zum edizioak

ONDOJAN.com

LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

OBSEQUIO DE ESTE LOCAL

#138

MARTXOA / MARZO '2016

HTTP://WWW.ONDOJAN.COM

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

// aurkibideaíndice

> iritziaopinión
Mikel Corcuera 4
Dani Corman 6

> kolaborazioakcolaboraciones
Di... vinos (Manu Méndez) 8
Burp...! (Arnau Estrader) 9
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 9

> berrigoxoaknoticiasconsabor
Artzain Eguna en Ordizia 10
Catas guiadas en sidrerías 10
Artesanas y baserritarras de Arrasate 10
Ferias de árboles, flores y plantas 11
XXI Día del Verdel en Mutriku 11
Ferias y mercados 11

> jakiteaelkartea
Rekondo (Donostia) 12

> erreportajeareportaje
Menús de Temporada:
Un libro para comer lo justo y necesario .. 14

> euskadigastronomika
Vitoria-Gasteiz 20

> pilpileanaldente
Xabier Gutiérrez presentó
"El Bouquet del miedo" 24
Txola: 10 años 28
Sabor gallego en Legazpi 29

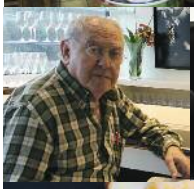
> kartaraalacarta
All i Oli (Donostia) 26

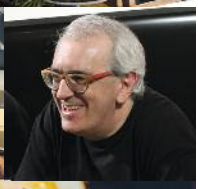
> jatetxegida
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 29

> gipuzkoannonjan?
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 52

> placeresgastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 60

> loegindormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62





// azalaportada

"Hongos a la plancha con yema de huevo"
(Belaustegi Baserria, ELGOIBAR)
Receta en pág. 19

// Menúsdetemporada

Sabemos que el producto de temporada es el más conveniente para nuestra salud, para nuestro paladar y para nuestro bolsillo. Es el más conveniente para nuestra salud porque es el que la tierra y la naturaleza nos ofrecen de manera natural y el que menos coste ecológico implica. Es el más conveniente para nuestro paladar porque el producto de temporada se encuentra en plenitud de sabor y características organolépticas, y es el más conveniente para nuestro bolsillo porque en temporada, todo es más barato... pero ¿sabemos qué productos están de temporada en cada época del año? 98 restaurantes gipuzkoanos participan en "Menús de temporada", el libro que acaba de publicar ZUM Edizioak, eligiendo cada uno una estación del año y proponiéndonos un menú de temporada basado en los platos de su carta o de sus menús. En total, 280 recetas que nos ayudarán a saber qué comer en cada estacion y qué productos buscar en las tiendas y en los mercados en cada epoca del año. Un libro muy a tener en cuenta.

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

#138

ZUM edizioak

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

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

MIKEL CORCUERA // CRÍTICO GASTRONÓMICO

HÁBLAME DEL MAR... COCINERO!

Esta culinaria de raíces marineras ha sido siempre una cocina simple, auténtica como pocas y basada su sinceridad en la inmediatez de la materia prima. En esta cocina, lógicamente, no ha predominado el género caro, pero su principal seña de identidad ha sido, sobre todo, el de la suma frescura.

La quintaesencia de este tipo de cocina lo constituyen aquellas preparaciones en la que los pescados aportan, tras su paciente cocción, todo su gusto a los líquidos, convirtiéndose así en jugos, que como olas, inundan de mar nuestro paladar. Me refiero a toda esa suerte de ollas, marmitas, calderetas, sopas o caldos de pescados y frutos del mar. Platos que, curiosamente, tanto se parecen entre sí, sean atlánticos, cantábricos o mediterráneos. El más famoso de estos caldos con tropiezos es la bullabesa, típica de la cocina provenzal y más en concreto de Marsella. Como también lo es nuestra peculiar sopa de pescado a la donostiarra. Decía con expresión certera el inolvidable escritor y gastrónomo catalán **Josep Plá** que en la sopa marinera "se extrae hasta la raíz cuadrada del pescado". Primo hermano de esta famosa receta mediterránea es el Ttoro, una de las más famosas sopas vascas, típica preparación de las poblaciones marineras de Donibane Lohizune y Ziburu. La diferencia entre ambas sopas estriba en la materia prima empleada. Aquella con pescados propios de su costa mediterránea y el ttoro con los de su entorno Cantábrico. Además, en la sopa vasca ni el azafrán ni la corteza de naranja han intervenido nunca, al menos en la receta originaria.

Más marcadas diferencias con estas dos emblemáticas recetas, en las que los pescados y caldos se sirven por separado, las tiene la sopa de pescado llamada a la donostiarra, en la que además de servirse juntos el caldo con los tropiezos de pescados, moluscos y crustáceos, se robustece con un elemento muy peculiar de esta zona, el oscuro y peculiar zopako o pan de sopa.

En la cumbre de este tipo de sopas se encontraba la llamada Sopa especial que en épocas desarrollistas y de efervescencia económica surgió en un histórico restaurante donostiarra: Juanito Kojua. En tiempos en que su jefe de cocina, antes de coger el Salduba era el navarro **Xabier Arbizu**, que fue después el cocinero de la selección española de fútbol, que llegó a San Sebastián en 1964 para aprender el oficio y trabajó durante 10 años en el mítico ahora citado Kojua, sito en la calle Puerto, que fue, sin duda, uno de los restaurantes que más fama han dado a la Parte Vieja donostiarra. Se cree (no hay fecha exacta ya que inicialmente no se daba fácilmente de alta) que en el año 1947 **Juan Iturralde** abrió este negocio, que antes fue un despacho de vinos

EN LA CUMBRE DE LAS SOPAS DE PESCADO SE ENCONTRABA LA LLAMADA "SOPA ESPECIAL"QUE EN ÉPOCAS DE EFERVESCENCIA SURGIÓ EN UN HISTÓRICO RESTAURANTE DONOSTIARRA: JUANITO KOJUA

que surtía a los barcos del muelle, como casa de comidas y le puso su nombre, en diminutivo como le conocían: Juanito y el de su apodo Kojua, apelativo un tanto puñetero ya que tuvieron que cortarle una pierna y llevaba una pata de palo. Era un singular personaje muy popular. Antes de dedicarse a este negocio tuvo diversos oficios y aficiones, incluso fue patrón de traineras. Se cuenta que se ponía una silla en la entrada para que no pasaran –sobre todo los franceses– antes de tiempo al comedor, de ahí sus proverbiales colas kilométricas. En 1976 adquiere el negocio (que seguía boyante) un prestigioso charcutero del cercano mercado de la Bretxa, **Patxi Irizar**, labor que ha continuado su hijo **Patxi Irizar Arizeta**, que llegó aquí siendo un niño, y que dirige el restaurante desde hace ya bastantes años con total profesionalidad.

Lo especial de la mítica receta de la sopa de Juanito Kojua radicaba en que la materia empleada era nada menos que un bogavante entero. Su resultado no podía ser otro que el de una sopa de auténtico lujo. En el presente sigue siendo su sopa de pescado y todo lo proveniente del mar de obligado cumplimiento en esta casa, sumándose a otras sopas de pescado que forman parte de ofertas habituales, tales como, sin alejamos de su entorno de la Parte Vieja, las servidas por Casa Vergara, Casa Tiburcio, Txuleta y La Cueva y, de vez en cuando, en el Hidalgo 56 del barrio donostiarra de Gros. Algo diferentes, pero del mismo corte, son la poderosa crema de marisco del Aratz donostiarra y la crema de cigalas de Albistur de Oiartzun, ambas de prestancia y categoría. Y hay que tener en cuenta la calidad de la del Abarka, a la que su experto chef **Nacho Gracia** ha sabido dotar de expresivo título: "Sopa de pescado al estilo de las etxekoandres". Tampoco hay que dejar de mencionar la del Arraun Etxea, también de Hondarribia, la del Goiko Iturri de Astigarraga o la suculenta del rústico y coqueto Mendi Alde en Tolosa (San Esteban Auzoa), así como la sencilla pero deliciosa del Jauregi de Aia y, por supuesto, la ofertada en ese templo de la materia prima que es Urgain de Deba, con **Xabier Osa** al frente.

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.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA

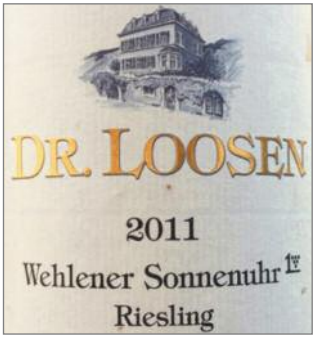
COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

DANI CORMAN // ESSENCIA ARDODENDA

EL LABERINTO ALEMÁN

Sin lugar a dudas los vinos alemanes elaborados con la uva Riesling ocupan un puesto en el podio de los mejores blancos del mundo. Me atrevería a decir que junto a los Chardonnay de Borgoña, no existen blancos de tal personalidad en el planeta, con tal finura y riqueza en matices que los convierten en vinos inimitables, vibrantes, llenos de magia, intensidad y alegría. De las trece regiones vinícolas existentes actualmente en Alemania destacaría, siempre pensando en vinos blancos: Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen y Pfalz. Es en estos lugares donde nacen los más deliciosos y cotizados Riesling que se elaboran en el mundo. Soportan además estos vinos una historia apasionante, francamente entretenida y absolutamente merecedora de dedicarle unas horitas de lectura.



Hasta aquí todo resulta muy bonito, el problema puede llegar cuando nos enfrentamos a sus etiquetas, con multitud de términos y palabras complicadas para nosotros. Además, tanto por parte de las instituciones como por parte de los elaboradores, no han sabido facilitar la comprensión por parte del consumidor. De hecho existen dos clasificaciones, la estatal que data el año 1971 y la de la V.D.P., asociación formada actualmente por 195 productores, comprometidos en la elaboración de vinos de calidad bajo una serie de estrictas normas. No entraremos en este articulo a explicar las diferencias entre una y otra, ni explicaremos de manera rigurosa cada uno de los distintos términos, ni aclararemos diferentes aspectos técnicos con exquisita exactitud. No, no es esta nuestra intención. Lo que sí queremos es, sin complicarnos en exceso la vida, dar una serie de pistas para interpretar de manera acertada las diferentes botellas que nos encontremos en el mercado.

En cuanto a la maduración de la uva, pueden aparecer, de menor a mayor madurez, los siguientes términos: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese y Trockenbeerenauslese. Tanto en el caso de los Kabinett como los Spätlese, pueden ser vino secos o ligeramente dulces. Si aparece la palabra tröcken (seco) quiere decir que, como mucho, tendrá nueve gramos de azúcar por litro y será bastante seco. Si no aparece esta palabra será algo más dulce. Lo ideal sería fijarnos en el grado alcohólico y será más dulce cuanto más se aleje hacia abajo de los 13% de alcohol. En el caso de los Auslese casi ninguno es trocken, es decir, casi todos tendrán un punto de dulzor elevado. Los Beerenauslese y Trockenbeerenauslese son siempre vinos muy dulces, aunque apoyados por una vibrante y maravillosa acidez. Hablando de vinos dulces, tenemos también los Eiswein o "vinos de hielo" que, junto a los Trockenbeerenauslese, son los vinos más caros, exclusivos y seductores de todo el conjunto de vinos alemanes.

En cuanto al lugar de origen, siempre que veamos una palabra terminada en -er, por ejemplo Wehlener, se refiere al pueblo de origen de las uvas, en este caso Wehlen. Si además le sigue otra palabra, esta última estará referida al viñedo concreto de procedencia. Sirva el ejemplo Wehlener Sonnenuhr, donde las uvas proceden del viñedo Sonnenuhr en el pueblo de Wehlen.

Si en algún lugar de la etiqueta o de la botella aparece la palabra Erste Lage junto al símbolo de un racimo de uvas precedido del número 1, o sólo el símbolo, quiere decir que es un vino que procede de un viñedo considerado de gran prestigio a lo largo de la historia, y si aparece GG (Grosse Gëwach) quiere decir que además procede de la mejor parte de ese viñedo.

En resumen, en cuanto a la calidad de los vinos, como norma general, podemos fiarnos de las botellas donde aparece el símbolo de la asociación V.D.P., un águila junto a un racimo de uvas. En cuanto al grado de dulzor, cuanto más se aleje de los trece grados de alcohol hacia abajo (hasta los 5'5 que sería el mínimo), más dulce será el vino. Debemos desconfiar especialmente de los vinos donde aparezcan las siglas Q.b.A, ya que esto quiere decir que en el proceso de elaboración se le ha añadido azúcar por la escasez de maduración de la uva.

Otras palabras que pueden aparecer en la botella son: Classic: hasta 15g/l Selection: hasta 12g/l. Gutsabfüllung: embotellado en la propiedad. Halbtrocken o Feinherb: semiseco. Weingut: explotación vinícola. Weinkellerei: bodega. Winzergenossenschaft / winzerverein: cooperativa de viticultores

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

LOS PILARES DE LA SOSTENIBILIDAD (2)

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.

LA FORMACIÓN

Formación: Los agrónomos illy y la Università del caffè transfieren a los cultivadores 80 años de experiencia empresarial. Es un intercambio en nombre de la excelencia y del respeto por el medio ambiente.

