zum edizioak

ONDOJAN.com

LA REVISTA PARA COMER BIEN EN GIPUZKOA

OBSEQUIO DE ESTE LOCAL

#140

MAIATZA / MAYO '2016

HTTP://WWW.ONDOJAN.COM

DOMUS DEI

Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo

Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO

Navarra Joven

Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco

Afrutado Elegante

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

> berrigoxoaknoticiasconsabor
Ferias y mercados 10
Feria del Queso de Idiazabal 10
Paellas en Aretxabaleta 11
Feria Medieval de Ordizia 11
Antxoas y Euskal Jaia en Getaria 11
Apertura de los pastos de Aralar 11

> jakiteaelkartea
Zaldundegi Jatetxea (Urnieta) 12

> euskadigastronomika
Aiaraldea 14

> azaleanen portada
Santa Ana (Arrasate) 16

> pilpileanaldente
Botarri: Un tolosarra de Donostia 20
Joxe Mari Bodegoia:
La cuna del besugo oriotarra 22
Nuevos aires en el Goiherri de Legazpi ... 28
La nueva tortilla del Bergara de Gros 29

> comiendocon...
Andoni Pablo y Rakel Corchero
(Bacalaos Uranzu) 24

> kartaraalacarta
Sirimiri (Ermua) 26

> jatetxegida
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 30

> gipuzkoannonjan?
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 51

> placeresgastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 59

> loegindormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62

// azalaportada

"Cogote de merluza a la parrilla con verduras"
(Santa Ana, ARRASATE)
Receta en pág. 19

// Lasangrealtera

Ya es primavera en Gipuzkoa... y en el resto del mundo. Los mercados bullen con los productos imprescindibles que llegan con esta esperada estación: los espárragos de Navarra, las zizas o perretxikos... las antxoas saltan a las redes y la huerta eclosiona de verdor con los guisantes, las habitas... Es tiempo de pelear contra los restos que nos ha dejado el invierno en el cuerpo, pasear, salir al monte... quitarse unos kilitos de más... y tratar de practicar una alimentación algo más sana. Ya llegará de nuevo el invierno para echar por tierra nuestros propósitos, pero para ello aun falta tiempo. Ante tanto producto de temporada, este número de Ondojan nos ha quedado muy tradicional, empezando por el fantástico cogote de la portada, del Santa Ana de Arrasate y siguiendo con el Zaldundegi, su oreja y su merluza, el Botarri y su parrilla, el Joxe Mari y su Besugo, el Sirimiri y su casquería, Uranzu y su bacalao que también está ahora en su mejor momento... disfrutemos del producto y dejemos que esta esperada estación nos altere, aunque sea un poquito, la sangre.

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)

140

zumedizioak

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

TAL VEZ LA MEJOR DEL MUNDO

Básicamente consiste en una mezcla de queso fresco, con o sin otros más potentes, huevos y azúcar, y que la mayor parte de las veces tiene una base de galleta triturada o pasta. Existen esencialmente dos clases de tarta o pastel de queso: los que se hornean y los que van al frigorífico con algún tipo de gelatina. Sin duda, los primeros son los más suculentos. Siempre se ha dicho que la más famosa a nivel mundial ha sido la New York Cheesecake, y apurando más la cosa, la conocida como tarta Lindy que tuvo su origen en el restaurante Lindy's de la capital neoyorquina en el primer tercio del pasado siglo. Esta tarta era la predilecta de su fiel clientela, compuesta sobre todo por encumbrados artistas y estrellas del teatro y el cine. Por eso tiene mucho mérito que hace ya unos añitos el ilustre norteamericano (nacido cerca del estado de New York en Long Branch, New Jersey) el cantante **Bruce Springsteen**, después de comer en el Zuberoa oiartzuarra, del que salió extasiado, manifestara abiertamente que su tarta de queso era la mejor del mundo y que solo por ella justificaba su viaje. A pesar de ello, **Eusebio Arbelaitz,** el maestre sala de la casa, matizaba con su consabida modestia que "tenemos clientes que nos dicen que les encanta, no porque lo haya dicho el Boss, sino porque llevan pidiéndola desde hace más de 30 años. Hay mucha gente que reserva la tarta de queso por si acaso se queda sin ella". El quid de su receta tal vez sea además del punto de fluidez, su poderoso y a la vez matizado sabor, ya que al queso fresco le añaden Idiazabal ahumado y Roquefort. ¿La mejor del mundo? No lo sé... no las conocemos todas. Pero podemos pasar una golosa revista a otras por la que hemos suspirado muchas veces.

Así, en el excelente asador Trinkete Borda de Irún (de **Iñaki Hernandez**) parece ser que hace ya unos años de forma fortuita al elaborar esta tarta se produjo un cruce entre lo que es la crème brûlée (crema catalana) y la tarta de queso, singularmente caramelizada, dando un resultado prodigioso. Deliciosa asimismo es la tarta de queso del popular Kako de Astigarraga y la del precioso caserío que cobija el Txertota de Andoain, con su tarta de queso, con base de cacao y toques de naranja. En la capital donostiarra hay una joya en este terreno: la tarta de queso horneada del bar restaurante La Viña de la Parte Vieja que exhibe, con sano orgullo, el hijo de los fundadores de la casa, **Santi Rivera**. Es una tarta voluminosa, rotunda, de la que dan generosas raciones y similar a una jugosa quesada o pudin. Sin mermelada por encima ni galleta o pasta por debajo. Muy cremosa y con la gracia de tener la superficie tostada. En la misma ciudad, hay varias perlas. Así, en el emergente Elosta Sushi Bar de **Mikel López**, (hermano del chef **Dani Lopez** del Kokotxa de Donostia), resulta encantadora su cheescake de dulce de leche con oreo y helado de pistacho. Por otra parte, es toda una genialidad la tarta de queso de pastor de Idiazabal ahumado al instante (con serrín de encina) del Hidalgo 56 de **Juan Mari Humada**. También muy notable y de continuado éxito la tarta de queso horneada con confitura de frutos rojos de La Muralla dirigida por **María Luisa Bozal** (que asimismo comanda recientemente el restaurante felizmente reabierto Urepel del inolvidable **Tomás Almandoz**). También muy destacable la refinada tarta del histórico bar Iturrioz de la mano de **Eduardo Bretón** y su hijo **Ander**, ejemplos destacados de profesionalidad hostelera.

EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS LA TARTA DE QUESO SE HA CONVERTIDO EN UNO DE LOS POSTRES MÁS RECURRENTES EN LAS CARTAS DE RESTAURANTES DE NUESTRO ENTORNO, COMPITIENDO CON DULCES HISTÓRICOS DE NUESTRO ACERVO TRADICIONAL

Por otra parte, en el reconocido Aizian de Bilbao, (con el chef **Josemi Olazabalaga** al frente) es excelente (como todo lo demás) su tarta elaborada con un queso portentoso, de leche de oveja carranzana cara negra, con helado de membrillo. Del mismo modo, en el asador Taskas de Derio, la tarta de queso es una de las perlas de sus incitantes postres artesanos, igual que su tostada de pan anisada rellena de compota sobre arroz con leche. Viajando a tierra de grandiosos quesos, resulta admirable la "tarta de queso con raíces cántabras en deconstrucción", del atractivo restaurante cántabro Solana de Ampuero (de **Nacho Solana**). La deconstrucción de esta tarta de queso nos implica plenamente en la reinterpretación de esa tierruca: tierra de sobao pasiego, crema basada en el graso y soberbio queso de pasta azul de Bejes, (D.O. Picon-Bejes-Tresviso), helado de galleta y esferificaciones de frambuesas

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.

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

LA CIGALEÑA, PEREGRINACIÓN OBLIGADA

Hacía mucho tiempo que no disfrutaba tanto de una cena entre amigos. Hay días en los que todos los factores confluyen para dar lugar a una noche irrepetible. Todo sucedió en el mes de Febrero, durante nuestra segunda semana de vacaciones. Relajados, tras unos cuantos días perdidos por viñedos de León, Lugo y Orense. Tras unas jornadas pensando en clave de vino, todo se ve de distinta manera, la mente rebosa de buenas vivencias. Buenas gentes con las que habíamos compartido momentos vibrantes, llenos de energía positiva. Conocer en persona a **José Luis Prada**, una leyenda viva, en su **Palacio de Canedo** y compartir con él y sus amigos una jornada por el Bierzo no tiene precio. Pasar una mañana con **Verónica Ortega** en su minúscula bodega, con sus ánforas, su simpatía y sus maravillosos vinos no es labor que pueda hacerse cualquier día. Recorrer en todoterreno los espectaculares viñedos donde nacen los vinos de **Laura Lorenzo**, perdidos entre la grandiosidad de la Ribeira Sacra, colgados en laderas casi imposibles de llegar. Son momentos mágicos e irrepetibles, en los que conviene convertirse en esponja y absorber todo lo que entra por ojos y orejas. Conocimos también a **Nacho González**, actualmente el único loco volcado en la elaboración de vinos naturales en Valdeorras. Vinos originalísimos y llenos de personalidad, tanta como la del propio Nacho.

Todos estos momentazos llenos de alegría fueron motivo de conversación durante la magnífica cena en **La Cigaleña** de Santander. **Andrés Conde**, su *alma mater*, no es una persona cualquiera. Andrés es más que un apasionado del vino. Disfruta haciendo disfrutar a las personas que se ponen en sus manos, sorprendiéndolas con vinos llenos de alma, emocionantes, con botellas casi imposibles de beber si no es en su restaurante y con un nivel de conocimiento y vivencias vinícolas fuera de lo común. Le conocimos en Sanlúcar de Barrameda, en la **Taberna der Guerrita** de nuestro querido amigo **Armando Guerra**, donde nos desbordó con una magistral cata de vinos de Jura. Tras aquella sesión, supimos que el destino estaba ansioso por premiarnos con una visita a su templo más pronto que tarde.

La cena fue excelente, sin florituras ni tonterías en los platos, aunque con exquisita presentación y nivel de producto excepcional, magistralmente dirigida por su hermano Juan. ¡Y qué decir de los vinos! Pocas veces he sentido tanta conexión entre el vino y la comida, sintonías originales y sorprendentes, aunque siempre con un sentido profundo. Para levantar el apetito, he aquí los ejemplos especialmente destacables: el ***"Pur Jus"*** 2014 de ***Domaine Belluard***, elaborado con uva *Gringet* en una región tan desconocida para nosotros como *Savoie*, casaba de manera delirante con unas fabes con erizos; ***"Les Marnes"*** 2005 del gran ***Philippe Bornard*** de Jura ofrecía la elegancia y mineralidad necesaria para ensalzar un finísimo y delicioso *sashimi* de lubina con ajos tiernos; o un **Château Meylet 2003** de *Saint-Emilion* que era pura emoción - los que me conocéis sabéis que no me entusiasman los vinos de Burdeos - con un arroz con becada, cuya combinación debería servir de ejemplo en cualquier tratado sobre el maridaje. Para terminar, una tabla de quesos principalmente locales que fue ampliada - ¡hasta tres veces! - regados con un ***Rousset Peyraguey 2003*** de *Sauternes* y el siciliano ***Marco de Bartoli Riserva 10 anni.***

Terminamos la velada con un riquísimo y contundente ***Marc de Bourgogne*** de ***Guy Roulot*** mientras preparábamos la excursión del siguiente día al **Portal de Echaurren** en **Ezcaray** de los hermanos **Paniego**, pero eso os lo contaré en el próximo artículo.

