beri. 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 Txiki. Larramendi, 3. 943 33337
Fogolaria. Bº Erreñeu, 60. 943 550031
Gaia Aretza. Galarreta, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zukiuga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550222
Goiko-Lastola Siderria. Erreñeu, 89. 943 553272
Gunea. Argarián, 2. 943 332229
Gure Ametsa. Pol. Ezizaga, 5. 943 330986
Ipparagirri Siderria. Bº Oñena, 10. 943 550238
Iruñite. Epel, 7. 943 552480
Irutxak. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxaburu Siderria. Oñena, 943 556879
Izardale. Bº Erreñeu, 50. 943 330461
Izarré. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreru. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
Larra-Gain Siderria. Bº Erreñeu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukiuga, 84. 943 556535
Oñiti. Nagusia, 25. 943 557539
Oñaitza 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 Zukiuga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagaño, 19. Erreñeu. 943 550240
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orkoiaga, 29A. 943 330056
Zuruzal. Nagusia, 50. 943 351633

// HERNIALDE

Elketa. San Miguel plaza, z/g. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apatza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrián, 22. 943 668508
Aineras Asador. Nagusia, 1. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 31. 943 642789
Ama Lur. Itxaburu kalea, 943 644362
Antxuntu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoke Vitoketa. San Pedro, 32. 943 643169
Aroka. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 640304

ARRAUN ETXEA

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

Arraumiari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Beri. Higuier bidea, 6. 943 642712
Balestanea. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Oñena, 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizbelk. 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. Mestizo 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 Paredones. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruza. Bº Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizbelk. Baserriar Etxe, 1. 943 640400
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Aldé. Itxaburu, 8. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kalea. Itxaburu, 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. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298

Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Mantzur. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 65. 943 943712
Oñaitza Azpi Siderria. Erreñeu, 21. 943 643708
Ondarriz. 7 de Septiembre, 943 642799
Oztardar Cerverceria. Itxaburu, 12. 943 642374
Pizarra Portuloko. 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
Tirralenas. Santiago, 3. 943 645944
Txanbangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del Iaro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Beri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 647970

// IBARRA

Danon Txoko. Euskal Herria, 12. 943 675542
Elkusa. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaska. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Karlitz. 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 Bistrotka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Añalde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Añeta Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Alto Asador. Juncal Larranbitor, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630788
Aldora. Pinar, 1. 943 618033
Alto de Arrebe. Avda. Elizate, 52. 943 627438
Anaka Beri Asador. Peñas de Aia, 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 628959
Arroka Beri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Arriano de Pegoys, 13. 943 624173
Atalaia. Antonio, 69. 943 635518
Atzerpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotarren, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 628243
Bikote. Pinar, 1. 943 633706
Bi-Alena. Behotza, z/g. 943 624521
Bibil Palomera. Berrito. Lizardeta, 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 Berandiano. Polig. Sorozarta, 3. 943 610282
Casa Marino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507

CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.
Leñabarro, 91. 943 633 737

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
Euzkiki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616784
Euzkiki. J. Talharnas Labandibar, 9. 943 630185
Eciano. Jose Egojo, 9. 943 660014
Enrique Eder. Zaiza, B-º Behobia, 943 622629
Errata. Berri, Bertsolaritz Uzpide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Oberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferrión's 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
Grope Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Grope Etxea. Teodoro Muroa, 8. 943 620595
Han-Bar. Moya, 3. 943 629730
Isando. J. J. Tadeo Murga, 1. 943 632888
Ibarako Odogorri. Bº Meakka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leñubornu, 77. 943 636232
l Capo. C. Mendibil, 943 639615
Indien Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Itiaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

INAKI

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

Ihigo Atxego. Flocba, 943 639639
Iruno Lasvegas. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pla. Urbandia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotege, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 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. Leñubornu, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Koslorbe. Avda. Iparalde, 30
Kulunka. Uzpide Bertsolariek, 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. Iparalde, 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. Santerio Mujica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lassia. Mourlane Milvena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628800
Leones. Santerio 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