EL RECONOCIMIENTO

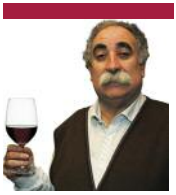
El Reconocimiento es el tercer pilar de la sostenibilidad y es la única manera de conseguir una producción excelente, retribuyendo bien a los cultivadores. La empresa añade un margen justo a los costes de producción al del café que marca el mercado internacional, recompensando así al cultivador por su mayor compromiso hacia la calidad.
El último pilar de la sostenibilidad para conseguir calidad es la Construcción de una relación directa con los agricultores basada en el conocimiento, el intercambio y el crecimiento. Esta relación ha de ser duradera en el tiempo para poder crecer juntos.

LA CONSTRUCCIÓN DE RELACIONES

El último pilar de la sostenibilidad para conseguir calidad es la Construcción de una relación directa con los agricultores basada en el conocimiento, el intercambio y el crecimiento. Esta relación ha de ser duradera en el tiempo para poder crecer juntos.

DI... VINOS

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



EL SENAT DEL MONTSANT (D.O. MONTSANT)

7 Magnífics es una colección de vinos única que ofrece una aproximación directa a un terruño determinado, a un paisaje, a un clima, a las variedades de uva que mejor se han adaptado a un terreno específico. Un recorrido para buscar aquello que es único de cada región, aquello que hace único su vino.

Pero, por encima de todo, una mirada hacia su gente. A la experiencia que han recogido los viticultores tras el paso de muchas generaciones.
Concebido con el máximo respeto por la tradición de quienes han trabajado esta tierra durante siglos, este vino es una nítida aproximación al paisaje, al clima, a las variedades de uva que mejor se han adaptado al entorno y a la pasión y el orgullo de los hombres y mujeres que conservan la memoria vinícola de la zona.
El Senat de Montsant 2013 expresa la identidad de su D.O. Es la nueva referencia del proyecto vitivinícola 7 Magnífics nacido de la experiencia e ilusión del equipo de viticultura y enología de Bodegas Torres.
Una cuidada selección de viejas viñas de garnacha y mazuelo rinden homenaje a la memoria de una antigua viticultura. Es un tinto envejecido durante ocho meses de crianza en barricas de roble francés. Es un vino de color rubí profundo y luminoso con aromas de frutas del bosque, confitura de frambuesa y toques lácticos de toffee. Tras un breve paso por barrica, en boca es afrutado y delicado, marcado por suaves taninos. Sus tres variedades se unen para crear un vino de alma mediterránea: la garnacha, de perfil aromático muy sensual, aporta complejidad y buena estructura; la mazuelo, aromáticamente muy intensa, aporta un grado moderado y una muy buena acidez; y la syrah, cuyo matiz ayuda a conseguir un mejor equilibrio.
Su precio aproximado en tienda especializada es de 12 euros.

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

BURP...!

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

MIKKELLER

Seguro que si eres un experto en cervezas, conoces al mayor **"Gipsy brewer"** de la historia cervecera, **Mikkel Borg.** Él es el cabecilla de la marca Danesa Mikkeller, empezó a hacer cervezas de lo más originales con su exsocio **Kristian Keller** hacia 2005 en el sótano de casa. Después de hacer varias catas a ciegas con sus amigos, y de ver que tenían un buen resultado, pasaron a la acción e hicieron su primera elaboración profesional. La primera fábrica donde hicieron su primera creación, ***Beer Geek Breakfast***, fue la danesa Ørbæk, con la que se posicionaron entre las mejores cervezas del mundo. Siguieron a delante y ya llevan casi **1000 recetas distintas**, una cada semana.

En 2007 Keller dejó el proyecto para iniciar otro como director de una importante revista musical en Dinamarca, así que Mikkel cogió las riendas y siguió innovando en el mundo de las cervezas artesanas.

En Dinamarca son toda una institución, y por ahora exportan a más de **40 países;** su principal comprador es Estados Unidos seguido de Suecia y tienen **17 bares** repartidos por todo el mundo, desde Islandia a San diego, pasando por Barcelona y Bangkok.

Así que ahora son ellos los que eligen con quién colaborar, con los famosos **Brewdog, Three Floyds, To Øl, Cigar city**, y un largo etcétera.

También son famosos los raros dibujos que se exponen en sus etiquetas, posavasos, camisetas y demás *merchandising*. El creador es el estadounidense **Keith Shore,** un dibujante diferente, con un deje infantil pero muy creativo.

De todas las Mikkeller os recomiendo probar la que hicieron especialmente para el restaurante de tres estrellas Michelin, **Can Roca**, es una *Pilsner* muy floral y fácil de maridar con arroces o pescados.

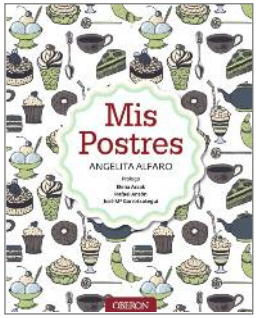
Encuentra más artículos de **Arnau Estrader** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista

LA DULZURA DE ANGELITA

Como hemos comentado en anteriores ocasiones, Angelita Alfaro es una mujer con un encanto innegable. Abierta, afable, agradable, locuaz... y dulce en todos los sentidos. Así que no era de extrañar que recogiera toda esa dulzura innata en un libro en el que esta nacida riojana pero navarra de adopción recogiera su sapiencia en ese campo que, dicen, es la prueba para saber si nos encontramos ante un buen cocinero o un cocinero excelente: la repostería.



"MIS POSTRES"
ANGELITA ALFARO
EDITORIAL OBERON
208 PÁGS. 19,95 €

Para empezar, llama la atención en "Mis Postres" el formato. Es un libro de gran tamaño, encuadernado en cartoné, envuelto en funda y cosido al hilo, impreso en un papel de gran gramaje y con un precio que no llega a los 20 euros, un chollo se mire por donde se mire.

Pero "Mis postres" no sería un chollo si no fuera porque más allá del envoltorio, cuenta con un gran contenido. En su interior nos encontramos con 87 recetas, clasificadas en 7 apartados: Trtas y bizcochos, Bollería, De cuchara, Frutas, Galletas y pastas, Para untar y Varios. Y a nadie debería darle miedo hacerse con este libro y aventurarse en el mundo de la gastronomía dulce, porque al igual que pasa en todos los libros de Angelita, **son recetas sencillas en su ejecución, explicadas con gran claridad, paso a paso, para que no nos den mucho trabajo en su ejecución y consigamos resultados espectaculares**: Brazo de gitano, Brownie de chocolate, Pastel de queso, Rosco de reyes, Tarta de nueces, Tiramisú fácil, Crêpes a la parisina, Huesos de santo, Arroz con leche a la nata, Leche frita, Compota navideña, Sorbete de cereza, Turrón de nata y nueces... Angelita, además, no olvida su tierra y sus raíces e incluye postres típicos de Navarra como la Costrada de Aoiz, la Sopa de almendra de Lerín o la Tartaleta de melocotón de Sartaguda, entre otros.

Siempre rodeada de grandes personalidades culinarias, no una sino tres "celebrities" de los fogones han prologado este libro: el académico **Rafael Ansón**, la cocinera **Elena Arzak** y el veterano confitero tolosarra **José Mari Gorrotxategi**. Todo un trío de ases.

Encuentra más artículos de **Josema Azpeitia** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastroweb!

ARTZAIN EGUNA EN ORDIZIA

Ordizia celebrará el miércoles 30 de marzo una nueva edición del Artzain Eguna o Día del Pastor. Primera feria extraordinaria del año, coincidente además con el mercado de los miércoles. Un día que en Ordizia vivirán junto a la gente del pastoreo y en el que el queso de Idiazabal recibirá merecido homenaje con el tradicional acto de presentación de la nueva campaña.

A primera hora de la mañana, en la Plaza Garagartza, habrá exposición-concurso de carneros y ovejas. Simultáneamente, en el mismo escenario se podrá asistir al asado de cordero lechal elaborado al burduntzi. Acto seguido, se procederá al tradicional paso de los rebaños por las calles del casco viejo, un rito que simboliza en Ordizia la trashumancia que los pastores realizaban antiguamente a Aralar y que aglutina la atención de un numerosísimo público, local y foráneo, que forma pasillo humano a los cientos de ovejas que cruzan el municipio. A continuación tendrá lugar, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento, la presentación oficial de la nueva temporada del queso Idiazabal. En esta ocasión, el corte del queso lo realizará Roberto Ruiz, del restaurante El Frontón de Tolosa. A partir del mediodía, la Plaza Garagartza será un hervidero de gente que podrá asistir a la elaboración de queso y a la degustación de cordero al burduntzi, asado para esa hora en su óptimo punto. También se celebrará la tradicional exhibición de esquileo a mano. Durante toda la mañana, además del habitual mercado semanal, habrá numerosos puestos de venta de queso y de productos artesanos del Goierri. Trikitilaris y dultzaineros pondrán la nota musical a esta animada jornada festiva.

Catas guiadas en sidrerías

Sagardoaren Lurraldea ofrece al público catas guiadas en diferentes sidrerías. Una experiencia que cumple siete años y en la que la visita a diferentes sagardotegis es la excusa perfecta para descubrir y conocer de primera mano las características y peculiaridades de la sidra de esta nueva temporada. Los propios productores o enólogos de las bodegas serán los encargados de dirigir las catas. Tras las dos primeras visitas-degustaciones realizadas el pasado mes de febrero, la agenda de estas Probaketak 2016 para marzo queda de la siguiente manera:

Sábado 5: Gurutzeta (Astigarraga) (12:00)
Sábado 12: Zapiain (Astigarraga) (10:30)
Sábado 19: Gurutzeta (Astigarraga) (12:00)

Cada una de las probaketas rondará la hora de duración. Durante las catas, los organizadores servirán a los asistentes unos pintxos. El número máximo de participantes por probaketa es de 15-20 personas y el precio por persona de cada una de las catas guiadas es de 10 euros. En abril, Gurutzeta y Zapiain serán de nuevo escenario de sendas probaketas, que cerrarán el calendario del presente año.

Más información e inscripciones: 943.550.575 / info@sagardoarenlurraldea.com / www.sagardoarenlurraldea.com

Artesanas y baserritarras de Arrasate

El Servicio de Igualdad del Ayuntamiento de Arrasate-Mondragón rendirá homenaje un año más a la labor que realizan las mujeres baserritarras y artesanas. Para ello ha organizado la feria anual que se celebrará el sábado día 12 y en la que habrá exposición y venta de productos agrícolas y artesanos realizados por diferentes mujeres de la localidad y de la comarca, que atenderán entre 55 y 60 puestos. Todos aquellos que se acerquen al recinto festivo podrán disfrutar de una muestra que servirá nuevamente para reivindicar la figura de la mujer dentro de las labores productivas

que llevan a cabo en el sector primario, además de poner de relieve la importancia del colectivo para la sociedad, local y vasca. Entre los productos que se podrán adquirir, repostería tradicional vasca, pan, tartas, verduras, bisutería, cerámica, madera, cuero, ropa, cremas naturales elaboradas con hierbas... La feria tendrá lugar en la Plaza Sebero Altube, en horario de 10:00 a 14:00.
Más info: Emakume Txokoa: 943.794.139 / emakumetxokoa@arrasate-mondragon.net

Ferias de árboles, flores y plantas

Algunas localidades de nuestro territorio disfrutarán ya durante el mes de marzo de ferias y jornadas en las que el público podrá encontrar numerosas especies de flores, arbustos, árboles y plantas. Representantes de diversos viveros locales y foráneos exhibirán sus nuevos retoños pre-primaverales.
El sábado día 5, entre 9:00 y 14:00, y dentro de la Ingurumen Astea (Semana del Medioambiente), se celebrará la XIV Zuhaitz Azoka de Oñati. La Foru Enparantza acogerá en este Día del Árbol a diferentes expositores de productos relacionados con las explotaciones forestales de coníferas y frondosas, además de viveros con retoños de arbustos, frutales y plantas de distintas especies. El segundo sábado de marzo, día 12, se podrá visitar en San Sebastián la feria mensual de flores y plantas del barrio de Gros, en la Plaza de Cataluña. Como cada mes, será en horario de 9:00 a 14:00 y habrá puestos y viveros para mostrar y ofrecer lo mejor de su producción. El sábado 19, Eibar vivirá su VI Feria de Flores y Plantas, como siempre, en la Plaza Urkizu, de 9:00 a 14:00. Por su parte, el domingo día 20, Segura acogerá su XVI Feria de Flores y Plantas, en la que se podrá presenciar la exposición y venta de flores de huerta y plantas de primavera e invernadero, además de la mejor herramienta para el cuidado de parterres y jardines. La cita, una de las más animadas de la temporada, está organizada por el Ayuntamiento de Segura y la Comisión de Ferias. También, el sábado día 26, Deba será escenario de una jornada en la que se podrán visitar diferentes puestos con flores, plantas y árboles.

