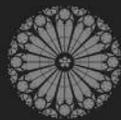




PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMÍA
MEJOR LABOR PERIODÍSTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



ADÁPTATE

CONSIGUE TU WEB RESPONSIVE



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

943 80 57 99

// aurkibidea índice

- > **iritziaopini3n**
Mikel Corcuera 4
Dani Corman 6
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Di... vinos (Manu M3ndez) 8
Burp...! (Arnau Estrader) 9
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeltia) ... 9
- > **berriagoak noticias consabor**
Capítulo de la morcilla de Beasain 10
Zuhaitz Eguna en Tolosa 11
Adi3s a la Cofradía de la Sidra 11
Torrijas en Aretxabaleta 11
Ferias y mercados 11
- > **jakitea elkarte**
Urtiagañ (Oñati) 12
- > **erreportaje reportaje**
Herriaren Goilara:
Gastronomía para el pueblo 14
- > **azalean en portada**
Azpikoetxe (Legazpi) 20
- > **euskadi gastronomia**
Sagardotegiak 22
- > **pilpilean aldente**
Txotx en Zelaia sagardotegia 24
Concurso de bacalao al pil-pil
de San Andrés 28
Sagardo Apurtua 29
- > **kartara alacarta**
Kokotxa (Donostia) 26
- > **jatexegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52
- > **placeres gastron3micos**
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azalapotada

“Oreja con romesco y crema de garum”
(Azpikoetxe jatextea, LEGAZPI)
Receta en p3g. 21

// Armas para el pueblo

“Armas para el pueblo” pedía Def Con Dos en un disco que nos mostraba a dos moscas no exactamente dispuestas a liarse a tiros, y un excelente arma (en el buen sentido de la palabra) es “Herriaren Goilara” el canto a la gastronomía Villabonatarra que acaban de editar cuatro jóvenes de dicho municipio y que han puesto, como indica su nombre, al servicio del pueblo. “Herriaren dago orain goilara” (“La cuchara está ahora en manos del pueblo”) concluyen l@s autor@s, con lo que dan por sentado que Villabona sabrá qué hacer con el arma que ha heredado de cuatro de sus hij@s. También se están armando, pero en este caso de motivos, los bodegueros de La Rioja alavesa, muchos de los cuales ya están en proceso de desgajarse de la D.O. por excelencia del estado, pero es que una Denominación de Origen puede ser un arma... de doble filo. Espermos, por lo menos, que el proceso sea racional y no se arme la gorda...



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

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

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

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



MUCHO MÁS QUE ZUMO Y SALUD: ALTA COCINA

Las naranjas son, sin ninguna duda, un don excelente de la naturaleza. La única pega que se les puede poner es que son una fruta netamente invernal ya que su jugosidad y su zumo apetece mucho más en plena canícula estival. Pero qué se le va a hacer, son cosas de la naturaleza que no hay que contrariar. Hay una anécdota personal en torno al zumo de esta fruta que no me resisto a contar. Hace más de cuatro décadas visité por primera vez en mi vida Valencia con motivo de un homenaje estudiantil al incomparable poeta **Miguel Hernández**. Al llegar a la estación de la ciudad del Turia, exhausto por el interminable viaje y sofocado por los proverbiales desajustes en la calefacción de aquellos espantosos trenes, me lancé como un poseo al cafetín de la estación y solicité con urgencia un zumo de naranja.

Atónito contemplé el espectáculo. El camarero agitaba una ridícula latita con una etiqueta que rezaba "zumo de naranja" y en su interior seguro contenía un mejunje de polvos. Recriminé de inmediato al desaprensivo barman: "¡Oiga que quiero un zumo natural de naranjas valencia-nas!" Misión imposible.

Afortunadamente han cambiado mucho las cosas y en la citada estación esto ya no sucede. Pero las naranjas son mucho más que zumo y salud. Constituyen un magnífico ingrediente de refrescantes postres: helados, sorbetes, tartas, espumas, gelatinas, etc. Así como contrapunto ácido de salsas y guarniciones y un feliz concurso en afamados licores. También tiene la naranja un sitio de honor en la alta cocina, sobre todo gracias a dos fórmulas históricas: el pato a la naranja y las Crêpes Suzette. Hay dos clásicas recetas importantes de pato, a nivel europeo que son: el pato a la prensa y el que nos ocupa, oficiado a la naranja. El pato a la prensa es una receta creada a principios del siglo XIX por un restaurador de Ruán llamado **Méchenet**, que adquirió la gloria hacia 1890 en el restaurante La Tour D'Argent cuando el cocinero Frédéric se hizo cargo de esta casa, numerando todos los patos a la prensa que se servían siendo su máxima especialidad. Más antigua es la del citado pato a la naranja. Lo que hoy se ofrece con este nombre poco o nada tiene que ver con la ancestral receta originaria en la que

NO HAY QUE OLVIDAR QUE LA NARANJA DULCE ES RELATIVAMENTE MODERNA, EN TÉRMINOS HISTÓRICOS, YA QUE FUERON TRAÍDAS A EUROPA POR VASCO DE GAMA EN EL SIGLO XVI

se empleaba pato salvaje y las naranjas amargas. No hay que olvidar que la naranja dulce es relativamente moderna, en términos históricos, ya que fueron traídas a Europa por **Vasco de Gama** en el siglo XVI.

Por su parte, las crêpes suzette son un delicado postre donde se logra un complicado equilibrio entre la untuosidad de la mantequilla, el ácido de la naranja y su poderoso licor así como la dulzura compensatoria del azúcar. Su origen resulta muy dudoso. Probablemente sea una creación de fines del XIX o de los albores del siglo siguiente. Hay quien atribuye su invención a **Escoffier** y otros a **Henri Charpentier**, cocinero de la reina **Victoria** y **Eduardo VII**. Algunos sitúan su debut en Montecarlo, en homenaje a una bella desconocida que acompañaba al príncipe de Gales, futuro rey de Inglaterra con el nombre de Eduardo VII. En cualquier caso quien más se encargó de popularizar las crêpes suzette fue el famoso restaurante parisino **Maire**, que tuvo el orgullo de haber creado la también histórica receta de bogavante a la Thermidor. **Monsieur Maire**, como dijo el inolvidable **Néstor Luján**, fue un hombre de bellas invenciones.

ESSENCIA
wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBERICO Y BLANCO



LIBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



BABO DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALI Y TORO EN TACOS

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



LA REVOLUCIÓN NECESARIA

Hace cuatro o cinco años escribí un artículo acerca de la necesidad que existía de llevar a cabo una reestructuración de la D.O.C. Rioja en cuanto a la diferenciación en el origen de los vinos y cómo plasmarlo en las etiquetas. Hablábamos de un sistema similar al establecido en Borgoña, aunque sin entrar en terrenos pantanosos de calificación de crus o pagos. Poníamos el ejemplo de la D.O.C.

Priorat, donde recientemente se había incluido la categoría vi de vila o "vino de pueblo". Con ésta modificación, los productores pueden hacer mención en la etiqueta al pueblo donde pertenece la uva con la que se ha elaborado un determinado vino. Esto es algo que no sólo parece lógico, sino que el mercado actual, tanto nacional como internacional, lleva demandando años atrás. Buena parte de los consumidores de vino quieren saber, entre otras cosas, cuál es la procedencia concreta de ese vino para disfrutarlo en mayor medida, quieren vinos con personalidad, que se distingan del resto en función de su origen. La legislación actual en la D.O.C. Rioja no permite, entre otras cosas, esta mención al pueblo de origen de la uva.

Uno de los problemas, quizá el mayor de todos, es que se trata de un consejo regulador donde los que manejan el "cotarro" son las bodegas que venden más litros. Éstas tienen viñedos o compran uvas de varias zonas del territorio amparado por la denominación. Con las correspondientes mezclas de todas estas uvas, procedentes de multitud de pueblos, elaboran sus vinos de los cuales venden millones de botellas. Cualquiera de estos vinos, va etiquetado de la misma forma que un vino de un pequeño productor que, por ejemplo, elabora sus vinos a partir de sus propios viñedos de un determinado lugar, con unas características propias de ese lugar de origen. Evidentemente a éstas bodegas grandes, más bien fábricas de vino, no les interesa, por motivos obvios, que exista la posibilidad de una mención en sus etiquetas más concreta en cuanto al origen de la uva, y no porque la vayan a poner ellos, sino porque otros sí que van a hacer uso de ella, adquiriendo un mayor valor añadido y relegándoles a un nivel inferior.

Tras las reivindicaciones de unos cuantos bodegueros, principalmente de Rioja Alavesa, para conseguir un cambio en el modelo, el inmovilismo y



menosprecio que ha mostrado el consejo regulador ha provocado que muchos productores se planteen abandonar la denominación. Bodegas Artadi, probablemente la bodega de mayor reconocimiento internacional de toda la D.O.C. Rioja, de la mano de Juan Carlos López de Lacalle, lanzó el órdago hace aproximadamente un año y ha cumplido su palabra. Ha sido el primero en abandonar.

Esto, lejos de ser un drama, ha hecho que se empiece a hablar del tema no sólo en los círculos del vino, sino que ya ha aparecido en multitud de diarios e informativos y no sólo del estado, sino de otros muchos países. Desde mi punto de vista esto era absolutamente necesario y espero, aunque sea realmente complicado, que otras muchas bodegas sigan el ejemplo. Felicidades y aplausos por dar un paso tan importante. Como bien decía Juan Carlos en una reciente entrevista en Radio Euskadi colgada en mi muro de Facebook, "para atravesar el bosque existe más de un camino". Si no quieren una auténtica revolución, tendrán que adecuarse al momento actual. Ya está bien de hacer tan mal las cosas y de desaprovechar todo el potencial del que dispone una región tan privilegiada para la producción de vinos excelsos.

Por mi parte una propuesta, creo que bastante lógica, para atender al origen de los vinos: 1) Vinos "genéricos" o sin mención específica del origen; 2) Vinos de subzona. Para esto sería necesario establecer una serie de subdivisiones. El Diario de La Rioja hizo, en su suplemento del 29 de Noviembre de 2015, una división de la denominación en ocho zonas que podría resultar interesante; 3) Vinos de pueblo; 4) Vinos de parcela.

Pienso también que éste sería un momento excelente para la D.O. Navarra de adelantarse a sus vecinos y establecer un sistema que aportase mayor valor a sus mejores vinos, de tal forma que todos los productores se verían obligados a hacer un esfuerzo, muy necesario actualmente pienso, para no quedarse atrás.

En ESSENCIA seguiremos apostando por esos pequeños productores que miman su viñedo, que saben que es lo más importante y que intentan reflejar en los vinos su paisaje, su personalidad y su alma.

AFTER A GOOD MEAL

Underberg

... TO FEEL BRIGHT AND ALERT

EL DIGESTIVO ALEMÁN,
ELABORADO CON HIERBAS AROMÁTICAS DE 43 PAISES

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

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

ESTE AÑO, APUESTA POR LA RIOJA ALAVESA



OBRA DEL GENIO Y LA TIERRA:

Bodegas Mitarte es una bodega familiar en la que continuamos la herencia de nuestros antepasados de hace más de 60 años elaborando Vinos de Rioja Alavesa. Con un viñedo de más de 40 hectáreas de las que 15 superan los 80 años de edad elaboramos nuestros propios vinos seleccionando las uvas en el campo de forma manual y desechando las que no alcanzan la calidad exigida. Somos conscientes de que el trabajo bien hecho está reflejado en nuestros vinos. Compruébalo por ti mismo. Apuesta por la Rioja Alavesa. Apuesta por Mitarte.

BODEGAS MITARTE

DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA EN GIPUZKOA:

COMERCIAL ERRASU BANAKETAK (ORIO)

Ramón Errasti - Tf: 689 04 78 53

ramonerrasti@gmail.com

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

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



LA SOSTENIBILIDAD



Para poder mantener una tierra sana donde siga creciendo la planta del café, sustento de 25 millones de familias, hemos de trabajar de forma sostenible, es decir, respetuosa con el medioambiente, aportando valor a la sociedad para generar una economía de subsistencia para este negocio. En **illycaffè** entendemos la sostenibilidad como la única forma de conseguir un café de calidad. Para llegar a esta calidad trabajamos en base a cuatro pilares muy importantes: La Selección, la Formación, el Reconocimiento y la Construcción de relaciones.

LOS PILARES DE LA SOSTENIBILIDAD. LA SELECCIÓN



En **illycaffè** entendemos la sostenibilidad como la única forma de conseguir un café de calidad. Para llegar a esta calidad trabajamos en base a cuatro pilares muy importantes: La Selección, la Formación, el Reconocimiento y la Construcción de relaciones.

Selección: En cada una de las tierras en las que crece el café, los agrónomos y los técnicos de **illy** encuentran los mejores cultivadores. La selección de proveedores se hace de diferentes formas, según la realidad de cada país. En Brasil, por ejemplo, se hace a través del Premio Ernesto Illy por la Qualidade do Café para Espresso.

DI... VINOS

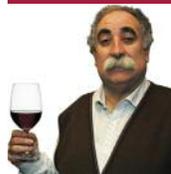
MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

info@vinateria.es



EL APRENDIZ PRIETO PICUDO 2014 (VINOS DE LEÓN)

Cuenta la Leyenda del Páramo que entre la niebla, crece una flor en la vides.

Prieto Picudo la llaman. Desconocida, humilde y honesta que como sus genes, forja leyenda de singularidad y proeza.

La bodega nace en León, en el Páramo, fruto de una ilusión, un compromiso y mucho trabajo. La ilusión de forjar leyenda, la ilusión por materializar eso que todos llevamos dentro y da sentido a nuestra vida, alcanzar un sueño, que como decía Coelho, se persigue prestando atención a las señales que nos ponen en el camino para escribir nuestra leyenda personal.

El compromiso por recuperar lo mejor de una uva legendaria, la prieto picudo.

Y el trabajo de mucha gente, un trabajo duro, a veces ingrato, pero siempre imprescindible. Mujeres y hombres convirtiéndose cada día en humildes leyendas de vida.

El Aprendiz es la última incorporación a la familia de los vinos tintos de Leyenda del Páramo. Se trata de un tinto 100% prieto picudo con una crianza de 3 meses en barrica de robles americano y francés de cuarto y quinto uso. Es un vino muy fácil de tomar, y que quiere parecerse a sus hermanos mayores, "El Médico" y "El Músico". Es también un vino muy exclusivo como sus hermanos.

Elaborado con uvas de suelos profundos, ácidos, muy pobres, de textura franco arenosa, con gran cantidad de gravas y cantos rodados. A la vista presenta un bonito vestido rojo granate intenso, limpio y brillante. En nariz están presentes las frutas rojas maduras con fondos de maderas nobles. En boca es seco, fresco, aterciopelado, equilibrado y persistente.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 9,95 euros.



Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

ituguastroweb!

BURP...!

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



BERTOKO GAR

Bertoko Gar S.L. fue una micro-cervecería **pionera en Bizkaia** que se fundó en mayo de 1999, con Mikel Alberdi como responsable de fábrica. Estaba situada en el Alto de Berazar, en la población de **Zeanuri**, rodeado de montañas y con accesos a agua de manantial. Allí levantaron un pabellón de 500 metros cuadrados, donde aparte de elaborar cerveza artesana también disponían de un bar donde se podían degustar las diferentes cervezas maridadas con platos típicos de la zona, al más puro **estilo Sidrería**. Empezaron comprando una maquinaria cervecera en Canadá y, entre pitos y flautas, el coste total de montaje ascendió en torno al **millón de euros**. Con ayudas del Gobierno Vasco y de la Diputación de Vizcaya pudieron

empezar a elaborar casi 150.000 litros al mes, con intención de llegar a los **700.000 litros anuales**.

Elaboraron solo dos tipos de cerveza; la primera, una **Pale Ale** llamada **Sue**, de 5 ABV, con malts **Pilsner** y **Munich**



y lúpulos **Target** y **Goldings**. Después, queriéndose parecer a la competencia, (que en esa época eran las industriales), hicieron la **Leizuri**, una **Lager** con 4,8 ABV, elaborada con malts **Pilsner** de Navarra y lúpulos **Nugget**, **Tettnang** y **Hallertau**.

Así que los ánimos estaban arriba, eran **13 trabajadores** en nómina más algún extra para embotellar o trabajar en el bar. Tenían la obligación de comerse el mercado para llegar a esas cifras, pero no todo lo que hicieran fue correcto.

A finales de 2001 presentaron la **solicitud de quiebra**, según datos del Gobierno Vasco por una **errónea práctica de distribución**, y Bertoko se excusaba que la fábrica era pequeña y no la podían agrandar.

Este caso es similar a otros que pasaron hace poco en Nanclares de la Oca, que empezaron con cifras estratosféricas, creyendo que se iban a comer a las cervezas industriales. Pero la realidad es otra, y de eso han aprendido los **"nuevos" artesanos** de cerveza de por aquí.

Recomendamos probar la **Django R**, de la micro **Mala Gissona**. Una cerveza de estilo **Blanche**, elaborada con malta **Pilsner** y lúpulo **Hallertauer tradition**, trigo de Euskadi y algunas especias como la naranja y el cilantro. De color amarillo pálido, espuma blanca y consistente; muy refrescante y perfecta para iniciarte en el mundo de las cervezas artesanas.

LECTURAS
RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista

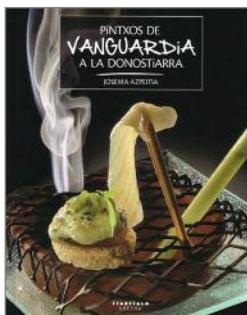


HABLEMOS DE MI LIBRO

Recupero esta sección que dejé sin mediar aviso allá por junio de 2014, es decir, hace más de año y medio, y no lo hago de cualquier manera, sino que, a la manera en que lo solía hacer el añorado **Francisco Umbral**, lo hago para hablar de **MI** libro. Porque no es lo mismo un libro que **MI** libro, y si no, que se lo pregunten al fallecido Premio Planeta.