Marino. 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. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagoo Siderria. Gabiria, 13-Ventas, 943 634048
Nara. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Karmokozit, 19. 943 631914
Novoa. Polígono Sorroaga, 30. 943 613215
Nuevo Salamanca. Santerio Mujica, 28. 943 613979
Ok!-Dinky. Avda. Puñera, 13. 943 615464
Ola Sagardotxia. Pº Ibarrola, Meakka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamargá, 1. 943 629620
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 Quason. Centro Txingudi, 943 629934
Pizza asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pizza asados a domicilio. Pinar, 1. 943 612033
Pollo 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-º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 8. 943 616023
Ster. Santerio Mujica. 943 612684
Telepiza. Lope de Ingoinen, 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
Trinquetx. Mº Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larreitegi, 10. 943 624737
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634080
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txieta. Fuenterabia, 8. 943 619317
Victoria. Arbergo Erola, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volin. Arbergo Erola, 5. 943 117992
Wauona S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (Pengyong). Zubiaure, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

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

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

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

PERLUKUA-SAKA

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

SALEGI

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

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 199424

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muñozozabal, 5. 943 372089

ARKUPE

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

Avenida. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugos Hamburgueseria. Isakibel plaza, 6. 943 365807
Epeñ. Galkite, 1. 943 362701
Erreketo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Goregi. 943 362 71 24
Inaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jaiñak. 943 372760
Larre. Larrekeoibe 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 Illarrabueta, 2. 943 365029
Paraiso Shanghai (chino). Pab. Muñozozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustaitz, 13. 943 362720

ROUTE 33

Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
Avda. Oria, 8 (Polígono Brunet) 943 373 75 53

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

// LAZKAO

Amebi Siderria. Zubiri Etxea Auza, 9. 943 162552
Batzkua. Hirigoinen, 4-6. 943 880308
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubiereka auza, 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...
Uhaizta, 1. 943 88 24 85

// LEABURU

Otazu Sagardotxia, Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri, Legazpiko Industrialdea, 943 730600



Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrubaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labarategi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantz, 943 081198
Labarategi. Labarategi, 9. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandole. Piazola, 10. 943 731751
Mirandalla. Parque Mirandalla, 943 731256
Txepetxa. Aizkorri, 24. 943 730051
Xarot Cafeteria. Piazola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

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

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Zed, 1. 943 714371
Gatz-Gain. Alto de Arriban, 943 715522

Gaztainazketa. Gaztainazketa, z/g. 943 715164
Grope Ametsa. Alto de Arriban, 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 verduros frescos
Tomás Garbizu, z/g. 943 526 90

ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a los pies de Jaizkibel
Camino Elortegi, z/g. 943 525441

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Siderria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ciria. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Elvira Taberna. Lopene Piza, 4. 943 525235
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Grope Txoko. Nagusia, 13. 943 522705
Irarte. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899
Iruzur. Irurtzun, 60. 943 526890
Izal. Lopene Piza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 8. 943 521966
Kalabide. 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
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdurubai, 4. 943 527893

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 Arriban, z/g. 943 529541
Sañhata. Nagusia, z/g. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón, 943 527945
Tñeli. Zubito, 2. 943 527946
Zaidu. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubito Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, z/g. 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 755026
Luzaida. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarza-. 943 756072

// MUTIOLA

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

// MUTRIKU

ARBRE
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
Kalabaxo. Laranga Auza, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Polígono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603617

TXIRLATXO

Pintxos, raciones, paellas, pollitos asados...
Muelle, z/g. 943 190 50 70

Zelaieta, Olatz, z/g. 943 604595

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Arriaga, 943 491230
 Amazar. Casa Zamatela, 943 492783

ALBISTUR

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

Anheta. Bº Altzibar, 943 493006
 Aristi Asador. Bº Ugaldeño, z/g, 943 492558
 Ariztizabal. Txakela Bidea, 4, 943 492714
 Arizpe. Bº Ugaldeño, z/g, 943 493088
 Autogrill. Autopista A8, km. 10, 943 490068
 Baloio. Aran Eder bidea, 16, 943 491340
 Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661
 Bidebarte Siderria. Arauga-Núclea, z/g, 943 492101
 Bikain. Zuzanbar, 9. Ugaldeño, 943 492749
 Erreka. Casa Errekalede, 943 490087
 Esnoz. Zuzanbar, 72. Ugaldeño, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029
 Gauraka. Euskal Herria, 2, 943 494256
 Gofor. C. Com. Carrefour, 943 491241
 Goko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbitxu Asador. Bº Ugaldeño, 943 491100
 Irriberri Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
 Iru Bide. Eborondo, 20, 943 490021
 Irunderrain. Bº Altzibar, 1, 943 490535
 Isasti Siderria. Rafael Picabea, 52, 943 260656
 Kapea. Tormola, 21, 943 491254
 Lala. Landeabe, 3, 943 493839
 Lintziñan Hotel. Ctra. Madrid-Iruñ, km. 469, 943 492000
 Lusha. Ugaldeño, 943 492101
 Marcos. Zelamisu-Polig. Ugaldeño, 943 494390
 Masusta. Olagari, 9, 943 490412

