



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante





15

urte

4	+	9	+	2
+		+		+
3	+	5	+	7
+		+		+
8	+	1	+	6

15 ES LA CONSTANTE DE UN CUADRADO MÁGICO DE 3×3
... Y LOS AÑOS QUE CUMPLE **ACVMULTIMEDIA**.



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzia** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 7
 - El Nuevo Rocanrol (Igor Cubillo) 7
 - Di... vinos (Manu Méndez) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
- > **jakitea** elkartea
 - Mikel Uriá (Azpeitia) 12
- > **azalean** en portada
 - Martínez (Ordizia) 14
- > **euskadi** gastronomika
 - Llanada Alavesa 16
- > **grandes mesas de** euskal herria
 - Hélène Darroze (Hotel M^a Cristina, Donostia) 18
- > **pilpilean** aldente
 - Campeonato de quesos de Ordizia 22
 - Zezilionea: rozando el cielo 24
 - Basque Culinary World Prize 26
 - Aimarez: La fuerza de una familia 27
 - Burbujas en La Unión Artesana 28
 - Gure Etxea: La casa de todos 32
 - Homenaje a Busca Isusi (II) 33
- > **kartara** alacarta
 - Teresatxo (Lorea) 30
- > **jatex** gida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzkoan** nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 55
- > **placere** s gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

“Los callos caseros del Martínez” (Martínez, ORDIZIA). Receta en pág. 15

// La familia crece

Tiempos nuevos... nuevas caras. Ondojan.com se acerca, poco a poco, a su número 150 y nuestras páginas van adquiriendo nuevos contenidos. El mes pasado comenzamos con la sección *Grandes Mesas de Euskal Herria*, y en este ejemplar acogemos a dos grandes referencias del periodismo gastronómico actual: el eibarrés afincado en Gasteiz **Aitor Buendía** y el bilbaíno **Igor Cubillo**. Aitor Buendía ejerce como conductor del programa **La Ruta Slow** en Radio Euskadi y Radio Vitoria, que todas las semanas repasa la actualidad gastronómica de Euskal Herria haciendo especial hincapié en las noticias que siguen la filosofía de los movimientos Slow Food y Km. 0. Igor Cubillo, por su parte, es el ideólogo, alma máter y principal responsable de la web gastronómica www.loquecomadonmanuel.com, una página ácida e incisiva que desgana a diario y desde un punto de vista crítico y mordaz la actualidad gastronómica de nuestros contornos. Ambos son jóvenes, entusiastas y poseedores de dos cualidades que cuesta encontrar en este gremio: honradez y humildad. Ongi Etorriak !!



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

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

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

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

#145

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 73 15 83 // E-mail: josema@zumedioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Inanol A. Salvador //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía e Igor Cubillo.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inligo Exentile (tel.: 635 74 46 57)



UNA GRASA MUY FINOLIS

Hoy en día la panceta y la papada de cerdo es muy apreciada tanto por la gente fina como por los cocineros de mayor rango. En una glosa de uno de los picas más encantadores, sencillos y a la vez sugerentes de la factoría **Arzak**, en concreto el denominado cristal de tocino con kokotxas y fresas, el ya mítico cocinero del alto de Miracruz donostiarra nos decía muy atinadamente que "en medio de tantos productos exóticos, curiosos y sorprendentes, también podemos hablar de alimentos ancestrales que la cocina más vanguardista no solo no desprecia, sino que los aprovecha aplicando novedosas técnicas y los adapta con imaginación y delicadeza a los gustos de hoy. El tocino es uno de ellos y más aun en su máxima expresión si procede esta carne grasa del cerdo ibérico". La pasión por el tocino y los torreznos, que son los trozos de tocino fritos y crocantes, tiene en España una gran tradición desde tiempos inmemoriales, si bien el cerdo era un animal prohibido entre árabes y judíos, tal como señalaba el refrán: "El tocino tiene muchos enemigos, desde los moros hasta la gente fina". El tocino o panceta proviene de los lados grasos del cerdo, pero el de la papada viene justamente de su cara. Éste tiene más grasa que el tocino de otras partes, pero es más delicada y de textura melosa cuando se hace a baja temperatura durante largas horas. Hoy día frente a lo que decía el aserto tradicional, la panceta y la papada de cerdo lo aprecian tanto la gente fina como los cocineros de más ringo rango, cercanos o lejanos.