En mi caso, "Pintxos de Vanguardia a la donostiarrá" es un libro que, a pesar de que acaba de ser editada su 6ª Edición, cosa que debería ser un motivo de alegría para cualquier autor, me produce una ligera sensación agriudada, ya que estamos ante un libro que, si estuviera en mis manos, tal vez decidiría dejar de reeditarlo, por muy bien que se venda.

Y es que "Pintxos de Vanguardia a la donostiarrá" fue, en el momento de su publicación, una selección de 13 bares que lideraban la vanguardia y la modernidad en el apasionante y dinámico mundo de los pintxos donostiarras. Pero tan dinámico es ese mundo que a día de hoy, 7 años después, tan solo son válidos al 100% 4 de los 13 bares reseñados. Dos de ellos han cerrado y han sido sustituidos por otros establecimientos, uno



"PINTXOS DE VANGUARDIA
A LA DONOSTIARRA"
JOSEMA AZPEITIA
ED. TTARTALLO. 256 PÁGS. 24 €

ha cambiado de dirección, en dos de ellos ha cambiado la titularidad y el concepto del bar, en dos de ellos ha habido cambio de socios, uno va a cesar en breve su actividad, otro acometió una profunda reforma, por lo que la fotografía del mismo está totalmente caduca... Por lo tanto, estamos ante un libro que yo, como autor, renovararía y actualizaría utilizando una buena parte del material existente, pero cambiando profundamente el libro. Ttartal, sin embargo, reedita el libro sin cambiarme una coma, y sin embargo... se sigue vendiendo. Gran parte de la "culpa" de ello es, sin duda, de **José López** y las extraordinarias fotografías que hizo para el libro, aunque no niego que el concepto y la selección de locales también tienen su mérito, así como la claridad de los textos, que demuestran que el libro se ha hecho con cariño, ejem !!

Pues nada, lo que les decía, que "Pintxos de Vanguardia" me tiene el corazón partío... para un autor es bueno, cómo negarlo, que sus libros se vendan, pero al igual que uno quiere a sus hijos, quiero a mi libro y le pegaría un buen "reposo" para mejorarlo. En fin, toda una columna para no llegar a ningún sitio. Casi déjenlo, no me hagan caso, y sigan comprando el libro. Total...

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroneb!

XXXI CAPÍTULO DE LA MORCILLA DE BEASAIN

La Cofradía de la Morcilla de Beasain celebrará un nuevo capítulo el 5 de febrero, día de San Martín de la Ascensión, tal y como rige la tradición. Los nuevos Cofrades de Honor serán entronizados en un acto en el que se congregarán unas 15 cofradías, provenientes de Iparralde, Gipuzkoa, Navarra, La Rioja y Cantabria. El programa de actividades dará comienzo a las 9:30 con la recepción de las cofradías y un reconfortante desayuno de bienvenida, al igual que el pasado año, en el Palacio de Igartza de Beasain. Hacia las 10:20, los asistentes desfilarán, acompañados por la banda de música, txistularis, dantzaris e hilanderas, hasta la estatua de San Martín de Loizatz, a la que honrarán con una ofrenda floral y un aurresku de honor. La comitiva acudirá al ayuntamiento, donde será recibida por la Corporación municipal, que se sumará al itinerario de los cofrades e invitados. A continuación, se dirigirán a la Parroquia de Santa María de la Asunción, donde asistirán a la solemne Misa Mayor, que dará inicio a las 11:00 y en la que por costumbre se da cita una ingente cantidad de vecinos de la localidad. Tras el acto litúrgico, los participantes se encaminarán a la plaza del ayuntamiento, donde a las 12:00 tendrá lugar el acto central de la jornada, la celebración del XXXI Capítulo de la Cofradía y la entronización de los nuevos Cofrades de Honor, previo juramento, entrega de medalla y diploma. Una vez finalizado, el ayuntamiento ofrecerá un lunch a todas las cofradías, tras el cual se celebrará, a las 14:30, la tradicional Comida de Hermandad para toda la comitiva.



ain
tzi
ñe

okindegia
gozotegia

100% ARTESANOS

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



Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa

Después de veinte capítulos celebrados, la Cofradía de la Sidra Natural de Gipuzkoa se ha visto abocada a la disolución. La escasez de recursos humanos, una mínima asistencia y la avanzada edad de algunos de sus miembros ha dado como resultado una falta de relevo generacional y la dificultad de afrontar la organización de eventos, con unos gastos elevados para pocos individuos. Unas circunstancias éstas que han empujado a la directiva a echar el cierre después de dos décadas, veinte años consecutivos, de momentos inolvidables. Enviamos desde estas líneas un fuerte abrazo a todos los cofrades, a los cientos de amigos que han desfilado por los numerosos eventos organizados por esta entrañable cofradía y, en especial, ánimos a sus máximas representantes, Kontxi Zubeldia, presidenta, y a Kristina Goñi, vicepresidenta.

Zuhaitz Eguna en Tolosa

El sábado 27 de febrero se celebrará en Tolosa la vigesimoprimer edición del Zuhaitz Eguna o Día del Árbol. La jornada dará comienzo a las 8:00, hora a partir de la cual se exhibirán en la Plaza del Triángulo los diferentes puestos y viveros, que permanecerán abiertos hasta las 14:00. Al cierre de esta edición estaba previs-

ta la participación de unos 15 viveros, que exhibirán árboles frutales y ornamentales, plantas forestales, arbustos y ornamentals, ejemplares de especies autóctonas y también exóticas. El Zuhaitz Eguna, organizado por el Ayuntamiento de Tolosa, es la primera de las ferias especiales o extraordinarias que se celebran cada año en la localidad y, al igual que en sus anteriores ediciones, ofrecerá a buen seguro un animado ambiente.

Más información: 943.697.500 (Dpto. de Ferias del Ayuntamiento)

Ferias y Mercados

El clima más lluvioso y húmedo de principio de año ha salvado en gran medida la huerta y muchos de los productos de temporada. A finales de año predominaba el pesimismo por la sequía y el viento sur de a diario. Los mercados locales van cobrando el pulso normal para estas fechas de febrero y se observa una buena calidad en frutas, legumbres y verduras.

En **Hondarribia** se podrá visitar el mercado agrícola de los miércoles los días 3, 10, 17 y 24. En él se podrán adquirir todo tipo de productos locales, fundamentalmente, frutas y verduras. El mercado de los sábados de **Tolosa** está especializado en los diferentes productos del caserío. Así, los días 6, 13, 20 y 27, los visitantes podrán comprar en El Tinglado los mejores puerros, cardos, acelgas, borrajás, berzas o

setas a los baserritarras de la zona. En la Plaza de la Verdura se podrán comprar flores y semillas de plantas, y en la Plaza de Euskal Herria, un poco de todo. Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en **Donostia**: Será los sábados 6 (Plaza Easo, Bº Amara), 20 (c/ San Francisco, Bº Gros) y 27 (Plaza Gaskuña, Bº El Antiguo). Y el sábado día 13, en **Hernani** (Plaza Berri). Los cuatro, de 9:00 a 14:00.

El sábado día 13 se podrá visitar, también en **San Sebastián**, la feria mensual de flores y plantas del barrio de Gros, en la Plaza de Cataluña, en horario de 9:00 a 14:00. Como todos los segundos sábados, habrá puestos y viveros para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción. El tercer sábado de febrero, día 20, tendrá lugar en **Arrasate-Mondragón** la feria agrícola organizada por el departamento de Empleo y Desarrollo Económico municipal, con venta de productos agrícolas y ganaderos locales. Por último, en **Egoibar**, el día 27, último sábado del mes, y organizada por el ayuntamiento, feria local, con exposición y venta de fruta, verdura, ganado y herramienta agrícola.

X Concurso de torrijas en Aretxabaleta

El sábado 30 de enero tendrá lugar en la Herriko Plaza de Aretxabaleta (18:30) la décima edición del concurso de torrijas que, como es tradición en la localidad atxabaltarra, se celebrará en el marco del programa del Txapel Txin Eguna. Txapel Txin es el personaje popular que desde 2007 da la bienvenida a Don Camal y marca el inicio de los carnavales de Aretxabaleta. A las 19:30 se entregarán los premios a los tres primeros clasificados, acto tras el que habrá degustación de txistorra, sidra y de las mismas torrijas. Las bases del concurso, que acogerá a unos 20 participantes, exigen que las torrijas se deberán elaborar en casa y ser entregadas a la organización en la media hora anterior al certamen. Cada participante deberá aportar al menos ocho torrijas, y todas ellas quedarán a disposición de la organización para realizar la degustación.

DISFRUTA DE UN RIOJA CRIANZA

Morestal

EL ACIERTO QUE TE DEJARA MEJOR SABOR DE BOCA

DISTRIBUIDO POR: 

BODEGAS  **UBIDÉ**
RIOJA



Pol. Erratzu 239. URNIETA Tf. 943 553 229

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

URTIAGAIÑ: A MEDIO CAMINO DEL CIELO

JOSEMA AZPEITIA

Lo más parecido al Cielo que existe en Gipuzkoa es el Santuario de Arantzazu, meca espiritual de todos los creyentes de la provincia y de todas las Arantzas de la misma, crean o no. Y a medio camino entre el centro de Oñati y este elevado santuario, en un collado que invita al caminante a pararse a tomar aliento, y al conductor a estacionar en su amplio aparcamiento, se encuentra Urtiagañ, uno de los más antiguos establecimientos de hostelería de Oñati que, dicen, puede contar **más de 200 años de existencia**.

En cualquier caso, a pesar de que siempre había habido un bar en el actual emplazamiento de este restaurante, fue en 1964, hace ya 51 años, cuando el matrimonio formado por **Antonio Igartua y Luisa Korta**, junto al hermano de ésta, **Julián Korta**, tomaron las riendas de este viejo bar, bautizándolo con el nombre de su caserío, Urtiagañ. Desde el inicio contaron con un gran éxito, a los 5 años hicieron un desmonte en la parte trasera del edificio original y añadieron el comedor de la primera planta, de gran capacidad, y poco a poco este restaurante fue adquiriendo su aspecto actual.

A día de hoy son los hijos de Antonio y Luisa, **M^a Isabel y Juan Carlos Igartua**, quienes dirigen el restaurante, junto a sus respectivas parejas, **Julio Arnaiz y M^a Carmen Otaegi**. Y Urtiagañ sigue teniendo el éxito de antaño, porque se mantiene fiel a sus principios, ofreciendo **una cocina tradicional de elaboración casera en la que todo se prepara en el propio establecimiento**, hasta el punto de que los tomates y verduras proceden, en gran medida, de su propia huerta, el chorizo es de casa, elaboran su propio queso y sus propias buzkantzas (morcillas de sangre de oveja) y hasta la carne de ternera y de oveja que ofrecen procede de casa, habiendo muchas semanas en las que en Urtiagañ se consumen dos ovejas o más, tal es el grado de confianza de los clientes.

Por lo demás, **la parrilla es una de las principales bazas de Urtiagañ**. Así, es un placer disfrutar de la pesca que nos ofrece el mercado (Rodaballo, Txitxarro, Cola de merluza, Cogote, Lenguado, Salmonetes...) asada, efectivamente, en su punto ideal, como pudimos comprobar al optar por un cogote de merluza del que no dejamos ni las espaldas. M^a Isabel nos explica el secreto, que consiste simplemente "en acudir nosotros a comprar el pescado, todos los días, a Oiarzun, y elegir las mejores piezas".

Al igual que la parrilla, el horno es uno de los puntales de Urtiagañ, donde en temporada se asan **corderos provenientes del propio caserío**. Y entre diciembre y mayo, es posible disfrutar del **cordero al burduntzi**, una forma de preparación que cada vez cuesta más encontrar.



El resto de la oferta de Urtiagañ es eminentemente tradicional. Optamos por una Ensalada de ventresca que nos deja sin aliento, debido a la calidad de todo el género, especialmente la ventresca, que se embota en casa, algo que salta a la vista y, sobre todo, al paladar. Y entre la ventresca y el cogote, nos decantamos por unos callos caseros, otro plato que se elabora de principio a final en la cocina de Urtiagañ, con esmero y con cariño, como queda bien claro al llevarnos la primera cucharada a la boca. También degustamos unos exquisitos pimientos rellenos de txangurro y cerramos el festín con dos postres caseros que siguen la misma tónica que el resto de la comanda: natillas y flan, aunque en Urtiagañ pueden también solicitarse otras golosas especialidades como Cuajada, Petisús, Canutillos de crema, Goxua, Tiramisú, Arroz con leche.... El servicio, en consonancia con el local, es llevado a cabo por gente de casa o de total confianza, que ofrece **un trato profesional, agradable y cercano**.

Urtiagañ ofrece, además, de la carta, un rico **menú del día** en el que nunca falta el pescado fresco ni los productos de temporada. Por lo demás, su capacidad y situación lo hacen **ideal para bodas, bautizos, despedidas y cualquier tipo de celebración**. Un restaurante legendario que merece ser conocido y disfrutado. Una excusa ideal para visitar Oñati y Arantzazu y redondear el día con una excelente comida.

URTIAGAIÑ JATETXEA

Uribarri auzoa, 33 (Carretera de Arantzazu) - OÑATI.

Tf: 943 78 08 14 - 943 78 31 35



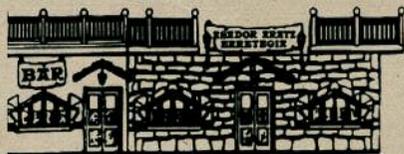
euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



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



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

HERRIAREN GOILARA

GASTRONOMÍA PARA EL PUEBLO

Los proyectos más humildes son, a veces, los que obtienen unos resultados más espectaculares. “**Herriaren goilara**” partió de una idea de **Javi Rivero**, joven de variadas inquietudes que compagina su trabajo de cocinero, su condición de alumno del Basque Culinary Center y su pasión por la música como bajo del grupo Lain. Lo que surgió como una idea personal para poner en valor la gastronomía de Villabona ha terminado como un trabajo a ocho manos en el que se han visto implicadas docenas de personas que han contribuido al éxito de un libro que refleja de una forma inmejorable el amor que unos jóvenes pueden sentir hacia su pueblo en general y hacia la gastronomía de éste en particular.

El punto de partida de “Herriaren goilara” surgió en una época en la que Javi Rivero trabajó en el restaurante Elkano de Getaria. El joven cocinero observaba día a día que en la villa costera había un ambiente gastronómico de primer orden: los restaurantes, la actividad portuaria, la cantidad de personas implicadas laboralmente en alguna actividad gastronómica o culinaria... Sin embargo, cuando regresaba a Villabona, su impresión era que en su pueblo el peso de la gastronomía era menos que cero, limitándose al consumo de bocadillos durante el fin de semana por parte de los jóvenes, y poco más.

Peró en Villabona había mucho más. Habían existido restaurantes de leyenda como el Arantzabi de Amasa, había vida en las sociedades gastronómicas, había bares que atesoraban recetas y platos míticos y había cocineros villabonatarra repartidos por toda la provincia y más allá. Todo ello impulsó a Javi a poner en marcha un proyecto para poner en valor la gastronomía de su pueblo natal, y aunque no fuera su intención inicial, para enriquecerse como cocinero y como persona.



Un proyecto de tal envergadura es difícil de llevar a cabo en solitario, por lo que Javi echó mano de su amigo **Eneko Amondarain**, también alumno del Basque Culinary Center, y atendiendo a una sugerencia de **Joxean Cubero**, técnico de Cultura del Ayuntamiento de Villabona, acabó contactando con **Bea Medrano y Ainhoa Arozena**, que se han encargado del diseño y las fotografías del libro, respectivamente.

Tras año y medio de trabajo, “Herriaren goilara” vio la luz en forma de libro el pasado mes de diciembre, día en que se presentó en olor de multitudes en la Plaza de la Verdura de Villabona.

La respuesta por parte de los vecinos de Villabona, tanto a la hora de colaborar en el libro como a la hora de adquirirlo ha sido modé-

lica, y es que Herriaren Goilara es mucho más que un simple libro histórico o un recetario, o ambas cosas. Es una muestra de amor hacia su pueblo, su gastronomía y sus gentes por parte de unos jóvenes dinámicos y entusiastas que han dotado a Villabona de una herramienta que ahonda en su pasado para revalorizar el presente y que, seguramente, dará frutos en un cercano futuro.



El equipo de Herriaren Goilara: Javi Livero, Eneko Amondarain, Ainkoa Arozena y Beatriz

Un libro histórico

"Herriaren goilara" es varias cosas, pero principalmente es un libro histórico, ya que una gran parte de sus páginas recoge la historia gastronómica de Villabona. El capítulo inicial, "**Antzinako usainak**" (olores de antaño) recoge pinceladas sobre prácticas gastronómicas ya desaparecidas en Villabona, como los dulces que se elaboraban en la **pastelería Txokolo**, las cajas de sardinas viejas que "decoraban" la fachada de todas las tiendas de comestibles o la actividad sidrera que hubo en la villa en tiempos remotos. El mismo capítulo recoge algunos breves comentarios sobre establecimientos cerrados en los albores o mediados del siglo XX como los bares **Periodista, Exekiel y Bodegón**.

Seguidamente, el capítulo denominado "**Antzinako eta egungo jateteak**" (Restaurantes de ayer y hoy) presenta varios artículos en profundidad sobre restaurantes cerrados recientemente, algunos muy recientemente como el **Ongi-Etorri**, que cerró sus puertas en septiembre de 2014, con el libro ya en marcha. Otros restaurantes de los que se habla también en dicho capítulo son el **Izkiña**, el **Biyona**, el **Txoko**, el **Iru-Aldeta** o el legendario **Arantzabiz**. También se habla de dos establecimientos que siguen en marcha, el **Or-Konpon**, aunque refiriéndose a su etapa original, y el **Itzalpe**.