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

QUÉ SIGNIFICA SER SOSTENIBLE:

Mejoramos la calidad de la vida creando valor para todos nuestros interlocutores

illycaffè es desde siempre una stakeholder company fundada en la ética y tiene como objetivo mejorar la calidad de vida. El concepto de calidad es fundamental en la filosofía de la empresa, ya que es justamente la búsqueda continua de ésta lo que pone en marcha un círculo virtuoso que crea valor para todos los interlocutores implicados, desde el cultivador de café hasta el consumidor de la taza. Calidad y sostenibilidad son para la empresa un binomio inseparable: un producto excelente para serlo no puede más que ser sostenible. La sostenibilidad se entiende en su triple acepción: económica, social y medioambiental. La sostenibilidad económica se persigue, de hecho, a través de la creación de valor para todos los interlocutores, desde los cultivadores hasta el consumidor final. La sostenibilidad social se funda sobre el concepto de crecimiento individual y de autorrealización. Además, la sostenibilidad medioambiental se basa sobre el respeto hacia el planeta, por ejemplo a través de la utilización de embalajes reciclables y de prácticas de bajo impacto. El desarrollo sostenible para illycaffé se traduce en un equilibrio continuo entre mejora e innovación, por un lado, y responsabilidad hacia las personas y el medio ambiente, por el otro: un término medio entre las actuales y legítimas conquistas de la modernidad y las posibilidades para los que vendrán de tener, por lo menos, las mismas oportunidades que nosotros.

illycaffè es la primera empresa en el mundo, en marzo de 2011, que ha conseguido por parte de DNV (Det Norske Veritas) la certificación "Responsible Supply Chain Process", que garantiza la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de producción y, en especial, en las relaciones con los proveedores, los cultivadores de café.

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Presidente Club Bacus)
Bermingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

TINTO ICONO SELECCIÓN (D.O. P. VALENCIA)

Los Viticultores y Productores de Les Terres dels Alforins es una asociación que reúne un total de 11 bodegas de la DOP Valencia. Fontanars dels Alforins, una localidad de Valencia limítrofe con la provincia de Alicante y con las comunidades de Castilla La Mancha y Murcia. Un cruce de caminos con un particular microclima, una zona conocida como La Toscana Espanola, en la que la altitud, temperatura, humedad y horas de insolación se alían para convertirla en una comarca ideal para el cultivo de la vid.

Hace diez años, Anecoop Bodegas y La Viña lanzaron la familia de monovarietales Icono para mostrar al consumidor el potencial individual de las variedades tanto autóctonas como foráneas cultivadas en la comarca de les Terres dels Alforins.

En el año 2015, con el lanzamiento de Icono Selección, dan un paso más y muestran el potencial de estas variedades en su conjunto, creando un coupage en el que las mejores cualidades de cada una de ellas se reflejan en este vino tinto valenciano de perfil moderno. Elaborado con Garnacha tintorera, Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. 8 meses en barrica de roble francés.

El resultado es un vino enérgico y con carácter, con un buen balance fruta-madera y en el que se ha buscado potenciar las variedades autóctonas cultivadas durante décadas en la zona, como la Garnacha Tintorera y la Monastrell, sacándoles el máximo partido al añadir las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Este vino ha recibido su primera Medalla de Plata en el concurso Nuevo Vino. A la vista es limpio y brillante, de intensidad alta, elegante, de color rojo picota oscuro. En nariz aroma limpio, destacando notas florales (violetas), fruta negra madura (grosella, arándanos) y ciruelas pasas, sobre un fondo tostado muy agradable. En boca es un vino fresco y destaca la presencia de la fruta madura. Potente retronasal, complejo y frutal. Postgusto largo y con sensación torrefacta. Muy adecuado para carnes rojas, carnes, estofados y quesos.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 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

PETROLACOS

"Petrolaco": vocablo no reconocido por la RAE, pero muy utilizado y distendido en los mejores bares cerveceros.

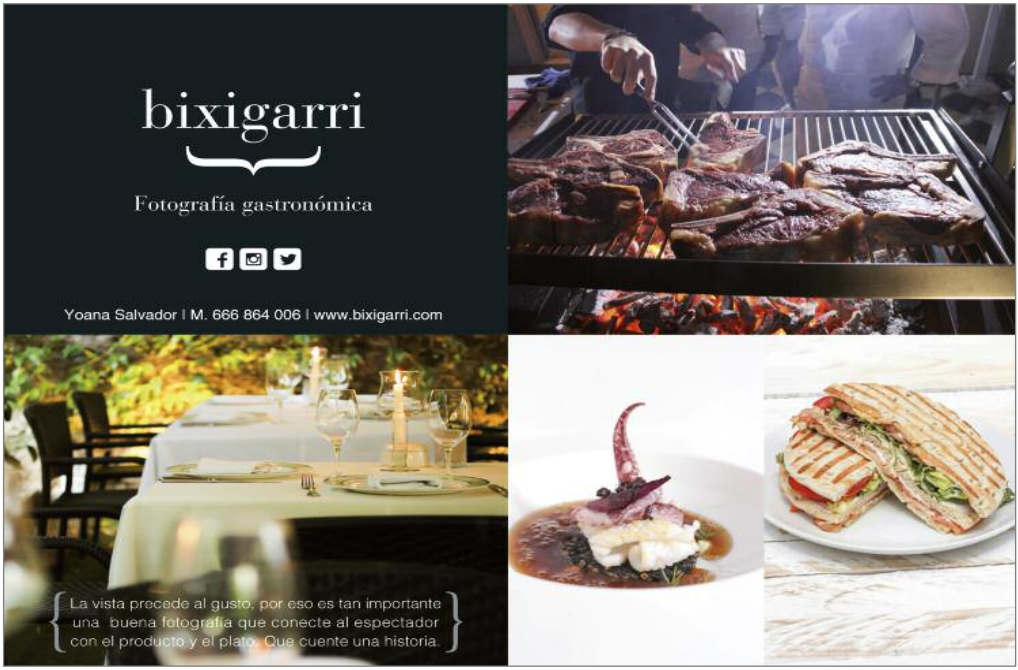
Dichos "petrolacos", también conocidos popularmente como **"chocolates"**, "cafés" o "nigars", suelen ser cervezas, como os podéis imaginar, negras, **muy negras**. Pueden ser Stout o Porter, y hay de varios tipos, como las ***Imperial Russian Stout***, *Oatmeal Stout*, ***Black Ale***, *Ipa Porter*, y un largo etcétera.

Visualmente suelen ser de color negro intenso, sin matices marrones o transparencias, y de espuma color marrón toffee. Olfativamente son todo un mundo, cada cerveza aporta cosas diferentes, pero los aromas más populares son **cacao**, café, **aromas torrefactos**, madera, vainilla y frutos secos. En boca, primero notamos un **paso cremoso**, denso y placentero y al final del trago, un poco de sequedad y **amargor**.

Estos estilos de cerveza se caracterizan por tener una **mayor cantidad de alcohol** por volumen, entre un 8 y un 16%. Así que se recomienda beberlas con moderación, en copas Snifter para sacar todo su potencial, y si puede ser... en buena compañía; ya que son cervezas de **tragos cortos** y sosegados.

Son **fáciles de maridar,** sobre todo con **postres de chocolate** como puede ser un brownie de nueces, o con helados de vainilla, canela, chocolate puro, etcétera.

Mis "Petrolacos" favoritos, muy recomendables y fáciles de encontrar en bares especializados, son: la **Old Rasputin** de North Coast brewing Co (California), la **Medical Stout** de la Calavera (Catalunya), **Yellow belly** de Omnipollo (Suecia) y la **Cocoa Psycho** de Brewdog (Escocia).



FERIAS Y MERCADOS

Muchas son las citas de ferias, mercados y plazas para este mes de mayo. En **Legazpi**, el lunes día 2 se celebrará la feria agrícola y ganadera, en la que habrá exposición de ganado vacuno y equino local, además de productos agrícolas y artesanos. Todos los sábados de mayo, **Tolosa** celebrará su feria de productos del caserío. En el caso de **Hondarribia**, como todos los miércoles del año, se podrá acudir a la cita con su mercado agrícola y adquirir productos locales, en especial, frutas y verduras. También los miércoles, la popular feria con productos del caserío de **Ordizia**. Y en **Villabona**, los martes. Coincidiendo con el tercer sábado del mes, el día 21 **Arrasate-Mondragón** vivirá su día de feria agrícola, con la venta de productos agrícolas y ganaderos locales. En **Deba**, el día 7, primer sábado del mes, feria agrícola con exposición y venta de productos locales (Merkatu Txikia, que arranca su temporada hasta octubre y que mantiene su horario de 9:00 a 13:00, en el paseo cubierto). Deba también tiene días de mercado tradicional los martes y los sábados. Y en **Itziar (Deba)** se podrá visitar su mercado agrícola el segundo viernes del mes, día 13. Habrá exposición y venta de productos locales. El martes día 10, **Beasain** vivirá su feria ganadera y agrícola, en la que el visitante podrá encontrar una exposición de ganado y aves, un concurso de productos hortícolas, feria de artesanía y una degustación de talos. **Mutriku** celebrará el sábado 14 su Baserriko Feria, agrícola, con venta de producto local. Conocido popularmente como Azoka Txikia, tendrá un horario de 9:00 a 14:00, en Beheko Plaza. Mutriku contará, además, con su jornada diaria de mercado en la Plaza del Mercado, todas las mañanas, al igual que **Zumaia**. La festividad de San Isidro es celebrada tradicionalmente en varias localidades. Así, el domingo día 15, en las inmediaciones de **Guadalupe (Hondarribia)** tendrá lugar la tradicional feria agrícola, en la que se podrán comprar diversos productos de los baserritarras de la zona. Habrá, además, procesión a la ermita y bendición de los campos previa a la misa; esquile de ovejas y bertsolaris. Y por la tarde, deporte rural. El mismo día, **Ataun** celebrará San Isidro con el tradicional Día del Baserritarra, en el que está programado un concurso de hortalizas, la elaboración y degustación de quesos, una demostración de esquileo y una degustación popular de sidra. **Astigarraga** también celebrará San Isidro el día 15 con su feria agrícola y ganadera, en la que habrá exposición y venta de productos de los baserris de la zona, así como exposición de ganado. Este año coincidirá en la localidad sidrera la festividad de San Isidro con la celebración de la quinta edición del Día del Guisante, una jornada en la que los protagonistas serán los productos de los baserritarras locales, las diferentes variedades de guisante y las variadas elaboraciones a degustar. Ese mismo domingo tendrá lugar en **Hernialde** su feria agrícola y artesana, con exposición y venta de productos agrícolas, animales y artesanía. Elaboración artesanal y tradicional, en la venta de hojas metalizadas, jabones caseros o mermeladas. También **Antzuola** celebrará San Isidro. Será el sábado 14, con su feria, en la que se podrán disfrutar de los productos de los ganaderos y agricultores locales, la exposición de útiles agrícolas y productos artesanos, además del divertido concurso de espantapájaros. Ese mismo domingo 15, feria agrícola en **Azkoitia**, con exposición y venta de productos agrícolas. Los asistentes podrán disfrutar del asado y degustación de una ternera. Habrá también degustación de sidra. Y en **Orio**, ese domingo, mercado marinero con venta de conservas, anchoas, maquetas de traineras y barcos, así como una demostración en vivo del trabajo de las rederas. El fin de semana del 21 y 22 de mayo, **Elgoibar** acogerá su XV Feria Agrícola y Ganadera, en la que habrá exposición y venta de ganado y herramienta agrícola. Y el sábado 28, también en Elgoibar, feria agrícola y ganadera, con venta de ganado y herramienta agrícola. El domingo 22 se celebrará la feria ganadera y agrícola en **Aia**, en la que se podrán comprar diferentes productos del caserío, animales o herramientas. En el programa también destacan la exhibición de oficios y la degustación de productos Eusko Label. Como cada mes, el mercado itinerante de productores tendrá triple presencia en **Donostia**: Será los sábados 7 (Plaza Easo, Bº Amara), 21 (c/ San Francisco, Bº Gros) y 28 (Plaza Gaskuña, Bº El Antiguo). Y el sábado día 14, en **Hernani** (Plaza Berri). Los cuatro, de 9:00 a 14:00.

Por último, ferias de artesanía: En **Donostia**, y organizada por la Asociación Gabiltza, los domingos de mayo se celebrará la Feria de Artesanía en el Mercado de La Brecha. Y en **Andoain**, en sábado aún por determinar al cierre de esta edición, feria de artesanía, alimentación y productos ecológicos. Habrá exposición, elaboración de trabajos y venta de productos artesanales.