XXI Día del Verdel en Mutriku

Mutriku celebrará el XXI Berdel Eguna el sábado 2 de abril. La jornada, organizada por el ayuntamiento de la localidad costera, congregará a miles de personas en torno a esta fiesta del verdel. Por la mañana habrá actuación de los coros locales y numerosas iniciativas culturales. A partir del mediodía, trikitilaris amenizarán el ambiente por las calles mutrikuarras y habrá pintxo-pote por los bares locales, que invitarán a un pincho por cada una de las consumiciones que se demanden. Cada establecimiento ofrecerá una elaboración diferente, por lo que lo ideal será visitar varios de ellos y probar las distintas recetas escogidas. Por la tarde se ofrecerá una degustación popular de verdel, con cinco recetas diferentes, elaboradas por cinco cocineros locales, que desde el ayuntamiento nos adelantan podrían ser los mismos de 2015: Xabier Osa, Gorka Urreisti, Justo Pagola, Luis Alburquerque y Valentín Zumalabe. Asimismo, las sociedades locales prepararán, como es costumbre, marmitako de verdel para la degustación popular. Y a las seis, pintxos de verdel asado en el puerto, escenario vespertino de la fiesta. Los verdeles se asarán en el momento en las largas parrillas preparadas al efecto. Al igual que en los últimos años, se prepararán unos 2.000 kilos de verdel, a poder ser, todos ellos adquiridos en el puerto de Mutriku. Está programado un concierto a las 19:30, aún sin nombre(s) al cierre de esta edición. Y a las 22:00, festival de cesta punta en categorías de cadetes, juveniles y seniors. Otro de los eventos clásicos de la jornada, la XI Regata de Vela de Mutriku, de 10:00 a 17:00, también estaba sin confirmar al cierre de esta revista.

Ferias y mercados de Gipuzkoa

Pasados los dos primeros meses del año, se nota un incremento en la actividad de ferias y mercados. El clima seco del principio de la estación tornó en húmedo y frío durante el pasado febrero y estas semanas los productos hortofrutícolas de la temporada se presentan en un estado óptimo.
Al igual que el resto del año, Hondarribia montará su feria agrícola, con venta de productos locales, frutas y verduras, los miércoles de marzo. En el caso de Tolosa serán los sábados, que disfrutarán de su feria agrícola, organizada por el ayuntamiento, con los mejores productos de los caseríos de la comarca. Y en Zumaia, mercado frente al ayuntamiento, todas las mañanas. Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en Donostia: Será los sábados 5 (Plaza Easo, Bº Amara), 19 (c/ San Francisco, Bº Gros) y 26 (Plaza Gaskuña, Bº El Antiguo). Y el sábado día 12, en Hernani (Plaza Berri). Los cuatro, de 9:00 a 14:00. Después de tres meses de parón, regresa a Mutriku el Azoka Txikia, que se celebrará el día 12, segundo sábado de marzo. Baserrikoa, feria organizada por el ayuntamiento y Debemen, destaca por la venta de productos agrícolas locales y se celebrará, como otros años, en la Beheko Plaza, de 9:00 a 14:00 horas. Y en la Plaza del Mercado, venta todas las mañanas. El mismo día 12, en Zarautz, a partir de las 15:00, mercadillo callejero mensual en Kabelinsoro kalea. El sábado 19, en Arrasate-Mondragón, cita para su feria mensual, con venta de productos agrícolas y ganaderos locales. El sábado 26, como cada último sábado de mes, Elgoibar albergará su animada feria agrícola y ganadera, organizada por el ayuntamiento local y en la que podrá presenciar la exposición y venta de ganado y herramienta agrícola. Y, al igual que siempre, en Bergara, el sábado anterior a la Semana Santa (en esta ocasión, día 19), Feria de Ramos, con exposición de ganado y puestos de productos agrícolas. La ermita de la Virgen de Guadalupe acogerá el 28 de marzo, Lunes de Pascua y capítulo final de la Semana Santa, el Pazko Bigarrena, un encuentro organizado por el Ayuntamiento de Hondarribia, en el que el visitante podrá asistir a la exposición y venta de diversos productos del caserío. Por último, los días de Semana Santa y los domingos de marzo, Donostia acogerá el mercado artesanal de La Brecha, organizado por Gabiltza.

JA(KI)TEA
GURE BETIKO SUKALDARITZA

REKONDO: TRADICIÓN Y GRANDES VINOS

JOSEMA AZPEITIA

Una pasión por los vinos rayana con la locura, una mujer que comprendió su afición y que, en vida, "le dejó hacer", una gastronomía basada en el producto de calidad y la tradición sabiamente actualizada, un equipo joven en el que cada miembro se ocupa con gran profesionalidad de su ámbito de trabajo... todo ello sumado a algún que otro golpe de suerte ha contribuído a que el restaurante abierto por **Txomin Rekondo** hace cerca de medio siglo sea hoy una visita obligada en Donostia y una referencia internacional.

Wine Spectator, la publicación sobre vinos más prestigiosa del mundo, no pudo sino rendirse ante los encantos de este restaurante de apariencia exterior modesta, pero que guarda en sus entrañas uno de los mayores tesoros vinícolas del planeta: una impresionante bodega que supera ampliamente (muy ampliamente) las 100.000 botellas de vino, con más de 3.000 referencias de los caldos más renombrados del mundo. Desde las añadas más buscadas de los clásicos de Rioja hasta las "millésimes" más cotizadas de los grandes vinos de Burdeos y Borgoña, **la laberíntica bodega de Rekondo esconde joyas capaces de alegrar la vida de cualquier apasionado de los vinos**, algo que los responsables de la mencionada revista estadounidense premiaron como es debido al reconocerla, en 2011, como una de las cinco mejores bodegas del mundo. Otro importante galardón fue el que recogió en marzo de 2013, en el Salón Only Wine, celebrado en el Basque Culinary Center, donde se premió la trayectoria de Txomin en torno al vino.

En los últimos años, Txomin ha sabido rodearse de un gran equipo compuesto por gente joven que ha mantenido la esencia del restaurante aportándole frescura y savia nueva. Tras la jubilación de Txomin, **han sido sus dos hijas, Edurne y Lourdes, quienes se han encargado de dirigir el negocio**, que hoy lo lleva Lourdes en solitario. La cocina está dirigida desde hace más de 8 años por **Iñaki Arrieta**, cocinero pasaitarra que, manteniendo el carácter clásico de Rekondo, ha aportado un enfoque más personal, jugando con los productos de temporada y actualizando las presentaciones. Finalmente, Txomin admite que le ha descargado mucho trabajo la llegada del actual somelier, **Martín Flea**, un argentino de Santa Fé que recaló en la cocina de **Martín Berasategui** en 2004 y hoy es el principal cómplice de Txomin en sus locuras vinícolas. En cualquier caso, como pudimos comprobar en nuestra última visita a Rekondo, que coincidió con el día de fiesta de Martín Flea, el servicio de Rekondo está sobradamente preparado para funcionar perfectamente en ausencia de éste, y fuimos asesorados y aconsejados de manera excelente.

En esta ocasión, tratándose de una crónica para **Jakitea**, quisimos probar la cara más tradicional de Rekondo, y nos decantamos por su célebre Arroz de almejas, comprobando que todo lo que se dice sobre él es cierto. Sápido, sabroso, suelto y elaborado con un producto de primera categoría. Lógicamente hay que esperar al arroz, y no al revés, pero la espera merece la pena. Además, para hacerla más leve, la casa tuvo el detalle de obsequiarnos con un entrante de Morcilla de Urt con cardos, plato invernal, sabroso y contundente, que agradecimos infinitamente.

Tras el arroz, pasamos a otro plato emblemático, el Bacalao a la parrilla con salsa pil-pil y pimientos de cristal. Al igual que el plato precedente, un prodigio de sabor y técnica tradicional con el añadido del sedoso contraste aportado por los pimientos. Todo un disfrute.

Seguimos con una hermosa chuleta a la parrilla, que si bien fue lo que menos nos sorprendió a nivel gustativo, tenemos que reconocer que la labor del parrillero fue impecable, presentando una pieza en la que se percibían perfectamente los tres niveles del asado, desde el rosa interior casi crudo hasta el crujiente de la capa exterior.

Finalizamos con una rica tabla de quesos en la que nos llamó la atención la ausencia de quesos vascos, aunque, según nos aseguraron, es un postre que rota continuamente y que cuenta en muchas ocasiones con un Idiazabal u otros quesos del país.

Acompañamos la comida, como no, de dos grandes vinos: Un Remelluri de 1993 conservado y servido en condiciones inmejorables y un rico Champagne Delamotte Brut para refrescar el final de la ingesta. En resumen, una comida gloriosa por poco más de 100 euros, lo que, habida cuenta de lo comido y lo bebido, opinamos, no puede calificarse como caro.

REKONDO. Pº de Igeldo, 57 - DONOSTIA. Tf: 943 21 29 07

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

IMANOL A. SALVADOR

MENÚS DE TEMPORADA: UN LIBRO PARA COMER LO JUSTO Y NECESARIO

El pasado 3 de febrero, fue prestentado en el Complejo Ametzagaña de Martutene el libro "Menús de Temporada", **elaborado por Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia en colaboración con Representaciones Alai, de Urnieta.**

Al igual que el último libro elaborado en colaboración con esta casa, "De pintxos por Gipuzkoa 2", editado en la primavera de 2015, este nuevo volumen recoge **casi 100 establecimientos de la provincia** (concretamente 96 guipuzcoanos y dos vizcaínos). Cada uno de los establecimientos ha elaborado un menú consistente en tres platos (primero, segundo y postre), con el nexo de unión de que los tres están elaborados con productos pertenecientes a una estación del año (primavera, verano, otoño o invierno). El libro recoge por escrito la receta de los tres platos, además de una gran fotografía de Ritxar Tolosa del plato más interesante o más espectacular de los tres. El capítulo dedicado a cada restaurante se completa con amplia información sobre el mismo (historia, características, especialidades...)

Arriba: *Los promotores del libro:* ***Oscar y Juan Cintero****, de Representaciones Alai, y* ***Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa****, de ZUM Edizioak. Junto a ellos, el crítico gastronómico Rafael García Santos, autor del prólogo del libro (Fotografía: Yoana Salvador "Bixigarri")*

Abajo: *Portada del libro, mostrando un espectacular plato de otoño: Huevos a la plancha con yema, elaborado por* ***Josu Muguerza****, del restaurante* ***Belaustegi Baserria*** *(Alto de San Miguel, Elgoibar).*

>> Gipuzkoako jatetxe guztiak www.ondojan.com web berrituan

Un libro al estilo "ZUM"

Representaciones Alai se ha encargado de la selección de los establecimientos participantes en el libro entre sus clientes, trabajo nada fácil pues esta empresa de distribuciones cuenta con cientos de ellos a lo largo y ancho de la geografía de nuestro territorio. A partir de ahí, Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa han acudido a los mismos y han trabajado en total libertad, fotografiando (y en la mayoría de los casos degustando) las obras de arte culinario que se reflejan en el libro y redactando las recetas y las pequeñas crónicas que acompañan a cada una. "Como siempre, ha sido un placer realizar este trabajo para Representaciones Alai" reitera Josema Azpeitia "ya que, una vez realizada la selección de locales, nos deja total libertad a la hora de elaborar el libro. Así pues, nosotros hemos elegido las fotografías, hemos elaborado los textos, hemos decidido qué fotografía va en portada... sin que la empresa nos haya tocado ni una coma. El resultado es un libro 'a nuestro estilo', de la primera a la última página.

Prólogo de Rafael García Santos

El libro se complementa con un prólogo de Rafael García Santos. El incisivo periodista y crítico gastronómico afirma en él, entre otras cosas, que "hacer una magnífica tortilla de bacalao, unas jugosas anchoas fritas perfumadas con ajo y guindilla, unas suculentas alubias negras con morcilla de Beasain, chorizo y berza o un pescado, gloria de nuestra culinaria (...) es algo que debe seguir siendo nuestra identidad y con lo que sigamos marcando la diferencia. Ese es el reto: Hacer mejor que nunca nuestra historia y renovarla con ilusión e inteligencia". Que así sea, añadimos.

*Algunos de los momentos de la presentación que tuvo lugar el 3 de febero en el Complejo Ametzagaña de Martutene (Donostia): Arriba, una vista general del público asistente. Debajo, **Joaquín Martín**, de Mesón Martín, saludando elocuentemente a la cámara (Ambas fotografías: Yoana Salvador Sanz "Bixigarri). A su izquierda, **Alberto Benedicto** y su adjunto, listos a preparar buenos Gin-tonics de Brokers y, bajo ellos, **Igor Cubillo y Rafael García Santos**, dos exponentes de la crítica gastonómica más acerada (Ambas fotografías: Josema Azpeitia). En la penúltima línea, el equipo comercial y administrativo de Representaciones Alai, presidido por **Juan Cintero** (Fotografía: Yoana Salvador "Bixigarri"). A su derecha, los hermanos **Iñaki y Andoni Pablo**, directivo de la Unión Artesan el primero y Responsable de Bacalao Uranzu (La Bretxa), el segundo. Junto a ellos, **Mertxe Bengoetxea e Iñigo Mas**, del Bar Azkena (La Bretxa) (Fotografía: Ritxar Tolosa). En la fotografía inferior, un momento del generoso lunch ofrecido por Representaciones Alai (Fotografía: Oscar Oliva, Punto Colorao)*

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

*Algunos de los platos de **PRIMAVERA** recogidos en "Menús de temporada": De izquierda a derecha: Lomos de rodaballo en salsa verde (Bar-asador Aratz, Donostia); Guisantes de lágrima con ibérico (Asador Illarra, Donostia); Habitas con jamón y foie (Mesón Martín, Donostia). Fotografías: Ritxar Tolosa*

¿DÓNDE Y COMO CONSEGUIR EL LIBRO "MENÚS DE TEMPORADA"?