Un libro de cocineros

"Herriaren goilara" es, también un libro de cocineros. Primeramente, en el capítulo "**Herriko elkarteak**" (Sociedades locales), se comenta la historia de diferentes sociedades gastronómicas, siempre desde el punto de vista de uno de los socios, lógicamente un socio que oficie habitualmente de cocinero en la sociedad. Así, se habla de la sociedad **Bear-Zana** conversando con **Juanito Martínez**, de **Uxo-toki** con **Inaki Izagirre**, de **Irrintzi** con **Agustín Laskurain** y de **Zunbeltz** de la mano de **Hilario Urdanpilleta**. También se habla en este apartado del Concurso de rabo guisado organizado anualmente por Irrintzi.

Los cocineros también están presente en el siguiente capítulo, "**Sukaldariak**" (Los cocineros), que recoge cinco entrevistas con sendos cocineros (y ninguna cocinera) que trabajan actualmente fuera de Villabona o que se han retirado ya: **Gorka Eguren** (Hotel Astoria, Donostia), **Jokin Zabala** (La Cepa, Donostia), **Joxe Mari Yarza** (Sutondo catering), **Juan Luis Ezeiza** (Marina Berri, Zumaia) y **Eusebio Ugartemendia**. El capítulo recoge

también dos artículos sobre los autores del libro, Javi y Eneko, como cocineros que también son y, se supone, seguirán siendo, sobre todo tras haber puesto en la calle una obra como ésta.

(Sigue en la página 17)



Vendedora de roquillas en Villabona. Una de las muchas imágenes antiguas que ilustran el libro.



ARANTZABI: TRADIZIO ETA SUKALDARITZAREN HABI

"Anizeto Zugasti eta Dolores Garagorri senar-emazteak 1920ko hamarkadan jarri zuten abian Arantzabi jatetxearen bide luzea. Etxeko eta inguruko bezeroei otorduak eskainzen hasi ziren lehenik: bakailaoa eta tortillak, etxean bertan egindako sagardoz lagunduta. Gerraostean ekin zioten jatetxearen ibilbideari eta, pixkanaka, indarra hartuz joan zen Amasaren erdigunean kokatutako baserri eta jatetxe ederra. Ibilbide oparoa izan zuen Arantzabik urte luzetan, 2008ko maiatzean atekak itxi zituen arte: izan ere, krisiaren aurretik, beheraldia nabaritu zutenean, jatetxea itxia erabaki baitzuten. Haatik, egun oraindik baserriaren ondotik igarotakoan, iraganaren arrastoak bizirik suma daitezke bertan". Horrela hasten da "Herriaren goilara"k Arantzabi jatetxeari eskainitako erreportajea, gainontzeko guztiak baino luzeagoa. Izan ere, Arantzabi izan da Amasa-Villabonak historian zehar izandako jatetxerik sonatuena. Arantzabik atzeritarrek, politikariak, gastronomiak zaleak eta mota guzietako pertsonak erakartzen zituen bere kalitatea eta bere izaera bereziengatik. Adibide gisa komentatzea urte luzez, jatetxean sartzeko, baserriko kortatik pasa behar zela, animaliak bertan zeudela. Arantzabik plater historikoak utzi ditu Historiarako, esate baterako Ahatea laranja erara, liburuan jasotzen dena, baina baita ere Kardoa nafar erara, Baserriko oilaskoa linoiarekin... ahaztuezinezko zapoak.



LUXUZKO LAGUNTZAILEAK

Jende asko inplikatu da "Herriaren goilara" errealitate bihur dadin. Dozenaka lagunek esku bat bota dute errezetak ematen, beraien oroitza penak partekatzen, datuak ematen... dena den, beti gertatzen den lez, zenbait lagun modu berezian lagundu dute proiektua hau aurrera ateratzen. Javi Rivero berak lau hitzetan laburbiltzen du zenbait lagunen laguntza eta inplikazioa:

Agustín Laskurain: Villabonako salsero gastronomiko autodidakta. Herri osuan ezağuna eta saltsa guztitan presente. Liburun laguntza handia eman digu kontaktu eman eta herriko pasarte asko kontatuz.

Juanito Martínez: Oso sukaldari fina. Hau ere, zuzenki sukaldean ez, baino elkartetan hazitakoa sukaldaritzan mailan. Ostegunero Behar zana elkartean kuadrillarentzat afariak prestatzen ditu. Ostegunero sekulako menuak egiten ditu! Imajinario haundikoa... ikeragarrizko esku ona dauka edozer gauzarekin sukaldatzen. Bere hitzetan, berak sukaldean, besteentzako sukaldatzen gőzatzen du! Kariño handia hartu diogu ezağutu genuenetik!

Ongi-Etorriko ahizpak: Gu baino energia gehiago duen bikotia! Atzera eta aurrera, beti geratu gabe ibiltzen dira. Herriko etxeko janaren bandera izan dutenak! Portadako irudian beraien ama azaltzen da. Lana eta sukaldea odolian!

Gorka Eguren: Momentuko sukaldaria. Oso fina, langilea. momentu honetan astoria 7n lanian dabilena. 17 urtez Urepelen aritutakoa!



Un libro de cocina

"Herriaren goilara" es, finalmente, un libro de cocina, pues cada uno de los capítulos sirve como excusa para que sus protagonistas cedan una receta que es publicada con todos los detalles necesarios para su elaboración, foto incluida. Así, en el capítulo de los antiguos restaurantes, se ofrecen las recetas de **Champiñones** (Izkiña), **Pato a la naranja** (Arantzabi), **Albóndigas** (Biyona), **Albóndigas de bacalao** (Or-Konpon), **Caracoles** (Txoko), **Sopa de pescado** (Ongi-etorri), **Champiñones** (Iru-aldeta) y **Tarta de manzana** (Itzalpe). En el capítulo dedicado a las sociedades, nos encontramos con las recetas de **Bonito al Otsabiko** (Juanito Martínez), **Carne Guisada** (Iñaki Eizagüire), **Tarta de cebolla** (Agustín Laskurain) y **Kokotxas de bacalao al pil-**

pil (Hilario Urdanpilleta). También se ofrece aquí la receta de **Rabo de toro guisado**. Finalmente, como no podía ser menos, cada cocinero entrevistado ofrece también su receta: **Brandada de bacalao** (Gorka Eguren), **Merluza con costra negra de chipirón** (Jokin Zabala), **Txipirones en su tinta** (Joxe Mari Yarza), **Carrillera ibérica en salsa de Rioja** (Juan Luis Ezeiza), **Bacalao ajoarriero** (Eusebio Ugartemendia), **Tarta de queso** (Eneko Amondarain) y **Salmonete** (Javi Rivero). En total, 20 recetas que muestran la historia viva de la gastronomía villabonatarra y la creatividad de sus cocineros. Esta parte del libro, además, al ser la más práctica, cuenta con un apéndice en el que todas las recetas aparecen traducidas al castellano.

(Ofrecemos tres de ellas en la página siguiente).



SOPA DE PESCADO "ONGI ETORRI"

Ingredientes:

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- Ajos
- Tomate triturado
- Medio zopako (pan de sopa)
- 1 vaso de Coñac
- 2 kg de merluza (entera)
- 0,5 kg de gamba
- Pimentón, sal y aceite de oliva

Elaboración:

Sofreír las cebollas, una zanahoria y los ajos en una cazuela. En otra cazuela, poner a cocer la merluza con una zanahoria y el puerro desde frío. Cuando haya arrancado a hervir, sacar la merluza de la olla y apagar el fuego.

En otra sartén, sofreír las cabezas de las gambas para extraer todo su jugo y añadir un poco de agua para obtener caldo de gamba.

Cuando las verduras estén pochadas, añadir el tomate triturado, la bendición (el coñac) y el zopako del día troceado. Mezclar todo y sofreír 5 minutos. Añadir el pimentón, el caldo de pescado colado y el de gamba. Dejar cocer a fuego muy lento.

Una vez terminada y estando todavía caliente, pasar por el pasapurés para conseguir una sopa fina. Servir muy caliente sobre la merluza desmigada y las gambas peladas.



PATO A LA NARANJA "ARANTZABI"

Ingredientes:

- 1 pato hermoso
- 1 cebolla - 2 zanahorias
- 2 terrones de azúcar
- 1 copa de vino blanco
- 1 copa de Cherry Brandy
- 1 copa de licor Karpny
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 naranja - 2 tomates maduros
- 1 cazo de jugo de ternera
- Sal y aceite

Elaboración:

Colocar el pato bien limpio en una cacerola, sazonar y echar un poco de aceite. Meter al horno durante 10 minutos, a una temperatura baja.

Una vez dorado, añadir la cebolla y las zanahorias cortadas en trozos, dejándolo en el horno. Cuando la cebolla se haya dorado un poco añadir el vino blanco, los tomates troceados y un poco de caldo de carne. Terminar de asar.

Sacar del horno y pasar la salsa por el chino.

Derretir el azúcar en un cazo a punto de caramelo claro, bañar con el vinagre y dejar reducir. Añadir el Cherry Brandy, el licor Karpny y dejar hervir durante unos minutos. Mezclar con la salsa obtenida anteriormente del pato.

Pelar y cortar en juliana la naranja. Cocer durante 5 minutos. Cuartear el pato y servir en una fuente bañándolo en la salsa.

Presentar bien caliente, adornado con la naranja en juliana.



CHAMPIÑONES "IZKIÑA"

Ingredientes:

- 4 cabezas de ajo
- ½ cebolla
- 2 cebollas peladas
- 1 kg de champiñones frescos.
- 6 cucharadas de aceite
- ½ cucharada de azúcar
- Cayena al gusto
- 2 cucharadas de harina
- 20 cl de caldo de carne
- Tomate y sal

Elaboración:

En primer lugar, lavar los champiñones y cortarles la base del tronco para después introducirlos en una cazuela. En esta misma cazuela, añadir las cabezas de ajo picadas lo más finas posible, el aceite, la cayena y la sal.

Sofreír todo esto a fuego medio y apartar.

En una sartén, freír la cebolla picada con el tomate, el azúcar y una pizca de sal. Una vez esté todo bien frito, pasarlo (por el pasapuré) y colarlo después. Calentar los champiñones a fuego lento y cuando estén bien calientes, añadir el tomate recién colado.

En otra olla, mezclar la harina con el caldo de carne y poco a poco ir añadiendo este caldo a los champiñones mezclando todo suavemente hasta que la salsa de estos cojan la textura deseada. Probar y poner a punto de sal.

Cuando haya cogido la textura y el punto deseado, retirar del fuego.



UNA PRESENTACION MULTITUDINARIA

"Herriaren goilara" se presentó en público el pasado 17 de diciembre en una Plaza de la Verdura abarrotada de vecinos de Villabona que no quisieron quedarse sin acudir al acto. El acto se complementó con un pintxo-pote, llevado a cabo por varios alumnos de Basque Culinary Center, en el que a un módico precio se ofrecieron las versiones actualizadas en formato pintxo de varias de las recetas recogidas en el libro, entre ellas las tres que se ofrecen en la página contigua. Fue un exitoso acto en el que se agotaron los pintxos y fueron vendidos y dedicados cientos de libros. En el momento de escribir este artículo, "Herriaren goilara se encuentra agotado, aunque sus autores no descartan la posibilidad de imprimir una nueva edición.





AZPIKOETXE: REINVENTANDO LA TRADICIÓN

Contradicciones de nuestro trabajo: podemos estar al tanto de los platos de los restaurantes de 2 y 3 estrellas de Burdeos y, sin embargo no enteramos de las últimas creaciones de un cocinero que tenemos en nuestro pueblo, a 300 metros escasos de nuestra oficina.

Llevábamos tiempo sin pasar a ver qué se cocía por Azpikoetxe, y lo que nos ha dado a probar **Juanjo Inzausti** nos ha dejado poco menos que boquiabiertos. Aunque conocemos bien a este cocinero metódico y vocacional, siempre nos sorprende con un nuevo sabor, con una preparación fuera de lo común, con un ingrediente que no habíamos probado antes...

Y es que Juanjo Inzausti es un inconformista. No basta con hacer las cosas bien. Hay que mejorarlas y devanarse los sesos para hacerlo. Y Juanjo lo hace. Experimenta con nuevos sabores, juega con las texturas, emplea su día de descanso semanal para acudir a otros bares y ver qué se está haciendo por otras latitudes... el caso es no estar-se quieto, ¿para qué?.

Una degustación de ensueño

Con el fin de enseñarnos las últimas novedades de la barra y comedor del "Azpiko", como se le conoce popularmente en Legazpi, Juanjo nos preparó un menú que no tuvo desperdicio:

Empezamos la degustación con uno de los últimos pintos de barra: Anguila con foie y coulis de mango. La untuosidad del foie encaja a la perfección con la textura del sinuoso pescado, el coulis aporta dulzor y unos kikis espolvoreados lo rematan dándole un toque crujiente. Exquisito.

Seguimos por un plato que encontramos habitualmente en el menú de fin de semana: la Menestra de vainas con patata rota, huevo escalado y sal de jamón. Para esta ocasión, Juanjo la ha tuneado con unas rodajas de calabacín a la plancha y guisantes de temporada. Un plato que siempre entra bien por sabroso, por sano y por ligero. Siguieron a la menestra unos jugosísimos



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

tipirones con Crema de plancton y espinacas de sabor marino a más no poder y una de las mayores sorpresas de la degustación: el Pulpo con ras de hanut, pimentón picante de la vera y harina de tempura, un prodigio de sabor aportado por la potente especia marroquí, que emulsionada con el pimentón dotan al plato de una fuerza impresionante. Por otra parte, el hecho de rebozar en tempura el tentáculo hace que las partes más duras y menos agradecidas del mismo, las que suelen estar más pegadas al cuerpo, se presenten jugosas y tan atractivas como las puntas. Un plato sencillamente impresionante.

La reina de la barra: su majestad la oreja

Y antes del rico Strudle de manzana con el que finalizamos el desfile de sabores, Juanjo nos volvió a sorprender con la que se está convirtiendo en la reina de la barra: la Oreja de cerdo con romesco y crema de Garum "Es impresionante la cantidad de gente a la que le gusta la oreja. De hecho, esta semana he tenido que pedir de nuevo", nos comenta Intxausti, y no nos extraña, ya que la manera de prepararla que tiene en el Azpikoetxe la convierte en un producto suculento, potente y a la vez sutil y, al igual que el pulpo, muy sorprendente. Quien la prueba, sin excepción, repite en breve. La oreja se sirve en el bar, como pintxo o como ración, aunque Juanjo no se niega a servirla si alguien la solicita en el comedor.

No será fácil que olvidemos el alarde gastronómico que disfrutamos en Azpikoetxe y que cualquiera puede disfrutar a un precio muy ajustado si acude a su barra o a su comedor donde además del **menú del día** puede optarse por el excelente **menú de fin de semana** (20 euros) o los **menús degustación para parejas o grupos** a 30 euros (3 entrantes, media de pescado, media de carne y postre) o 50 (4 entrantes, media de pescado, media de carne y postre). Opciones más que atractivas para disfrutar de la cocina de este gran guisandero, que, conviene no olvidarlo, se apoya en otros dos importantes puntales que también sostienen la estructura de Azpikoetxe: su madre, **Gregoria Igoa**, curtidora en Casa Nicolasa y siempre en la cocina al pie del cañón, y su hermana, **Edurene**, que atiende la barra y el comedor sin disminuir su admiración por la creatividad de su hermano.

> AZPIKOETXE

AZPIKOETXE 1, LEGAZPI. TF: 943 73 13 87



> OREJA CON ROMESCO Y CREMA DE GARUM



Ingredientes

Oreja; Puerro; Perejil; Zanahoria; Cebolla; Patata. Para el romesco: Pulpa de ñora; Almendras tostadas; Pan; Aceite de oliva; Tomate. Para la crema de garum: Garum; Gengibre líquido; Aceite de oliva; Limón; Vinagre de arroz; Soja.

Elaboración

Cocer la oreja una hora a fuego vivo con agua, sal, puerro, perejil, zanahoria y cebolla.

Sacarla, triturarla e ir introduciéndola en un molde rectangular creando una terrina que introduciremos en la cámara frigorífica dos horas para que se enfríe y se endurezca por efecto de la gelatina de la oreja.

Para el romesco: Triturar en un mortero la pulpa de ñora, las almendras tostadas, el pan y el aceite de oliva. Podemos añadir también un poco de tomate.

Egilea / Autor:

Juanjo Intxausti

AZPIKOETXE JATETXEA
Azpikoetxe, 1 (Legazpi)
Tf. 943 73 13 87



Para la crema de garum: Mezclar y emulsionar bien garum, aceite de oliva, gengibre líquido, limón, vinagre de arroz y soja.

Par la patata rota: Confitar la patata en aceite de oliva como si fuéramos a hacer unas panaderías, y romperla con un tenedor.

Presentación: Cortar una rodaja de oreja, ponerla en la plancha bien caliente para que le haga una costra por los dos lados, colocar de base patata rota, acompañarla de una cucharada de romesco y añadirle por encima un poco de crema de garum.

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



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



SAGAROTEGI GARAIA: TIEMPO DE SIDRERÍAS

Entre enero y abril, el País Vasco se vuelca en un fenómeno gastronómico exclusivo: las “Tolare” o sidrerías tradicionales que abren sus puertas al público para ofrecer el típico **menú de sidrería** (Tortilla de bacalao; Bacalao frito con pimientos; Chuletón de buey a la parrilla; Queso, membrillo y nueces) acompañado de sidra en libre servicio directamente de las kupelas (barricas).