MATTEO

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

Mendiari Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
 Merka OIartzun. Merka OIartzun, 943 493020
 Mirren Tormola. Domingo 1, 943 491227
 Nuevo Altami Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
 Olazola. Tormola, 2. Bº Ergoien, 943 492050
 Oiden. Polig. Lintziñan, z/g, 943 493901
 Ordo Zela Siderria. Caserio Ordo Zela, 59, 943 491666
 Pab. Bº Ergoien, 35, 943 490915
 Pikoketa. Bº Gurutze, 33, 943 491333
 Sorondo. Sorondo Bidea, 18, 943 490674
 Toki Alai. Bizardúa plaza, 2, 943 492120
 Toki Ona. Zuzanbar, 24, 943 490074
 Tolaré. Tormola, 20, 943 490071
 Treku. Arpide Bidea, 13, 943 260402
 Txikierri Sagardotegia. Asturgaraga Bidea, 943 490678
 Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15, 943 260531
 Zuberoa. Bekosoro, 1. Bº Urriotzu, 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

ZEZILIOENA

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

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
 Bikoitz. Garibal, 17, 943 782483
 Debatara. Odiolui zuhaitzia, 54, 943 780410
 Etxeberria. Kaleberrina, 19, 943 780460
 Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
 Galicia. Alzako, 22, 943 782208
 Garaio. S. Lorenzo, 29-31, 943 253094

Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
 Hotel Santuario. Arantzazu, z/g, 943 781313
 Iturrizio. Atzeko Kale, 32, 943 716078
 Lizar-Etxe. Bº Oلابerria, 843 781896
 Luis Taberna. Kale Zaharra, 16, 943 252353
 Miliukua. Bº Arantzazu, 943 781304
 Olakua. Olakua, 8, 943 782292
 Sindika Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303
 Sorraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
 Torre Zumelzitegi. Torre Zumelzitegi, 943 540000
 Olakua. Olakua, 8, 943 782292
 Sindika Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303
 Sorraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1, 943 716179
 Torre Zumelzitegi. Torre Zumelzitegi, 943 540000
 Urre. Errekalede, 32, 943 781192
 Urbako Fonda. Campa de Urbia, 943 781316
 Urribeo. Lezesari Auzoa, 19, 943 783479
 Urriagain. Urribari, 33, 943 780814
 Zela Zabala. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
 Zola. Bº Zubillaga, 2, 943 783545
 Zurrust. Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13, 943 882822
 Itxune. Gaborinela, 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. Gudariñan Etorbidea, 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

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
 Papiulus (pizzería). Pza. Domingo Urnau, 4, 943 160421
 Potitoka Cafeteria. Legazpi, 3, 943 160304
 Tximista Siderria. Gudariñan Etorbidea, 2, 943 881128
 Txindoki. Etxezarreta, 3, 943 884949
 Zububi. Gudariñan Etorbidea, 4, 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13, 943 832700
 Aizpeero Casa Rural. S. Martin, z/g, 943 835419
 Anarri. Ondartza, 16, 943 019438
 Antilla. Abeslari, 2, 943 832309
 Ardora. Ondartza, 67, 943 134835
 Arkantz. Abeslari, 4, 943 831657
 Errito. Abeslari-Arguzia, 943 890197
 Goizeko Rest. Alita Lertxundi, 33, 943 832655
 Hotel Rest. Batea. Hondartza Bidea, 1, 943 839440
 Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
 Katinia Asador. Bº S. Martin, 943 831407
 Koton Txiki. Herriko Enparantza, 4, 943 830044
 Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
 Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18, 943 830007