"Menús de Temporada" podrá ser conseguido en los restaurantes y bares que toman parte en sus páginas. En algunos de los locales, al consumir una copa de Rioja Domus Dei, se nos entregará una cartilla. Cuando hayamos consumido 10 copas y completemos la cartilla, recibiremos como regalo este práctico libro. Algunos locales, también, lo venderán sin necesidad de rellenar la cartilla. El precio de venta del mismo es de 20 euros. Los bares en los que estará disponible el libro serán los siguientes:

DONOSTIALDEA: Donosti: Ametzagaña, Aldaba, Araba Etxea, Aratz, Arrikitaun, Artess Café, Azkena, Bernardo Etxea, Bigarren, Boulevard 9, Casa Maruxa, Casa Tiburcio, El pescaíto de la bahía de Cádiz, Gora-Bera, Illarra, Iombi, Jose Mari, Kata 4, La Brasserie Mari Galant, La Cantine, La Cepa, La Fábrica, La Muralla, La Perla, Lukas Benta Berri, Mesón Lugaritz, Mesón Martín, Oquendo, Raviolina, Teresatxo, Tribuna Norte, Ttun Ttun, Txuleta. **Lasarte-Oria:** Allerru. **Andoain:** Ainaxa. **Usurbil:** Olarrondo

BIDASOA: Irun: Café Irun, Gure Etxea, La Bellotta, Manolo, Trinquete.

DEBABARRENA: Eibar: Astelena Gastroteka, Ipur Sagardotegia, Paulaner. **Elgoibar:** Belaustegi, Ibai-Ondo.

*Algunos de los platos de **VERANO** recogidos en "Menús de temporada": De izquierda a derecha: Lomo de bonito con piperrada (Bar-restaurante Allerru, Lasarte-Oria); Salmorejo sevillano (Bar Arrikitaun, Donostia); Ensalada de ventresca de bonito y tomate (Casa Tiburcio, Donostia). Fotografías: Ritxar Tolosa*

*Algunos de los platos de **OTOÑO** recogidos en "Menús de temporada": De izquierda a derecha: Hongos salteados con falso huevo frito (Asador Patxikuenea, Lezo); Mondeju casero (Restaurante Beartzana, Amezketa); Liebre estofada (Astelena Gastroteka, Eibar). Fotografías: Ritxar Tolosa*

DEBAGOIENA: Arrasate: Belun. **Bergara:** Agirrebeña, Azpeitxi, Erreki, Infernukua, Sirimiri. **Oñati:** Txaketua, Urtiagain.

GOIERRI: Arama: Aramako Ostatua (Toki-Alai) **Beasain:** Andra Mari, Hiruarri, Kattalin, RK, Xerbera. **Idiazabal:** Guardi. **Olaberria:** Pitto Razing **Ordizia:** Aldasoro, Altamira, Martínez.

OARSOALDEA: Errenteria: Zuketz. **Lezo:** Patxiku-Enea. **Oiartzun:** Albistur

TOLOSALDEA: Alegia: Route 33. **Amezketa:** Beartzana. **Anoeta:** Benta Aldea. **Orendain:** Orendaingo Ostatua. **Tolosa:** Frontón, Tolosaldea.

UROLAERDIA: Azpeitia: Mendizabal. **Aizarnazabal:** Uztarri.

UROLA GARAIA: Urretxu: Apain. **Zumarraga:** Kortaberri, Ziaboga.

UROLA KOSTA: Aia: Altxerri, Portu. **Getaria:** Politena. **Orio:** Zaharren Babeslekua. **Zarautz:** Alai, Arkupe, Aurrera, Casa Izaro, Etxaiz, Euskalduna, Itxas-Lur, Jakoba Ardotegia, Sakana, Salbide, Txiki-Polit. **Zumaia:** Justa, Orrua.

BIZKAIA: Ermua: Mendiola. **Ondarroa:** Kafe Antzokia Bekozini

"Menús de temporada" también podrá ser adquirido en las librerías de Gipuzkoa y en la página web **www.elkar.com**

*Algunos de los platos de **INVIERNO** recogidos en "Menús de temporada": De izquierda a derecha: Pollo de caserío asado (Orendaingo Ostatua, Orendain); Verdel con tallarines de calamar y salsa de guindilla ácida (Bar Azkena, Donostia); Salteado de verduras de invierno (Restaurante frontón, Tolosa). Fotografías: Ritxar Tolosa*

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

UNA JORNADA MARATONIANA

La presentación de "Producto de Temporada" no se limitó a dar a conocer el libro. Representaciones Alai puso en marcha toda su artillería y nos "sometió" a varios periodistas, clientes y conocidos a una maratoniana jornada que comenzó al mediodía en la Sociedad Gaztelubide, local en el que pudimos asistir a una demostración culinaria de productos de **Lino Moreno**, uno de los principales proveedores de Alai. Las Conservas de Lino Moreno, elaboradas en Quel (La Rioja) son un exponente de calidad y artesanía desde los años 40 del pasado siglo, como bien nos lo hizo saber el expresivo **Jesús Moreno**, miembro de la última generación del negocio familiar. Con la ayuda a los fogones del hacendoso **Óscar Cintero**, Jesús preparó unas excelentes pochas con rabo, a las que siguieron unos untuosos pimientos rellenos de setas, terminando con unos sorprendentes higos confitados que maridaron a la perfección con el queso. Antes de la presentación, además, tuvo lugar en el Complejo Ametzagaña una cata de **Aceites Vieiru**, de la Sierra de Gata, y una cata de carnes de **buey Wagyu**, la última apuesta de Alai.

>> Gipuzkoako jatetxe guztiak www.ondojan.com web berrituan

UN LIBRO PRÁCTICO Y MUY COMPLETO

Si se puede definir de alguna manera el libro "Menús de temporada" es como **un producto práctico se mire como se mire**. Porque si bien es cierto que hoy en día la tendencia culinaria de cualquier restaurante que se precie es trabajar con productos de temporada, muchas veces **desconocemos cuáles son los productos correspondientes a cada estación**, ya que los cultivos intensivos y las redes de transporte hacen que a día de hoy tengamos prácticamente de todo a mano durante todos los días del año.

Pero **todos los productos tienen su temporada**, incluso los animales, ya que no es lo mismo comer un rodaballo en primavera, cuando todavía no ha soltado sus huevas y su carne está tersa y sabrosa, que una vez ha desovado, convirtiéndose en un pescado comestible, sí, rico, sí, pero más fláccido y acuoso. Todo tiene su temporada.

Es lo que hemos tratado de dar a conocer entre los lectores de Menús de Temporada. Para ello, para empezar, en las páginas iniciales del libro, el lector encontrará **un completo calendario de temporada que indica cuáles son los productos de cada estación**, divididos en verduras, carnes, pescados y frutas. Ese calendario, igualmente, sirve para establecer los colores que van a identificar a cada estación a lo largo del libro. Así, **la primavera se presenta en verde** (por lo del despertar de la naturaleza), **el verano en naranja** (por el sol), **el otoño en marrón** (por las hojas) y el **invierno en azul** (por el frío).

Una vez establecida y entendida esta gama cromática, **cada restaurante se presenta con un color dominante que indica la estación del año que ha elegido para elaborar su menú**. De esa manera sabremos que el menú de, por poner un ejemplo, el Belaustegi, es de otoño, ya que es el color que aparece en la zona de las recetas y en el cuadro insertado en cada fotografía.

"Menús de temporada" se convierte, de esta manera, además de en una excelente guía de restaurantes gipuzkoanos, en un libro que nos enseñará a comer, en cada época del año, lo justo y necesario. **Si consumimos productos de temporada lo agradecerá el medioambiente, nuestra salud y nuestro bolsillo**.

> HONGOS A LA PLANCHA CON YEMA

Ingredientes (4 personas)

Hongos frescos; Yema de huevo; Aceite de oliva Virgen Extra; Sal Maldon; Perejil

Elaboración

·Limpiar bien los hongos y cortarlo en láminas gruesas verticalmente

·Calentar la plancha, poner una gota de aceite, y cuando esté bien caliente, hacer las láminas de hongo vuelta y vuelta.

·Colocar los hongos en una bandeja, añadir la sal Maldon y el aceite de oliva Virgen Extra.

·Colocar la yema templada. Para ello, utilizaremos una de las txapelas de los hongos, la haremos igualmente a la plancha, le daremos la vuelta y colocaremos en el hueco la yema.

·Espolvorear con perejil picado.

Egilea / Autor:
Josu Muguerza
BELAUSTEGI BASERRIA
Alto de San Miguel
ELGOIBAR
Tf: 943 74 31 02

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

Plaza de la Virgen Blanca. Fotografía: Quintas

VITORIA GASTEIZ: REFERENTE DE LA MEJOR GASTRONOMÍA

Vitoria-Gasteiz, una ciudad casi milenaria y que conserva aún gran parte de su trazado medieval, con su curiosa forma de almendra y restos de su muralla. Te vas a encontrar con una VG medieval, pero también gótica, renacentista, neoclásica y moderna.

Suelen decir que VG es sorprendente "por naturaleza" y verás que a quien lo dice no le falta razón.

Además, en Vitoria-Gasteiz la receta del éxito se compone de bares, de asadores y de restaurantes de alto nivel culinario, una oferta hotelera multidisciplinar, actividades variadas con la gastronomía como elemento central, cantera de profesionales y además una oferta comercial creciente centrada en la gastronomía y el mundo de las delicatessen.

Esta exquisita receta está aderezada además con algunos toques diferenciales que le aportan un aroma y un sabor muy especial.

Tienes la ciudad a tus pies.

¡Descúbrela!

Más información / Informazio gehiago:
turismo@vitoria-gasteiz.org
www.vitoria-gasteiz.org/turismo

VITORIA GASTEIZ: GASTRONOMIA ONENAREN ERREFERENTE BAT

Vitoria-Gasteiz, almendraren formako Erdi Aroko trazaduraren zati handi bat eta harresia kontserbatzen dituen ia milurteko hiria. Erdi Aroko VG aurkituko duzu, baina baita VG gotiko, errenazentista, neoklasiko eta modernoa ere.

VG "berd(d)ez" harrigarria dela diote eta dioenak arrazoia duela ikusiko duzu.

Gaitera, Vitoria-Gasteizek duen arrakastaren errezetaren osagaiak dira sukaldaritza-maila handiko tabernak, erretegiak eta jatetxeak, diziplina anitzeko hotel-eskaintza bat, gastronomia elementu nagusi gisa duten askotariko jarduerak, profesionalen harrobia, eta, horretaz gain, gastronomian eta delicatessen-munduan oinarritutako merkataritza-eskaintza geroz eta handiago bat.

Errezeta zoragarri hori usain eta zapore oso berezia ematen dioten ukitu bereizgarriekin ondua dago gainera.

Zure oinetara duzu hiria.

Ezagutu ezazu!

>> Informazio gehiago: www.euskaditurismo.net

UN AÑO DE SABORES

ACTIVIDADES PARA TODOS LOS GUSTOS EN 2016

A lo largo de 2016, Vitoria-Gasteiz ofrece un sinfin de actividades centradas en la gastronomía y los mercados:

EKITALDIAK / ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Autore mokaduak / Bocados de autor

- Aste Santua / Semana Santa

Arabako Pintxoen III. Aste nagusia / III Semana Grande del Pintxo de Alava

- Iraila / Septiembre

Ardoaraba

- Abenduko zubia / Puente de diciembre

Goxo-goxo azoka / Feria Goxo-goxo

- Abenduko zubia / Puente de diciembre

AZOKAK / MERCADOS

Azoka Plazako kanpoko merkatua / Mercado exterior de la Plaza de Abastos

- Ostegunero eta larunbatero / todos los jueves y sábados

Almendrako azoka / Mercado de la Almendra

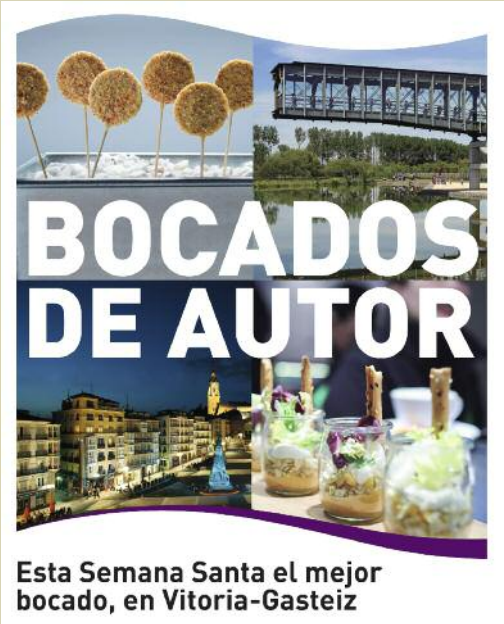
- Hileko lehenengo larunbata / Cada primer sábado de mes

Baratxuri azoka / Mercado de los ajos

- Uztailak 25 / 25 de julio

Gabonetako Nekazaritza azoka / Mercado Agrícola de Navidad

- Gabon gauaren aurreko osteguna / Jueves anterior a Nochebuena



Cartel de la pasada edición

BOCADOS DE AUTOR:

UN MOTIVO MÁS PARA PASAR LA SEMANA SANTA EN VITORIA-GASTEIZ

"Bocados de Autor", es la tercera edición de una ruta gastronómica en la que toman parte alrededor de 40 locales de la diferentes zonas de la ciudad. Aunque aún no se han concretado las fechas de este año, lo que sí es seguro es que la actividad estará disponible a lo largo de toda la Semana Santa.