Contra lo que pudiera parecer, el fenómeno del menú de sidrería tradicional es relativamente reciente. La tradición sidrera vasca, principalmente en Gipuzkoa, viene de siglos atrás, pero fue a mediados del siglo XX cuando, debido al auge de las sociedades gastronómicas, las sidrerías tradicionales empezaron a recibir regularmente las visitas de los miembros de dichas agrupaciones, que acudían a los caseríos productores a catar la sidra directamente de las kupelas para decidir con cuál de ellas abastecerían a la socie-



dad. Los dueños de los caseríos obsequiaban a los visitantes con un pequeño “picoteo” formado por productos que maridan adecuadamente con nuestro “néctar” de manzana. Al ver que como consecuencia de ello, las visitas eran cada vez más numerosas y cada vez más gente se apuntaba a las mismas, el menú evolucionó hasta convertirse en una actividad pagada que cada año atrae a las sidrerías a miles de personas, tanto provincianas de todos los rincones de Gipuzkoa y Euskal Herria como turistas procedentes de las partes más recónditas del globo.

El Club de Producto **Euskadi Gastronomika** no podía ser ajeno a este fenómeno socio-gastronómico, y a día de hoy pertenecen al mismo una buena cantidad de sidrerías distribuidas en Gipuzkoa en las que la calidad se cuida de manera especial. Puede consultarse el listado de las mismas en la página contigua.

Más información:
www.euskaditurismo.net

Las siguientes sidrerías pertenecen al Club de Producto “Euskadi Gastronomika”, lo que garantiza tanto la calidad y el origen de los productos que sirven en las mismas, como la excelencia en el servicio. ¿Os vais a perder la oportunidad de disfrutar de una experiencia tan auténtica?

BIDASOA

IRUN	OLA	Barrio Meaka, s/n	olasagardotegia@hotmail.com	www.olasagardotegia.net	943 62 31 30
------	------------	-------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------

DEBABARRENA

ITZIAR-DEBA	TXINDURRI-ITURRI	Bº Mardari, 12	txindurri@txindurri.com	www.txindurri.com	943 19 93 89
-------------	-------------------------	----------------	-------------------------	-------------------	--------------

DONOSTIALDEA

ANDOAIN	GAZTAÑAGA	Buruntza Auzoa	info@sidreriagaztanaga.com	www.sidreriagaztanaga.com	943 59 19 68
ASTIGARRAGA	BEREZIARTUA	Bere-Aran Etxea.	berezartua@berezartuasagardoa.com	www.berezartuasagardoa.com	943 55 57 98
	GURUTZETA	Oialume Bidea 63	gurutzeta@gurutzeta.com	www.gurutzeta.com	943 55 22 42
	PETRITEGI	Petritegi Bidea 8	sidreria@petritegi.com	www.petritegi.com	943 45 71 88
	ZAPIAIN	Kale Nagusia 96	gestion@zapiainsagardoa.com	www.zapiainsagardoa.com	943 33 00 33
	ALORRENEA	Alorrenea Bidea 4	alorrenea@gmail.com	www.alorrenea.com	943 33 69 99
	ETXEBERRIA	Santiago enea baseria	info@sidreriaetxeberria.com	www.sidreriaetxeberria.com	943 55 56 97
	LARRARTE	Muñagomi-enea baseria	i_larrarte@hotmail.com	www.larrarte.net	943 55 56 47
	REZOLA	Santio Zeharra 14	rezolasagardotegia@gmail.com	www.rezolasagardotegia.com	943 55 27 20
	IRETZA	Troia ibilbidea 25	info@iretza.com	www.iretza.com	943 33 00 30
HERNANI	ALTZUETA	Osinaga 7	altzuet@altzuetasagardotegia.com	www.altzuetasagardotegia.com	943 55 15 02
	IPARRAGIRRE	Osinaga 10	info@iparragirre.com	www.iparragirre.com	943 33 73 70
	ITXAS-BURU	Osinaga 54	itxasburu@euskalnet.net	www.itxasburusagardotegia.com	943 55 68 79
	ZELAIA	Martindegi bailara 29	zelaia@zelaia.es	www.zelaia.es	943 55 58 51
	OTSUA-ENEA	Osinaga Auzoa, 36.	info@otsua-enea.com	www.otsua-enea.com	943 55 68 94
	AKARREGI	Akarregi bailara 5	akarregisagardotegia@hotmail.com		943 33 07 13
URNIETA	OIANUME	Ergoien auzoa 18	oianume@oianume.com	www.oianume.com/sidreria	943 55 66 83
	ELUTXETA	Oztaran bailara 34		www.elutxeta.com	943 55 69 81
USURBIL	AGINAGA	Aginaga auzoa	info@aginasagardotegia.com	www.aginasagardotegia.com	943 36 67 10
	SAIZAR	Kale-zahar 39	sidreria@sidrassaizar.com	www.sidrassaizar.com	943 36 45 97
	ARRAZAIN	Arratzain Zahar Baseria	info@agroturismoarratzain.com	www.agroturismoarratzain.com	943 36 66 63

GOIERRI

ALTZAGA	OLAGI	Altzaga bidea, 1	olagi@hotmail.es	www.olagi.es	943 88 77 26
ATAUN	URBITARTE	Barrio Ergoiena s/n			943 18 01 19
LEGORRETA	AULIA	Barrio Guadalupe s/n			943 80 60 66
ZERAIN	OTATZA	Otatza etxea, 5		www.sidreriaotatza.com	943 80 17 57
	OIHARTE	Hirukaketa gaina	sagardotegia@oiharte.com	www.oiharte.com	686 29 91 58

GORBEIA-SUR

ARAMAIO	ITURRIETA	Bº Arraga 2, Ibarra	jj.iturrieta@yahoo.es	945 44 53 85	685721593
---------	------------------	---------------------	-----------------------	--------------	-----------

OARSOALDEA

ERRENTERIA	EGI-LUZE	Zamalbide auzoa	egiluze@hotmail.es	www.egiluze.es	943 52 39 05
OIARTZUN	ETXE-ZAHAR	Putuxboerrea, 2	etxehar@yahoo.es		943 49 32 26
	ARISTIZABAL	Txalaka bidea 4 (Ituriotz)		www.sidreriaaristizabal.com	943 49 27 14

TOLOSALDEA

ADUNA	ABURUZA	Goiburu auzoa	aburuza@sidrasaburuza.net	www.sidrasaburuza.net	943 69 24 52
	ZABALA	Garagartza baseria	info@rzabala.com	www.rzabala.com	943 69 07 74
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	Iturrioz baseria	begiristainsagardotegia@gmail.com	www.begiristainsagardotegia.com	943 65 28 37
LIZARTZA	GOIKOETXEA	Elbarrena 9 Aroztegi Baseria			943 68 21 75
TOLOSA	EGUZKITZA	Usabal auzoa 25	eguzkitzasagardotegia@gmail.com		943 67 26 13
	ISASTEGI	Aldaba txiki auzoa 16	isastegi@isastegi.com	www.isastegi.com	943 65 29 64

UROLA ERDIA

AZPETIA	AÑOTA	Barrio Elosiaga s/n	sagardotegia@anotasagardotegia.com	www.sidreriaanota.com	943 81 20 92
---------	--------------	---------------------	------------------------------------	-----------------------	--------------

UROLA KOSTA

AIA	IZETA	Elkano auzoa	izetasagardotegia@gmail.com	www.izetasagardotegia.com	943 83 29 86
	SATXOTA	Santio Erreka 3	satxota@sidreriasatxo.com	www.sidreriasatxo.com	943 83 57 38



TXO000000000TX !!!!! SURFING THE CIDER WAVES

El pasado 13 de enero, continuando la costumbre que lleva ya camino de convertirse en una tradición, tuvo lugar el acto inaugural del Txotx en la sidrería Zelaieta, de Hernani. Este año fue el surfier zarauztarra **Aritz Aranburu**, una cara bonita aunque no tan popular como sus predecesoras (**Karlos Arguiñano**, **Julian Iantzi**, **La oreja de Van Gogh**...), el encargado de llenar el primer vaso, alzarlo ante el público y los medios asistentes, y pronunciar, en este caso tímidamente, las palabras mágicas: **"Hau da gure sagardo berria!!"**

Antes de llegar a ese momento, cénit indiscutible de la jornada, Aritz había aguantado estoicamente la parte menos dinámica del mismo: los discursos encadenados, generalmente monótonos y repetitivos, que los políticos y los productores de sidra pronuncian en la Casa de Cultura de Astigarraga, sede del museo Sagardoetxea, y cuyo salón de actos se pone, literalmente, de bote en bote todos los años a pesar de lo tedioso del acto en cuestión.

Una de las intervenciones más esperadas suele ser la de **Joxe Ángel Goñi**, patrón de la veterana sidrería Gurutzeta y, a la sazón, portavoz de la **Asocia-**

ción de Sidreros, Sagardun. Joxe Angel, por lo menos, tiene la ventaja de que le toca comentar cómo viene la sidra de cada año, dato que interesa especialmente a los presentes. Según comentó Goñi, este año la sidra viene más turbia que en anteriores ediciones, pero muy limpia en cuanto a aroma, con predominio del olor a fruta fresca en aquellas que han sido elaboradas con manzanas tempranas y con toques de anís y un bouquet más dulce en el caso de las fabricadas con manzanas tardías. Resumiendo, "sidras equilibradas, con mucho cuerpo y fáciles de beber". Las precipitaciones de la pasada y lluviosa primavera, seguidas de los calores de un seco verano, tendrían mucho que ver en esas características organolépticas de nuestro elixir de manzana, que cada vez llega más hecho a las kupelas. No hay que olvidar que hace no tanto tiempo, unos 5 ó 6 años, cuando comenzamos a acudir a esta celebración, la sidra de las kupelas era, todavía, en varios de los casos, imbebible: ácida, poco hecha y con matices que recordaban, en alguno de los casos, a productos gastronómicamente tan poco atractivos como la acetona. La sagar-





doa, como era habitual, estaba todavía verde y nadie esperaba beber una gran sidra hasta que saliera al mercado la primera botella de la cosecha.

Pero de tres años a esta parte, la sidra de la temporada del Txobx, es un producto más fácil de beber, con mayor potencia de sabor, homogéneo y regular, con lo que no parece ninguna tontería afirmar que el cambio climático está afectando también a los sabores y ciclos de nuestra apreciada Sagardo. Al parecer esta situación climática ha facilitado, también, que el manzanal autóctono haya sido más generoso, con lo que **esta campaña el 65% de los 13 millones de sidra producida en Gipuzkoa ha sido elaborado con manzana vasca**. Una cifra todavía lejana al 100% que productores e instituciones se han fijado como objetivo a cumplir en menos de una década, pero muy positiva tras varios años en que la proporción local/foránea era notablemente inferior al 50%.

Sea como sea, la impresión año tras año es que no baja la expectación popular y turística ante la temporada de la sidra. **"Sagardoaren lurraldea"** sigue organizando catas comentadas, visitas guiadas, recorridos temáticos

Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2015, que fue amenizada por los bertsos de Maialen Lujanbio y Amets Arzalluz, últimos "txapeldunes" de Euskal Herria, y que contó por segundo año con la interpretación de la "Sagar Dantza" en la puerta de Zelaia.

y todo tipo de actividades como la exposición itinerante "Ríos de Sidra" que analizará, a partir de abril, la importancia que el Urumea y el Oria y su navegabilidad tuvieron en el desarrollo de nuestra cultura sidrera; las instituciones y los productores siguen trabajando con el fin de conseguir, a lo largo de esta década, una **Denominación de Origen** para nuestra sidra; los medios de comunicación siguen dedicando espacios y suplementos al txobx, y aunque la crisis ha hecho que la afluencia entre semana a las sidrerías haya descendido, el consumo, la producción y la calidad de nuestra sidra siguen una línea ascendente que augura un prometedor futuro al sector... y que no decaiga! Gora gure sagardo berria!!



KOKOTXA: DISFRUTAR MIRANDO A LA PARTE VIEJA

Pocos, casi ningún restaurante de la Parte Vieja cuenta con el privilegio de tener vistas al exterior. Se pueden contar con los dedos de una mano. Y que las vistas abarquen dos costados de la fachada, prácticamente ninguno.

Es una de las grandes ventajas del Kokotxa, entre otras muchas, a saber: **el contar con una estrella Michelin, el estar junto a la Iglesia de Santa María, el puerto y la sociedad Gaztelubide**, es decir, en lo más casta de la Parte Vieja, y el tener al mando a uno de los cocineros más creativos del panorama donostiarra actual: **Dani López**.

De casta le viene al galgo y Dani desde su más tierna infancia ya se convirtió en un gourmet por obra y gracia de sus padres que regentaban un comercio de alimentación en la calle Matia de El Antiguo en el que López tomó contacto de manera prematura con los mejores productos. El resto, es historia que desemboca en la reapertura del mítico Kokotxa, cerrado décadas antes y convertido en sede de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, antes de que Dani recuperara el restaurante que siempre había habido en dicho local, y la consecución de la preciada estrella. Una cosa lleva a la otra y la entrada en el firmamento culinario mundial ha llevado a que Dani viaje a Japón, India... además de asesorar varios restaurantes en Turquía.

Como es habitual en él, Dani nos recibió con su abierta sonrisa, sus nervios y sus ganas de contarnos todo lo que hace. Para la ocasión, este inquieto chef nos preparó un menú representativo de la cocina que está trabajando en la actualidad, **una coc-**

na que nos hace viajar por el mundo conociendo Sudamérica, Japón, La India... lugares que Dani ha visitado y de los que trae ideas que se traducen no en una fusión gastronómica, sino en pequeños guiños en sus platos.

"Nuestros platos dan pistas sobre nuestros viajes, pero siempre sin olvidar nuestras raíces y la base tradicional de nuestra cocina. No voy a hacer cocina japonesa en Kokotxa" afirma Dani diferenciándose implícitamente de su hermano, **Mikel López**, que practica en el Elosta de Gros una cocina eminentemente nipona.

Junto a Dani, **Estela Velasco** se encarga de la selección de vinos para que la experiencia sea completa en todos los sentidos.

El menú consistió en un alarde de platos coloridos, succulentos y divertidos en los que Dani muestra una creatividad sin par que hace vaticinar que si los amigos de Clermont-Ferrand no mienten y premian simplemente la cocina, Kokotxa podría aspirar, tranquilamente, a una segunda estrella.



Un pequeño consejo por si acuden al Kokotxa al mediodía. Una vez finalizado el festín, no hay mejor manera de bajarlo que darse un garbeo por el Paseo de los Curas, una preciosa pasarela al pie del monte Urgull con unas vistas fantásticas sobre el puerto y la bahía donostiarra, a la que se accede por una cuestita situada junto a la salida del restaurante. Pregunten a Dani.

> KOKOTXA

C/ CAMPANARIO, 11 (PARTE VIEJA)
DONOSTIA. TF: 943 42 19 04



NUESTRA DEGUSTACIÓN: UNA COCINA VIAJERA QUE NO OLVIDA SUS RAÍCES TRADICIONALES

Como comenta Dani López (ver página anterior), la cocina que practica a día de hoy en Kokotxa es una cocina viajera que no olvida sus raíces tradicionales. A día de hoy, la cocina de Kokotxa puede disfrutarse bien a la carta, bien en dos menús. El “Menú de mercado”, por una parte, está basado en el producto de temporada, tiene un coste de 58 euros + IVA (bebida aparte) y consta de un pika, un aperitivo, cuatro medias raciones y un postre. El “Menú degustación”, por su parte, está basado en sus últimas creaciones. Tiene un coste de 82 euros + IVA (Bebida aparte) y consta de un pika, un aperitivo, 5 medias raciones y dos postres. Ambas opciones suponen un auténtico festín, además de un alarde de color, sabor e imaginación. En nuestro caso, Dani nos preparó una degustación de platos combinando ambos menús, que constó de los siguientes platos:

1.- Entrantes: Grissinis de pan con emulsión tibia de mostaza / Causa peruana con salmón marinado y ajo verde / Crujiente de pastel de pescado: Tres pequeños entrantes sencillos, variados y coloridos que ya avanzan el carácter internacional de la cocina de Dani López.

2.- Ceviche de vieira sobre crema de boniato asado, aguacate y kinoa (Foto 1): Tras los entrantes, primer plato en el que se entra en materia empezando a probar la verdadera cocina de Kokotxa. Este ceviche destaca por su finura y la untuosidad de la crema de boniato y supone una fantástica fusión de sabores especiados y naturales.

3.- Bifehaundi con socarrat de sus tintas (Foto 2): Un plato crujiente

y divertido que es terminado con un fondo marino en mesa.

4.- Verduras y tubérculos de temporada (Foto 3): Plato de estación que va mutando hasta desaparecer en verano ya que, según Dani, “no hay tantas verduras ricas como para mantener el plato”.

5.- Setas de temporada sobre crema de topinambur con panceta ibérica (Foto 4): Original y suculento plato que en diciembre llevaba hongos, zizahoris, gamuzas... además de yema confitada a baja temperatura, tierra de jamón ibérico... un auténtico “plato combinado” de alta cocina.

6.- Merluza de pintxo con molusco de Galicia, miso y aire de mar al citronella (Foto 5) y 7.- Lubina sobre algas marinas y pil-pil de sus espinas en emulsión y harina comestible de carabinero (Foto 6): Llamándose Kokotxa y estando tan cerca del mar, Dani estaba obligado desde un principio a tratar especialmente bien el pescado. No tenía otra. Y, por supuesto, lo hace, sacando el máximo partido a tan generoso género.