Feria del Queso de Idiazabal

El día 1, primer domingo de mayo, se celebrará la XIX Feria del Queso de Idiazabal. A partir de las 10:00 se vivirá una jornada festiva en la que se presentarán al público los quesos jóvenes de la nueva campaña. Al igual que en años anteriores, habrá degustación (6 pintxos / 2 euros), concurso popular, exposición y venta de queso de Idiazabal. También, una exhibición de elaboración de queso, en la que pastores locales mostrarán sus distintos métodos, desde lo más tradicional hasta las técnicas más modernas. Se podrá asistir al proceso de ahumado del queso y a la elaboración de la cuajada. Además del queso, serán protagonistas la miel, el chocolate, el txakoli, la sidra o el vino. Asimismo, se podrá ver una exhibición de esquileo y a un pastor en las labores de dirigir al rebaño. El pastor homenajeado este año será Dominika Agergarai, de Iparralde, fallecido el pasado año. El homenaje comenzará a las 13:00. A su término, se hará entrega de los premios de la feria.

Paellas en Aretxabaleta

El domingo 15 de mayo se celebrará en Aretxabaleta la romería a Otala Zelai, en el barrio de Aozaratza. Dentro de los diversos actos festivos, destacamos en esta sección el XIII Concurso de Paella, a partir de las 13:00. La organización prevé la participación de veinte parejas, aunque los grupos pueden estar compuestos por un máximo de tres personas. Cada grupo deberá cocinar paella para ocho comensales. Además del fuego y la paellera, la organización pondrá los siguientes ingredientes: arroz, aceite, sal, ajo, cebolla y colorante. El jurado, formado por personas pertenecientes al mundo gastronómico, valorará los siguientes conceptos: Gusto (sobre 10 puntos), presencia (sobre 5 puntos) y punto (sobre 10 puntos).

Feria Medieval de Ordizia

El fin de semana del 21 y 22 de mayo, el Casco Histórico de Ordizia acogerá la XXI Feria Medieval. Serán numerosos los puestos de artesanía y oficios que se podrán visitar: Trabajos en madera, alfarería, guarnicioneros, vidrieros, plateros, calceteros de lana, piel, cuero... Además, juglares y cuenta cuentos. El programa se inaugurará el sábado con el desfile de la comitiva del mercado. Tras la apertura de los puestos, comenzarán los trabajos por parte de los distintos oficios y los diferentes talleres de actividades. El campamento medieval se instalará un año más en la Plaza Garagartza, donde se realizará una exhibición de cetrería y se procederá al asado al burduntzi de una ternera, con su posterior degustación. La jornada se completará con exhibiciones en distintos escenarios y con actuaciones musicales. El domingo, diferentes actuaciones por el recinto de la feria: Desfile de caballeros, grupos de baile, músicos y exhibición de cetrería.

Sagardo egunak

En mayo, Lezo, Usurbil y Oiartzun celebrarán sus Sagardo Egunak. El sábado 14 se celebrará en **Lezo**, dentro del programa de fiestas de Mendekoste, la decimoctava edición del Día de la Sidra, con degustación y concurso de sidra, elaborada en los caseríos del municipio. El 22, domingo, habrá degustación popular de sidra en el XXXV Sagardo Eguna de **Usurbil**, fiel a su cita desde 1981. Caldos procedentes de más de 40 sidrerías y concurso de escanciado, además de diversas charlas y cursos. Por último, el sábado día 28 se celebrará el Sagardo Eguna de **Oiartzun**, con el XXVII Concurso de Sidra como acto central, además de una degustación popular.

Mayo es el último mes para realizar las denominadas visitas de primavera en la Sagardoetxea o Museo Vasco de la Sidra de **Astigarraga**. Sus manzanos, exultantes en esta época del año, son el *leit motiv* de la iniciativa 'Manzanos en flor', que ofrece diversas actividades. En las visitas se tratará también el mundo de las abejas, la polinización y los insectos del manzanal.

La sidra vive un momento de auge y expansión, algo que celebran productores y consumidores. Cabe destacar que tres sidrerías de Astigarraga, Bereziartua, Zapiain y Astarbe, fueron premiadas en la Feria Internacional de la Sidra Apfelwein Weltweit de **Frankfurt**, celebrada el segundo fin de semana de abril en esta ciudad alemana. Los tres establecimientos formaron parte del palmarés de las 65 "manzanas de oro", repartidas en seis categorías, que se entregaron a bodegas y productores de varios países europeos, además de Japón.

Anchoa del Cantábrico en Getaria

Por sexto año consecutivo, Getaria rendirá tributo a la anchoa del Cantábrico. La iniciativa, en la que participan el ayuntamiento de Getaria y la Cofradía de Pescadores Elkano, se celebrará el viernes día 6. La jornada centrará sus actos en la sede de la cofradía, donde a partir de las 12:30 tendrá lugar el homenaje que se brindará este año a Conservas Gorostiaga Hermanos, empresa conservera de Getaria, y a otros dos personajes ligados a la promoción y cultura de la anchoa, como son el cocinero Karlos Argiñano y José Ignacio Espel, presidente desde el pasado mes de enero de la Fundación Oceanográfica de Gipuzkoa - Aquarium de Donostia, tras el fallecimiento de Vicente Zaragüeta. A los tres se les hará entrega de la Anchoa de Plata.

Entre las 19:00 y las 21:00, unos bailes darán paso al comienzo de la feria, en la que se presentará a distintos productores y habrá degustación de anchoas elaboradas en cuatro sabrosos estilos (salazón, vinagreta, rebozadas y a la parrilla), todo ello, regado con txakoli y sidra. Los asistentes descubrirán la exhibición en la preparación de la anchoa, así como diferentes productos de conservas.

Euskal Jaia en Getaria

El día 28, último sábado de mayo, tendrá lugar en Getaria la celebración de una nueva edición de la Euskal Jaia. La jornada festiva constará de diversos eventos: Por la mañana habrá degustación de pintxos, concurso de irrintzis, una pequeña feria de productores locales, además de diversas actividades infantiles, romería y una kantu-jira en la que participarán numerosas cuadrillas. Por la tarde, el popular y siempre concurrido concurso de trikitilaris.

Capítulos de la Anchoa y el Txakoli

El domingo día 8, la Cofradía de la Anchoa del Cantábrico celebrará su vigesimocuarto capítulo y el nombramiento de nuevos cofrades en el Aquarium donostiarra. Una vez finalizado el acto, la comitiva se dirigirá a la Plaza de la Constitución y celebrará la comida de hermandad en el restaurante Nineu.

El domingo 15 se celebrará el XIX Capítulo de la Cofradía del Txakoli de Getaria 'Ziri', en Zarautz, y la tradicional entronización de los cofrades de honor en Lege Zaharren Enparantza, que, como manda la tradición, jurarán amar y defender el txakoli de Getaria el resto de sus vidas.

Apertura de los pastos de Aralar

El 1 de mayo se celebrará en las inmediaciones de la ermita de Larraitz (Abaltzisketa) la apertura de la temporada de pastos para el ganado de alta montaña, organizada por la Mancomunidad Enirio-Aralar. La jornada arrancará a las 10:00, hora a la que comenzarán su actividad los puestos de artesanía, la venta de quesos, pan casero, productos del cerdo... y los trikitilaris. Al cierre de esta edición, era casi segura la celebración del Concurso de Gipuzkoa de Caballos y Yegüas de Montaña de Gipuzkoa, que el pasado año no se celebró "por falta de presupuesto". A las 12:00, se consumará el acto que simboliza la apertura de los pastos de Aralar, donde los siguientes seis meses pastarán unas 20.000 cabezas de ganado entre ovejas latxas, vacas y yeguas. Unos 150 ganaderos baserritarras enviarán sus rebaños a los pastos de altura tras la señal del *altxafuego*. Por la tarde se celebrará la romería y las pruebas de arrastre, bertsolaris, la exposición de ganado, demostraciones de artesanía (cardado de lana, realización de cestos, tallas de piedra...) y el concurso de esquileo.

JA(KI)TEA
GURE BETIKO SUKALDARITZA

ZALDUNDEGI JATETXEA: DE TODA, TODA LA VIDA

JOSEMA AZPEITIA

Cuando hablamos de locales "de toda la vida", a veces abusamos de la expresión y se la endosamos a establecimientos que tienen 30, 40 ó 50 años y, lógicamente, en función de la edad de quien lo comenta, pueden parecer merecedores de dicho calificativo.

Pero el restaurante en el que comimos recientemente, el Zaldundegi de Urnieta, se merece, sin duda, ser definido con la frase en cuestión, ya que cuando **Joxe Manuel Garagorri** acudió a vivir y a trabajar de "morroi" a esta casa **en 1907, Zaldundegi ya era un veterano restaurante y posada**. De hecho, se considera que Zaldundegi es una de las casas más antiguas de Urnieta, que debe su nombre a los caballeros (zaldunak) que se alojaban en la misma en tiempos antiguos.

Además de posada y restaurante, Zaldundegi, estratégicamente situado al borde de la carretera que atraviesa el municipio, también ejerció las funciones de estanco y tienda hasta que en 1947 Joxe Manuel tomó sus riendas y con el tiempo hizo una reforma y le añadió el servicio de bar. Y aunque la entrada y el comedor han cambiado y han sufrido diferentes modificaciones a lo largo de los años, **la barra y la zona de bar se encuentran a día de hoy igual que entonces**.

Por lo tanto, entrar en Zaldundegi es entrar en un bar en el que pareciera que el tiempo se ha detenido. Además, en todos los sentidos, ya que a lo largo de las últimas décadas son, invariablemente, las hijas de Joxe Manuel, **Mª Karmen y Axun,** las que atienden a la clientela en la barra, mientras que la tercera hija, **Pepi**, hace las labores de cocinera siguiendo la estela marcada por su madre, **Inaxi Aranburu**, que trabajó durante 60 años sin descanso en la cocina del local hasta su fallecimiento en 2007, a la edad de 84 años. Inaxi nació en Ezkio, aunque vivió en Antzuola y no contaba 20 años cuando se trasladó a Donostia a trabajar de neskame y posteriormente de camarera en el bar Intza. Allí conoció a Joxe Manuel y pasó a ocuparse de la cocina del Zaldundegi.

Tradición culinaria, oreja, merluza y flan.

Inaxi marcó durante toda su vida las pautas gastronómicas de este restaurante, que siguen a pies juntitas Pepi, Mª Karmen y Axun, manteniendo las especialidades de la casa tal y como las cocinaba su madre.

Primeramente, hay que mencionar los pintxos de barra, entre los que sobresale el de **oreja**, que se sirve sencillamente cocida y rebozada con huevo. A pesar de parecer a simple vista un producto sin complicaciones, podemos afir-

mar que **en muy pocos sitios se sirve una oreja tan tierna y bien desalada**. La textura es perfecta y el sabor espectacular. Buena prueba de ello es que la mayoría de la gente que acude al bar se decanta por este pintxo, que gusta a gentes de todas las edades. También tienen merecida fama el pintxo de bacalao y el de champiñones, aunque estos sólo se sirven el fin de semana.

Pasando al comedor, no pueden dejar de probarse los **fritos**. Una ración descomunal que incluye croquetas de jamón, calamares, tigres, chuletilla de cordero y unos pequeños San Jacobos. Un auténtico festín que nos lleva de la untuosidad de la costilla a la consistencia de las croquetas, pasando por el crujiente y el gran sabor de los calamares... un plato imprescindible pero, eso sí, para compartir, a no ser que queramos dejarlo a medias debido al espectacular tamaño de la ración.

Siguiendo con la degustación, en nuestro caso, nos decantamos por las alcachofas naturales salteadas con jamón, un plato de temporada que se borda en Zaldundegi y se sirve con una salsita irresistible.

Continuamos con otro de los platos imprescindibles de la casa: **la merluza rebozada. Mucha gente lo considera el mejor plato de la carta**, y la verdad, razón no les falta. Se sirve con un fino rebozado con uno de los colores dorados más atractivos que hemos visto, que cubre con perfecta regularidad el pescado, que adquiere una textura cercana al mejor marisco. "El único secreto es usar buen género y freír la merluza en sartén, suave suave y dándole en un momento dado un golpe fuerte de calor para que coja el color" nos comenta Mª Karmen, quitando importancia a la delicia que estamos degustando.