Como destacó al inicio de la anterior edición Patricia García, Gerente de Gasteiz On, se trata de una actividad dirigida a "aprovechar la imagen como Capital de la Gastronomía del año 2014 y consolidar a Vitoria-Gasteiz con sus excelencias gastronómicas". En cuanto a los detalles de la acción, los locales participantes ofrecen, en cualquier horario, minibocados y bocados a precios populares (el año pasado se cobraron a 2 y 5 euros respectivamente) tomando como base el pan y con gran variedad de productos, desde recetas asiáticas hasta recetas con base de productos locales. Esta acción, además de resultar un atractivo más para los turistas y para quienes visiten Gasteiz en estas emblemáticas fechas, sirve para dinamizar la hostelería y el comercio.

Además de esta actividad, la gastronomía podrá disfrutarse durante la Semana Santa de formas diversas con cursos, talleres, catas, visitas guiadas...

Informazio gehiago / Más infomación en:
www.vitoria-gasteiz.org/turismo

PerretxiCo

La Huerta

Erkiaga

Mercado de Abastos

DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA EN VITORIA-GASTEIZ: ESTABLECIMIENTOS DEL CLUB EUSKADI GASTRONOMIKA

ALOJAMIENTOS ESPECIALES

SILKEN CIUDAD DE VITORIA	Portal de Castilla, 8	reservas.cvitoria@hoteles-silken.com	www.hotelesciudaddevitoria.com	945 14 11 00
JARDINES DE ULETA SUITES	Uleta, 1	reservas@jardinesdeuleta.com	www.jardinesdeuleta.com	945 13 31 31

RESTAURANTES

JARDINES DE ULETA SUITES	Uleta, 1	reservas@jardinesdeuleta.com	www.jardinesdeuleta.com	945 13 31 31
ZALDIARAN	Avenida Gasteiz, 21	info@restaurantezaldiaran.com	www.restaurantezaldiaran.com	945 13 48 22
PUERTA GRANDE	Plaza del Renacimiento, 1	pablo@barpuertagrande.com	www.barpuertagrande.com	945 30 86 40
El 7	Cuchillería, 3	restauranteel7@gmail.com		945 27 22 98
VIRGEN BLANCA	Plaza Virgen Blanca, 2	restvirgenblanca@orange.es	mora@restaurantevirgenblanca.com	945 28 61 99
SABURDI	Dato, 32	saburdi@saburdi.com	www.saburdi.com	945 14 70 16
OH! TAPAS & COPAS	C.C. Aretxabaleta.	oh@ohrestaurante.com	www.ohrestaurante.com	945 30 59 59
JANGO TABERNA	Cuchilllería, 26	jangotaberna@jangotaberna.com	www.jangotaberna.com	945 12 05 73
OLARIZU	Beato T. de Zumárraga, 54	olarizu@olarizu.com	www.olarizu.com	945 21 75 00
ROSI	Herrería, 44	rosijatetxea@yahoo.es		945 25 02 48

>> Informazio gehiago: www.euskaditurismo.net

RESTAURANTES

MATXETE	Plaza del Machete, 4-5	rmatxete@hotmail.com	www.matxete.com	945 13 18 21
DOLOMITI	Santiago Ramon y Cajal, 1	info@dolomiti.es	www.dolomiti.es	945 23 34 26
LA HUERTA	Dato, 41	restaurantelahuerta@gmail.com	www.lahuerta41.com	945 14 94 51
EL CHISPIAL	Pintor Teodoro Dublang, 9-11	elchispial@elchispial.com	www.elchispial.com	945 24 72 23
PERRETXICO	San Antonio, 3	administracion@marmitaco.es	www.perretxico.es	945 13 72 21

BARES DE PINTXOS

JARDINES DE ULETA SUITES	Uleta, 1	reservas@jardinesdeuleta.com	www.jardinesdeuleta.com	945 13 31 31
PUERTA GRANDE	Plaza del Renacimiento, 1	pablo@barpuertagrande.com	www.barpuertagrande.com	945 30 86 40
GARDOKI	Angulema, 4	pablo@barpuertagrande.com		945 28 54 75
El 7	Cuchillería, 3	restauranteel7@gmail.com		945 27 22 98
VIRGEN BLANCA	Plaza Virgen Blanca, 2	restvirgenblanca@orange.es	mora@restaurantevirgenblanca.com	945 28 61 99
SABURDI	Dato, 32	saburdi@saburdi.com	www.saburdi.com	945 14 70 16
USOKARI	Dato, 25	saburdi@saburdi.com		945 23 41 52
OH! TAPAS & COPAS	C.C. Aretxabaleta. c/ Iruraiz-Gauna, 1	oh@ohrestaurante.com	www.ohrestaurante.com	945 30 59 59
JANGO TABERNA	Cuchilllería, 26	jangotaberna@jangotaberna.com	www.jangotaberna.com	945 12 05 73
ERKIAGA	Herrería, 38	info@barerkiaga.es	www.barrestauranteerkiaga.com	945 27 65 08
ROSI	Herrería, 44	rosijatetxea@yahoo.es		945 25 02 48
LA HUERTA	Dato, 41	restaurantelahuerta@gmail.com	www.lahuerta41.com	945 14 94 51
TOLOÑO	Cuesta San Francisco, 3	info@tolonobar.com	www.tolonobar.com	945 23 33 36
CAFETERÍA EL PREGÓN	Plaza de la Provincia, 1	michelsagredo@gmail.com	www.cafeteriaelpregon.es	945 26 12 60
PERRETXICO	San Antonio, 3	administracion@marmitaco.es	www.perretxico.es	945 13 72 21

SERVICIO DE CATERING

ARIMENDI - JARDINES DE ULETA SUITES	Uleta, 1	reservas@jardinesdeuleta.com	www.jardinesdeuleta.com	945 13 31 31

MERCADO DE ABASTOS

PLAZA DE ABASTOS	Plaza Santa Bárbara	info@mercadolaplaza.com		

PASTELERÍAS / CONFITERÍAS

PASTELERÍA LUIS SOSOAGA	Diputación, 9	alexsosoaga@gmail.com	www.sosoaga.com	945 25 31 40
CONFITERÍAS LA PEÑA DULCE	Correría, 124	alvaroortiz213@yahoo.es		945 13 26 37

TIENDAS GOURMET

DELICATESSEN LA BLANCA	Avda. de Zabalgana, 23	licores@delicatessenlablanca.com	www.delicatessenlablanca.com	945 25 04 94
MARTIN'S BODEGA	Cuchillería, 74	martinsbodega@gmail.com	www.martinsbodega.com	675 71 13 07
CONSERVAS ARTESANAS VICTOFER	Cuchillería, 14	comercial@victofer.com	www.victofer.com	945 25 53 05
TOLOÑO SELECCIÓN	Paseo de los Arquillos, 8	info@tolonoseleccion.com	www.tolonoseleccion.com	945 13 23 25
EXCLUSIVAS RIOJA ALAVESA	Sancho el Sabio, 20	exclusivasrioja-alavesa@euskalnet.net	www.todoslosvinos.com	945 22 05 29

EMPRESAS DE ACTIVIDADES

220º ESPACIO DE COCINA ALTERNATIVA	Herrería, 78	info@220grados.com	www.220grados.com	634 54 02 20

AGENCIAS DE VIAJES

AGROTRAVEL TURISMO RESPONSABLE	Joaquín Collar, 8	info@turismoresponsable.es	www.turismoresponsable.es	945 25 15 16
ACTÍVATE TRAVEL	Bueno Monreal, 8	grupos@activatetravel.com	www.activatetravel.com	945 28 56 72

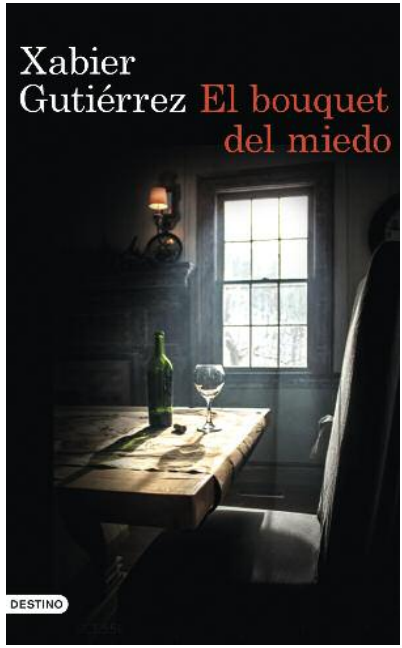
IMANOL A. SALVADOR

XABIER GUTIÉRREZ PRESENTÓ "EL BOUQUET DEL MIEDO"

Dicen que el asesino siempre vuelve al lugar del crimen. El pasado 11 de febrero, **Xabier Gutiérrez**, cocinero y principal responsable del laboratorio gastronómico del restaurante Arzak, volvió al Salón Elkar de la librería de la calle Fermín Calbetón donde hacía casi exactamente un año que presentó su anterior novela, "El aroma del crimen". En esta ocasión, el cocinero-novelista acudió con la segunda novela sobre las andanzas del subcomisario de la Ertzantza Vicente Parra: "El bouquet del miedo".

Lierni Mendizabal, de la librería Elkar, organizadora y coordinadora de la presentación, inició el acto con unas breves palabras en las que dejó claro que la anterior novela de la serie, "El aroma del crimen", está resultando todo un éxito de ventas y de crítica. De hecho, la novela cuenta, desde el mes pasado, con una nueva versión en formato de bolsillo, algo que sólo consiguen los libros con un claro éxito comercial.

Lierni dio paso al periodista **Josema Azpeitia**, coordinador de Ondojan.com y responsable de la presentación, que glosó la figura de Gutiérrez y alabó la novela, de la que dijo que es "más completa, más densa, más redonda y mejor acabada que su antecesora". También comentó que había encontrado a Xabier "más cómodo y mucho más suelto" en esta segunda historia. Según comentó Azpeitia, "esta segunda novela, 'El bouquet del miedo' va mucho más allá que 'El aroma del crimen', ofreciendo una historia mucho más densa, compleja y redonda. Se nota que Xabier Gutiérrez ha cogido carrerilla y se le intuye más cómodo y mucho más suelto en esta segunda novela en la que la gastronomía y la viticultura están perfectamente integradas en una trama en la que hay mucho más que sangre y vino: hay historias secundarias sencillas y costumbristas, encuentros y desencuentros, intensas tramas paralelas que nos desasosiegan... y todo ello nos lleva a un desenlace en el que, como cuando abrimos una botella de buen vino, la novela nos ofrece lo mejor de sí misma llevándonos a ese clímax, a ese "mal rato" en el que por una parte queremos llegar al final y por otra quisiéramos que no se acabara nunca.



>> todos los restaurantes de Gipuzkoa en la nueva web www.ondojan.com

Diferentes momentos de la presentación de "El bouquet del miedo". Arriba, Xabier Gutiérrez y Josema Azpeitia bromean con las camisetas especialmente impresas para la ocasión. Abajo, Xabier firma ejemplares de sus libros junto a las preciosas botellas de V V V (Verónica Vid de Vides) reserva de 1964, el vino en torno al cual se desarrolla la trama de la novela. Tanto las botellas como las camisetas han sido diseñadas por Itziar Bandres, presente en el acto.

Crímenes y vino en Donostia y La Rioja alavesa

Al igual que en "El aroma del crimen", Donostia tiene un gran protagonismo en la novela, aunque en esta ocasión la historia nos lleva también a La Rioja. El protagonista sigue siendo el subcomisario Vicente Parra, aunque la lectura de los libros es independiente. La trama gira en torno a la joven enóloga Esperanza Moreno, cuyo cadáver ha sido hallado en su piso de El Antiguo con la garganta seccionada. Esperanza era la persona encargada de la elaboración del vino en las prestigiosas bodegas Sáenz, cuyo buque insignia es el vino V V V (Verónica Vid de Vides). Se acerca el momento de la vendimia y la elección del momento exacto para empezar a recolectar la uva puede marcar la diferencia entre un vino sublime o una cosecha arruinada. La investigación policial que Vicente Parra debe llevar a cabo se mezcla con las tensiones del momento de la vendimia y con las intrigas e intereses económicos y personales que rodean al mundo del vino. Una vez más, Xabier Gutiérrez ha construído una novela con un gran peso gastronómico, y en la que las relaciones personales y el mundo interior de los protagonistas tiene igualmente una gran imporancia. No en vano, Xabier Gutiérrez cursó la carrera de Psicología en Zorroaga y sabe muy bien de lo que habla cuando describe sentimientos, envidias, situaciones límite...

"El bouquet del miedo", llamado a convertirse en un éxito de ventas al igual que su predecesora, ya está a la venta en librerías, editada por Destino, al precio de 18,50 euros.