Se conocen inolvidables platos con panceta, entre los que destacamos el ofrecido en el restaurante donostiarra de fusión vasco japonesa Txubillo. Dirigido por el cocinero **Hitoshi Karube** y su compañera **Akari Yoshida**, preparan un plato denominado ButaNoKakuni, que tras largas horas de cocción se funden deliciosamente la carne magra y la grasa. Una receta de panceta similar, succulenta y melosa también es la del emergente bar Zazpi donostiarra hecha con maestría por el chef tan joven como experto **Paul Arrillaga**. Por no citar el etéreo y traslúcido, como un velo de novia, ravioli de panceta que cubija una chorreante yema junto a tersos hongos y sobre un sutil puré de patata del refinado restaurante Agorregi de Donostia de **Gorka Arzelus** y **Beatriz Bengoechea**. Más de moda aun está el concurso de la papada de cerdo. Tal vez en cabeza del hipotético ránking en este terreno se encuentre el

JUAN MARI ARZAK DECÍA MUY ATINADAMENTE QUE "EN MEDIO DE TANTOS PRODUCTOS EXÓTICOS, CURIOSOS Y SORPRENDENTES, PODEMOS HABLAR DE ALIMENTOS ANCESTRALES QUE LA COCINA MÁS VANGUARDISTA NO SÓLO NO DESPRECIA, SINO QUE LOS APROVECHA Y LOS ADAPTA A LOS GUSTOS DE HOY. EL TOCINO ES UNO DE ELLOS

memorable Butakaku Glaseado con algas del chef **Gorka Txapartegi** del Alameda de Hondarribia. Se trata de un taco grueso de papada de raza autóctona de cerdo euskal txerri, de color gris y pezuña negra, más fino que el cerdo blanco. La denominación del plato evoca ya a su técnica japonesa, algo que tanto ha influido en este cocinero sin perder para nada las raíces. Para elaborar su butakaku se somete a la papada a variados procesos, como el primordial de la cocción envasada al vacío y a baja temperatura durante horas, aliñada fundamentalmente con salsa de soja, sake, azúcar, alga kombu y jengibre. Después emplata la papada glaseada con su oriental jugo, escotada de frutos secos triturados y daditos de manzana salteados.

No podemos renunciar a otras joyitas de ensueño como la papada curada de cerdo, caramelo de soja y vinagreta de cítricos, obra de **Hilario Arbelaitz** del Zuberoa oiartzuarra; o la ostra atemperada en ravioli de papada ibérica, crema de coliflor, caldo de cigalas y aceite de piel de limón del Casa Urola de Donostia con el sello del producto estelar de **Pablo Loureiro Rodil**. Así mismo, adentrándonos en el Viejo Reino existen numerosos ejemplos, como las alcachofas de Tudela a la plancha con papada de Pío Negro y ajetes tiernos del Tubal de Tafalla, plato redondeado por las hábiles manos de **Nicolás Ramírez**; la papada de cerdo ibérico, chipirón a la plancha y aceite de frutos secos del Europa de Iruña, ejecutada por **Pilar Idoate**; y las navajas con papada, romero y limón del siempre puntero **Koldo Rodero**, también de la capital navarra.