8.- Lomo de ciervo, zanahoria-naranja, mojo perejil y centeno y 9.- Cerdo ibérico sobre crema de nueces de Macadamia, cereales y mojo picante (Foto 7). Al contrario que con el pescado, Dani es más juguetón con la carne, sometiéndola a guarniciones y salsas más osadas.

10.- Dulce de calabaza con crumble al Curry (Foto 8): Maravilloso postre de transición dulce-salada antes de encarar el dulce final del menú.

11.- Cremoso de chocolate con naranja y manto crujiente de almendras (Foto 9): Espectacular fin de fiesta de una comida memorable.

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



EIBAR CELEBRÓ EL CONCURSO DE BACALAO AL PIL-PIL DE SAN ANDRÉS

El 29 de noviembre fuimos invitados a participar en el jurado del Concurso de bacalao al pil-pil de San Andrés de Eibar, concurso organizado por el Ayuntamiento y coordinado por **Mireia Alonso**, actualmente al cargo del restaurante de Tekniker. También ejercieron de jurados **Xabier Osa** del Urgain de Deba, **Josu Muguerza** del Belaustegi de Elgoibar, el periodista eibarrés **Aitor Buendía** y el cocinero **Ramón Roteta**, entre otros.

No fue fácil elegir el ganador entre todas las cazuelas que tomaron parte en el evento, pero finalmente hubo un veredicto: Los ganadores fueron **José Miguel Gorospe** y **Gorka Aranzeta**, seguidos de **Juan Carlos Amado** y **Jon**

Mirena que se hicieron con el segundo puesto y **Andoni Mutilba** y **Jon Jauregi** que obtuvieron el tercer premio. Todos ellos fueron obsequiados con una cantidad en metálico y diferentes lotes de productos.

La carpa instalada en la Plaza de Unzaga acogió, como viene siendo habitual, una gran cantidad de gente tanto participando como disfrutando del espectáculo, creando un gran ambiente, que se veía aumentado por la presencia del **Real Madrid** que, el mismo día, se medía de tú a tú contra el Eibar, aunque la alegría eibarresa no pudo con la apisonadora merengue. La próxima vez será.

bixigarri } Encuentro
visual
gastronómico.

Fotografía y videos
gastronómicos.

www.bixigarri.com



>> todos los restaurantes de gipuzkoa en: www.ondojan.com

jatetxe gida

restaurantes

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



La sidra combina con todo

La sidra, al igual que el color negro, combina con todo. Así quedó demostrado a lo largo del “Sagardo Apurua” celebrado a finales de diciembre en la Plaza de la Constitución, que mutó su apariencia habitual para convertirse en un típico caserío euskaldun en el que tuvieron lugar todo tipo de actividades relacionadas con el mundo de la sidra. Uno de los más originales fue el **Campeonato de Cocktails de sidra de Gipuzkoa** en el que tomaron parte más de 10 bares de Donostia, resultando vencedor el Cocktail presentado por el **Restaurante Ametzagaña**, seguido de la **Sidrería Petritegi** y la discoteca **Friends Disco**. En este espectacular concurso tomaron también parte establecimientos como **Boulevard 9**, **Café Viena**, **Estanco Taberna**, **Pub Txurrut**, **Trintxer bar** o **Mesón Martín**, entre otros. En la fotografía de **Juanjo Quintana**, los ganadores junto al resto de participantes.



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

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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutz Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con 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

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

COCINA DE MERCADO EN UN PRECIOSO HOTEL FAMILIAR



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 lumañorri confitado con rulo de cebra**, **Lengado 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.

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 y practicando una cocina saludable**. 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 Anne 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 Anne 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:** 10€ **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 Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietia, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones (Ibericos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...)** y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como **Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...** Destaca también la variedad de **postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...** **Menú Azkarra:** 9,20€ **Menú Betikoia:** 12,50€ **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 27€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

RUBIORENA

NEUA ETAPA PARA UN CLÁSICO

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras encargarse durante tres años del Ostatu de Zerain, en su pueblo natal. Urki y su pareja, **Lizbeth**, han reabierto la persiana del Rubiorenna con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar de un café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** una serie de mejoras que convierten a este céntrico local en una opción todavía más atractiva. Pero el fuerte de Rubiorenna, como lo era el de Zeraingo Ostatu, será la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como **Bombón de queso con verduritas pochadas** y **sopa de tomate, Verduritas con marisco, lubina marinada y aire de mar, Terrina de cochinillo y pato con mijo y setas, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisantes...** una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran una importancia primordial, y que será renovada en función de la estación y del mercado. **Menú del día:** 14 euros. **Menú degustación (5 platos, postre, café y bebida):** 35€ **Carta:** 30-35€ **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 Igarza. La cocina de Iban se resume en **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...** Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para **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 txanguro:** 29€ **Menú especial de pollo a la brasa:** 19€ (Por encargo) **Tarjetas:** Todas.

INFERNUKUA

BERGARA

MAHASTARREKA, 23
TF. 943 76 18 49
www.infernukua.com

¡ QUÉ BIEN SE COME EN EL INFIERNO !



Pocos establecimientos pueden presumir de haberse abierto en el siglo XIX y haber llegado a nuestros días. Es el caso del Infernukua, abierto como Restaurante Matilde Alkarain hacia 1890 por la tatarabuela del actual regente, **Alex González**, y que en un momento de su trayectoria cambió su nombre a Infernukua, pero sin dejar de ser regentado, salvo en un corto periodo a mediados del siglo XX, por la misma familia. Reformado en 2011 pero con un comedor que guarda el sabor de antaño, **Infernukua ofrece hoy una exquisita variedad de pintxos, carnes y pescados a la brasa y especialidades de cocina tradicional** como *Txipirones en su tinta o a la plancha, Bacalao en varias formas (con piperrada, a la bizkaina, al pil-pil...), Ensaladas, Fritos caseros... La txuleta a la brasa es la reina del local*, y puede ser consumida sola o dentro del **Menú de sidrería**, eso sí, solicitándose siempre con antelación. En su barra pueden consumirse atractivos pintxos como el **Rolling Stone** (Ver foto) u otras especialidades como los excelentes *Ahumados caseros, Tortilla de patata, Tortilla de bacalao, Bonito con mayonesa, guindilla y antxoa, Revuelto de hongos, Champiñón en vinagreta con bacon, Morcilla con piquillos...*

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías 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, Papillote 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 Debaioiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ITURRIGOXO

BILLABONA

COCINA TRADICIONAL CON
TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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



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

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



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

KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panibineta, Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y la **cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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



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

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



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

SIRIMIRI

CASQUERÍA, TRADICIÓN
Y MODERNIDAD

ERMUA

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 encontramos otras especialidades tradicionales con toques de modernidad como *Crêpe de boletus, Hojaldre de foie con manzana, Ensalada de bacalao con crema de patata, Entrecot a la brasa con salsa de boletus, Bacalao en diversas formas...* 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, continuamente está participando en los más variados concursos de pintxos, organizando jornadas gastronómicas, participando en eventos... **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 9,50€ **Menú fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes tarde.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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**.

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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euzkai 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 Cochinito asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍO

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**, **Panxineta...** **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.nerejartetxea.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, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

ELORTEGI

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



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

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



LEZO

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



Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

Cada vez hay más sitios donde comer carne, pero menos para recordar lo comido. La obsesión de Aitor Manterola y su hermana Karmele es que no olvidemos lo comido en Patxiku-Enea. Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola**, y dirigido por sus hijos, este restaurante, ubicado en un caserío de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *Chuleta de buey gallego "Luismi"*, *Besugo*, *Rape de Ondarroa*, *Rodaballo salvaje*, *Cogote de merluza*, *Ensalada de ventresca con pimientos asados*, *Ensalada templada de 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.

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos*, *Crepe salado de setas puerros y gambas*, *Foie con Ibérico*, *Foie a la plancha*, *Ensalada de ahumados con gulas*, *Salpicón de marisco*, *Tourmedó con foie*, *puré de manzana y coulis de mango*, *Presa ibérica con reducción de salsa y menestra*, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la *Merluza en salsa en todas sus variantes*, *Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...)*, *Rape a la plancha*, *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.

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

19-90

ORDIZIA + TOLOSA

PLAZA GARAGARZA, 5 (ORDIZIA) - TF. 943 17 64 03
PLAZA EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA) - TF. 943 11 90 17
www.19-90.com

PICOTEO DE DÍA, BUENAS COPAS DE NOCHE



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, la misma oferta y la misma filosofía que el 19-90 que dirigen en Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen el servicio de estos establecimientos en los que encontraremos sugerencias de pikoteo, ensaladas, huevos rotos en varias formas, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey adquiridas a Alejandro Goya** y elaboradas en su punto ideal de cocción. Como pintxos emblemáticos cabe destacar los de *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón a la plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorra de Arbizu*; *Carrilleras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Tempura de rape y langostino*... así como raciones de *Txipirones rebosados*; *Pulpo a la plancha*; *Ensalada de langostino y txipirón*... En 19-90 encontraremos, también, una **amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

ALDASORO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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 habrían 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 txipirón*...), 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

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

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUEÑA
685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arrozcos** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne*... además de los arrozcos por encargo como el *Arroz con bogavante o con buey de mar*. Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día: 10€ Entante, postre y bebida: 6€ Segundo plato, postre y bebida: 8€ Menú Degustación: (2 entrantes, 1/2 pescado, 1/2 carne y 2 postres): 35€ (bebida aparte) Menús para grupos: a partir de 25€ Tarjetas: Todas. Cierra: Domingos a partir de las 14:30** (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MUÑOZ

ORDIZIA

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 banguru con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI 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 Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los **Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Jiménez...** **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

PUTXUTXOERREKA. 2
TEL. 943 49 32 26



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 **Embutidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas, 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

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

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



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

PITTO RACING

OLABERRIA

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

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA
CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA



El joven beasaindarra **Unai Mujika**, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurante ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10€ euros se sirve Ensalada, postre y **toda la castilla que quiera comer el comensal** (bebida aparte). Otras opciones son los **Platos Combinados**, todos ellos compuestos de 2 huevos, patatas, croquetas y pimientos y prescindidos por un producto principal que puede ser **Codillo, Allitas, Lomo, Pechuga...** En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de bistorra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga...* Destacan también las **Raciones y Pintos caseros** (Callos, Albondiñas, 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 vejeo 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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



En Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con **tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros** para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos, una **amplia variedad de Pintos, 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**

BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



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

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en 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 xiprones 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).

OTATZA

SIDRERÍA TRADICIONAL
CON DIVERSOS MENÚS



ZERAIN

OTATZA BASERRIA
(CTRA. SEGURA-ZERAIN)
TEL. 943 80 17 57

Joxe Antonio Iparragirre y **Ramoni Lopetegí** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería tradicional sita al borde de la carretera de Segura a Zerain. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupeles de madera y de aluminio en la que también podemos comer y disfrutar de la **sidra hecha en la propia casa**, y siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra se embotella y puede ser adquirida en la propia sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una bonita zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ATEASTEU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o 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 asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, **2 menús infantiles** y una gran variedad en **ensaladas**, destacando la de **Queso de cabra** así como sus raciones de **picoteo (Cecina, Callos y morros...)** y los nuevos y espectaculares **Huevos Rotos** (con jamón, con setas, etc...). **La oferta de vinos es remarcable** con una gran cantidad de denominaciones de origen y referencias continuamente renovadas. Bidezar cuenta además con una carta con **más de 40 ginebras** para quien quiera disfrutar de un buen gin-tonic. **Menú del día:** 9,90€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Latín de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikotxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberrri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 17,50€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

ALL I OLI

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



En 2011 se inauguró este atractivo **restaurante de cocina catalana de montaña** situado en Martutene, a 25 metros escasos del apeadero de Renfe. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Aranxa Mendioroz**, que atesoran **27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d' Aran**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como *Escalfada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera...* Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada**, compuesto por aperitivo, pa amb tumaca, calçots de Valls a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava. **Menú calçotada:** 35€ (Bebida e IVA incluido). **Menú del día:** 20€ (Día y noche, fines de semana incluidos) **Cierra:** Martes y miércoles (Salvo festivos y vísperas)

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos 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 solicitado *Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, acarreadas directamente de Elizondo, *Queso de Irtzi*, *Xistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajovariero*, *Xteripatas 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.sidrerriaherri.com



Beharri es la más actual de las sidrerías donostiarrias, un precioso establecimiento que ofrece gran cantidad de posibilidades. En la planta baja hay dos comedores y dos modernas kupelas con **sidra al Txotx de Zapiain**. En dicho espacio, además del menú de sidrería se puede optar por **platos y raciones**: *Ensalada de tomate*, *Jamón ibérico*, *Cogollos de Tudela al ajillo*, *Bacalao a la parrilla*, *Costilla de vaca*, etc. En la planta de calle Beharri cuenta con un extenso comedor para comer a base de **Raciones** (*Huevos rotos con ajoarriero*, *Guindillas fritas*, *Calamares*, *Ensaladilla...*), **Pintxos calientes** o **pintxos fríos**. En esta planta, Beharri cuenta también con una **barra repleta de pintxos fríos** (*Salmon en escabeche*, *Ensaladilla...*) y una tentadora pizarra de **pintxos calientes** (*Tartaleta de hongos*, *Moflete de cerdo al Oporto*, *Kokotxas de bacalao con potxas...*). En la barra, podemos además, disfrutar de sidra Zapiain servida directamente del txotx. **Menú de sidrería: 36€ No cierra**

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

BRANKA



DONOSTIA

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUABLES



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, Txiptonres a lo Pelayo, Antxoia y ventresca de bonito, Cordero asado con ensalada, Chuletillas de cordero...* y productos de temporada como la *Txapela de hongo a la parrilla, Txiptonres de la bahía a lo Pelayo, Tomate con ventresca...* En la planta baja, la cafetería ofrece una carta de platos sueltos (*Ensaladas, Pastas, Tostas, Bocadillos, Pinchos...*) que pueden disfrutarse en el interior o en la terraza. Su terraza superior ha comenzado a acoger este verano un exclusivo **"Champagne Bar"** apoyado por Laurent Perrier y Marqués de Riscal que permite disfrutar de un buen combinado o una copa de Champagne con las mejores vistas. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 36€ **Cierra:** Domingos (el bar no cierra). **Tarjetas:** Todas.

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



Tras varios meses de reformas, Casa Alcalde ha vuelto a abrir sus puertas totalmente reformado pero respetando escrupulosamente la estructura y el estilo que ha tenido siempre. Casa Alcalde es el legado de **Joseba Iraizoz**, cocinero de Baztán fallecido en 2011 que, tras haber trabajado como jefe de cocina en lugares como el Hilton de Londres y los mejores establecimientos de dicha cadena en Oriente Medio, recaló en 1980 en la Parte Vieja donostiarra. Su hijo, **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, Txiptonrés 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 Arroz 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 Lliheiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lliheiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bernejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón de Jabugo, arroces y 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 Grelas*, 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 por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Ternina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *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.casaurolajatxea.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*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE



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

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

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



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

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



Además de su espacioso y luminoso bar y su atractiva barra de pintxos, este local cuenta con un acogedor 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 cuatro ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduritas* y *queso brie gratinado, Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar, Tostón de 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

BUENA COCINA EN UN ESPACIO NATURAL



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



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**. Provisto de *huerta propia*, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón, Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones, Ensalada de baxguro y verduritas...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinito 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. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de *Lasaña de anchoa*, *Pastel de bangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER)*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.kenjiktakahashi.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 buleeta sangrante con ensalada*, *Bavarois de café con chocolate*, *Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MANEX

DONOSTIA

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

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

NARRIKA

DONOSTIA

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

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



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".

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*, *Tartar 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.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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 *Salchichas 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 txistorra*, *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 GIARA

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



Javier Bereciartua y Joseito Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *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*, *Kokobxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta: 50-60€ Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

SHAKE

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con hollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pinxtos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como *Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al bakoli, 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

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que **ha cumplido en enero de 2016 sus primeros 10 años de vida**. En Txola, 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.

UREPEL

DONOSTIA

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 35 08
www.restaurantepet.com



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde*, *Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura*, *Lomo de merluza asado sobre patata confitada*, *ajetes y guiso de berberechos*, *Pichón de Bresse glaseado al chocolate*, *Mamiá desestructurada con espuma de manzana*... **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

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 pistachos* 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 piñillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Callos*... **Menú del día:** 17€. **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A FUEGO NEGRO

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

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P^o Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia. Parque Alaraciones Igeño, 943 223662
Alamandegi. Urbitarite, 1. 943 362849
Alberio. Alto Zorroaga, 67. 943 468880
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422832
Alderdi Zahar. F. Calbetón, 9. 943 422654
Algorri. Pol. Zuzatu - Errotabunur, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C^o Okendegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru. Ctra. N-1 (B^o 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
C^o de Uba, 61 (Martutene) Tf. 943 45 63 99

Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536783
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362780

APEADERO

Pintxos de alto nivel y menús exquisitos
P^o Mors, 28 (Inbauxarondo), 943 28 14 24

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Cataliños, 7. 943 467477
Argintz Jaitetxea. 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 Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena. Inigo, 1. (esq. P. Constitución), 943 426275
Astelena 1987. Euskal Herria, 3. 943 425867
Asizaxar. Ingoyen Baserría - 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 precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36 615 79 26 55

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

BARKAIZTEGI

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

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

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C^o Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72

BAZTARRE

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

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

BCN

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

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

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

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055

Bideluz. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bideguz. Garibai, 24. 943 430314

Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259

Bihotz. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568

Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078

Bitácora. J. Zaraueta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

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

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

BORDA BERRI

Alto cocinero en miniatura respetuoso y trabajador
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

BOULEVARD 9

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

Bouquet. C^o Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

Pescados a la brava y vistas de excepción
P^o Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31 70 96

Buenavista. K. Balenciaga, 42. -Igeño-, 943 216000

Bully Café-Bar. P^o Aves, 5. 943 214287

Cabo Norte. Logroño, 4. 943 212372

Cachín. S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central. Arco Amara. Plaza de Inim, 6

Café de La Concha. P^o Concha, 12. 943 473600

Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 327113

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Cataliños, 5. 943 463974

Cafetería Express. R. Cataliños, 12. 943 463990

Caps. R. Cataliños, 12. 943 463990

Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734

Caravanseler. Plaza Buen Pastor, 943 475418

Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743

Casa Durán. Secundino Eznola, 20. 943 287419

Casa Galicia. Zabeleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

Cascanueces. P^o Colón, 46. 943 278839

Chomin. Infante Beatriz, 16. 943 317312

Ciaboqa. Easo, 9. 943 422926

Cubi. Aldamar, 9. 943 425908

Cueva de Iobos. J.M. Barandiarán, 943 265882

Dakara. 31 de Agosto, 25.