JOSEMA AZPEITIA

ALL I OLI: TIEMPO DE CALÇOTS EN UN LOCAL AUTÉNTICO

El pasado 8 de febrero un press-trip partió, en tren de cercanías de RENFE del apeadero de Gros con rumbo al de Martutene. La odisea duró 7 minutos, el tiempo exacto que se tarda en acudir en tren del centro de Donostia a este barrio donostiarra. El restaurante All i Oli se encuentra a menos de 50 metros del apeadero y hay trenes prácticamente cada media hora, con lo que **la opción de acudir en tren es la más cómoda, tanto si acudimos del centro de Donostia como si lo hacemos de cualquier parte de la provincia** que cuente con estación o apeadero, desde Irun hasta Brinkola.

En este caso, el press-trip lo componían 8 personas relacionadas con el ámbito de la información gastronómica, ávidos de conocer el restaurante All i Oli y disfrutar de su **calçotada, un ritual gastronómico que coincide en el tiempo, más o menos, con la temporada de sidrerías**, aunque empieza algo antes: de mediados de noviembre a mediados de abril.

En All i oli, restaurante hermanado con otro de igual nombre y situado en el Val d´Aran, se practica una **cocina catalana de montaña cuidando especialmente el origen y la calidad de los productos empleados**. El restaurante cuenta con una hermosa parrilla del tamaño de una mesa de ping-pong en la que ses asan verduras, carnes y caracoles, y donde son preparados los calçots, una especie de cebolla tierna blanca y dulce que se consume retirándole la piel exterior, untándola en salsa romesco casera e introduciéndola verticalmente en la boca. En All i oli proporconan al comensal unos prácticos baberos para evitar que la experiencia quede grabada en la ropa.

Los calçots servidos en All i oli son de Valls, una Indicación Geográfica Protegida que abarca las comarcas de Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès y Baix Penedès. Son los más reputados por la calidad de su cultivo, su sabor y su considerable tamaño.

All i Oli está dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**, que además de estas recomendables calçotadas (ver más información en la siguiente página), sirven otras exquisitas especialidades catalanas como Caracoles a la llauna, Escalivada, Esqueixada, Parrillada de carnes, Parrillada de verduras, Arroces de montaña, Rossejat de fideos, repostería casera... toda una experiencia de sabor y gran servicio a unos precios realmente ajustados.

La calçotada es toda una experiencia, ideal para acudir en familia o entre amigos, en la que se mezclan de una manera muy especial la gastronomía y el buen humor. No pierdan la ocasión de disfrutarla. Y hagan caso de nuestro consejo y vayan en tren.

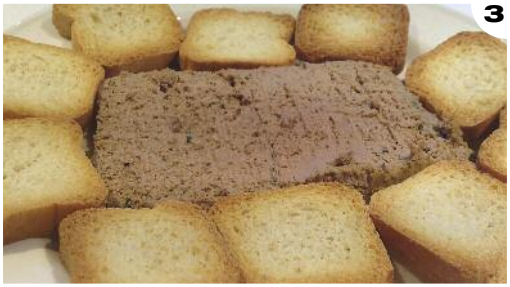
ALL I OLI

Okendotegi, 2 (Martutene) - DONOSTIA.
943 46 02 96 www.alliolidonosti.com

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

1

2


3

4

5

6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: UN MENÚ DE CALÇOTADA VARIADO, DIVERTIDO Y MUY AJUSTADO

Disfrutar de una calçotada en el All i Oli de Martutene es un lujo muy accesible: El precio de este alarde gastronómico genuinamente catalán es de 35 euros por persona, precio que incluye todo cuanto aparece en esta página (salvo los caracoles). En el precio entra, además, la bebida (agua o vino Clamor de bodegas Raimat -D.O. Costers del Segre-), el café, el IVA e, incluso, una copa de cava Anna de Codorniu que se sirve con el postre. Como comenta César Barrera, "Para disfrutar de una buena calçotada en All i Oli hay que venir con 35 euros, ni un céntimo más".

1.- Caracoles a la llauna: Empezamos con el único plato que no entra en el menú de calçotada, los caracoles a la Llauna. Los caracoles también son catalanes en All i Oli, en este caso provenientes de la Huerta de Lleida, unos caracoles muy bien considerados por su gran tamaño y su sabor. Los caracoles se asan a la parrilla, se flambean con Brandy y se sirven en mesa envueltos en llamas. Para acompañarlos se sirve el exquisito ali oli de la casa, de un color verde intenso debido a la gran cantidad de aceite de oliva virgen extra empleado en su elaboración.

2.- Pa amb tomàquet: No podía faltar el pan de payés bien untado en tomate y regado con aceite de oliva virgen extra, seña de identidad de la gastronomía catalana. En este caso, el pan se pasa un rato por la gran parrilla multiusos del local, lo que le aporta un toque templado y crujiente irresistible.

3.- Paté de hígado de conejo: El aquí denostado conejo es una carne muy apreciada por los catalanes que cuentan con gran cantidad de granjas cunícolas. Y el paté de conejo es una agradable sorpresa y un entrante rico y ligero para afrontar la parte más importante del menú.

4.- Calçots de Valls con salsa romesco: La ración la conforman, concretamente, 12 calçots de Valls, los más apreciados de Catalunya. Se sirven tras haber sido previamente asados a la parrilla y envueltos en periódico para alcanzar el tamaño de textura ideal. El ritual de tener que pelarlos, mojarlos en la salsa romesco y comerlos a mano levantándolos sobre la cara hace que este momento de la comida se convierta en una auténtica fiesta, además de ser una delicia.

5.-Mixto de butifarras de Balaguer con mongetas: Aunque el comensal medio queda saciado con la docena de calçots, este mixto con butifarra blanca, butifarra roja y longaniza terminará con el apetito de cualquiera.

6.-Crema catalana: Sellada en la parrilla y acompañada de una copa de Anna de Codorniú, resulta el final ideal para una comida catalana hasta las cejas. ¿Se puede pedir más por 35 euros?

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

IMANOL A. SALVADOR

TXOLA: 10 AÑOS DANDO DE COMER AL PUEBLO TRABAJADOR

Parece que fue ayer cuando abrió sus puertas el Txola, bar restaurante que ha permanecido fiel a esta publicación nada menos que 10 años, los mismos que cumplió el pasado 25 de enero, y que celebró el día 29 con una fiesta por todo lo alto en la que actuó el voluminoso **DJ Bull** (ver foto central) y en la que no faltaron los pintxos y la bebida a cuenta de la casa. Fue una deferencia del ya veterano establecimiento hacia sus clientes, mayoritariamente trabajadores de los edificios de oficinas y polígonos industriales colindantes, que todos los días a lo largo de una larga década han pasado por este espacioso y luminoso bar a tomar **el primer café de la jornada, el pintxo de media mañana, el bokata o el menú del mediodía, la cervecita de media tarde o el tentempié de fin de jornada...** Txola ha respondido fielmente a su clientela abriendo todos los días a las 7 de la mañana para gozo de los más madrugadores que han contado con un "refugio" sin igual.

Aritz Jauregi e Iraitz Lizaso son las caras más conocidas de Txola, pero detrás de este proyecto han estado también, desde el primer día, **Xabier e Iker Zabaleta**, del cercano Aratz, que han dirigido la cocina de Txola, aunque ha sido la cocinera, Nélida, **Nely** para los amigos, el brazo ejecutor que ha preparado los miles de tortillas de patata, bocadillos, pintxos, pizzas y raciones de todo tipo que se han servido durante los 10 años. Sin olvidar que también durante esta década Txola ha contado con **Lidia**, que se ha ocupado de atender la barra con gran profesionalidad y no menos dosis de simpatía. Un equipo extrañamente estable para los tiempos que corren en la hostelería.

Aritz, Iraitz, Nely y Lidia han sido testigos de muchas cosas en 10 años. La crisis ha pasado factura en una zona tan industrial y han visto, desolados, como clientes y amigos iban perdiendo el trabajo y pasaban un día a despedirse... También ha habido momentos de alegría, celebraciones masivas, y un montón de caras conocidas que han pasado por Txola como Anne Igartiburu, José Ballesta "El Bola", Emma Suárez, el equipo de Vaya Semanita...

Sin duda, 10 años dan para mucho. Es el momento de recordar lo mejor, mirar hacia adelante, pedir un café completo ("Akeita, ***txola*** eta txokola") y seguir avanzando.

Zorionak bihotz-bihotzez, Txola !!

TXOLA
Portuetxe, 53 (Ibaeta) - DONOSTIA.
Tf: 943 31 67 84

Auténtico sabor gallego en Legazpi

Los crustáceos que sostiene en las manos **Leo Barbeira** son **Pateiros**, una especie similar al txangurro, aunque algo más pequeño, típico de la Ría de Sada (A Coruña). Es un marisco que ahora está de temporada y que llega al Goiko Izarra **directamente de Galicia, como todo el marisco que se prepara en el local**. Leo nos recomienda **encargar las mariscadas con el producto de temporada de cada momento**. "Ahora, en febrero y marzo, el centollo, las nécoras, el bogavante... están mucho más baratos que en Navidades y mucho más ricos" nos comenta. En Goiko Izarra no encontraremos ofertas de mariscadas. Concertaremos el precio según la temporada y el precio del marisco y comeremos lo mejor que nos traiga el mar en cada momento. Por lo demás, en Goiko Izarra seguimos encontrando los míticos platos gallegos iniciados por Albina, madre de Leo, y que tan buen fama dieron a este restaurante, como el **Pulpo a la gallega, los Callos, la Empanada y la exquisita Oreja**, de la que despachan semanalmente kilos y kilos. **GOIKO IZARRA "EL GALLEGO"** - Lau-Bide, 17 - Tf: 943 03 47 93 - LEGAZPI

Garantía de productos naturales
Elikagai naturalen bermea
www.ogiberri.com
OGI BERRI

ROUTE 33

LOCAL DE OCIO INTEGRAL PARA TODA LA FAMILIA

ALEGIA

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

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 **txikipark** hace las delicias de los txikis 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

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ALEGIA

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

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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y Mª 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 Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y triguero), 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 lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas.** Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

ARAMAKO OSTATUA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

"Cocina equilibrada" es el concepto que mejor define la oferta culinaria de **Aramako Ostatua,** restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, 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 y, como decimos, equilibrada**. 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. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano**. Toki-Alai cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€(bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

BEASAINGO BATZOKIA

BEASAIN

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

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

Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez e Itxaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** *(Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tumaca, Fritos caseros, Ajoarriero...)* y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de *postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso...* **Menú Azkarra:** 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 27€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

RUBIORENA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO

El veterano Rubiorena 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 Rubiorena 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 Rubiorena, como lo era el de Zeraingo Ostatua, 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 Rubiorena encontraremos nuevos platos como *Bombón de queso con verduritas ponchadas 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.dolareahotela.com

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE Y ARANTXA RANCHO

Arantxa Rancho e **Iban Mate** dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban se resume en **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de 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 en vinos y pintxos primorosamente elaborados y **la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes**. **Carta:** 35-40€**Menú del día:** 18,90€(lun-vier). **Menú especial:** 31€(lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

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

INFERNUKUA

¡ QUÉ BIEN SE COME EN EL INFIERNO !

BERGARA

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

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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

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

ITURRIGOXO

BILLABONA

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

COCINA TRADICIONAL CON TOQUES EXÓTICOS Y MODERNOS

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

URGAIN

DEBA

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 pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€(Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

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

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

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

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

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

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES

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

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

ERMUA

CASQUERÍA, TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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

Son ya más de 13 años los que **Raúl González Pav**o 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 variopintos 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

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

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

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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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

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

GAZTELUMENDI ANTXON

IRUN

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

PINTXOS DE CAMPEONATO EN PLENO CENTRO DE IRUN

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

PERLAKUA-SAKA

ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS

Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. 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 Cochinillo 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

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

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

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, tigres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

NEREA

LAZKAO

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

COCINA TRADICIONAL Y CUIDADA EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

Nerea Gómez y Alberto López dirigen este renovado establecimiento en el que el restaurante cobra más importancia que el bar, aunque siguen ofreciendo especialidades de mostrador como sus **Pintxos** *(Erizo de mar, Croqueta de Txipirón, Crêpe de champi-bacon-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 *Arroz con leche*. En Nerea se ofrecen cenas los jueves, viernes y sábados, y el fin de semana cuenta con un Menú Especial por 30 euros compuesto de dos entrantes, un principal a elegir, postre y vino de Rioja. **Menú del día:** 11€ (Sábado: 15€ Domingo: 18€) **Menú especial de fin de semana:** 23€ **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. **Tarjetas:** Todas.