Olden. Ortraika Auzoa, 44, 943 830883
 Oriko Benta. Camino Ordo-Igoleo, 943 835751
 San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g, 943 830058
 Sarasua Asador. Eusko Gudariñan, 29, 943 830005
 Txalupa. Antillako hondartza, z/g, 943 868034
 Xixario Asador. Eusko Gudariñan, 2, 943 830019

ZAHARREN BABELSEKUA

Menú del día, pintxos, bokatos, cazuelitas...
 Herriko enparantza, 1, 943 83 53 98

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7, 943 390009
 Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
 Antxeta. Araurain, 30. S. Pedro, 943 393994

ARKUPEBERRI

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

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
 Bahiela. Donibane, 18. S. Juan, 943 340642
 Bahía. Eskalante, 21. Anbo, 943 521552
 Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470
 Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
 Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
 Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525255
 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. Pº 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. Pº Euskadi, 23. Tintimberpe, 943 404424
 Eribana Barrena. Arandere, 8, 943 247246
 Ertzkia. Pablo Enea, 14-16. Tintimberpe, 943 390357
 Ereketxe. Donibane, 139. Donibane, 943 512638
 Etxe Ona. Eskalante, 9. Anbo, 943 525686
 Ezer. Eskalante, 40. Anbo, 943 513367
 Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
 Goñeri. Eskalante, 36. Anbo, 943 510019
 Gure Borda. Arraularain, 36. S. Pedro, 943 391846
 Guria. Arandere, 5. Tintimberpe, 943 394026
 Ibiña. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
 Iparra. Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164
 Iztikina. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
 Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
 Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
 La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
 Leunda. Ojasso, 8. Anbo, 943 515414
 Marisol. Etsabide, 18. Tintimberpe, 943 394751
 Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Tintimberpe, 943 399062
 Mexel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
 Meñji Asador. Lezo Bide, 5. Donibane, 943 523833
 Muguruza (Falcon Crest). Torre Aitz, 8, 943 394944
 Nicolás. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
 O Fardel. Arandere, 2, 943 247608
 Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
 Pab. Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
 Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
 Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770
 Romeral. Eskalante, 42-42. Anbo, 943 528032
 Ternerova. Azkuene, 2. Tintimberpe, 943 399074
 Txoluto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
 Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
 Zlaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
 Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

Arri. Zumalakarregi, 1. Anbo, 943 510068
 Bahiela. Donibane, 18. S. Juan, 943 340642
 Bahía. Eskalante, 21. Anbo, 943 521552
 Botero. Pza. Erreka, z/g, 943 398470
 Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
 Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
 Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525255
 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. Pº 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. Pº Euskadi, 23. Tintimberpe, 943 404424
 Eribana Barrena. Arandere, 8, 943 247246
 Ertzkia. Pablo Enea, 14-16. Tintimberpe, 943 390357
 Ereketxe. Donibane, 139. Donibane, 943 512638
 Etxe Ona. Eskalante, 9. Anbo, 943 525686
 Ezer. Eskalante, 40. Anbo, 943 513367
 Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
 Goñeri. Eskalante, 36. Anbo, 943 510019
 Gure Borda. Arraularain, 36. S. Pedro, 943 391846
 Guria. Arandere, 5. Tintimberpe, 943 394026
 Ibiña. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo, 943 515300
 Iparra. Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164
 Iztikina. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
 Juancho. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
 Kamio. Gure Zumardia, 29. Anbo, 943 510020
 La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
 Leunda. Ojasso, 8. Anbo, 943 515414
 Marisol. Etsabide, 18. Tintimberpe, 943 394751
 Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Tintimberpe, 943 399062
 Mexel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
 Meñji Asador. Lezo Bide, 5. Donibane, 943 523833
 Muguruza (Falcon Crest). Torre Aitz, 8, 943 394944
 Nicolás. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
 O Fardel. Arandere, 2, 943 247608
 Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
 Pab. Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
 Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
 Pitxubulo. Eskalante, 118. Anbo, 943 520770
 Romeral. Eskalante, 42-42. Anbo, 943 528032
 Ternerova. Azkuene, 2. Tintimberpe, 943 399074
 Txoluto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
 Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
 Zlaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
 Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

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

// SORALUZE

Armenta Asador. Ezozia, 7, 943 751002
 Bodega Justo. Gabolat, 30, 943 751144
 Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25, 943 751007
 Eurtzua. Santana, 18, 943 751383
 Txurruko. Txurruko, z/g, 943 751581
 Urala Irish Pub. Santa Ana, 16, 943 750030