Dana-Ona. P^o Hipódromo, 15. Zubiate, 943 365347

Danena. Matia, 6 -Antigua-, 943 217320

Danena. Enbelaun, 9 -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 430285

Döner Kehab 1. Miracruz, 28.

Döner Kehab 2. Sagastotegi, 1. 943 367620

Duit C3. Eustasio Amillera, 9.

Dñk Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717

Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887

Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210

Eibaritara. Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaitz Asador. P^o Padre Orkologia, 13. 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

El Puente. Río Deba, 2. 943 278629

El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153

El Txoko de Ramiro. Txitoir, 4. 943 279799

Elvra. General Echagüe, 7. 943 420357

Eme Be Garrote Grill. Igara Bidea, 37. 943 227971

Erika. Autonomia, 1. 943 459639

Erbera. Camino Portuebe, 14. 943 210300

Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

España. 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 (Egiptu), 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 21 13 40

Etxe Nagusi. P^o Padre Orkologia, Igeño, 943 216502

Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

EZEIZA

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

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Balenores, z/g, 943 470043

Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320888

Gamburrus Bretxa. C. Com. la Breba, 943 426514

Gandara. S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362

Gandera Siderrea. C. Com. Gandera, 943 394358

Garbota. P^o de Colón, 11. 943 285019

Garibai 21. Garibai, 21. 11. 943 433134

Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997

Goiak. Enbelaun, 4. 943 421365

Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

GUARDAPLATA

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

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztorgorra, 7. 943 225380
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loroia. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423758
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegui, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol s. Pº Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665
Hotel Pelizarr. Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibai. Gatarra, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nafarra Oñatz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iñibar, 2. Igela. 943 003743
Igeldo Sidr. Guntzeza 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

Inbaurreondo Sagard. Zubiaure, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.
Esterlines 12 - Tf. 943 4248 33 - DONOSTIA

Intza, Esterlines, 12. 943 424833
Inausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti. Pl. Zuztaz, 4 - Errotaburu-. 943 313933

IOMBI

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

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

IRUÑA

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

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466585
Irritz. Pescadería, 12. 943 424234
Irrola del Sol (chino). Pedro Egaitza, 5. 943 458419

ITURRIETA-BERRI

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

ITURRIO

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

Itxaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ixtxalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Jolas. Ibai-Elde, -Maturteine-. 943 470757
Izaguirre. Biardate Beri Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarritzar. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 273931

IZKIÑA

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

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 43. 943 369026
Jolas-etxea. Calle Ezeiza, 5. 943 424645
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

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

Juanxto. Embeltrán, 6. 943 427405

K-BI

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

Kalaberri. Matia, 50 - Antigujo-. 943 212101
Kalorje. Padre Orkologia, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salnancama 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 Nafarra Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429386
Kukuari, Vitorea-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAI)

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

La Barranqueña. Laramendi, 21. 943 454477

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 4047 70

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

LA COLCHONERÍA

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 442689
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Uribeita, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados.
Padre Larroka, 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 Pizza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

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

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

LAGUNAK

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

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



LUKAS BENTA BERRI

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

MZ Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Inbaurreondo, 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, tostones.
José María Sert, 9 (Benta Berri). 943 31 26 99

Marifeña. Muelle, 15. 943 421388
Marisquearia Ondarreita. Vitorea-Gasteiz, 3. 943 318783
Martillium. Lau Haizeta, 33. 943 351130

MANEX

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

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

Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218785
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrutz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATA

Pintxos, menús y cordero y cochinillo asado
Zabeleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

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

Monpas Cervecería. Sañués, 943 277236
Morgan. Nafarika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

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

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

NARRIKA

Los mejores bokatos de setsos del mundo mundial
Narrika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdateña, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinburu, 10. 943 217151
Nino. Zurriola, 1. 943 03162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oñate. Camino Golezubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olyvo. Erregezarra, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Eltxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostader. Pº Berrio, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

PAGADI

Menú del día, pintxos, ensaladas, croquetas.
General Artabe, 6 (Gros). 943 28 26 92

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

PAIS PETIT

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

Palacio de Aiete. Gorko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantika. Muelle, z/g. 943 421779
Pasaleku. Cº Illunbe, 11. 943 461865
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichas y cervenzas variadas
San Vicente, 9 (Parte Vieja). 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 310081
Peggy Sue's. S. Marcial, 5. 943 429532

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

PEPE

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

Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL

Narrma, 27 (Parte Vieja)

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

PORTUETXE

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

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravollina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 403352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Arrikutza, 9. 943 282881
Ricki Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rinco. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Serit, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidrería. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Sabizpi. Calzada Vieja de Alegoneta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

Donosti Total Bar
Donosti, 37 (Centro), 943 43 49 22

S. Tómo Esp. Castro cultural. Pza. Zuboaga, 943 573262
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

SHAKE (JAPONÉS)

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

Sidrería Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 21323
Sidrería Donostiarra. Enbeltrán, 5. 943 420421
Sidrería Intaurodonor. Pº Zubiarreta, 27. 943 282074
Slabon Café. Urbiatea, 44. 943 464208
SM Café. Urbiatea, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sporn. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Stauf. Mª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Heniz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamborri. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
San Francisco, 9 (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta Kalea, 10 - Gros, 943 273561
Tejería. Tejería, 9. 943 282204
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Casa, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Ensaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

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

Tribuna Norte. Mª Dolores Aguirre, 22. 943 472662
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429375
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illarriberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 6. 943 456960
Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, z/g. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzeta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
Pza. Trinidad (Parque), 943 44 10 07

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Udau. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgullu. Euskal Herria, 8. 943 423165
Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urbici. B. Bermingham, 17. 943 277355
Urmea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454689
Va Bene. Boulevar, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larraño, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
Vidalpe. Iparagiria, 6. 638 774570
Vintocxa Bernardina. Viloria-Garzáiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270633
Warung. Sagües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 428484
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA
Larrazit. Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain. Larrazit auzoa, 943 653572
Naniari. Larrazit auzoa, 943 655815
Estaketa Centro, 943 651676
Ostanku taberna. Centro, 943 653283

// ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uperan Sagardotegia. Pol. Uperan, 943 691253
Urtiza Pol. Urtiza. 943 692396
Uztartz. Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo. Laurgain Disem, z/g. 943 832700
Altxerri. Ubeğun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Núcleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubeğun, 943 890125
Ashé. Bº Santio Erekka, 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Olsakoegia, 943 835465
Irurozioa. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elikano auzoa, 943 131606
Izarra. Urdaneta, 943 131667
Izarta Asador. Bº Elikano, 4. 943 131693
Jaurerri. Gozategi plaza, 9. 943 862241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erekka, z/g. 943 894434
Sabtoa Sidrería. Bº Santiaño, z/g. 943 835708

// AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztarni. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

// ALBIZTUR

Eiane. Entrada de Albiztur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte. Albiztur. 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizmendri. San Juan, 52. 943 653098
Hiario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL

Pintxos, kaxuelitos, y buenos Gin-Tonicis!
Larrazit auzoa, 35. 943 50 69 03

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

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

// ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidrería y asador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 8876 26

// ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Bartzana. Bartzana Deunaren, 18. 943 650895
Txindoki. Erika Alde, 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 Eror, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Ihurri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Golburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 36. 943 593205
Mitzarri Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Golburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traifurum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Laramendi, 943 591604
Txertota. Golburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almácen de vinos
Pº Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarrén, 15. 943 787051
Larra. Kalebarrén, 17. 943 787068
Leire Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buruntza, 6. 943 766349

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza s/n. 943 889893

// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilidea, 31. 943 791047
Basbe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Aide. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Harroaga, 6. 943 792045
Goigora. Solohaindi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791603
Matikua. Bº Auzoa, 943 791668
Zaria. Pº Araba, 20. 943 790895

// ARRASATE

Aldape. Ithurri, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bititoi Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 799582
Bolleras Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimuzuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Malakoa, 8. 943 798514
Drógon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Eizkandua. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errastueta. Berta, 18. 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Ithurri, 33. 943 791115
Gran Marulda. Olatua, 36. 943 791195
Hilarioñ. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpazari. Kanpazari Gaiña, 943 582912
Katibide. Poligonzo Katibide, z/g. 943 771080
Larretxe. Bº Urdaitz, 943 792215
Loratze. Ithurri, z/g. 943 790467
Lukas Zerkoastua. Ithurri, z/g. 11. 943 794879
Mentxa. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendener. Meatzterreka, 943 771586
Txirrita Taberna. Gosalburua, 943 791035
Txoko I. Olatua Lertze, 12. 943 796550
Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Urkabe. Olatua, z/g. 943 772004
Uperan. Garagarza, 2. 943 790658
Urrin. Unibarrí Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iurri Udol. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Iurtzu Asador. Alto de Andarzarate, 943 580866
Matetandui Sidrería. Zehabaila, 11. 943 692222
Olareña Goikoa. Gobilarría, z/g. 943 690251
Plazeta. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Betailara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sidrería. Camino Olatume, 5. 943 333333
Alorreña Sidrería. Camino Petribeste, 4. 943 336999
Alonso. Poligonzo 26. 943 551830
Astabe Sidrería. Txontxokita, 13. 943 551527
Batzama Hostal. Pza. Errobia, 12. 943 550042
Berzartzu Sidrería. Beron Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Bukoi Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazabidea, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago Grea Baserría, 943 553697
Garzategi Siderria. P^o Martutene, 139. 943 466974
Gaiko Iurret. Furo Emparenta, 2. 943 557867
Ibañeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Guruz. Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoin Siderria. Iparralede Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekabot plaza, 2. 943 553498
Lizaga Siderria. Caserío Garzategi, z/g. 943 468290
Maiba. Nagusia, 40. 943 550338
Mendixko. Aliza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oyarbide Triño Baserría, 943 555747
Nikalea. Nagusia, 18. 943 551007
Nina Siderria. Iurtoitola, z/g. 943 555220
Oialume Zur Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. G^o Astigarraga, 943 553199
Petregi Siderria. Petregi Bidea, z/g. 943 457188
Rozeta Siderria. Caserío Ipinza, z/g. 943 556637
Roxarrio. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegi Plaza, 3. 943 332842
Xingurri Berri. Donostiko Ibilbidea, 30. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapain Siderria. Errekalede Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarusti Parkeetxe. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Urbaitarte. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herbarrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atolla Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basteretxe. Basteretxe Industrialdea, 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Georki. Trembeireren Zuzardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Izuria. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Izurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Iztar. Aizpurutu auzoa, 943 852630
Joxea. Aizkibel, 10. 943 853412
Koika. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666

LATZ

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

Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Martitte. Martitte auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurutu auzoa, Tel. 943 853942
Suhari. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txiki/gofi. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ameña. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzo, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrera kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Epanen kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzo, 34. 943 812399
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Eparantzua nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostalua. B^o Izarratze, 24. 943811128

ETXE - ZURI

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

Iraupil. Ideñefonso Gurrubaga, 10. 943800416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
Kiruri. Loloialko auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialko Hiribidea, 47. 943151616
Nikel Uri. Loloialko Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarzuhi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150889 (Pintxoak)
Orbeozto. Nuabe auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinapsi. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo I. 16. 943201400 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzo, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

// BALIARRAIN

Zaragi Jatetxe Aterpeetxe. Hirunguea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Etxea. Andre Mari, 15. 943 163116
Alegem Hamburgues. Zalduzurretta, 1. 943 882122
Barendiaran. J. Miguel Iruroz, 11. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iruroz, 12. 943 882023
Bideluz. Pza. Bideluz, 2. 943 889575
Getzoki genda. Pza. Barendiaran, 1. 943 091580
Goierialdea. Carretera Gf-634, Km. 1.5. 943 881840
Hiruari. J. Miguel Iruroz, 3. 943 886562



DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 68

Iraura Taberna. Zalduzurretta, 3.
Izarr Etxea. Navarre Larreatze, 13. 943 161673
Jalki. Zalduzurretta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

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

RK JATETXEA

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

Rubiorena. Zalduzurretta, 7. 943 885760
Tu Ttu. Nagusia, 16. 943 880000
Txantxanporri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949
Urkioia. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostazu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Hentxo Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
Veria de Belauntza. Leitzaizko Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agrinetxe. Isarra, 2. 943 762145
Ana Mita Pizzeria. Igaragarri, 397. 943 765099
Azpeiti. Arana Etxea, 13. 943 765500
Batzoka. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Ansoiz, 4. 943 765574
Dagon Oriental. Fraizkozuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraizkozuri Eparantzua, 1. 943 763851
Etxagi. Mañasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

INFRENUKUA

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

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. B^o Elosi, 6. 943 832250
Jam. Santaluz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

POL-POL

Pintxos, bocadillos, raciones, bravas...
Domingo Itala, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxibategi, 1. 943 763953
Torreku. Igaragarri, 3. 943 765099
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibara, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte, J. M. Gokoetxea, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidea Nagusia, z/g. 943 681003

// DEBA

Astia Deba Talasotegia. Markiegi, 6. 943 600852
Alvarez. Sokajain, 14. 943 191297
Atzteka Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitaín. Azitaín bidea, 6. 943 121854
Bordatza. Pza. Zesteluruka, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibañe auzoa, 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 190033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Martari, z/g. 943 193937
Xomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Etorbidea auzoa, z/g. 943 199237

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arkaitzain 1. 943 192003
(Restaurantes de Iltzi: Ver apartado "Iltzi")

// EIBAR

Agiñafski Mesón. B^o Urquiza, 22. 943 200608
Artola. Pza. Urzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y buketones a la brasa
Estafizko, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. B^o Azitaín, 6. 943 121854

BOSSA

Más de 50 bocatos en pan recién horneado
Egogain, 7. 943 60 67 53

Birjinape. Torbio Etxeberria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskaire. Arregatela, 4. 943 121650

FOXTTER

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

Guri-Guri Asador. Arregatela, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Oñate, 3. 943 206844
Ixaun. Ctra. Arrate, 8. 943 7017292
Jalki. Txarantxa-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
B^o Arrate, 4. 943 12 12 62

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Lanis. Torbio Etxeberria, 19. 943 208529

MAHATSONDO

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

Maitane. Campo de tiro, B^o Arrate, 5. 943 208858

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mateo. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

NUEVO

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

Orbe. Polig. Azitaín, 7. 943 201261

Orbela Hamburguesería. P^o Urkizu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
P^o San Andrés 3 bajo. 943 2013 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
Urzaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999. Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Arteteka, 4. 943 768284
Esplaloia. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oñateku. Avila Auzoa, 943 176122
Oliktua. Gudarrien Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742959

BELAUSTEGI BASERRIA

Coserío con cocina de autor y toques exóticos
Aito S. Miguel (Ctra. Markina), 943 31 02 31

El Cañcho. Errozarri, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbora. Sita Ana, 4. 943 740580

Harribi. Olasope, 1. 943 741244

Hari-Gain. San Pedro, 4. 943 066025

Ibañ-Ordo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

Irati. P.M. Urquiza, 2. 943 740015

La Bodega Asador. Puerto Muguruza, 22. 943 742500

Lanbroa. Puerto Muguruza, 5. 943 740806

Loren. Poligono Loren, 3. 943 743196

Mintzeza. Zona deportiva Mintzeza, 943 748744

Oteiz. San Roke, 38. 943 743411

Saltan. P.M. Urquiza, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010

Suga. Xilixini, 1. 943 748351

Txarriduna. Ermuarabide, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

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

// ERRENTERIA

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

Aratz. Maria de Lezo, 7. 943 519654

AKER

Pintxos, ambiente nocturno, gir-tonic...
 Maria Lezu, 1. 943 51 61 04

Borda Berri, Campas de Lisitorrea, z/g. 943 529274
 Deportivo, Alta Donostia, 4. 943 511047
 Donosti Sidreria, Zamalabide, 8. 943 526041
 Egiburu, Zamalabide-Zentelena, 943 341831
 Egi-Luze Sidreria, B° Zamalabide, 943 523905
 Eguzki, Oreteta, 2. 943 341225
 El Txikito, Maria de Lezo, 20. 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, Astigaragako bentaik, 943 511445
 Frantzola-Berriz Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
 Gamburris, C.C. Niesion, 943 521861
 Gaztelu Hosta, Andra Mari, 6. 943 511084
 Gran Muralla (Chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363
 Gurkale, Txirrita, 1. 943 003195
 Irizti, Kapitän Enea, 943 511086
 Izadi, Alfonso XI, 9. 943 340469
 KB, Gamon Zumardía (Alameda), 943 247404
 Juli, Viteri, 27. 943 512887

LA CÉPÀ

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

Lapiko, Cors. Ikua, 5. 665 755540
 Las Cazuelas, Alta Donostia, 12. 943 511046
 Leku-Zorra, Magdalena, 3. 943 516441
 Litorreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
 Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392
 Merino, Sorginbulo, 23. 943 529614
 Mision Extremeño, Ibañeta, 3. 943 511033
 Mugaritz, Aldura Añeta, 20. 943 522455
 Oreso Sidreria, Zubiaurre, 8. 943 515956
 Orena, Zamalabide, 2. 943 527997
 Ostolaza Asador, Astigaraga, 6. 943 514105