ELORTEGI

LEZO

ALTO GAINTXURIZKETA S/N
TEL. 943 52 54 41

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

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

PATXIKU-ENEA

LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

Campeones de parrilla en SS Gastronomika 2014

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

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con gulas, Salpicón de marisco, Tournedó 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.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu,** Orendaingo Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas de cerdo rebozadas, 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 Ostatua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

19-90

PICOTEO DE DÍA, BUENAS COPAS DE NOCHE

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

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 txistorra de Arbizu; Carrilleras de ibérico; Solomillo de viejo; Tempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebozados; 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 habían perdido con el tiempo *(Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...).* Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** *(De langosta, de bacalao, de 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 CONCERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA
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 **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arroces por encargo como el *Arroz con bogavante o con buey de mar.* Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 10€ **Entante, postre y bebida:** 6€ **Segundo plato, postre y bebida:** 8€ **Menú Degustación:** (2 entrantes, 1/2 pescado, 1/2 carne y 2 postres): 35€ (bebida aparte) **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos a partir de las 14:30 (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MUÑOZ

ORDIZIA

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

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

GENEROSAS COSTILLADAS Y COCINA CASERA EN EL KARTING DE OLABERRIA

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

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 costilla que quiera comer el comensal** (bebida aparte). Otras opciones son los **Platos Combinados,** todos ellos compuestos de *2 huevos, patatas, croquetas y pimientos* y presididos por un producto principal que puede ser *Codillo, Allitas, Lomo, Pechuga*... En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como *Tortilla de txistorra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga*... Destacan también las **Raciones y Pintxos caseros** *(Callos, Albóndigas, Morcilla de Beasain, Croquetas, Alitas 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 **terraza con vistas** a la pista y al Aizkorri. **Cierra:** De lunes a miércoles. **Parking.**

ZEZILIONEA

OLABERRIA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

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

El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Magret de pato con tres salsas, Chuleta de viejo a la parrilla*... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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

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

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 Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana*... **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa:** 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA

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

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

OTATZA

ZERAIN

SIDRERÍA TRADICIONAL CON DIVERSOS MENÚS

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

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

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

CARRETERA ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

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

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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

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

ALL I OLI

DONOSTIA

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

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

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 **Arantxa 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 *Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideos; 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) **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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

Iker y Xabier Zabaleta llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** *(Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...)*, acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agridulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas 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

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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

BEHARRI SAGARDOTEGIA

DONOSTIA

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

LA NUEVA SIDRERÍA DE LA PARTE VIEJA

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

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, RECIENTEMENTE RENOVADO

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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!

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

BRANKA

DONOSTIA

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

COCINA MARINERA
CON VISTAS INIGUALABLES

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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

Situado en los bajos del Hotel Mª Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas, Tiras de pollo al estilo Mong, Dumplings, Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Doností, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Tarjetas:** Todas. Parking Easo justo bajo el establecimiento. No cierra. **www.restaurantecafesaigon.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 Jesus Mari Pérez Muriel**, viejos conocidos de la hostelería donostiarra. **Al Viena hay que acudir a probar su extraordinario "Vermouth Viena"**, preparado de manera totalmente artesanal, con Vermouth Molteni, de Torino. Para acompañarlo, podemos optar por opciones de **picoteo** como *las Rabas de calamar, el Croquetón de jamón, Gambas en gabardina, Corazones de alcachofa confitados, o los Champis caseros de "La Geli"*. Destaca en Café Viena su ambiente y música tranquila y relajada, ideal para disfrutar de un buen **Gin-tonic a elegir entre sus más de 25 ginebras** o una de sus **Cervezas variadas**, así como sus **Cócteles:** *Mojito, Mojito de fresa, Sex on the beach, Cosmopolitan, o "Laura"*, un combinado refrescante, ideal para las noches de verano. Los últimos viernes de mes, a partir de las 22:00, en Café Viena se ofrecen **espectáculos de Magia de cerca** de la mano de la Asociación de Magos "Zizka"

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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

CASA MARUXA

DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62

UN RINCÓN DE GALICIA EN DONOSTIA

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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico, Hojaldre relleno de hongos y langostinos, Terrina de foie natural, Besugo con refrito, Chuletón de viejo, Cordero lechal confitado, Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduritas, Bouquet de setas, Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazuelitas** como *Kokotxas de bacalao, Ajoarriero, Callos, Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20 (PARTE VIEJA)
TF. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.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; Vieira con crema de ajoblanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

CASA VERGARA

DONOSTIA

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

EL PRODUCTO AL SERVICIO DEL CLIENTE

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

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, 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

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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 hojaldre, Foie con orejones...* así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de 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

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

BUENA COCINA EN UN ESPACIO NATURAL

Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado 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...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla *(Rodaballo, Chuleta...)* y platos creativos *(Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas, Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...)* **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de 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 antxoa, Pastel de txangurro, 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.kenjitakahashi.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 txuleta 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-Tonics 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

Pº 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 Michelín** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con 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

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos localesl de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental**: Vietnamita, Thailandesa, 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

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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** (*Espaghettis carbonara, Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE

DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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

SHAKE

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga,** Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como *Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate...* y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseras** 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

PLAZA TRINIDAD, 2 (PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletarestaurante.com

BUEN PRODUCTO Y EXCELENTE PARRILLA

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 carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **Mª 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: *Arroz 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, Mamia 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). **ITarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

ZERUKO

DONOSTIA

PESCADERÍA 10 (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN?
¿DÓNDE COMER EN 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 taska del siglo XXI
31 de Agosto, 31 (P. Vieja). 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuetxe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuatzu -Errotaburu-. 943 218479

ALL I OLI
Cocina catalana de montaña
Cº Okendotegi, 2 (Martutene). 943 46 02 96

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

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

Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104

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

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

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

Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA
Asador con culto al producto de temporada
Igara bidea, 15 (Ibaeta). 943 21 92 04

Ardandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatetxea. Plaza Amezketas. 943 474246
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302

ARRIKITAUN
El txokito andaluz de Donostia
Igara Bidea, 19. 843 98 31 41

Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908
Astelena. Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución. 943426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Irigoyen Baserria -Zubieta-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA
Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 55

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

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

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

BAZTAN
Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja). 943 42 42 72

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

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

BCN
Pintxos, raciones, bokatas y platos especiales
Av. Barcelona, 38 (Riberas). 943 47 42 65

Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

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

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

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. 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. Zaragueta, 4. 943 446111

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

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

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

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

Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA
Pescados a la parrilla y vistas de excepción
Pº Eduardo Chillida, 29. Tf. 943 31 70 96

Buenavista. K. Balenciaga, 42 -Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arcco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

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

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

Café Kursal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ S7ETE
Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
Javier Barkaiztegi, 13 (Amara). 943 46 94 00

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanserai. Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava. Pescadería. 943 423494

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

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

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

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

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

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

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

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

Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Bretxa. 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Elbartarra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador. Pº Padre Orkolaga, 131. 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. Sarriegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuetxe, 14 . 943 210300
Errota Taberna. Usurbil. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA
Wine Bar & Store
Zabaleta, 42 (Gros). 943 32 69 15

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia). 943 298254

ETXAIDE 4
Cocina tradicional y variedad de pintxos
Etxaide, 4 (Centro). 943 69 25 37

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

ETXEBE
Vinos, cervezas, y pintxos variados
Iñigo, 6 (Parte Vieja). 943 42 13 40

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolaga. Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

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

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Ballenero, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988
Gambrinus Bretxa. C.C. La Bretxa . 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera. 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibai 21. Garibai, 21, 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

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

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

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

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

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

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

Gure Arkupe. Iztingorra, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE
Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurrondo)

HIDALGO 56
Pintxos de vanguardia y menús variados
Pº Colón, 15 (Gros). 943 27 96 54

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burguer. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegui, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol´s. Pº Gudamendi 21 -Igeldo- 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Igela. Pza. Iribar, 2 -Igara-. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo-. 943 213251

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

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

Intxaurrondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

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

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

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

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

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

Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irrintz. Pescadería, 12, 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419

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

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

Itxaropena. Embeltrán, 16 . 943 424576
Itxasalde Asador. Atobxarreka, 83. 943 371585
Itxasne. Ibai-Alde, -Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391

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, 44. 943 369026
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

Juantxo. Enbeltran, 6. 943 427405

K-BI
Hamburguesas, bokatas, pintxos y menú
Vitoria-Gasteiz, 2. Tf. 943 00 81 81

Kalaberri. Matía, 50 -Antiguo-. 943 212101
Kalonje. Padre Orkolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

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

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

KENJI SUSHI BAR
Cocina japonesa tradicional y moderna
Enbeltran, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

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

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kukuarri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aránzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454747

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

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

LA COLCHONERÍA
Gastronomía, 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 444269
La Mamma Mía. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskería. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA
Acogedor local con una cocina muy personal
Enbeltran, 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. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886

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

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

Lukas
gourmet

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkartea. Intxaurrondo, 52. 943 288246

MAMISTEGI
Cocina tradicional actualizada de mercado
Pº Oriamendi, 14 (Aiete). 943 31 15 70

Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217

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

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

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

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

Mei Yuan (chino). Matía, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

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

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

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

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

Monpas Cervecería. Sagúés. 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

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

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

NARRIKA
Los mejores bokatas de setas del mundo mundial
Narrika, 16 (Parte Vieja). 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztintxuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golaztxiki, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Erregezaina, 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. Portuetxe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Beriyo, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6 . 943 424959

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

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

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

Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Illumbe, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

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

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

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

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

Perus. Bº Igeldo. 943 211591

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

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

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

QING WOK
El primer wok de Donostia, con txiki-parque
Gran Vía, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabía, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

ROJO Y NEGRO
Pintxos, menús y cocina ininterrumpida
San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

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

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zuloaga. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

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

Sidrería Amezti. Amezti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarra. Enbeltrán, 5. 943 420421
Sidrería Intxaurrondo. Pº Zubiaurre, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

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

Staaf. Mª Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrah. Pza. Irun. 943 466643
Tamborii. Pescadería, 2. 943 423507

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

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

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

Tribuna Norte. Mª Dolores Agirre, 22. 943 276263
Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
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. Illarraberri, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuene. Pº Dr. Begiristain, 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
Portuetxe, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

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

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16 . 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulia. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185
Urkabe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891
Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratxo, 49. 943 392463
Vía Fora!. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaurre. Iparragirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Garteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Amara). 943 45 74 36

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162
Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. T. Rodil, 79. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

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

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

// ABALTZISKETA
Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572
Ñañarri. Larraitz auzoa. 943 655815
Ostatua Centro. 943 651876
Estanko taberna. Centro. 943 653283

// ADUNA
Aburuza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza Pol. Urtaki. 943 693396
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

// AIA
Aitzondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubegun, z/g. 943 830762
Aristerrazu. Núcleo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sidrería. Ubegun. 943 890125
Ashé. Bº Santio Erreka 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Olaskoegia. 943 835465
Iturriozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarra. Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano 4. 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Sidrería. Bº Santiago, z/g. 943 835738

// AIZARNAZABAL
Xiete. Zubialde, 7. Tel.943 147373
Uztarri. Hererriko Plaza, 3.Tel. 943148321

// ALBIZTUR
Elane. 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
Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiña. S. Juan, 59. 943 653097

KURPIL
Pintxos, kaxuelitas... y buenos Gin-Tonics!
Larraitz auzoa, 35. 943 50 69 03

ROUTE 33
Restaurante, cafetería, panadería, museo...
Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1) - 943 69 86 04

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

// ALKIZA
Alkizako Ostatua. San Martín Plaza. 943 691836
Elizegi 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 88 76 26

// ALTZO
Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA
Arkaitzpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN
Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iturri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidrería. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traiñerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larramendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

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

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

// ANTZUOLA
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Buztinzuri, 6. 943 766349

// ARAMA
Toki Alai. Herriko plaza,s/n. 943 888953

// ARETXABALETA
Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Baster-Alde. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohaundi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azatza. 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE
Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugalde, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maalako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA
Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina. 943 582912
Kataide. Polígono Kataide, z/g. 943 771080
Larrinetxe. Bº Udala. 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165

SANTA ANA HOTELA
Cocina tradicional con toques de autor
Bº Uribarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzerreka. 943 771586
Txirrita Taberna. Gesalibar auzoa. 943 791035
Txoko II. Otalora Lizentz, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

// ASTEASU
Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
Matxetaundi Sidrería. Zeballeta, 11. 943 692222
Olarrea Goikoa. Goiballara z/g. 943 690251
Patxine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidrería. Bebailara auzoa. 943 690283

// ASTIGARRAGA
Akelenea Sidrería. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrenea Sidrería. Camino Petritegi, 4. 943 336999
Amets. Polígono 26. 943 551838
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartua Sidrería. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altza, z/g. 659 100392

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Bukoi Taberna. Tómas Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baserria. 943 555697
Gartziategi Sidrería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iturri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Olaume, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidrería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendítxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Baserria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidrería. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidrería. Bº Astigarraga. 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ipintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapiain Sidrería. Errekalde Etxea. 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbitarte. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Heribarrena , 71. 943 180033

// AZKOITIA

Attola Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurubxo auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. 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 85 13 19

Maite. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Martitte. Martitte auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustin. Aizpurutxo auzoa. Tel.943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerfoia auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Aiñota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 612389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatua. Bº Izarraizpe, 24. 943811128

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

Iraurgi. Ildefonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943812271
Juantxo Txiki. Jose de Artetxe, 17. 943150311
Kiruri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Mikel Uria. Loiolako Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarzubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509

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

Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiazu, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jatetxe Aterpetxea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iturrioz, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Iturrioz, 11. 943 882023
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Geltoki denda. Pza. Barrendain, 1. 943 089158
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiruarri. J. Miguel Iturrioz, 3. 943 885652

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907
Plazape. Pza. San Martin. 943 882997

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

Rubiorena. Zaldizurreta 7. 943 885760
Tti Tta. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Iturrioz, 7. 943 866949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Leitzako Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mia Pizzeria. Ibargarai, 37. 943 765099
Azpeitxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845

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

Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 853250
Jam. Santalaitz, 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 Irala, 16. 943 76 30 01

Sirimiri. Barrenkale, 3. 943 044492
Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxiategi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibargarai, 37. 943 765099
Txarrantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atozte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

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

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

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Agiñaspi Mesón. Pº Urquizu, 22. 943 200608
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA
Pintxos, vinos... y txuletones a la brasa
Estaziño, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