// TOLOSA

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

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatos!
 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 txapirones
 Beotibar, 5, 943 24 61 99

Amaroz. Bº Amaro, 10, 943 671296
 Amets. Laramendi, 1, 943 675405
 Astasuara. 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

Chulettes de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

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

BOTARRI

Campeón de pañilla de Gipuzkoa
 Oría 2, bajo, 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3, 943 650559
 Café Iruria. Gorri 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
 Euzkuzte Siderria. Bº Usabal, 35, 660 654317
 Etxe Amoz. 9, 943 673387
 Euskal Pizka. Gudari, 16, 943 655655
 Frontón. S. Francisco, 4, 943 652941
 Gorrotategi Gintxoga. 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

ILLARGI

Bar-Delicatessen
 Pintxos especiales
 www.illargidelicatessen.com
 illargitolosa@yahoo.es

Plaza Gipuzkoa, Nº 1 TOLOSA
 943 65 42 29

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

IRRRINTZI

Pintxos y bocadillos
 Ctra. 3, 943 65 43 34

Isastegi Siderria. Bº Alabata Txiki, 15, 943 652964
 Izarpe. Oría, 6, 943 655757

JOKEA

Pintxos, raciones, pañolla... 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
Narrazioa etorbidea, z/g. 943 65 10 62

Larrea. Laramendi Auzoa, 15, 943 675988
Mendi Aida. Bº San Esteban, 39, 943 651799
Muga Auzo de Polos. Agintari, 3, 943 673943
Orbela Taberna. Erremontari, 10, 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola, 647 007275
Oro Asador. Samaniego, 3, 943 651911
Plan B. Laramendi, 8, 943 588486
Sausa. Pº Belate, 7-8, 943 655453
Solana 4. Solana, 4, 943 017636
Telepizza. Plaza Tránsito, 1, 943 108800
Tolosaldea. N-iriñ-Mindok, 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. Pº Almir, 1, 943 698513
Zuloaga-bixki. Monteskuze, 39, 943 650036
Zumea. Agintari, 9, 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21, 943 330525
Altuna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Gouburu, 37, 943 552036
Benta. Gouburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Gouburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Eluteta Sidrería. Bº Otzarán, 34, 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26, 943 551089
Eula Sidrería. Bº Lategi, 19, 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galaraga Sidrería. 943 554917
Gara. Irizabal, 46, 943 005050
Guruceta Berri Sidrería. Bº Otzarán, 943 551014
Kostagi Sidrería. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30, 943 365688
Oñangue Sagardotegia. Bº Ergoien, 18, 943 556683
Oñeipote. Pº Pintore, 573, 943 557786
Poli Deportivo. Gintea Kalea, 3, 943 009408
Setián 'Moko' Sidrería. Bº Otzarán, 11, 943 551014
Urruzola. Eluteta Baserria, 943 556981
Zaldundeji. Irizabal, 34, 943 551008

// URRETXU

Albada Taberna. Areizaga, 3, 943 720230



Asteijn. Barenkale, 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, bokatas... y cervezas
Areizaga, 18, 943 96 33 76

JAI-ALAI

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

Navarro. Iparreire, 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 Sagardotegia. Bº Aginaga 31, 943 366710
Antzea. Zubirumendi, 6, 943 370344
Arratzain Erregia. Arratzain Baserria, 943 366663
Abtega Jauregia. Altzearra, 1, 943 371150
Bardotza. Zubirumendi, 5, 943 371042
Cantaria. Mariharen, C. Com. Urbil, 943 363582
Ebebeste. Erbera, 2, Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62, 943 363007
Lurte. Borda Berri, 5, 943 36 91 35
Kentuen. Txoko-Alde, 23, 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36, 943 366968
Patri. Nagusia, 14, 943 362725
Saizar Sidrería. Bº Kale-Zahar, 39, 943 364597
Sekaita Asador. Aginaga, 20, 943 362773
Txopitza. Santu Ene Auzo, z/g. 943 362734
Txapelun. Ctra. Urna-Luz, 2, 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Ermita, 1, 943 362735
Txingarra Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txirri. Iratza, 6, 943 361398
Txirri. Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zaria, 13, 943 360466
Urdaira Sidrería. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko-Alde, 34, 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzo, 12, 943 690361
Itzalde. Beria, 29, 943 690623