Antes de pasar al postre, seguimos la tendencia de la clientela del Zaldundegi que mayoritariamente se decanta por el pescado y elegimos una kokotxas en salsa verde que nos son servidas en cazuela de barro con su salsa todavía hirviendo, vivas. Jugosas y suculentas, nos dejan más que saciados, aunque la próxima vez que volvamos no dejaremos sin probar la lengua en salsa, que según nos comenta Mª Karmen, es otro de los platos más demandados y más apreciados por los que acuden al restaurante.

Como postre, no podíamos dejar sin probar el **flan casero, cuya fama trasciende las fronteras de Urnieta**. Gran elección. Pocas veces hemos degustado un flan tan suave y cremoso. De hecho, el flan es lo mejor del segundo postre que pedimos, la copa de la casa, de espectacular presentación. En este apartado, también nos quedamos con las ganas de probar otra de las especialidades de la casa, las torrijas que, nos comentan, también tienen gran éxito y se elaboran con pan normal, a la manera de antaño.

En Zaldundegi puede disfrutarse de un **menú del día** casero y tradicional por 11 euros. También cuentan con varios **menús concertados** que se sirven tanto en el comedor a pie de calle como en el bonito comedor de clásica y elegante factura con el que cuentan en la plaza superior y que cuenta, además, con acceso directo a una bonita terraza con jardín. Aparte de los menús, en Zaldundegi se puede comer estupendamente a la carta a partir de 30 euros y también puede comerse en las mesas del bar donde se sirven raciones como lengua en salsa, la comentada merluza rebozada, ajoarriero, huevos...

Sin duda volveremos a Zaldundegi, ya que se nos han quedado muchas especialidades sin probar. Goza de gran fama el cogote de merluza al horno, el rape con salsa americana, la merluza en salsa verde, la chuleta de ternera a la plancha... En la carta encontramos, además, otras tentaciones como las almejas a la marinera, el txangurro al horno, los txipirones troceados en su tinta o la perdiz en salsa, que se sirve sólo en temporada.

Mª Karmen, Pepi y Axun ya miran de reojo al momento de la jubilación, aunque parece que la hija de la primera, **Eneka Iribar,** podría animarse y tomar el relevo familiar de la centenaria casa. Ojalá lo haga y dentro de unas décadas podamos seguir hablando del Zaldundegi, todavía con más razón, como de un local "de toda la vida"...

ZALDUNDEGI JATETXEA

Idiazabal kalea, 34 - URNIETA -
Tf: 943 55 10 08
www.zaldundegi.com

"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...

AIARALDEA, NATURALEZA, HISTORIA... Y TXAKOLI

Aiaraldea sorprende por su belleza natural y su imponente legado patrimonial, que abre paso a una arraigada tradición gastronómica. La Ruta del Txakoli brinda la oportunidad de conocer el producto estrella en la comarca, exhibido con orgullo en las dos ferias que se celebran cada año: el Txakolin Eguna en Amurrio y la Txakolin Festa en Okondo. De las tres Denominaciones de Origen de txakoli que existen en Euskadi, en Aiaraldea se entrelazan la de Álava y la de Bizkaia.

La comarca se extiende tanto en la provincia de Álava englobando municipios alaveses tan bellos y dispares como Artziniega, Ayala, Laudio/Llodio, Okondo y Amurrio. Situada a 20km de Bilbao y a 35km de Vitoria, cuenta con unas excepcionales comunicaciones surcadas por la línea de ferrocarriles nacionales Bilbao-Miranda y por la autopista Bilbao-Zaragoza (AP-68).

Patrimonio histórico artístico.

Artziniega es una villa fundada en 1272 por Alfonso X, el Sabio, y declarada Conjunto Histórico-Monumental en 1996 por el Gobierno Vasco. Los edificios señoriales, palacios y casas-torre que forman el casco histórico, aun conservan 47 escudos de forma intacta. Pertenecen a nobles linajes que se asentaron en la villa medieval, en la época en la que Artziniega era cruce de rutas comerciales entre Castilla y los puertos de Bilbao y Cantabria.

El Conjunto Monumental de Quejana fue catalogado como Monumento Nacional del País Vaso en 1984. Está compuesto por el Palacio Fortificado de Los Ayala, que alberga en la actualidad el Museo de Arte Sacro; el Torreón Capilla de la Virgen del Cabello. La Iglesia de San Juan Bautista y el antiguo Convento de las Madres Dominicas. Destaca la planta baja del Torreón Capilla por los sepulcros de los Señores de Ayala y el retablo gótico (s.XIV) copia del original.

En la comarca contamos con edificios de los siglos XV y XVI que componen los retazos de la historia y remarcan la importancia de la comarca en épocas medievales. Concebidas en su origen como construcciones de carácter defensivo, los usos de las casas-torre son variados: residencial, expositivo. Torre de Negorta en Zuaza, Torre de Murga en la localidad del mismo nombre, Casa-torre de los Molinillo de Velasco en Artziniega. Recorriendo la comarca también se pueden encontrar hermosos palacios entre los que cabe nombrar:, Palacio, puente y ferrería de Anuntzibai en Laudio/Llodio, y Ermita-palacio de Zurikaldai en Okondo.

Cada una de las localidades pertenecientes a Aiaraldea conserva iglesias y ermitas de gran valor artístico. Iglesia de San Vicente en Añes (Ayala) por su interesante portada románticа del siglo XII, Iglesia Santa Maria de Unza en Okondo, una de las pocas existentes de planta de cruz griega, en cuya cúpula alberga desde 2010 una preciosa pintura al fresco donde están representados la coral "Izalde" de la localidad, los párrocos del templo y los autores de la de arte.

Asimismo, la comarca cuenta con majestuosos santuarios: Santuario de La Encina en Artziniega, cuta joya más preciada es el "Retablo Mayor" (s.XVI) de estilo gótico-flamenco; Santuario de Santa Maria del Yermo en Laudio/Llodio (s.XV-XVI) que cuenta restos anteriores (como una talla del s.XIII y una necrópolis) .

La tierra de Ayala, desde tiempos inmemorables, disfrutó de sus fueros, usos y costumbres, que no tenían nada que ver con el régimen administrativo de la Provincia de Álava ni de Vizcaya. Disfrutó del privilegio de no pagar tributo alguno hasta la llegada de la Casa de Borbón en 1700 y tuvo régimen administrativo y político peculiar, eligiendo a sus autoridades en el Campo de Saraube hasta 1842. Se reunían las autoridades y pueblo ayalés con los Señores de la casa de Ayala, y sus representantes, los Alcaldes Mayores o Gobernadores del estado y Provincia de Ayala. El señor con la Cofradía nmbraba a los cinco alcaldes, que no podrían dar sentencia sobre solar ni heredad ni otra "sentencia agraviada" salvo en Saraube. Es el recinto donde se aprobó el Fuero de Ayala (s.XIV).

Entorno Natural

Sierra salvada y mirados del Nervión conocida también como Gorobel, es un imponente conjunto montañoso de perfil irregular que se extiende a lo largo de unos 20 kilómetros que separan el monte Santiago al sureste y el puerto de Angulo al noroeste. Tologorri, Ungino y Txarlazo, son las cumbres más emblemáticas de esta muralla infranqueable. Otra bonita opción es el GR-284 o Camino Real de la Sopeña, ruta que fue eje principal de comunicación en la Edad Media permitiendo el paso de carros y bueyes que se dirigían a las importantes ferias de Quejana, Orduña u Artziniega. Todos los caminos invitan a los amantes de la montaña a integrarse en la inmensa naturaleza y contemplar los impresionantes paisajes de la zona. La panorámica por excelencia de la comarca es la que se divisa desde el Mirador del Nervión, balcón suspendido sobre el Cañón de Délika, desde el que es posible divisar en época de lluvias al Nervión saltar en espectacular cascada de aproximadamente 300 metros. En las faldas de la Sierra Salvada, ya hacia el valle, se encuentra un paraje especialmente hermoso: el Pantano de Maroño, lugar de paso para las aves migratorias. A un lado del pantano, esta el área de esparcimiento que cuenta con barbacoas, mesas y bancos accesibles, destinado al disfrute del entorno. Actualmente, se esta construyendo el Parque Lineal del Nervión, paseo paralelo al cauce fluvial de 33km desde Arrankudiaga a Delika, atravesando las localidades de Laudio/Llodio, Luyando y Amurrio, para el disfrute de pequeños y mayores. Cabe destacar también, la ruta del cinturón de Hierro de Lauio/Llodio.

Ruta del Txakoli

La singularidad y la calidad de nuestros establecimientos no dejarán indiferente al visitante interesado en la elaboración de este único y singular vino de la tierra. En cada establecimiento de la ruta encontrarás nuestro distintivo.

Nuestro objetivo es sumergirte en la cultura del Txakoli y que cada rincón de nuestra ruta te muestre los secretos de este tradicional caldo.

El Txakoli es un vino ligero, afrutado, ligeramente espumoso, con un toque ácido y refrescante, que encuentra en Aiaraldea un clima propicio para su cultivo. Se compone principalmente (80%), de la variedad de uva Hondarribi Zuri, variedad de uva blanca originaria del Pais Vasco, y en menor medida, concretamente en un 20%, se utilizan las varidades Gross Manseng, Petit Manseng y Petit Corbu.

TXAKOLIN EGUNA EN AMURRIO: El domingo siguiente a San Isidro se celebra esta agradable fiesta. Se realiza la presentación del Txakoli y es la mejor oportunidad para degustar el caldo característico de Aiaraldea.

TXAKOLIN FESTA EN OKONDO: A mediados de julio se realiza esta fiesta joven, innovadora u atractiva en la que están presentes todas las bodegas de txakoli de Álava.

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN AIARALDEA

UPATEGIAK / BODEGAS

BELDUI TXAKOLINA. (Laudio) - 94 672 81 48 - www.beldui.com
ARTOMAÑA TXAKOLINA. (Artomaña) - www.eukeni.net
SEÑORIO DE ASTOBIZA. (Okondo) - 945 89 85 16
www.senoriodeastobiza.com
GURE AHALEGINAK (Orduña) - 945384126

JATETXEAK / RESTAURANTES

BALINTXARREKETA (Laudio) - 94 672 43 50
www.restaurantebalintxarreketa.com
KARRIKA (Laudio) - 946728207
www.restaurantekarrika.es
PALACIO ANUNCIBAI (Laudio) - 94 672 61 88
www.palacioanuncibai.com
ARENALDE MAITEA (Amurrio) - 945 892426
www.arenaldemaitea.com
GUZURTEGI (Maroño -Ayala) - 945 399 438
www.guzurtegi.com

ALOJAMENDUAK / ALOJAMIENTOS

HOTEL-RESTAURANTE LOS ARCOS DE QUEJANA 1* (Quejana-Ayala) 945 399 320 - www.arcosdequejana.com

HOTEL CON ENCANTO Y RESTUARANTE TORRE DE ARTZINIEGA 2* (Artziniega) - 945 396 500 - hoteltorre@hotmail.com

CR. PATXIKOREN ETXEA (Orozko) - 679 882 686
www.patxikorenetxea.es

CR. IRUARITZ (Lezama, Amurrio) - 945 89 26 76
www.grupolezama.com

CR. ETXEGORRI (Orozko) - 636 967 066 - www.etxegorri.org
AGROTURISMO GUZURTEGI (Maroño - Ayala) - 945 399 438
www.guzurtegi.com

APARTAMENTOS RURALES "RINCON DE AIARA" 2 LLAVES (Menagarai -Ayala) - 945 39 90 20 - www.rincondeaiara.com

DENDAK / COMERCIOS

LA DESPENSA DE LA ABUELA (Artziniega) - 945 39 65 53
www.ladespensadelabuela.com

MARITIERRA (Amurrio) - 945 89 17 50

TURISMO BULEGOAK / OFIC. TURISMO

OFICINA COMARCAL DE TURISMO DE AIARALDEA. LAUDIO/LLODIO
Parque Lamuza,11 - TEL.944 034930
oficinadeturismo@laudiokoudala.net
OFICINA DE TURISMO DE AYALA. QUEJANA / KEXAA
Conjunto Monumental de Quejana (Museo de Arte Sacro)
TEL. 945 399 414 - turismo.ayala@gmail.com
OFICINA TURISMO DE AMURRIO
Aldai, 3 –bajo - Tel: 945 39 37 04 - turismo@amurrio.org

JOSEMA AZPEITIA

HOTEL SANTA ANA: LA CASA DE IÑAKI PILDAIN

Si algo no se puede negar al Hotel Santa Ana es su estratégica ubicación, ideal tanto para quienes vienen a Euskal Herria por motivos profesionales como para los turistas. "La playa de Deba se encuentra a 20 minutos por autopista" nos cuenta **Iñaki Pildain**, "el mismo tiempo que cuesta llegar al centro de Gasteiz. Donostia, Bilbao e Iruña están a una hora escasa. Muchos turistas que eligen nuestro hotel lo hacen por lo céntrico que se les hace para acceder a todas partes".