BOSSA
Más de 50 bokatas en pan recién horneado
Egogain, 7. 943 20 67 53

Birjiñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arragueta, 4. 943 121650

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

Guri-Guri Asador. Arragueta , 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

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

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

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

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360
Lanús. Toribio Etxeberria, 19. 943 208529

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

Maitane. Campo de tiro. Bº Arrate, 5. 943 208859
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

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

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

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

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

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

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espaloia. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oilakorta. Aixola Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

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

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasope, 1. 943 741244
Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibai-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txarriduna. Ermuaranbide, 1. 943 740793

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

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

// ERMUA

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

// ERRENTERIA

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

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

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

Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sidrería. Zamalbide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalbide-Zentolen. 943 341831
Egi-Luze Sidrería. Bº Zamalbide. 943 523905
Eguzki. Orereta, 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalbide, z/g. 943 515913

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

Frantxilla. Astigarragako bentak. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambrinus. C.C. Niessen. 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitan Enea. 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002

LA CEPA
Raciones, pintxos y bokatas con pan horneado
Viteri, 26. 943 51 10 81

Lapiko. Cors. Ikuza, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra Cuevas. 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorginbxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Iztieta, 3. 943 511033
Muguritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalbide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

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

Perurena. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprint. Morrongileta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beraun. 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124

SINDIKATO
Cazuelitas, bokatas, pintxos, montaditos...
Madalena kalea, 38. 943 34 61 83

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorginbxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia. 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamalbide. Bº Zamalbide, z/g. 943 519001

ZUKETZ
Pintxos de vanguardia y cocina moderna
Pza. Koldo Mitxena. 943 51 88 35

// ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981
Borondegi. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea. 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria. 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañadui, 21. 943 714822
Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta. Aranburuzala, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatua. Argindegi etxea, Ezkio. 943 720267
Itsasoko Ostatua. Itsaso, z/g. 943 880315
Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007
Labekoa Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

Gabiriko Ostatua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

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

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Aškizu. 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkue. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearri. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrerieta, 2. 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaipe. General Arnao, 4. 943 140500
Ketarri. Txoritonpe, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264

POLITENA
Pescados a la parrilla, menú casero y pintxos
Nagusia kalea, 9. 943 14 01 13

S. Prudencio. S. Prudencio , 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baserria. 943 553495
Alberro Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidrería. Osinaga Auzoa,7. 943 551502

ARALAR
Pintxos, ensaladas, bokatas, hamburguesas...
Zapa, 8 943 33 15 06

Arrigoain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artola. Unzaga, 7. 943 206348
Artzai. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. Bº Urumea. Arano. 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 55269
Elzmendi Sidrería. Osinaga Bailara, 38. 943 556405
Elorrabi Sidrería. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Errioguarda-Enea. Iturriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larramendi, 3. 943 33337
Fagollaga. Bº Ereñozu, 68. 943 550031
Gala Aretoa. Galarreta. 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidrería. Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eziago, 5. 943 330986
Iparragirre Sidrería. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Irubide. Epele, 7. 943 552480
Irunxki. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Sidrería. Osinaga . 943 556879
Iturralde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastaola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Urbieta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidrería. Bº Ereñozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidrería. Bº Osinaga, 38. 690 698484

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

Otsua-Enea Sidrería. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Sidrería. Akerregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI
Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Tripontzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txintxua. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19 -Ereñozu- . 943 550240
Zelaia Sidrería. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Órkolaga, 2ºA. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritar, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrari, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoroeta,1. 943 642789
Ama Lur. Itsasargi kalea. 943 644362
Antonxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás. 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Ardoka Vinoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

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

Arraunlari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestanea. Arkoll-Santiago , 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia. 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe. 943 641211
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio. 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

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

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandonea. Camino Guadalupe. 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Güell. Bº Amute. 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hirurta. Bº Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, B2. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Alde. Itsasargi, 8. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaiela. Itsasargi, 4. 943 111965
California Hamburguesería. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

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

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sidrería. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Mamutzar. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Azpi Sidrería. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarraitz. 7 de Septiembre. 943 642799
Ortzadar Cervecería. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzería Portutxo. Pº Butrón. 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Roteta. Irún, 1. 943 641693
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Tiralineas. Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisquería. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

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

// IDIAZABAL

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

Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIETA

Begiristain Sidrería. Caserío Iturriotz. 943 652837

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

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

// IRUN

Afaldegi Bistroka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia. 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbandibar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizatxo, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Múgica, 18. 943 615048

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

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Aritzondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, z/g. 943 613213
Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertsolari Iztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarla. Bº Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C.C.Mendibil. 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi. 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Soroxarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507

CAFÉ IRUN
Carnes y pescados a la parrilla. Eventos.
Letxunborro, 91. 943 63 73 77

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DANAKO
Cocina vanguardista y excelentes pintxos
Antzaran, 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhamas Labandibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa-Bº Behobia. 943 622629
Errota Berri. Bertsolari Iztapide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferton's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabía. Fuenterrabía, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibaiondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunborro, 77. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil. 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993

IÑAKI
Pintxos y menús del día
Gabiria, 3 (Polígono Ventas) 943 63 52 17

Iñigo Lavado. Ficoba. 943 639639
Irungo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdanibia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil. 943 639831
Karrakuka. Polig. Letxumborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzukaitz, 1. 943 626561

LA BELLOTTA
Platos y pintxos con jamón ibérico
Centro Comercial Txingudi. 943 62 53 30

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Labandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil. 943 639831
Lagun Artean. Serapio Mújica, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourlane Mitxelena, 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 Mújica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 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 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabía, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar, 36. 943 620071
Nagore Sidreria. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Polígono Sororxarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andrearriaga, 1. 943 622890

Ortzargi Cervecería. Luis de Uranzu, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa -Anaka-. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi. 943 639063
Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Juan Francisco. 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabía, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mújica. 943 612684
Telepizza. Lope de Irigoien, 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 Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. Mª Junkal Labandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxipi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Voilner. Arbezko Errota, 5. 943 117992
Waumna´s. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA
Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loatzo. Polígono Laskibar, 1. 943 690497

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

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

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arriola auzoa. 943 60 80 52

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

Santuaran. Mardari , z/g. 943 199397
Txindurri-Iturri Sidreria. Mardari. 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 199056
Urberu Sidreria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA
Abend Cervecería. Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089

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

Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Buggy Hamburguesería. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Goikale, 1. 943 362701
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Iñigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356

Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sidreria. Camino Illarratxueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ulistin, 13. 943 362720

ROUTE 33
Carnes y pescados a la parrilla, menús, pintxos...
Avda. Oria, 8 (Polígono Brunet) 943 37 73 53

Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati´s. Juan de Garai, 1. 943 371605
Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldua. Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO
Amebi Sidreria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoien, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

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

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

ZELATA
Desayunos, pintxos, sandwiches, raciones...
Uhaitz, 1. 943 88 24 85

// LEABURU
Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

// LEGAZPI
Aitxuri. Legazpiko Industrialdea. 943 730600

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labxartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Latxartegi. Labxartegi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Mandiola. Plazaola, 10. 943 731751
Mirandaola. Parque Mirandaola. 943 731256
Txepetxa. Aizkorri, 24. 943 730051
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

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

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

// LEINTZ-GATZAGA
Arrate. San Inazioa, 2. 943 714371

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

// LEZO
Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949

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

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintxurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintxurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintxurizketa, z/g. 943 529989
Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elías Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA
Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintxurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazón. 943 527945
Tiñelu. Zubitxo, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo, 17. 943 516443

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

// MENDARO
Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzaide. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2, -Garagartza-. 943 756072

// MUTILOA
Mujika. Liernia , z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Liernia , 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
Jarri-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. Polígono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167

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

Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

GIPUZKOAN NON JAN?

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783

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

Anixeta. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidebitarte Sidrería. Arragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar,9. Ugaldetxo. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoiz. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062

ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en el centro de Oiartzun
Putxutxoerreka kalea, 2. 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

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

Intxitxu Asador. Bº Ugaldetxo. 943 491100
Iriberri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidrería. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tornola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Żelaimusu-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412

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

Mendiri Cafetería. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tornola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidrería. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoteta. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tornola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierdi Sagardotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iturritoz). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002

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

Gartxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 866584
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garibai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuhaiztia, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, Km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Urbia. Errekalde, 32. 943 781192
Urbiako Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrintxo. Lezesarri Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagain. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabirialde, 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
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ
Ell restaurante del mercado de Ordizia
Santa María, 10. 943 88 06 41

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Unanue, 4. 943 160421
Pottoka Cafetería. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibi. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardora. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olaskoegia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. Bº S. Martín. 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orio-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019

ZAHARREN BABESLEKUA
Menú del día, pintxos, bokatas, cazuelitas...
Herriko enparantza, 1. 943 83 53 98

// PASAIA

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

ARKUPEBERRI
Pintxos y cocina tradicional
Donibane 110 (Pasai Donibane). 943 34 15 48

Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271

Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1 -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserío. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arraularien, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 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. Zurbano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armendia Asador. Ezozia , 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Edurtza. Santana, 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 bokatas!
Martin Jose Iraola, 1. 943 67 19 37

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

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

Amaroz. Bº Amaroz, 10. 943 671296
Amets. Larramendi, 1. 943 675405
Asteasuarra. Herreros, 18-20. 943 673186

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

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kiroldegia. 943 577573

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Sidrería. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotxategi Goxotegia. 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

Iratxo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaroz, 10. 943 119828

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

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

JOKEL
Pintxos, raciones, parrilla... y excelente terraza
Martin José Iraola, 10. 943 11 60 17

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

K - 2
Espectaculares pintxos en lo viejo de Tolosa
Plaza Nueva. 943 57 00 68

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

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

Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Errementari ,10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola. 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Larramendi, 8. 943 598486
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkete, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-Irún-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triangulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Sidrería. Usabal , 22. 943 674316
Uzturre Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Allíri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Monteskue, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. Bº Lategi. 943 554917
Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036
Benta. Goiburu , z/g. 943 554415
Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Elutxeta Sidrería. Bº Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien , 26. 943 551089
Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sidrería. Bº Oztaran. 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiéis 'Moko' Sidrería. Bº Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elutxeta Baserria. 943 556981
Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan´s Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796

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

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

Etxe-Azpi. Polígono 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
Iparragirre,10. 943 72 14 65

Navarro. Iparraguirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Barbara. 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrenea, 6. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria. 943 366663
Atxega Jauregia. Aitzezarra, 1. 943 371150
Bordatxo. Zubiaurrenea, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Illunbe Sidrería. Bº Txoko Alde. 943 371649
Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykar Asador. Polígono Ugaldea, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidrería. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador. Aginaga , 20. 943 362773
Tragoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Sidrería. Bº Aginaga. 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

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

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

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurgune. Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

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

// ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

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

Alameda Hotel. Seitximeneta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Anaiak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433

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

Azpi-Enea. Seitximeneta, 4. 943 130586

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

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

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

Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

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

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 890096

ETXAIZ
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-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

HARITZA
Desayunos, pintxos y repostería casera
Gurmendi kalea, 10.

ILUNTZE
Más de 100 referencias en vinos
Zelai-Ondo, 23. 636 41 71 99

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

ITXAS-LUR
Menú del día, bocadillos, hamburguesas...
Santuiturri plaza, 3. 943 89 01 38

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

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendilauta, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollarri (pizzería). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Mitxelena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriki, 1. 943131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telesforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza. 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

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

Zegamako Ostatua. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

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

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194
Aranburu. Urrutikoetxea, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza.- Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Beibategi Baserria. 943 696480
Elizondo Pantxikane. Pza. P. Maria 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

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
Basusta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador. Bº Bedua. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beobide, 2. 943 574986
Iriondo. Txikierdi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. Gl-2633, km 7. -Olkina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370

TTAKUN
Pintxos, raciones y Jamón ibérico
Izustarri,k 3. 943 86 52 89

Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Esnaola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixao, 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

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS

ESPE: PRIMAVERA, TIEMPO DE DISFRUTAR DEL VERDEL

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

En marzo, Espe os recomienda el primer pescado de la primavera: el **VERDEL** (o caballa): un pescado azul, lleno de beneficios para nuestra salud. Como cualquier pescado es una **importante fuente de proteínas de alto nivel biológico, esenciales para nuestra estructura corporal,** posee también **minerales** como el fósforo, magnesio, iodo y hierro, y **vitaminas A, E, D y varias del grupo B.** Destaca especialmente por su **alto contenido en omega tres**, esencial para mantener a raya al temido colesterol. Toda una joya de nuestro mar. Tan cercano, tan accesible, tan bien de precio...lo tiene todo. Y además **lo podemos cocinar de tantas maneras que nunca nos aburriremos:** al horno, en una saludable salsa de tomate, en salsa verde, al vapor con verduras de temporada, escabechado... Y que nadie se asuste de las espinas, que para eso somos profesionales y se las quitamos todas!!! 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 Mozzarela de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). **El foie es otro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados.** Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.

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 las página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com

BACALAOS 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, Carrileras, 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 ueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS

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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
- 1º Premio Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuletón 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 idonea 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

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN

HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com

HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com

HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

www.hlondres.com

HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostia, 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

Koeta

mariskeria - sagardotegia - erretegia

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86

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

Y ADEMÁS:
INMEJORABLES CHULETAS A LA PARRILLA

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