PARAÍSO

Pintxos, y cenas los fines de semana
 Sanboeneka, 8. 943 521.71.93

Perurena, Astigaragako Bentaik, 943 515252
 Piza Sprint, Murrungieta, 4. 943 522000
 Pollo Rico, Piscinas, Alto Beranun, 943 521661
 Rong Hua (chino), Olibet, 5. 943 340124

SINDIKATO

Cazuelitas, bokatos, pintxos, montaditos...
 Magdalena kalea, 38. 943 34.61.83

Susperberri, Zona Aldura, z/g. 943 580055
 Sutondo, Polig. Masi-Loidi, z/g. 943 344290
 Txi Mahal, Sorginbulo, z/g. 943 529614
 Telexpiza, Alfonso XI, 8. 943 513651
 Tey, S. Marcos, 4. 943 511052
 Urdin Fandera, 943 344455
 Venezia Pizarra, Santa Clara, 1. 943 511992
 Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045
 Viteri, Viteri, 943 5110096
 Zamalabide, B° Zamalabide, z/g. 943 519001

ZUKETZ

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

// ERREZIL

Antonioren Borda, Zelatun, 943 814981
 Boronberri, Errezilgo Zuloaga, 2. 943 515728
 Leta, Leta, 943 812887
 Izarre, Leta, 943 813524
 Granada, Granada Baseria, 943 815355
 Trinxera, Leta, 14. 943 881206

// ESKORIATZA

Bente-Mota, Gaztariadi, 21. 943 714822
 Maulandia, Maulandia, 2. 943 714720
 Mendiolia Asador, Mendiolia Elizteza, 5. 943 713435
 Otzeta, Arantzazu, 9. 943 715190
 San Miguel, Arantzaza elizateza, 943 714871
 Txalaparta, Aranburuzabakala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostata, Argindegi etxea, Etkio, 943 720267
 Itsasoko Ostata, Itsaso, z/g. 943 880315
 Anduaga, Industrialpean, 1. 943 041007
 Labeoka Berri, B° Sta. Lucia, 943 722552
 Mandubio Bentaik, Mandubia, z/g. 943 882673

// GABERIA

Aztiria Erregeta, B° Aztiria, z/g. 943 733622



Gabiriko Ostata, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

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

// GETARIA

Abeta, Meagas, z/g. 943 132496
 Agote-Haudu, Askizu, 943 140455
 Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412
 Azuke, Alto Meagas, z/g. 943 130500
 Balañeri, Portua, z/g. 943 508911
 Ekano, Herreietea, 2. 943 140024
 Gires taberna, Nagusia, 20. 943 140800
 Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
 Ibas Etsa, Kaia, 1. 943 140021
 Kaia-Kalea, General Arama, 4. 943 140500
 Keitri, Txorintze, 27. 943 140194
 Mayflower, Katrapona plaza, 4. 943 140658
 Nauka, Kaia, 1. 943 140264

POLITENA

Pescados a la parrilla, menús caseros y pintxos
 Nagusia kalea, 9. 943 14.01.13

S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140827
 Talai-pe, Puerto Viejo, z/g. 943 140613
 Txoko, Katrapona Enparantza, 5. 943 140639

// HERNANI

Akarrerri Sidreria, Akarrerri Baseria, 943 553495
 Alberio Sidreria, Sta. Bárbara, 61. 943 550019
 Altzueta Sidreria, Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502

ARALAR

Pintxos, ensaladas, bokatos, hamburguesas...
 Zapa, 8. 943 33 15 06

Arrigain, Sta. Bárbara, 87. 943 550097
 Ariza, Zungaitza, 7. 943 206348
 Artol, Ungaño, Guadalupe Bailara, 57. 943 330455
 Belzate Erreka, Ctra. Goiztelu, km 9,5. 943 331569
 Bentaik B° B° Urumea, Arano, 948 514018
 Cereales de Oro, Txirrita, 8. 943 332196
 Deportivo, Kardeaberri, 38. 943 556405
 Ezornari Sidreria, Osiñaga Bailara, 38. 943 556405
 Eibarrri Sidreria, Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
 Errigurodaz-Enea, Iturnaga, 10. 943 330291
 Etxeberri, Etxeberri, 2. 943 551267
 Euskal Piza, Laramendi, 3. 943 33337
 Fagoligala, B° Errenun, 68. 943 330031
 Gale Arretoa, Galatzea, 943 333116
 Galizia Etsa, B° Zikuaña, 33. 943 556124
 Garin, Nator, 10. 943 550029
 Goko-Lasola Sidreria, Errezilo, 89. 943 553272
 Gueza, Argain, 2. 943 332529
 Gueza Ametsa, Pol. Ezago, 5. 943 330986
 Ipparrize Sidreria, B° Osiñaga, 10. 943 550328
 Irutxite, Epele, 7. 943 552480
 Irutxite, Kardeaberri, 11. 943 555724
 Ixasburu Sidreria, Osiñaga, 943 556879
 Iturnalde, B° Errenun, 50. 943 330461
 Izurre, Polig. Lastoza, z/g. 943 550640
 Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29. 943 550034
 Karrera, Joan de Urbieta, 15. 943 552607
 Rarro-Gain Sidreria, B° Errenun, z/g. 943 555846
 Lekuzarra Botega, Zikuaña, 84. 943 556555
 Ondi, Nagusia, 25. 943 557509
 Olaitzola Sidreria, B° Osiñaga, 38. 690 698484

KIXKAL

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

Otsu-Enea Sidreria, B° Osiñaga, 35. 943 556894
 Pedro Mari, Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
 Rioja, Nagusia, 943 550026
 Rufino Sidreria, Akereggi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada, ideal para celebraciones
 Martindize, 13. 943 3315 72

Santa Bárbara, B° Sta. Bárbara, 2. 943 331387
 Sareto, Santa Bárbara, 92. 943 556481
 Triponzi, Kardeaberri, 11. 943 555724
 Txintxua, B° Zikuaña, 76. 943 552199
 Ugaldetxo, Pagoaga, 19. Errezilo, 943 550240
 Zelaia Sidreria, B° Martindize, 29. 943 556851
 Zingi-Zanga, B° Florida, 54. 943 330397
 Zumardi, Orkologia, 2°A, 943 330656
 Zumita, Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka, P° Baserrin, 22. 943 641991
 Aeropuerto, Gabarrari, 22. 943 668508
 Ainere Asador, Nagusia, 1. 943 643500
 Alameda, Minasoreta, 1. 943 642789
 Ama Lu, Itzarsari kalea, 943 644362
 Antontxu Merendero, Santiago, 47. 943 640059
 Antxiñu, San Nicolás, 943 641880
 Aratz Asador de pollos, P° Butrón, 12. 943 644989
 Arroka Witelata, San Pedro, 32. 943 643169
 Arrodor, Froa Kalea, z/g. 943 641455
 Arantzale Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Aranburu, P° Butrón, 3. 943 641581
 Arroka Berri, Higuea Ibaia, 6. 943 642712
 Ballesterrena, Arkiol-Santiago, 39. 943 641420
 Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
 Beko-Erota, Jaizubia, 943 643194
 Camping Jaizbelki, Ctra. Guadalupe, 943 641847
 Cantina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 642111
 Casa Manolo, Amute, 38. 943 642792
 Cofradía de Pescadores, Puerto Realgorri, 943 644212
 Chonchita, 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
 Errandena, Camino Guadalupe, 943 642933
 Gaxen, Mabon de Arzu, 11. 943 641462
 Goxendena, S. Pedro, 75. 943 641952
 Gran Sol, S. Pedro, 65. 943 642701
 Güeli, B° Amute, 943 645229
 Hermandad Pescados, 24. 943 645597
 Higuera, Zuloaga, 12. 943 642738
 Huxu, B° Jaizubia, 266. 943 104060
 Hondar, Zuloaga, 20. 943 642793
 Horixe, Santiago, 45. 943 640455
 Hotel Jaizbelki, Baserrin Erroi, 1. 943 646040
 Ignacio, S. Pedro, 20. 943 643557
 El Capo, Minerata, 82. 943 643532
 Itaspe, S. Pedro, 40. 943 644940
 Ixaropena, S. Pedro, 67. 943 641197
 Jazuri, Merendero, B° Montaña, z/g. 943 645557
 Kai-Altze, Itzarsari, 63. 943 644622
 Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12. 943 642784
 Kaieta, Itzarsari, 4. 943 111965
 Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65. 943 642552
 Kuleta, S. Pedro, 19. 943 642440
 Kupa, Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra, Damari, 4. 943 642704
 Lezuona, S. Pedro, 45. 943 642762
 Lokate Sidreria, Bidasoa, 19. 943 645880
 Loreduna Berri, Santiago, 67. 943 643298

Maitane, Javier Ugarte, 6. 645711
 Maite, S. Pedro, 35. 943 642771
 Maite, Ugarte, 8. 943 645032
 Mañoli Asador, Santiago, 63. 943 643712
 Olluria Aipi Sidreria, Jaizubia, 21. 943 643708
 Ondarriz, 7. de Septiembre, 943 642709
 Oritzer Asador, Cerverceria, Ibarretxe, 11. 943 642374
 Pizarra Porokuro, P° Butrón, 943 643655
 Rafael, S. Pedro, 10. 943 642793
 Ramon Roteta, Irún, 1. 943 641633
 Seguirin, Nagusia, 11. 943 640167
 Sabasti, Nafarroa Behera, 1. 943 645408
 Trilinares, Santiago, 3. 943 645944
 Txantxanburu, S. Pedro, 27. 943 642102
 Txori, P° del fero 56, bis, 943 644170
 Urdel, Santiago, 75. 943 644614
 Urdin Marisqueria, Bidasoa, 10. 943 644614
 Yola Berri, S. Pedro, 22. 943 645611
 Zabalza, S. Pedro, 8. 943 642736
 Zeria, S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12. 943 675542
 Euzka, Euskal Herria, 5. 943 671374
 Iaskun, Monte Izaskun, z/g. 943 675017
 Karlatz, Euskal Herria 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hotel, Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
 Gaztelu, Disemendro rural, 212. 943 187193



karta - eguneko menuak
 plater konbinatuak - ogartze jarraia
 raciones - enmarchas jantaria
 aukerakoa etxearekin garbitze ordutegia
 Pasaia, Nagusia (S. Pedro) - email: guardi@itxerai.net
 P. 943 309 911

Pilarrena, Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA
 Begintzan Sidreria, Caserio Iliurutz, 943 652837

OSTATUA

Cocina casera, raciones, bokatos, menús...
 San Lorenzo, 7. 11. 943 65 58 92

Toki Alai, S. Lorenzo, 12. 943 653343
 Zubiaurre, Diseminduro, 13. 943 654876

// IRUN

Aladegi Bistrotka, B° Olaberria, 49. 943 631964
 Alalade, Avda. Jaizubia, 943 630440
 Alameda Hotel, Avda. Iparalde, 51. 943 635700
 Altor Asador, Juntika Lanbandibar, 7. 943 624477
 Altor Asador, Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
 Aizapa, Pinar, 1. 943 616033
 Alto de Arretxue, Avda. Elizabete, 52. 943 627438
 Anaka Berri Asador, Peña de las, 7. 943 611300
 Anastasio, Serapió Migrosa, 18. 943 615048

ANTXON-GAZTELUMENDI

Pintxos y cocina de autor en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 65 05 12

Arona, Mayor, 15. 943 620859
 Arroka Berri, Avda. Iparalde, 12. 943 627332
 Arria, Darío de Regoyos, 13. 943 624173
 Atalaia, Arizondo, 69. 943 635518
 Atzeri, Estación, z/g. 943 613213
 Baspe, Errotzarri, 1. 943 627907
 Baseri Asador, Berrotarren, 5. 943 627745
 Virgen Milagrosa, S. Pedro, 943 619193
 Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
 Bikote, Pilar, 1. 943 633706
 Bi-Milren, Behobia, z/g. 943 624521
 Biribil-Palmera, Bertsolari Urtebaitz, 12. 943 630570
 Borda Txiki Ibarra, B° Meaka, 6. 943 630914
 Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
 Canela, Marichal, C. Com. Yanguel, 943 628845
 Casa Barandiaran, Polig. Surarientza, 3. 943 610262
 Casa Merino, Av. Iparalde, 57. 943 625703
 Ciaboga, P° Colón, 46. 943 619507

CAFÉ IRUN

Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.
 Letxunborro, 93. 943 63 77 77

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA? ▯▯

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

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzara, 12 943 11 89 24

Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Cipriano, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki, Jurgun Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki, J. Tallamas Labandiarán, 943 630185
Elcano, Jose Egin, 9. 943 660014
Enrique, Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 626229
Erosari, Berr. Bertolario Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea, Bº Oberabia, 51. 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Fertin s. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia, Fuenterrabia, 3. 943 616023
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Pujana, 4. 943 616064
Gaztelumendi, Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla, Adunaa, 5. 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8. 943 620585
Han-Bar, Mayor, 3. 943 628790
Ibaondio, J.L. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibariako Olagorri, Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leburuñorro, 77. 943 636232
Il Capo, C.C. Mendilari, 943 636615
Inn Palaco, Sta. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador, Santiago, 34. 943 630993

INAKI

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

Iiigo Lavado, Fiecha, 943 639639
Iruno Alsejija, S. Marcial, 9. 943 628934
Irureja, Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Jaizubia, Kaskotele, 6. 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalelo, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea, Luis Mariano, 7. 943 622040
Joune, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendilari, 943 639631
Karrakua, Polig. Leburuñorro, 60. 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4. 943 630440
Kostorbe, Avda. Iparalelo, 30.
Kulunka, Uztapide Bertolarioak, 7. 943 630481
La Agrícola, Alzuakaitz, 1. 943 626561

LA BELLOTTA

Platos y pintxos con jamón ibérico
Centro Comercial Txingudi, 943 62 53 30

La Canasta, Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalelo, 37. 943 627845
La Cega Rijoiana, Belsoakoa, 92. 943 628447
La Llave, Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda, Juncal Labandiarán, 13. 943 629556
La Venta de Curra, Parque Com. Mendilari, 943 639631
Lagun Arlean, Serapio Mujica, 24. 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia, Moulane Mixelena, 2. 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20. 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar, Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones, Serapio Mujica, 23. 943 615132
Los Cuñados, Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrí, Bº Bidassoa, 16. 943 629977

MANOLO

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

Mariño, Zubelzu, 6-Bº Anaka- 943 615001
Matxinbenta, Pº Colón, 21. 943 621318
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel, Avda. Iparalelo, 59. 943 623896
Morondo, Papinea, 2. 943 621395
Nuga, Juncal Labandiarán, 36. 943 620071
Nagore Siderria, Gabiria, 13-Ventas, 943 634048
Nava, Avda. Iparalelo, 5. 943 620762
Nerea, Korrokoitz, 19. 943 631914
Novea, Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky, Avda. Pujana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia, Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andrearraga, 1. 943 622890

Ortazgi Berceheria, Luis de Urzuz, 4. 943 611571
Oribe, Pza. Eñeria, 7. 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2. 943 630986
Ponka, Edificio Ponka-Ponka, 943 613924
Patrixi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador, Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello, Labandiarán, 30. 943 630039
Pizza Queen, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 630963
Puiana, Avda. Pujana, 7. 943 616544
Real Unio, Plaza Ensanche, 943 619023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612046
S. Marcial, Bº Behobia, 25-27. 943 633557
Siriniri, Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 8. 943 616023
Step, Serapio Mujica, 943 612684
Telapiza, Lerope de Ingoien, 1. 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266

THE CORNER

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

Toki Coxo, Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Bar, Oberabia, 39. 943 623235
Trinquet, Nº Juncal Labandiarán, 38. 943 621288
Txakola, Pza. Eñeria, 3. 943 618382
Txakola, Laretxipi, 10. 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu, Fuenterrabia, 8. 943 618317
Vitoria, Arbeso Errata, 19. 943 620795
Vitoria, Luis Mariano, 7. 943 631223
Voliner, Artxeko Errata, 3. 943 611992
Waurma s. (apanes), 943 628990
Yung Feng (japonesa), Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa, Area Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizurpa, Nagusia, 22. 943 629708
Ernesto, Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loatzo, Poligono Laskibar, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintane, Nagusia, 27. 943 867614
Nautico, Nagusia, 13. 943 800012

// ITZARI

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

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agriturismo o capeas
Amiolo auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bocas y banquetes
Galteiza, 13 943 19 90 04

Santurzun, Mardari, z/g. 943 199397
Txinduri-Hurti Siderria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g. Itzari, 943 199056
Urberu Siderria, Bº Etorriaga, 2. 943 199237
Zubikarri Buru Gorri, Mubiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abed Ercearte, Pablo Muiñozabal, 5. 943 372089

ARKUPE

Pintxos, huevos tortas y tostas
Larguena, 1. 943 37 17 42

Avenida, Hipodromo etorribidea, 2. 943 362709
Buggy Hamburgueseria, Jaizubel plaza, 6. 943 365607
Epele, Golaite, 1. 943 362701
Errekakto, Oia Etorribidea, 4. 943 365557
Goegi, Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Gura, Nagusia, 8. 943 362 714
Itaki, Inigo de Lajoia, 4. 943 365 501
Jaitza, Nagusia, 67. 943 372760
Larre, Larrakote Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI, Nagusia, 21. 943 369356

Martin Berastegui, Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki, Zirkuilu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria, Camino Ilarrabazeta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino), Pablo Muiñozabal, 3. 943 371883
Peña, Adarra, 5. 943 361551
Rijoanans Asador, Ustín, 13. 943 362720

ROUTE 33

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

Rummy, Nagusia, 71. 943 369341
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txaribel Txokilo, Zirkuilu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldua, Pº Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria, Zubi Etorria Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia, Hirgoien, 4-6. 943 883808
Gerriko Taberna, Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao, Zubierrena auzoa, 17. 943 831588

MAITE DELIKATESSEN

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

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

ZELATA

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

// LEABURU

Otazu Sagardotegia, Otazu etxea, 943 670044

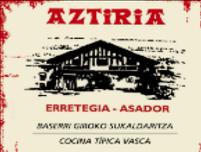
// LEGAZPI

Aitzuri, Legazpiko Industriaia, 943 730600

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOETXE
Jatetxea



Eguneko menua
Karta
Pintxo bereziak
Azpikoetxea 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI



ERRETEGIA - ASADOR
BASEAN GUREKO SAGARDOAZTIRA
COCINA TIPICA VASCA
Santa Marina auzoa 19 943 73 36 22

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

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Siderria, Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona Eneaola 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 Inazio, 2. 943 714371

Gatza-Gain, Alto de Arlaban, 943 715522
Gastainzuketza, Gastainzuketza, z/g. 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu, San Inazio, 3. 943 715371
Sorran Etxea Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

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

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka, Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Siderria, Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri, Ctra. Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4. 943 522523
El Puerto, Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 527209
Ipinzia, Irurtzun, 35. 943 528590
Irrarte-Enea, Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899
Inurzun, Inurzun, 60. 943 528690
Izai, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizubel, Zubio, 8. 943 521966
Kaijale, Pointzarrene, 6. 943 512003
Kiki Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527959
Lezotarrea, Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea, Urne, z/g. 943 511888
Mariku Taberna, Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea, Urduzola, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

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

Rekalde, Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Siderria, Alto de Altamira, z/g. 943523541
Nagusia, 2. 943 529244
Sorriu Taberna, Guillermo de Lazon, 943 527945
Txingulu, Zubio, 2. 943 527946
Zaldiki, Avda. Jaizubel, 1. 943 344262
Zubido Herederero, Zubido, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai, Zubiaurre, z/g. 943 627616
Ostatu, Xirrita duanariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDORAZO

Intxasi, Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa, Garagarza, 32. 943 756028
Luzkide, Mendorazabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai, Mendorazabal, 2. Garagarza, 943 756072

// MUTILOA

Mujika, Lierma, z/g. 943 801507
Orua, Erpogena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu, Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabxi, Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

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

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki, Conde de Mutriku 1. 943 604191
Camping Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jari-Toki, Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai, Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo, Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra, Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180
Pkua, Bº Laranga, 429 105733
San Juan, Bº Laranga, 1. 943 603167

TXIRLATXO

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

Zelaieta, Olaitz, z/g. 943 604595

GIPIZKOAN NON JAN?