Nosotros añadiríamos que no hace falta moverse tanto, pues la propia comarca de Debagoiena cuenta con atractivos turísticos de primer orden como los cascos históricos de Oñati, Bergara y Arrasate, o el Santuario de Arantzazu. Y si lo nuestro es la naturaleza, Santa Ana está enclavado al pie del Udalaitz, majestuoso monte al que se puede acceder a pie desde el propio hotel, al igual que el precioso paraje de Besaide, punto en el que confluyen Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, a una hora de camino de Santa Ana.

Cocina de temporada

Es precisamente en estos montes donde Iñaki Pildain, que nació en la casa que hoy acoge su hotel y restaurante, recolecta las setas como las zizas de primavera con las que actualmente acompaña sus platos. Y es que **Iñaki, además de cocinero vocacional es un gran aficionado a la micología y cazador, con lo que muchos de los productos que nos ofrece en su casa cuentan con la garantía de haber sido recogidos o capturados con sus propias manos**, de la misma manera que muchas de las verduras que sirve, (ajos frescos, habitas negras, guisantes, coliflores...) son cultivados en su propio huerto.

A estas alturas el lector ya tendrá claro que **el producto de temporada es una de las claves de la cocina de Iñaki Pildain**. De hecho, este cocinero es parte activa en las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena, que se celebran varias veces al año y en las que el producto de estación es el eje. "Este año celebramos unas jornadas alrededor de los carnavales, con las torrijas como producto principal, y ahora estamos en las de primavera. En nuestro menú se sirven alcachofas, habitas, cordero asado que ahora está en su mejor momento..."

En nuestro caso, Iñaki opta por algunos de los

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

productos que podemos encontrar regularmente en su carta. Empezamos con un rico y ligeramente picante chorizo de jabalí al que acompañan algunos de los fritos caseros del local: una croquetas de txipirón con buenos trozos del animalillo en cuestión, alejándose de otras similares en las que sólo encontramos tinta, y unos finísimos y cremosos tigres.

Seguimos con otra de las especialidades de la casa, la terrina de foie casero, sabrosa y untuosa, acompañada de unas rodajas de pan de pasas casero y una crema de manzana recolectada por el tío de Iñaki, de gran sabor. Un entrante imprescindible ideal para compartir.

En nuestra anterior visita degustamos la ensalada de hongos, y para esta ocasión Iñaki ha optado por la de vieras y langostinos, que al igual que la anterior es uno de los platos con más salida en Santa Ana.

Buen pescado, y caza en invierno

Seguidamente, Iñaki nos demuestra que en el interior también se puede disfrutar de un excelente pescado, sirviéndonos un jugoso cogote de merluza acompañado de un refrito de ajos y guindillas y una original guarnición de minizanahorias y vainas cocidas al dente que aporta un agradable toque de color y sabor al plato.

Finalmente Iñaki apuesta por otro de sus productos estrella, la caza, en este caso representada por unos sabrosos medallones de ciervo acompañados de una potente salsa elaborada con los propios huesos del ciervo, y guarnición de setas y manzana a la plancha.

Como postre, Pildain nos ofrece una degustación de sus tartas y dos helados caseros: el de plátano y el de leche de oveja, uno de los más apreciados por la clientela. Un excelente colofón a una opípara comida.

En Santa Ana podemos disfrutar durante toda la semana de un cuidado **menú especial** a 18,50 euros, así como de un **menú degustación** incluido en las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena, elaborado con productos de temporada, a 33 euros. Comer a la carta nos costará una media de 50 euros, aunque contamos con raciones y opciones más económicas en la cafetería des restaurante o en su atractiva terraza.

SANTA ANA
Uribari auzoa, 37 - ARRASATE
Tf: 620 733 179

> COGOTE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON VERDURAS

Ingredientes (2 personas)

Un cogote hermoso de merluza (600 gramos aproximadamente); Sal; Ajo; Guindilla fresca; Vinagre; Aceite de oliva; Miniverduras (zanahorias, vainas pequeñas...)

Egilea / Autor:
Iñaki Pildain
HOTEL REST. SANTA ANA
Uribarri auz. 37 (Arrasate)
Tf: 620 733 179

Elaboración

Abrir por la mitad el cogote y quitar el hueso central. Untarlo de sal y un poco de aceite por ambos lados y ponerlo en la plancha que habremos calentado a tope.

Dejar que se haga unos minutos hasta que haya cogido algo de color por ambos lados y pasarlo al horno que tendremos calentando a 180º, donde dejaremos el cogote unos 10 minutos, sin dejar que se haga demasiado.

Mientras el cogote se va haciendo, limpiamos, pelamos y vamos salteando poco a poco las verduritas en una sartén con aceite de oliva, sin tapar para que no se les vaya la intensidad del color.

Una vez hecho el cogote, hacemos el refrito, picando muy finamente el ajo y cortando en rodajas las guindillas.

Freímos los ajos y las guindillas en aceite de oliva, echamos un chorreton de vinagre directamente sobre el cogote, y encima vertemos el refrito bien caliente.

Servimos el cogote inmediatamente, acompañándolo de la guarnición de verduritas salteadas.

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

GOIERRI

zerbitzuak eta alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Aramako Ostatua. 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Batzokia 943 08 68 55
RK 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Rubiorena 943 08 95 19
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Asador Aztiria ... 943 73 36 22
Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 72 18

LAZKAO

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Aldasoro 943 88 00 23
Altamira 685 79 47 55
Martinez 943 88 06 41
Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Hotel Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkartea
..... www.bareak.eu

Julki Gozotegia
..... 943 88 82 37

Unanue Gozotegia
..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkartea
..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia
..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

Compromiso de Calidad Turística

Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ . *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parketxesarea.org/lizarrusti - www. ataunturismoa.net Tel.: 943 18 03 35 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 06 37. www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d´Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.net
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.seguragoierri.net
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* www.parketxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.com

GASTRONOMIA

GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

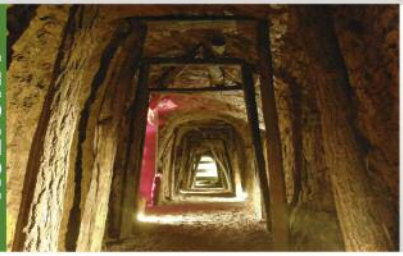
»**Ordiziako azoka.** *Mercado de Ordizia.*
»**Idiazabal Lurraldea: gaztandegiak eta bordak.**
Territorio Idiazabal: queserías y bordas.
»**Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza.**
Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.
»**Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian.**
Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.

GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

»**Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
»**Aralar Parke Naturala eta mitologia.**
Mitología en el Parque Natural de Aralar.
»**Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de Orientación.*
»**Santiago Bidea: San Adriango tunela.**
Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
»**GR-283: gaztaren ibilbidea.** *GR-283: ruta del queso.*
»**Euskal Herriko Trail station.** *Estación de Trail del País Vasco.*

NATURA

KULTURA



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

»**Zeraingo Burdinaren mendia.** *Montaña del hierro de Zerain.*
»**Igartzako multzo monumentala.**
Conjunto monumental de Igartza.
»**Ordizia eta Segurako hiribilduak.**
Villas Medievales de Ordizia y Segura.
»**Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak.**
Juego de bolos en Segura y Zerain.

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO **IDIAZABAL** LURRALDEA

Jatetxe eta alojamenduez gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautza dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriako Borda baserria).

Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegi y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).

www.goierriturismo.com

goierri más que verde

EUROPEAN DESTINATIONS OF EXCELLENCE

EUSKADI BASQUE COUNTRY

TURISMO GIPUZKOA

Goitur GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

JOSEMA AZPEITIA

UN TOLOSARRA DE DONOSTIA

Ya van para 13 los años que **Txemari Esteban**, cocinero donostiarra curtido en fogones de la "capi" como los del Aratz de Ibaeta, lleva al cargo del Botarri, el asador situado en los bajos del Hotel Oria, en la emblemática plaza de Tolosa.

La villa papelera, sin duda, es un nombre con un peso cada vez mayor en el mundo de la gastronomía, y Txemari, totalmente integrado en su pueblo "adoptivo", participa como un tolosarra más en todos los eventos en los que puede echar una mano.

Participación en eventos

Así, Txemari es una cara habitual en cualquier celebración gastronómica tolosarra. En el **certamen de La Alubia de Tolosa**, sin ir más lejos, Txemari es uno de los encargados, junto con Roberto Ruiz (Frontón), Peio Dohyarzabal (Astelena) y Félix Belaunzaran, (Iriarte, Berrobi), de preparar las alubias que son distribuidas entre el público asistente. También participa en la **Karakol-saltsa**, las jornadas de caracoles que organiza Tolosa Gourmet en Semana Santa, donde este año presentó unos sorprendentes caracoles con potxas, y también está presente en la **Feria Tolosa Mikologika**, evento organizado por el Casino en octubre.

Txemari también colabora, a nivel económico y personal, con diferentes equipos y pruebas deportivas como el **Fútbol Tolosa**, tanto femenino como masculino, el **Campeonato del mundo de aizkolaris,** el **Campeonato de Gipuzkoa de Trial Sin** o el **Memorial Antton Pebet** de pelota vasca de Villabona... "Pienso que hay que colaborar con estas entidades en la medida de lo posible", nos comenta Txema, "tanto a nivel económico como abriéndoles las puertas del restaurante de una manera ventajosa. A fin de cuentas es gente que está trabajando por Tolosaldea de una manera activa, lo que redunda en beneficio de todos". Y, lógicamente, Txemari se nutre en la medida de lo posible de **género tolosarra** para su restaurante, aprovisionándose de alubias de productores de Amaroz, Orexa, Albiztur, Asteasu... y materia prima adquirida en el mercado de los sábados.

Campeón de parrilla de Gipuzkoa

Este chef también está presente en otros eventos como **"Pintxoak kilometro 0"**, repartiendo pintxos al público en el Mercado de Tolosa y, por supuesto, también colabora con la **Feria de la Txuleta**. En cualquier caso, en este ámbito, Txemari Esteban ha despegado de una manera espectacular al proclamarse campeón, junto con su parrillera **Leire Etxezarreta**, del **Campeonato de Parrilleros de Gipuzkoa 2014-2015**.

Y es que la Txuleta de viejo a la parrilla, como no podía ser menos en un buen restaurante tolosarra, es una de las gran-

>> si cenas, no conduzcas. Consulta nuestra selección de hoteles y pensiones (p. 62)

des especialidades de Botarri. Ésta puede ser degustada a la carta, o dentro del atractivo **"Menú Tolosa"**, un atractivo menú degustación que al ajustado precio de 29,50 euros por comensal ofrece los siguientes platos: Choricillo al infierno, Tortilla de bacalao estilo sidrería, Taco de bacalao asado a la parrilla con pimientos verdes fritos, Txuletón a la parrilla en plato de barro con pimientos confitados "Tolosa", Queso D.O. Idiazabal con membrillo casero y nueces y Sidra de Astigarraga. Todo un festín al más puro estilo tolosarra.

Tras casi década y media en la antigua capital de Gipuzkoa, Txemari no podría estar más satisfecho de la labor realizada en esta localidad, cuya personalidad admira "En Tolosa realmente se vive el pueblo" nos comenta, "La gente se implica en los eventos, todo el mundo se conoce y todo el mundo vive Tolosa, sus carnavales, su gastronomía... Además, el haber pasado tantos años aquí me ha servido para entablar relaciones muy cordiales con cocineros locales como **Félix de Berrobi** o **Peio del Astelena**, que van más allá del plano profesional", concluye.