ITURRIGOXO

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

Oñegi Etorri. Beria, 18, 943 691236
Sagasti-Berri. Oñabiko, z/g. 943 692365
Sagasti-Berri. Kale Berri, 25, 943 691593
Txapelun. Beria, 23, bal, 943 696449
Urrizpe. Beria, 45, 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 2, 943 882496
Kixkurugue. Oñeta Argaldea, 6, 943 501066
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8, 943 887146
Urko. Santa Fe, 8, 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2, 943 882876

LAZIKAO-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. Selbimenaeta, 4, 943 830143
Amala. Narrazio, 8, 943 130549
Aniak. Alzola, 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. Selbimenaeta, 4, 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Barotelo. Gipuzkoa, 62, 943 835694

BASARÍ

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

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, 23, 943 831262
Berazadi-Berri. Tatali Mendi, 723, 943 130003

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6, 943 890329

Egoki Asador. Bizkaia, 1, 943 132766

CASA IZARO

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

Eguzki. Nafarroa, 8, 943 834116

Eraitz. Araba, 32, 943 890996

ETXAIZ

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

Euroamar. Nafarroa, 37, 943 131020

EUSKALDUNA

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

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22, 943 835959

HARITZA

Desayunos, pintxos y repostería casera
Gurmendi Kalea, 10.

ILUNTZE

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

Isabel. Bizkaia, 24, 943 832264

ITXAS-LUR

Menú del día, bocadillos, hamburguesas...
Santuturiun 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

Karlos Arguinon. Mendialdua, 13, 943 130000

Klery. Azara, 1-3, 943 835007

Kirikilia Enea. Sta. Marina, 12, 943 131982

Kulitza. Bizkonde, 1, 943 134604

Lagunak. San Francisco, 10, 943 832701

Moliarti (pizzería). Patibuko, 2, 943 890168

Mondra Cafetería. Mibeleneta, 27, 943 834561

Naparark. Barren Plaza, 1, 943 13519

Orbeago 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 Txakotegia. Talai Mendi, 728, 943 132750

Telesforo Asador. Plaza Donibane, 6, 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1, 943 131538

Txiki-Poli. Musika plaza, 943 835357

Yubia. Maria Etxe-Txiki, 8, 943 132424

Zabara. Bizkaia, 9, 943 132700

Zaldik. Euroamar, 37, 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21, 943 132319

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23, 943 021980

Zubi Ondo. Arda, Navarra, 47, 943 830267

// ZEGAMA

OTZAUURTEKO 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
Otazta Sidrería. Caserío Otazta, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B, 943 147194
Arnarburu. Urutukoetxea, 2, 943 148005
Arroca 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

Txiinduri. Karmengo Ama, 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 Pantikanea. P.ª 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

Pausu. Elbarrena, z/g. 943 249775

Palacio Etxerri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1, 943 691936

Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17, 943 692073

// ZUMAIA

Algortzi Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
Basusa Asador. Pabiza Etxebarreta, 25, 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodego Goko. Erbera, 9, 943 861391
El Cierro. Erbera, 20, 943 861405
Ionia Ardotegia. Julio Beobide, 2, 943 574896
Iturrin. Txikierrí, 38, 943 861390
Juaristi. Basadi, 3, 943 143118
Kani. Pza. Upegla, 8, 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23, 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muntsoero. Ctra. G-2633, km 7 - Oñara, 943 147683
Tala-Fe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

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

Zalla. Upegla plaza, 3, 943 862387

Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166

Zumaiá Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16, 943 721821
Alkaretxe. Secundino Eneaola, 6, 943 724266
Aranzazu. Argiako, 2, 943 720683

BERRI

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
Sorluzte, 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

Ezkioatarra. Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16, 943 721757
Kabia. Legazpi, 5, 943 728274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4, 943 721397
Txurrut. Argiako 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

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

CARQUIZANO, 6 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 32 16 72

En marzo de 2014 Leo Chamorro cumplió 20 años al frente de esta carnicería especializada en productos ibéricos de Gujuelo y chuleta de vaca gallega. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...).

Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de platos en su obrador propio, tales como Albóndigas, Lasaña,



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