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

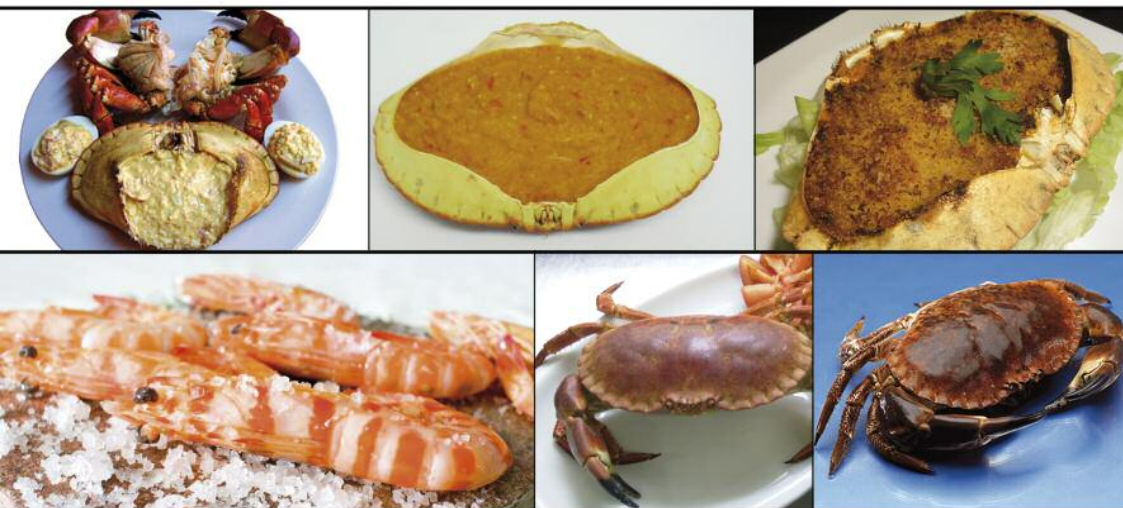
CAZA MAYOR Y MENOR

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



HOSTELERÍA Y TURISMO

Que **Donostia** tiene un sabor especial, ya lo sabemos todos. Pocas ciudades en el mundo reúnen los atractivos que posee nuestra **Bella Easo**. La calidad de vida de sus habitantes, de manera general, puede calificarse de muy buena. Resulta cómoda, ni excesivamente grande ni demasiado pequeña. Luminosa, con casas que generalmente no superan los seis o siete pisos de altura, aceras anchas, bien diseñada arquitectónicamente, limpia, muy cuidada a rasgos generales. El mar aporta esa amplitud necesaria para una buena salud mental, con rincones donde puedes escuchar a solas el sonido de las olas y tres playas

urbanas por las que caminar relajadamente por la orilla o darte un chapuzón en momentos de agobio. No son pocos tampoco los parques o zonas verdes de la ciudad donde poder expansionarse, sirvan como ejemplos **Kristina Enea** o **Urgull**. Podríamos decir, de manera general, que sus habitantes resultan amables, atentos, tranquilos y siempre con buen talante para ayudar al que lo requiera. El comercio es uno de los motores de la ciudad, con una actividad intensa en casi todos los barrios, generando movimiento, ambiente, vida. Los mercados de **Gros**, **Bretxa** y **San Martín**, son buenos ejemplos de ésta actividad y de la importancia de la gastronomía en nuestra tierra. Visualmente es francamente bonita, con un buen equilibrio entre construcciones clásicas y modernas, entre tradición y vanguardia. La movilidad ha mejorado muchísimo en los últimos años, se han incorporado numerosos bidegorris para el uso de la bicicleta, se ha mejorado el transporte público, se han reestructurado las entradas y salidas de la ciudad y por fin se ha construido una estación de autobuses acorde a las necesidades. En un futuro cercano llegará el **TAV** a Donostia y tendremos un metro adaptado a las singularidades de la ciudad.

Desde el punto de vista cultural, resulta también una ciudad activa e interesante. **Zinemaldia**, **Jazzaldia** o La **Quincena Musical**, con gran reconocimiento internacional, son algunos de los ejemplos más significativos.



Gastronómicamente hablando, somos una referencia en el mundo. Cualquier amante de la gastronomía tiene como uno de sus objetivos visitar nuestra ciudad, recorrer los bares de pinchos, ir a los restaurantes más representativos y, en definitiva, empaparse de la cultura gastronómica local.

Pues bien, después de decir todo esto, ¿a quién le extraña que Donosti bata récord de visitantes año tras año? El turismo se ha convertido en una fuente importantísima de ingresos para la ciudad, algo que hace unos pocos años no habiéramos podido imaginar.