Nuevos platos en Botarri

En nuestra última visita a Botarri, además de repasar la trayectoria "tolosarra" de Txemari Esteban, aprovechamos para degustar algunos de los nuevos platos de su carta: La ensalada de tomate con bonito, ali-oli, jugo de salmorejo y vinagreta de mostaza nos sorprendió por su frescura y la calidad de sus ingredientes; las Potxas tradicionales con minestrone de verduritas nos encantaron por su finura, su untuosidad y su sabor, así como el Bacalao a la brasa con kokotxa, su pil-pil y pimientos verdes y el impresionante Pulpo a la parrilla con crema de patata natural y aceite de alga nori. El alarde gastronómico tuvo un broche de plata con los dos postres incorporados recientemente por Txemari: Almendrado de chocolate con helado de maracuyá y Bizcocho tierno de nuez con helado de queso y nueces caramelizadas con membrillo de moscatel, dos golosinas irresistibles y nada empalagosas.

Botarri también cuenta con **uno de los menús del día más atractivos** y con una de las mejores relaciones calidad-precio de los contornos. El día de nuestra visita, entre los platos disponibles del día encontramos tentaciones como Ensalada Botarri, Revuelto de setas de temporada, Tallarines a los quesos con flor de Emmental, Bacalao ajoarriero tradicional, Hojaldre casero de carne con verduritas, Torrija caramelizada con helado, Pantxineta de crema y almendra... ¿Quién da más por 14 euros ??

JOSEMA AZPEITIA

JOXE MARI BODEGOIA: LA CUNA DEL BESUGO ORIOTARRA

Siempre hay un lugar donde comienzan las cosas. Los pintxos comenzaron, dicen, en el Casa Vallés de Reyes Católicos, el kalimotxo en el Puerto Viejo de Getxo, y el mundialmente conocido Besugo "al estilo Orio" u "Orioko estilora" empezó en este precioso establecimiento en el que **Joxe Mari Manterola comenzó en 1957 a asar los besugos en las parrillas que hasta la fecha se usaban casi exclusivamente para asar sardinas**. Joxe Mari era pescador y en aquella época los besugos abundaban de tal manera que casi se regalaban. Fue tal el acierto de Joxe Mari que pronto empezaron a florecer los asadores de besugos hasta el punto de que Orio se ha convertido en una villa de referencia gastronómica ineludible y hasta los japoneses saben qué es un besugo "a lo Orio".

Joxe Mari murió joven, demasiado joven, pero su recuerdo permanece imborrable en el asador que lleva su nombre y su imagen, ya que las fotografías y dibujos en las que aparece el fundador del negocio son incontables en el establecimiento, destacando el cuadro que preside el comedor principal, el mosaico que encontramos al fondo del bar y la fotografía en la que Manterola sigue asando besugos en la barra del bar. Las tres imágenes pueden verse en las fotografías de esta página. Además de recordar a propios y extraños la importancia que tuvo el avispado oriotarra, las imágenes dejan claro que **Joxe Mari sigue vivo, principalmente en la figura de su nieto, Mikel, que no sólo ha heredado la habilidad con las brasas sino incluso la apariencia del abuelo**. Miren si no la fotografía sobre estas líneas y niéguenlo si se atreven.

Joxe Mari Bodegoia ha evolucionado, qué duda cabe, y a lo que era el asador

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

original, que tan sólo ocupaba lo que hoy en día es el bar, se añadió con el tiempo el actual comedor principal, y más recientemente un nuevo comedor más reducido y recogido.

Pero **la oferta del restaurante sigue apostando de manera clara y decidida por la tradición, eso sí, tradición de gran calidad**, como nos demuestran a lo largo de nuestra visita Mikel y su padre **Andoni ("Antuán" para los amigos)**. La propuesta del asador Joxe Mari está encaminada a ofrecer unos entrantes de gran nivel que nos sirvan de aperitivo hasta que llegue lo más importante de la carta, ya sea un besugo, un rodaballo, una lubina, un cabrarroca o lo que haya tenido a bien traer la mar.

En nuestro caso, Mikel y Antuán nos hicieron disfrutar de lo lindo con unas gambas de Huelva inmaculadas, de gran sabor, hechas mínimamente a la plancha, porque si bien la evolución de la carta no ha sido muy grande, los tiempos de cocción y el punto del pescado sí han evolucionado, y en este restaurante no son ciegos a la evidencia. Las gambas estaban en ese exquisito estado entre crudo y hecho que hace que el marisco prácticamente se derrita en la boca.

Siguieron a las gambas unos suculentos txipirones en su tinta y a continuacion hizo su entrada su majestad el besugo. **Poco que decir y mucho que disfrutar sobre un pescado que, como no podía ser de otra forma, es bordado en este templo de la parrilla**. Desde el punto de cocción hasta el de sal, pasando por el aceite, los ajos justamente dorados... comer un besugo en el Joxe Mari es una experiencia que no debería perderse ningún amante de la buena mesa.

Como broche de oro al homenaje, pudimos degustar una excelente chuleta, quedando claro que no sólo el pescado se domina con maestría en la brasa de Joxe Mari. Y los postres, tradicionales, caseros, golosos... no hicieron sino terminar de redondear una comida ya de por sí perfecta.

JOXE MARI BODEGOIA
Herriko Enparantza (ORIO)
Tf: 943 830 032

JOSEMA AZPEITIA

ANDONI PABLO Y RAKEL CORCHERO: BAKALAO DEL BUENO

Los lectores avispados ya se habrán dado cuenta que en un lapso bastante corto de tiempo hemos repetido anfitrión en esta sección de Ondojan.com. De hecho, fue en enero de 2015 cuando publicamos el primer encuentro gastronómico con Andoni Pablo en la **Sociedad Bi Errota de Errenteria.** El caso es que Andoni, además de un exigente y sacrificado tratante de bacalao, es una persona generosa que disfruta cocinando para los amigos, y recientemente repitió el convite, sin ninguna intención de que lo hiciéramos público en la revista. Pero vista la calidad y espectacularidad de los platos que tuvo a bien servirnos, hemos decidido, como no, publicar el reportaje.

Además, en esta segunda ocasión se ha sumado al evento privado Raquel Corchero, la mujer de Andoni y su compañera de fatigas en el puesto que ambos gestionan en el Mercado de la Bretxa de Donostia, aunque el inicio del negocio, como su nombre indica, fue en el Mercado de Uranzu, de Irun, donde también gestionan un puesto dedicado a lo mismo, a la venta de bacalao de calidad, importado de las islas Faroe, y presenteado en todos los formatos habidos y por haber (lomos, kokotxas, desmigado, polvo, callos, carrilleras...)

Cocina de aprovechamiento

Al igual que hizo en la anterior ocasión con uno de los platos que elaboró para nosotros (cabezas de bacalao al pil-pil), Andoni y Rakel también se marcaron en esta ocasión dos platos de aprovechamiento. El primero, llamado **"potaje de vigilia"** es una combinación de garbanzos y bacalao que se tomaba los días de vigilia debido a la prohibición de comer carne impuesta por las instancias eclesiásticas. El bacalao, en este caso, sustituye a las habituales piezas de chorizo,

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

tocino, costilla... que suelen componer los "sacramentos" de los potajes convencionales. Además, el plato es de doble aprovechamiento, pues el bacalao que se utiliza en el mismo es de la parte de la cola de la bacalada, una zona llena de huesos que no es considerada, precisamente, una de las más nobles del pescado en cuestión, pero no por ello deja de ser una de las más sabrosas y el gusto que aporta al bacalao es más que evidente.

El segundo plato de aprovechamiento (más bien de semiaprovechamiento) es la **tarrina de bacalao**, elaborada principalmente con el cogote del filete, una parte del bacalao que encanta a Andoni y Rakel pero que al ser bastante irregular, no resulta especialmente atractiva para su clilentela, a pesar de ser también un prodigio de sabor. Esta pareja, además, convierte el plato en un bocado muy especial, ya que le añaden callos de bacalao, medallones de la zona de las carrileras, y unas kokotxas. Por eso hablamos más bien de semiaprovechamiento.

> TARRINA DE BACALAO

Ingredientes

Medallones o carrilleras de bacalao; Kokotxas de bacalao; Callos de bacalao, Cogote de filete de bacalao. Aceite de oliva; Ajo; Perejil.

Elaboración

Picar los ajos en rodajas, dorarlos en el aceite y retirarlos. Retirar la cazuela del fuego y dejar que se temple el aceite.

Colocar en la cazuela las kokoktxas, los callos y los medallones y moverlos circularmente para que suelten la gelatina y conformen un pil-pil.

Calentar el cogote 4 minutos a tope en el microondas y sacar lascas de los filetes del mismo.

Con la ayuda de un aro de cocina montar la tarrina empezando por los medallones, luego las kokotxas y, encima de todo, los callos. Terminar con unas pequeñas lascas del cogote y regar con el pil-pil.

Egilea / Autor:
Andoni Pablo
BACALAOS URANZU
Mercado de la Bretxa
DONOSTI-943 085 824
Mercado de Uranzu
IRUN-943 612 595

Además, no acabó ahí todo, ya que nuestros anfitriones hicieron preceder los platos comentados de varios **entrantes elaborados con bacalao ahumado**, que podemos ver en las fotografías a pie de la página anterior, y añadieron dos platos que no tienen nada que ver con el bacalao: unas **alcachofas a la catalana**, que se degustan arrancando y chupando las hojas una a una hasta llegar al tiemísimo corazón, y un **patorrillo o menudicos**, plato unido a las raíces maternas de Andoni, que nos llevan a la vecina Navarra. Como puede verse, no sólo de bacalao vive el hombre... ni el tratante de bacalao. Un señor festín en toda regla acompañado de un gran ambiente.

JOSEMA AZPEITIA

SIRIMIRI: LA CASQUERÍA SEGÚN RAÚL GONZÁLEZ

Hace unas semanas disfrutamos de una intensa velada en casa de un cocinero voluntarioso, generoso y accesible a partes iguales, **Raúl González Pavo**, chef commander del bar-restaurante Sirimiri, sito en el corazón de Ermua, zona fronteriza.

Raúl tuvo a bien abrirnos las puertas de su casa a un grupo de periodistas especializados en gastronomía, con el fin de darnos a degustar su **"menú casquero"**, como su nombre indica, un alarde de platos de casquería elaborados con diferentes técnicas, cocciones y presentaciones que el joven cocinero preparó de cara a ofrecerlo en unas Jornadas de Casquería a organizar en el bar.

El festín comenzó con unos **sesos rebozados** servidos en un cucurucho al estilo de las antiguas patatas fritas (foto 1), que nos hicieron presagiar una buena comida. Y no nos equivocamos.

Siguió a los sesos un **crêpe de txangurro y callos** (foto 2), un atrevido mar y montaña en el que tal vez el callo predominaba, pero el txangurro aportaba su personalidad. Un acompañamiento de pisto con un marcado sabor a apio ofrecía un interesante contraste.

Le siguió una **ensalada de granada acompañada de unas mollejas rebozadas con pan de ajo** (foto 3). Tal vez el plato menos remarcable pues las mollejas quedaban sepultadas en el rebozado, con lo que apenas aportaban sabor al conjunto. Un acierto la ensalada de granada aliñada con mostaza aunque el plato, como decimos, quedaba algo desestructurado. Seguro que Raúl le da un par de vueltas en aras de mejorarlo.

El siguiente plato volvió a retomar lo que el periodista **Igor Cubillo** definió como la línea ascendente del menú: Unas originales **crestas de gallo** (foto 4) justo cocinadas al dente y bañadas en un potente pil-pil, acompañamiento ideal para este producto que aporta por lo general más textura que sabor y que necesita siempre de complementos como esta salsa.

En este momento, el chef tuvo, además, la deferencia de darnos a probar algunos de los aceites que utiliza para aliñar las ensaladas o para elaborar las salsas, entre ellos un sorprendente aceite griego, Governor, elaborado con la hasta entonces desconocida para nosotros variedad Lianolia.

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

1

2

3

4

5

6

7

8

Antes de pasar a los postres, Raúl pretendió terminar el menú con el último plato de casquería: Unas **manitas de cerdo envueltas con jamón** y acompañadas de un original queso rallado (foto 5). Un plato suculento y fundente que de por sí y para el común de los mortales supondría un colofón extraordinario antes de pasar al postre.