// OIARTZUN

Alhambra, B° Arregui, 943 491230
Amazkar, Casa Zamatela, 943 492783

ALBISTUR

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

Anizeta, B° Altzibar, 943 490306
Anisi Asador, B° Ugaldete, z/g, 943 492558
Ariztizabal, Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe, B° Ugaldete, z/g, 943 493088
Autogrill, Autopista A8, km 10, 943 490068
Baileio, Aran Eder Bidea, 16, 943 491340
Bida Alde, B° Ergolen, 943 521661
Bidebiarte Siderria, Araguaz-Núñez, z/g, 943 492101
Bikain, Zuzarrabar, 9. Ugaldete, 943 492749
Erreka, Casa Errekale, 943 490087
Esnritz, Zuzarrabar, 72. Ugaldete, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza, Camino Ergolen, 15, 943 491029
Ganduxa, Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor, C. Com. Carrefour, 943 491241
Kokor-Etxe, B° Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxuru Asador, B° Ugaldete, 943 491100
Iriberrí Asador, Camino Ergolen, 9. 943 490041
Iru Bide, Elorondo, 20. 943 490021
Iruardrende, B° Altzibar, 1. 943 490355
Isasti Siderria, Rafael Picalaba, 52. 943 260656
Kapea, Tomina, 21. 943 491254
Lala, Landeibe, 3. 943 493538
Lantzarín Hotel, Ctra. Madrid-Irun, km 469. 943 492000
Linte, Ugaldete, 2. 942 1071
Marcos, Zaldimusu-Polig. Ugaldete, 943 494390
Masusta, Oliagari, 9. 943 490412

MATTEO

Cocina de mercado con toques actuales
Inrurita Bidea, 2 (Ugaldete), 943 49 11 94

Mendiri Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Oiartzun, Merka Oiartzun, 943 493020
Miren Taberna, Domingo 1. 943 491227
Nuevo Alamiñ Asador, Rafael Picalaba, 54. 943 491196
Olaido, Tomina, 2. B° Ergolen, 943 492050
Olaiza, Polig. Lintzarín, z/g, 943 493901
Ordo Zela Siderria, Caserío Ordo Zela, 59. 943 491666
Pako, B° Ergolen, 35. 943 490915
Pikoketa, B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai, Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona, Zuzarrabar, 24. 943 490074
Tolara, Tomina, 20. 943 490071
Trotu, Argile Bidea, 13. 943 260402
Txerri Sagardotegia, Astigarraga Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel, Malabarru Bidea, 15. 943 260531
Zuberora, Bekosoro, 1 (B° Iruizuri), 943 491228

// OLABERRIA

Arietela, Oلابeria kasko, 24. 943 880002

CASTILLO HOTEL

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

Garbo, Pol. Ind. Oلابeria, 943 881309
Taberna, Cari de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldiki, Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONA

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

// ONATI

Arrupe Taberna, Furon plaza, 9. 943 781699
Bikozar, Garbati, 17. 943 782483
Debarra, Olatu zaharrita, 54. 943 780410
Etxerrieta, Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi, B° San Pedro, 943 781956
Galicia, Atezoa, 22. 943 782208
Garoa, S. Lorenzo, 29-31. 943 253094

Goiko Benta Hostal, Arantzazu, 943 781005
Hotel Santuario, Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruirriko, Aizeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe, B° Oلابeria, 83. 943 781896
Luis Taberna, Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milika, B° Arantzazu, 943 781304
Milkak, B° Arantzazu, 943 782292
Sindiketa Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303
Sorraluze, Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
Oلابeria, Oلابeria, 943 782292
Sindiketa Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303
Oلابeria, Oلابeria, 943 781303
Sorraluze, Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzei, Torre Zumeltzei, 943 540000
Urbia, Errekalede, 32. 943 781192
Urbikiu Gonda, Campa de Urbia, 943 781316
Urrutia, Lezesarri Urda, 19. 943 783479
Urritain, Urnibar, 33. 943 780814
Zelai Zaharri, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz, B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust, Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzazu, San Andres, 13. 943 882822
Itxune, Gabilardia, 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
Haize, Gudarian Etorbidea, z/g, 943 883960
Hertzta, 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 Pilotak, 3. 943 08 58 24

Oliango, Oliango Parka, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Urdaneta, 4. 943 160421
Potoketa Cafeteria, Legazpi, 3. 943 160304
Txindistia Siderria, Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindistia, Etxezaretza, 3. 943 880449
Zubuki, Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

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

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Alperzo Casa Rural, S. Martin, z/g, 943 835419
Anarri, Ondartzta, 16. 943 019436
Antilla, Abeslari, 4. 943 832309
Ardoa, Ondartzta, 67. 943 134835
Arkitz, Abeslari, 4. 943 831657
Erota, Oلابeria Euzko, 943 890197
Goiteka Cafeteria, Aita Larbundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea, Hondartzar Bidea, 1. 943 894400
Joxe Mari, Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Katiñña Asador, B° S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala, Antillako Hondartzar, 943 890475

Loretxu Asador, Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden, Oritzaika Auzoa, 44. 943 830883
Orriko Benta, Camino Urio-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador, B° S. Martin, z/g, 943 580058
Sarriasa Asador, Eusko Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako hondartzar, z/g, 943 860634
Xixaroi, Eusko Gudariaren, 2. 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA

Menú del día, pintxos, bocatas, cazuelitas...
Hermita enparantza, 1. 943 83 53 98

// PASAIA

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

ARKUPERRI

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

Arri, Zumaikarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskalantele, 21. Antxo, 943 521552
Botero, Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia, P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 398027
Cantina Jazkibel, Ctra. Jazkibel, Donibane, 943 51003
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g, 943 525225
Casa Cámara, San Juan, 79. 943 526869
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271

Cofradía, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarretzeko, 8. Antxo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos, Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara, Euskadi, 1. -Triniterpe-, 943 399071
E-16, Eskalantele, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri, Zumaikarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23. Triniterpe, 943 404424
Erdibana taberna, Arrangadi, 8. 943 247246
Erdizka, Pabio Enea, 14-16. Triniterpe, 943 390357
Erekabatu, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona, Eskalantele, 9. Antxo, 943 525696
Ezer, Eskalantele, 40. Antxo, 943 513362
Ganduxa, Blas de Lezo, 24. Donibane, 943 344445
Goierri, Eskalantele, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda, Arraunlarri, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria, Arrandeta, 5. Triniterpe, 943 394026
Itzua, Natarror Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra, P° Natarror, Antxo, 943 340164
Izkia, Euskadi Etorb. 18. Donibane, 943 399043
Juanito, Blas de Lezo, 17. Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oars, 8. Antxo, 943 515414
Mendi, Esnabide, 18. Triniterpe, 943 394751
Maritxu, Euskadi Etorb. 2. Triniterpe, 943 399062
Matxet, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Blas de Lezo, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Aite, 8. 943 394944
Nicolsa, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arrandeta, 2. 943 247608
Ongi Erorri, Donibane, 60. Donibane, 943 525488
Pari-Txori, Blas de Lezo, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxitxuko, Eskalantele, 118. Antxo, 943 520770
Romeral, Eskalantele, 41-42. Antxo, 943 520022
Terranova, Arkutea, 2. Triniterpe, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga, San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano, Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA
Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkiña, Zubano, 17. 943 800251

// SORALUZE
Arrendia Asador, Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo, Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai, Gipuzkoako Etorbidea, 25. 943 751007
Eduzta, Santiana, 18. 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g, 943 751581
Ufala Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

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

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

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

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

AMAIUR
Especialidad en pulpo y bixperones
Beotibar, 5. 943 24 54 69

Amaroz, B° Amaro, 10. 943 671236
Ametz, Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuara, Herreros, 18-20. 943 603186

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

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 610797

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai, Arrostegiteia, 16. 943 673381
Bidebide, Usabal Kirologia, 943 577153

BOTARRI
Campeón de Parrilla de Gipuzkoa
Ona 2, bajo, 943 65 49 21

Burrutzi Asador, San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia, Gorriti plaza, z/g, 943 016566
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás, Zumaikarregi, 9. 943 654759
Euzkiztea Siderria, B° Usabal, 35. 943 654317
Euskaitz, Amaro, 9. 943 673887
Euskaitz Plaza, Gudari, 16. 943 656655
Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrobotegia Goitegia, Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370

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

ILLARGI
Bar-Delicatessen
Pintxos especiales
www.illargidelicatessen.com
www.illargi.losa@yahoo.es

Plaza Gipuzko, Nº1 TOLOSA
943 65 42 29

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

IRRINTZI
Pintxos y bocadillos
Oria, 3. 943 65 43 34

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

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

K - 2

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

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672078

LANBROA

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

Larrea, Lurrarendi Auzoa, 15. 943 675988
Mendi Añe. B° San Esteban, 39. 943 651799
Nugica Asador de los Pobos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Oruzida Taberna. P° Martín J. Irujo, 647 007275
Oñe Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Lurrarendi, 8. 943 658486
Sauseta. P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinitate, 1. 943 108800
Tolosaldea. N. Iñigo-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P° Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330525
Ailuma. B° Lategi, 943 554917
Aderra. B° Gobiuru, 37. 943 552036
Berta. Gobiuru, z/g. 943 554415
Besabi. B° Gobiuru, z/g. 943 330351
Bosteko. Eratzu, z/g. 943 337317
Elutxeta Sidrería. B° Otzaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sidrería. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarra Sidrería. 943 554917
Goia. Idiazabal, 46. 943 006650
Gurceta Berrí Sidrería. B° Otzaran, 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Umiebla-Lasarte, 30. 943 366588
Oñizume Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683
Oñi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Poli. Derriberio. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien "Moko" Sidrería. B° Otzaran, 11. 943 551014
Uzturre. Elubeta Baseria, 943 556981
Zalduende. Irizabal, 34. 943 551006

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

• Pintxokak
• Bokatak
• Kazeulink

APAIN JATETXEA

PROBETARIAN PROBATUTAKO BARRIOAN PROBATUTAKO PINTXO BAT DOHAIN!

Irteerak: 18. 2000. URRI-TXUKI. Tel: 943 72 58 97

Asegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labega, 37-39. 943 723796

EIRE

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

ETXABURU MERENDEROA

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

Etze-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
Iparragire, 10. 943 72 14 65

Navaro. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labega, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara. 943 725959

Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrenena, 6. 943 370344
Arratzain Erregeta. Arratzain Baseria, 943 366663
Atxega Jauregia. Altzerrana, 1. 943 371150
Borbato. Zubiaurrenena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Extebete. Erbera, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367261
Ibarroia Agroturismo. Kaleaz, 47. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilundio Sidrería. B° Txoko Añe, 943 371649
Itzulo. B. B. B. 5. 943 36 91 35
Kentuena. Txoko-Añe, 23. 943 381127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidrería. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaiñaz Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Troxakoa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelidun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txikiñi Eder. Errotalde, 1. 943 362735
Tximparra Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinboga. Iruzu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Txurru. B. B. B. Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Añe, 34. 943 362713

// VILLABONA

Altoiz. Eberendo, 943 690296
Alustiza. Larea Auzoa, 12. 943 690361
Itzape. Berria, 29. 943 690623

ITURRIGOXO

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

Oñgi Etxerri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelidun. Berria, 23 bajo, 943 696449
Urripze. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgo. Olaseta Agroaldea, 6. 943 501086
Makalaz Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Urko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Oñdo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARATZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

ALAI

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

Alameda Hotel. Seibimenaeta, 4. 943 830143
Almua. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altolza, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Aralde. Araba, 41. 943 343433

AURRERA

Pintxos, cazuelitas y cocina casera
Egñaia kalea, 13. 943 0216 38

Azpi-Enea. Seibimenaeta, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Barolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

BASARRI

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

Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262
Berrazubi-Berri. Talai Mendí, 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
Eratz. Araba, 32. 943 890096

ETXAZ

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

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

EUSKALDUNA

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

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

HARITZA

Desayunos, 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...
Santuturi plaza, 3. 943 89 01 38

JOE

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

Kandela. Torre Luzeta parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130002
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixokonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Pabikui, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibielena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarrela. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pabikui. Kinki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pia. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 Hotel Zarauz, 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindia. Talai Mendí, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tiwoli. Kinki, 1. 943 131358
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Marina Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiki. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai-Ordo. Zelai-Ordo, 23. 943 021980
Zubi Oñdo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA
Zegamako Ostalaría. San Martín 3. 943 801051

OTZARTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Ostataru, z/g. 943 80 12 93

// ZERAIN
Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidrería. Caserio Olatza. 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inukrate-Gain. 943 501013

// ZESTOA
Agustin. Okera, 5-B. 943 147194
Aranburu. Urutitxokoebea, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147400
Balneario de Gestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoete Merendero. Iratza, 943 147344
Iratza. Errotalea z/g. 943 147067
Kaltza. Caserio Kaltzalea, z/g. 943 147684

Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorenza. Iraeta, 2. 943 147198
Txori. Errotalea, 1. 943 147096
Xinduri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Aizulondio. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694940
Belarzo Jan. Bebatagai Baseria, 943 696480
Elizondo Pantibakea. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

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

Passu. Eibarrena, z/g. 943 249775
Pza. Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bidualnegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorti Sidrería. Puerto deportivo, 943 865617
Basusia Asador. Pabita Ebezarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. B° Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko. Erbera, 9. 943 861391
El Cierzo. Erbera, 20. 943 861405
Idia Ardotegia. Julio Bebedite, 2. 943 574986
Iriondo. Txikiñeri, 38. 943 861390
Jauristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalan. Pza. Estajo, 4. 943 862517
Lagun Atea. Estajo, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Minusoro. Ctra. Gf-2633, km 7. -Oñina-, 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá. 943 861392
Zelai. Santiago Auzoa, 943 143370

TTAKUN

Pintxos, raciones y Jamón ibérico
Izustiarkiz, 943 86 52 89

Zaila. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Parea de Itzuruz, z/g. 943 865166
Zumai Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkartasun. Secundino Esnaola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683

BERRI

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

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

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

Ezkioitarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hruika Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú day in de semana
San Gregorio, 20 (Etiza). 943 72 27 86

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENOS PECADOS PARA AFRONTAR EL 2016

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

Carol Archeli dirige la 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**. Para encarar el nuevo año, Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas **Kokotxas en salsa verde**, unos **Txipirones en su tinta** o una **cazuela de Merluza en salsa**, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya podemos disfrutar de pescados como **la Erta, las Doradas grandes, la Urta, el Lamote...** y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...), **Gambas de Huelva** y unos **Langostinos Gigantes espectaculares**. Espe abre de lunes a sábado de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

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

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



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 **Filete 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 Larranaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



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 Guijuelo 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, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...



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

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com

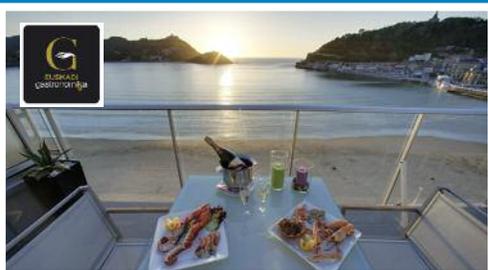


HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

www.londres.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

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

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

80€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



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