Pero en ese momento se produjo una rebelión entre los asistentes, entre los que nos encontrábamos los responsables de **Ondojan.com**, el mencionado **Igor Cubillo** ("Lo que coma don Manuel"), **Mikel Otto** "Gastrolover" y el periodista de Onda Vasca **Sergio Errasti**. Nuestra curiosidad gastronómica y la gula que guía y dirige nuestros pasos nos hizo pedir más a Raúl, queríamos seguir disfrutando de su gelatinosa, pecaminosa, gozosa cocina casquera.

Ahí fue donde el Ermuatarra dio el do de pecho, pues tras el shock inicial, en menos de cinco minutos nos plantó en mesa otras dos maravillas de corte clásico: Una primorosa **oreja en salsa** (foto 7) y unos **riñones** (foto 6) cocinados en su punto ideal, tanto de tersura como de salsa y, por supuesto, de limpieza. Raúl demostró ante la adversidad su dominio de la casquería, vamos, que no le pillamos desprevenido ni mucho menos.

Finalmente dimos paso al postre y dimos cuenta de un original **yogur griego con aceite de arbequina** y una **torrija con miel** (foto 8) que además de limpiarnos la boca la dejó felizmente predispuesta para el café, que Raúl nos hizo acompañar de unas siempre bienvenidas copitas de un viejo Oporto.

En suma, una excelente comida que Raúl repetirá cuando organice las jornadas, al fantástico precio de **25 euros por comensal,** incluido el maridaje de los platos con los vinos blanco y tinto de **Añada Real, AR**, el Rioja oficial del Athletic de Bilbao para más señas.

Si alguien quiere disfrutar de este menú no tiene más que estar pendiente de la convocatoria de las jornadas de casquería. En cualquier caso, conociendo el carácter y la inquietud del cocinero, estamos seguros que si un grupito le tienta para preparar este menú o uno similar bajo reserva, Raúl no pondrá ninguna pega para ello siempre que le cuadren las fechas.

> SIRIMIRI

ERDIKO KALE, 11
ERMUA. TF: 943 17 64 03

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

IMANOL A. SALVADOR

NUEVOS AIRES EN GOIHERRI, UN REJUVENECIDO CLÁSICO LEGAZPIARRA

No podemos sino calificar como "muy interesante" el viraje (a mejor) que **Sylvain Pernet** está dando al mítico bar-restaurante Goiherri de Legazpi desde que el pasado 15 de octubre se hizo con sus riendas. Este francés, natural de Lyon, asentado entre nosotros tan largamente que es casi imposible adivinar su origen al hablar con él está modelando poco a poco la oferta de este emblemático local covirtiéndolo en un espacio muy personal, tanto en lo culinario como en lo estético.

Sylvain ha redecorado el establecimiento, simplificando la decoración y dotándole de una estética más actual, algo que se refleja, sobre todo, en la zona de barra y en la terraza, uno de los puntos que más quiere potenciar este joven chef, y que ha sido decorada con gran gusto con un gran mural instalado por Elena de Parapared. **La terraza está climatizada** para que la gente pueda disfrutar de la misma tanto en verano como en invierno.

Cuidados menús e inminente carta

Pasando a la popuesta culinaria, **Sylvain trabaja una cocina de producto completada con evidentes toques personales.** En Goiherri, principalmente se trabaja el **menú del día y los menús de fin de semana**, y ese es el apartado que más ha cuidado este cocinero. De hecho, aunque los platos cambian continuamente en los menús, Sylvain está teniendo en cuenta cuáles son los más demandados y los más alabados, y poco a poco está confeccionando una carta de platos fijos que complementará en breve a los menús. Así, propuestas como las que podemos ver en las fotografías -Ensalada de bacon, queso de cabra y mango; Secreto ibérico con pera y germinados; Manitas de cerdo deshuesadas con salsa de mostaza...- serán pronto platos habituales en la carta, al igual que las Alcachofas con almejas en salsa verde, el Risotto de hongos e Idiazabal, el Entrecot a la plancha con salsa de pimienta verde, el Rape asado con espuma de refrito, el Tiramisú casero, la Mousse de yogur con frutos rojos...

Variedad en vinos, pintxos y raciones

En cualquier caso, la oferta de Goiherri no se limita al comedor. En este bar siempre han tenido mucha importancia la barra y los **pintxos**, y Sylvain no lo quiere dejar de lado, más bien todo lo contrario. Así, desde primera hora de la mañana podemos degustar diferentes tortillas variadas, Rabas (los domingos) y **raciones** como Ensaladilla rusa, Txipirones en su tinta, Carrilleras en salsa, Callos caseros... que son servidos también como pintxo. Y en vinos también nos encontramos una bonita variedad, con **más de 25 referencias de todo tipo de denominaciones de origen**.

Comer de menú en Goierri nos costará 11 euros entre semana y 19 el finde, y cuenta también con menú infantil a 12 euros y 4 menús concertados entre 20 y 39 euros, unos precios excelentes vista la calidad de su propuesta culinaria.

GOIHERRI JATETXEA
Urtatza, 1- LEGAZPI. Tf: 943 08 94 26
Cierra: Lunes

La nueva tortilla del Bergara

Como una auténtica vedette, así fue presentada ante varios expertos y expertas en comunicación gastronómica la nueva tortilla de patatas del Bar Bergara de Gros. Hasta la fecha se servía de manera individual, cortada sobre su trocito de pan, en cubitos, a la manera clásica, y más cuajada. Pero los tiempos cambian y hoy se impone la tortilla jugosa, líquida, cortada en el momento de ser demandada y servida en plato. Era cuestión de tiempo que en este emblemático bar se hicieran eco de la tendencia actual. Una tortilla más a tener en cuenta. Muy en cuenta. **BAR BERGARA.** General Artetxe, 8 -esq. Bermingham- Gros (Donostia). Tf: 943 27 50 26

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.

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.

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 (lunes a viernes):** 12,50€ **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 27€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

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.

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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

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 tres años en el Ostatu de Zerain. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja....** Pero el fuerte de Rubiorena, es **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 *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Terrina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con sinfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día:** 14 euros. **Menú degustación:** 35€ **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes

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.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

BARRENKALE, 3
TF. 943 04 44 92
Facebook: Sirimiri Restaurante Jatetxea

La del Sirimiri es una original y fresca **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como bien lo define el inquieto cocinero Bergaratarra **Unai Agirre**, que junto con **Ainhoa Romero** dirige este veterano restaurante desde mayo de 2014, ofreciendo menú del día, bocadillos las noches de lunes a miércoles y un cuidado **menú especial los fines de semana** con platos como *Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100% (con tres quesos)...* Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus excelentes **bocadillos vegetales con verduras asadas,** sus marinados caseros, sus platos con semillas (cuscus, kinoa...), sus toques asiáticos, sus ensaladas (de pato, de ahumados...) o su adicitivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pintxo-pote, en el que además de la fórmula habitual, sortean cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen en el precio la bebida, el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

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.

SIRIMIRI

ERMUA

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

CASQUERÍA, TRADICIÓN
Y MODERNIDAD

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.

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

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de 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

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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

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.

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.

PATXIKU-ENEA

LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea**. Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, 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: *La chuleta de Patxikuenea seleccionada por cárnicas Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes 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. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.com

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches.** Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon; Txipirón 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

ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo *(Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...).* Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las **Ensaladas templadas** *(De langosta, de bacalao, de 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

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA
685 794 755 - 677 293 697

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CONCERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **arroces** que cada lunes incluye en su atractivo menú del día: *Paella marinera, Palla mixta, Paella de carne...* además de los arroces por encargo como el *Arroz con bogavante o con buey de mar.* Los toques mediterráneos también están presentes en sus cuidadas ensaladas. Además, su menú del día, que cambia todos los días, puede tomarse entero o como plato del día pudiéndose optar por el primer plato o el segundo. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 13€ **1/2 menú de primer plato:** 6,50€ **1/2 menú de segundo plato:** 8,50€ **Menús concertados para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Horario de comidas:** de 12:30 a 15:30 de Lunes a Sábados. **Cierra:** Domingos (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

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

ETXE-ZAHAR

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN DE XABIER ZAPIRAIN

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

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

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

Hotel Restaurante familiar situado **a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural**, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de 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.

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

KUKO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

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

ZEZILIONEA

OLABERRIA

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

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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

66

TOLOSA

M. J. IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37

PINTXOS, BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

Este mítico bar tolosarra situado en Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol, fue **inaugurado por Josefa Azpiroz y Javier Butrón el 6 del 6 de 1966.** No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra.** (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan la Tabla de ibéricos, Bacalao con tomate, Alitas de pollo, Patatas 66, Ensaladilla rusa, Ensalada templada, así como los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta.** Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **No cierra.**

AGUSTIN ENEA

TOLOSA

EUSKAL HERRIA PLAZA, 6
TEL. 943 65 00 67

COCINA TRADICIONAL
Y GRAN VARIEDAD DE PINTXOS

Imanol Kamio formado en el Txiki, bar dirigido por sus padres, Mertxe y Ángel, durante más de 40 años, dirige actualmente el Agustin - Enea, **uno de los bares con más solera de Tolosa, que cumplió 120 años en 2013**. La oferta de Agustin - Enea es clásica, aunque Imanol está introduciendo algunos platos combinados y bocadillos para rejuvenecer la carta. También se sirven menús concertados para grupos y **Alubiadas con todos sus sacramentos por encargo.** Entre las **especialidades de cocina** de este bar está la *Ensalada templada*, *Ensalada de queso de cabra*, *Entrecot de ternera joven*, *Merluza fresca al horno*, *Bacalao con tomate y pimientos*, *Revuelto de hongos*... en temporada, además, se sirven raciones y revueltos de zizas, kuletos, etc... En pintxos destaca la *Oreja de cerdo rebozada*, y otras especialidades como *Manitas de cerdo*, *Revuelto de hongos*, *Merluza a la romana*, *Kokotxa con patata panadera*, *Brocheta de txipirones*, *Tortilla de patatas*, etc. **Los jueves, se ofrece pint-**

BOTARRI

TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA

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

IRIARTE

ZIZURKIL

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

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

Izaskun 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

CARRETERA ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

BODAS EN UN ESCENARIO ESPECTACULAR

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

ALASKA

ZUMARRAGA

KALEBARREN, 8.
TEL. 943 03 47 93

CERVEZAS ARTESANAS E INTERNACIONALES Y HAMBURGUESAS

Toño Fernández y Edu Aparicio han revolucionado el mítico bar Alaska de Zumarraga, tanto a nivel de cocina como, de cerveza, convirtiendo este local en **una referencia para los amantes de la cebada y el lúpulo**, instalando **tres cañeros de cerveza artesana y dos grifos de cervezas internacionales**, Duvel y Weihenstephan, supuestamente la mejor cerveza de trigo del mercado. A partir de ahora, Alaska cuenta también con un **menú maridado con cerveza**, que cambia todas las semanas, al precio de 35 euros para dos personas (17,5 euros por cabeza) y que incluye dos platos y un postre, maridados con tres cervezas especiales. Aparte de los "menús cerveceros" y los cañeros, Toño y Edu han introducido **más de 80 referencias de cerveza en botella** y productos de cocina como la **Hamburguesa Alaska** (250 grs. de carne de ternera, foie, queso de cabra, jamón ibérico, y mermelada de manzana, servida en pan del caserío Berroeta), que está causando sensación.

BIDEZAR

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato 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

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la 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:** 20€+IVA. **Cierra:**Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

KORTA TABERNA

ZUMARRAGA

SAN GREGORIO, 20 (EITZA)
TEL. 943 72 27 86

COCINA DE TODA LA VIDA Y NUEVA LÍNEA DE PIZZAS Y HAMBURGUESAS

Desde 2011, **Mª Jose e Inés Rodríguez** dan vida a este centenario bar, auténtico punto de encuentro de los vecinos de Eitza. Inés y Marijo mantienen la **cocina tradicional y el trato cercano que se ha ofrecido siempre en este bar** con platos caseros como *Espárragos rellenos, Ajoarriero, Bacalao con salsa de piquillos, Txipirones, Rabo en salsa, Callos caseros, Albóndigas*... No deben dejarse sin probar las exitosas *Croquetas* ni los *Tigres*. Además del menú y carta, podemos optar por una buena selección de **pintxos, bocadillos, cazuelitas y platos combinados,** a los que ahora han sumado una **nueva línea de PIZZAS (De 4 quesos, de Jamón y queso, de Salami, aceitunas negras y albahaca...) y una variedad de Sandwiches y HAMBURGUESAS CASERAS**. Además, se preparan **menús concertados para grupos** según presupuesto. **Menú del día:** 10€ (café incluido) **Carta:**

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Iker y Xabier Zabaleta llevan ya 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** *(Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...)*, acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa 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, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!

Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua e Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta, Callos de bacalao, Arroz steward con txipiron-Maiden, Vieira asada con 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 Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones. **Carta:** 35-40€. **Menú Indochina:** 30€ (bebidas aparte) **Menú Colonial:** 38€ (bebidas aparte) **Tarjetas:** Todas. Parking Easo justo bajo el establecimiento. No cierra. **www.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 Tarrio 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

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

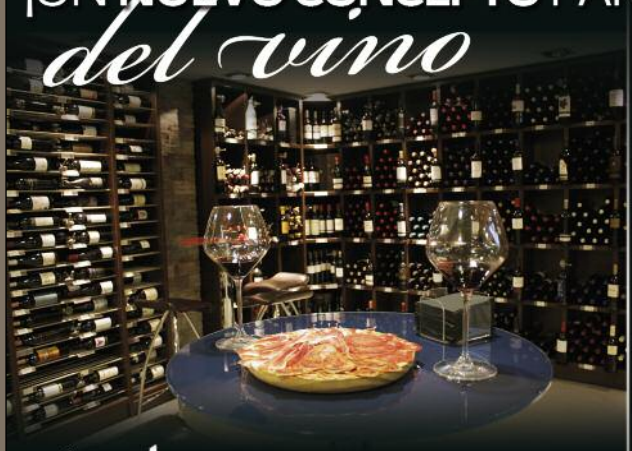
DONOSTIA

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.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES del vino



¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas.**

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

Lukas gourmet

LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

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.es

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 *Alcachofa confitada, deshojada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura, praliné de almendras y ósmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* 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:** 65-70€. **Menú degustación:** 99€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

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.

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.

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 tradicionales como *Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha, Menestra de verdura, Revuelto de kokotxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación, Cordero asado por encargo y Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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

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, Entrecot de atún rojo....* 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

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

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. 31 de Agosto, 31. 650135373
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. Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio. Pza. Constitución. 943 428104
Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399
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. Pº Mons, 28. 943 281424
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. Igara bidea, 19. 943 983141
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 Basería -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. Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304
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. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
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. Peña y Goñi, 3. 943 011380
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. Boulevard, 9. 943 422114
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 Lilí, 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. Áldamar, 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.
Drinka. Matia, 50 -Antiguo-. 943 212101
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibartarra. 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. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/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
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601
Guardaplata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

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 Pío 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

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñausti. Pol. Zuatzu, 4 -Errotaburu-. 943 313933
Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iratxo Hamburguesería. S. Juan, 9 . 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10, Zubieta. 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irrintz. Pescadería, 12, 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iturrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

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

Itxaropena. Embeltrán, 16 . 943 424576
Itxasalde Asador. Atotxarreka, 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. Puerto, 14. 943 420180
Juantxo. Enbeltran, 6. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonje. Padre Orkolaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
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. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

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. Pza. Gorgatxo, 1. 943 228133
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 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. Pº Oriamendi, 14-. 943 311570
Mandarín Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699
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
Martínez. 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 Ulía, 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 Ulía, 193 (Monte Ulia). 943 27 27 07

Monpas Cervecería. Sagüés. 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munto. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia lau. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubieta, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinburi, 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. General Artetxe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 572680
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. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
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 Alegorrieta 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
Sidrería Ameztí. Ameztí 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
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
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 Chilliida, 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
Matía, 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. Pío 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

GIPUZKOAN NON JAN?

UREPEL
Clásico imprescindible de la Parte Vieja
Pº Salamanca, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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
Via Fora!. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989
Vidaurre. Iparragirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina. Vitoria-Gartéiz,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. Larraitz auzoa, 35. 943 506903

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 Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martin 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. Bª 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
Buenueno. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maalako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Gazagartza 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. Poligono 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
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 Oialume, 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
Menditxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olarbide 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. Aizpurutxo auzoa. 943 852630
Joseba. Áizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
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. Txerloia auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPEITIA
Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. 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 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatua. Bº Izarraizpe, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arregi, 19. 943 026856
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
Goiernaldea. 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 Mía 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 Martín, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9. 943 761845
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. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI
Cocina personal con toque internacional
Barrenkale, 3. 943 04 44 92

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. Itxaspe 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. Egogain, 7, 17. 943 206753
Birjiñape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arragueta, 4. 943 121650
Fotxtter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arrageta , 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Gurbil. Isasi, 1. 943 201152
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
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. José Antonio Iturrioz, 1. 943 567036
Orbe. Políg. 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. María Lezo, 1. 943 516104
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. K. Mitxelena, 4. 943 002468
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. Viteri, 26. 943 511081
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. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Iztieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalbide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraíso. Santxoenea, 4. 943 527193
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. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Políg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fandería. 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875
Zamalbide. Bº Zamalbide, z/g. 943 519001
Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

// 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. Lucía. 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. Askizu. 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. Nagusia, 9. 943 140113
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. Zapa, 8. 943 331506
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
Eizmendi 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
Garín. 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
Iruntxi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Itxasburu Sidrería. Osinaga . 943 556879
Iturralde. Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izarre. Políg. 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. Nagusia, 15. 943 336699
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. Orkolaga, 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 Basarritar, 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. Hiquer bidea, 6. 943 642712
Ballestanea. Arkoll-Santiago , 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364
Beko-Errota. Jaizubia. 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Gualadupe. 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 Gualadupe. 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
Hiruzta. 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
Guardi. Guardi polígonoa. 943 801918
Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIETA

Begiristain Sidrería. Caserío Iturriotz. 943 652837
Ostatua. San Lorenzo, 7. 943 655892

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 Üztapide, 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. Polígono Soroxarta, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letxunborro, 91. 943 637377
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 Üztapide, 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 Murgía, 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. Gabiria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba. 943 639639
Irungo Atseginña. 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. Üztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzukaitz, 1. 943 626561
La Bellotta. C.C. Txingudi. 943 625330
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. Fuenterrabía, 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 Sidrería. Gabiria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokoitz, 19. 943 631914
Novoa. Polígono Soroxarta, 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 Ensanche. 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. Fueros, 2. 943 621954
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. Eihera, 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. Fuenterrabía, 8. 943 619317
Vitoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbezko Errota, 5. 943 117992
Waumna´s. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zaisa. Área 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 Sidrería. Mardari. 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar. 943 199056
Urberu Sidrería. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cervecería. Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largoenea, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 362709
Buggy Hamburguesería. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607

EPEL

La mejor oreja del mundo mundial
Goikale, 1. 943 36 27 01

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 Sidrería. Camino Illarratxueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Uistin, 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 Sidrería. 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. Uhaitz, 1. 943 882485

// LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri. Legazpiko Industrialdea. 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa. 943 733622

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Latxartegi, 10. 943 731457
Katilu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Latxartegi. Latxartegi, 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 Cafetería. Plazaola, 10. 943 733375

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

// LEGORRETA

Aulia Sidrería. 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 Sidrería. 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. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elías 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 Sidrería. 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. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// 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 Sidreria. 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. Zelaimusu-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Iturrita Bidea, 2. 943 491194
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
Pikoketa. 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 Iturriotz). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Hotel Castillo. Ctra. Madrid-Irun 943 881958
Gartxo. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
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. Otaduí 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 Sidrería. 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. Martín, 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 Cafetería. 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. Martín, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixarlo Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza. 943 835398

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
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 -Trinkerpe-. 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. Arraulariien, 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
Juanbo. 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
Pibxitxulo. 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. Beotibar, 5. 943 245469
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. Plaza Berria, 6. 943 674913

Iratxo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaroz, 10. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidrería. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarpe. Oria, 6. 943 655757
Jokel. Martin José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva.. 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
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 Alliri, 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. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiën '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. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Etxaburu. Ctra. Sta.Barbara. 943 722277
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. Iparragirre, 10. 943 721465
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
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. Ipar Kalea, 8. 943 010546
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. Egaña Kalea, 13. 943 021638
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. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. 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. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santuiturri plaza, 3. 943 890138

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. María Otaño, 5. 943 691893

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

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

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

// ZUMAIA

Algorri Sidrería. 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. Estaziokj, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munioso. Ctra. Gl-2633, km 7. -Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaia. 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa. 943 143370
Ttakun. Izustarri, 3. 943 865289
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. Soraluze, 3. 943 252906

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 cada 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

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

ESPE: PRIMAVERA, TIEMPO DE DISFRUTAR DEL VERDEL

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

En Pescadería Espe queremos resaltar este mes, abril, como **el mes de la antxoa**. Nuestros puertos y nuestras cocinas se llenan del pequeño pez y toca disfrutar de ello. Animamos a todo el que se acerque a nuestra pescadería a consumir este pescado sin igual y a que nos cuente cómo cocinarlo o que nos pregunte por recetas, trucos y mañas para realzar aun más sus virtudes gastronómicas. Eso es cocina, es tradición, es cultura y orgullo de un pueblo, que en el Mercado, en el roce de cada día, es como más se transmite... Antxoa freskueee!!!

Pescadería Espe abre **de martes a sábado** de 8 a 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.

VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas 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, siguiendo la estela de Manu, 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

CARNICERÍA OIARBIDE (ZEGAMA): CARNE CRIADA EN CASA Y PRODUCTOS DE ELABORACIÓN PROPIA

La **cane de ternera criada en su propio caserío o en los caseríos de los alrededores** es la gran especialidad de esta carnicería, dirigida desde septiembre de 2015 por los primos altsasuarras **Patxi Arangiz Oiarbide y Beñat Goikoetxea**, que dan mucha importancia a los productos naturales del país y la calidad del género.

Embutidos caseros y jamón de York natural

De hecho, los productos caseros son los más interesantes de este establecimiento, destacando la **txistorra y el chorizo de elaboración propia**, las hamburguesas caseras y las originales salchichas caseras de ternera. Hay que subrayar también la calidad del **jamón de York, totalmente casero**. Para ello, Patxi y Beñat adquieren patas de cerdo en crudo y las envían a Ibarra, donde son cocidas y convertidas en el embutido que despachan en la carnicería Oiarbide (ver foto). El resultado es un jamón de York natural, sin gluten, lactosa, u otros productos que contienen los jamones industriales, y con un sabor fuera de serie.

Igualmente naturales son muchos de los **productos precocinados** que se venden en la carnicería tales como la Ensaladilla rusa, los pimientos rojos rellenos de carne, las croquetas...

Despiece de animales

Patxi y Beñat, con más de 4 años de experiencia como carniceros en lugares como Urdiain, Gasteiz o Iruña se han asentado en Goierri donde, además de su establecimiento, ofrecen sus servicios acudiendo a los caseríos a despiezar cerdos o teneras.

En su carnicería, asimismo, ofrecen otra serie de productos como buena paletilla ibérica, morcillas de Deba, platos precocinados, conservas, vinos, sidras y pan del día traído directamente de Altsasu.

Oiarbide harategia abre de lunes a viernes de 9 a 13 y de 17 a 20 h, así como los sábados por la mañana.

OIARBIDE HARATEGIA
Andraitz Kalea, 3 - ZEGAMA.
Tf: 943 80 16 80

PLACERES GASTRONÓMICOS

BACALAOS URANZU: ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, PUESTO 2 - DONOSTIA - TF. 943 10 78 08 / MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, 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**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras** de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **bacalaosuranzu.blogspot.com**

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

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...

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

bainugela berritu nahi?

¿quieres reformar el baño?

c/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200 (Gipuzkoa) - Tel-Fax: 943 88 76 40 - Movil: 677 577 339
E-mail:info@baireformas.com - Web: www.baireformas.com