Es por esto que, debemos ser conscientes de lo importante que resulta para todos nosotros cuidar ésta entrada de turistas que, además, suelen venir con el bolsillo más generoso de lo que estamos acostumbrados a ver.

Digo esto por la preocupación que me ha surgido tras escuchar de diversas fuentes, con respecto a algunos bares de la **Parte Vieja**, ciertas actitudes inapropiadas hacia los foráneos, engaños que sistemáticamente se producen con respecto a los precios y a la calidad de los productos.

Estas acciones deberían ser denunciadas, por todo aquel que, siendo local o foráneo, aprecie indicios de engaño o abuso por parte del hostelero.

Del mismo modo pienso que el cliente, sobre todo el donostiarra, debe ser mucho más crítico y selectivo con lo que un bar o restaurante le ofrece: servicio, simpatía, calidad del producto y un tratamiento adecuado del vino. Siendo éste exigente con el hostelero, conseguiremos un mayor esfuerzo por parte de estos y una cierta garantía para que se alargue lo máximo en el tiempo éste excelente momento turístico que vive nuestra querida Donostia.

Salud!

@alai gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



LA RUTA SLOW

AITOR BUENDÍA
Eibarrés, Vitoria-Gasteiz
Comunicación y Slow Food
www.blogseitb.com/larutaslow



EL NUEVO ROCANROL

IGOR CUBILLO
Periodista,
economista, equilibrista
<http://loquecomadonmanuel.com>



SLOW FOOD: ASÍ EMPEZÓ TODO

Vamos a jugar un poco con la imaginación. Pensemos en uno de esos pueblos que hemos visitado estas pasadas vacaciones donde disfrutamos de un menú sencillo, auténtico, con producto de la zona. Pensando en ese local donde nos sentamos a comer, seguro que nos viene el recuerdo de los olores, sabores, la impresión de estar disfrutando de algo genuino, honesto, que sólo puedes disfrutarlo ahí y en pocos lugares más.

Lo bueno de este “garito” es que es familiar, casero, que las gentes del pueblo acuden a tomarse un vino, a charlar, a tomarse unas raciones... Y ahora,

pensemos que de buenas a primeras se instalan en esta localidad un par de multinaciones de la alimentación, de esas que regalan coronas para bikis, te ponen la hamburguesa en una cajita de cartón y tienen bebidas carbonatadas con pajitas a mogollón. Con unos precios irrisorios y un marketing brutal... las vecinas y vecinos del pueblo empiezan a acudir a conocer los “nuevos” vecinos. Atraídos por ese becerro de oro, empiezan a dejar de lado los “garitos” de los que hablaba al principio. Dejan de ir, de almorzar, de parlamentar... y la familia de estos establecimientos, imposibilitados de poder competir con las grandes multinaciones, acaban echando la persiana. Adiós a toda una tradición familiar, a esas raciones, a esos menús, a esos olores... a esos platos únicos, auténticos, caseros.

Fue el caso de Bra (Italia) a finales de la década de los años 80. Allí por entonces, un periodista local de nombre **Carlo Petrini**, decidió que no podía quedarse de brazos cruzados. Que había que defender la soberanía alimentaria de ese pueblo. Y frente a ese “fast food” imperante, propició justo lo contrario: “Slow Food”. Así, de esta sencilla a la vez que compleja situación, se inició este movimiento internacional que aglutina a más de 100.000 miembros en todo el mundo.

Cada semana tratamos de aportar nuestro granito de arena con el programa “La Ruta Slow” en Radio Euskadi y Radio Vitoria. Y la verdad; es un placer, a la vez que un deber, dirigirte a tu audiencia en defensa de nuestra biodiversidad agrícola y tradiciones gastronómicas. #AmaLur

Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastronweb!

LLAMEN A LA POLICÍA (A LA GASTRONÓMICA)

¿Recuerdan esa escena de la película ‘Airbag’ en la que el inefable **Karlos Arguiñano** se juega una millonada a la ‘tortilla rusa’? Se sirven cinco y cuatro de ellas contienen cicuta verde (amanita phalloides) suficiente para mandar al cementerio a cuantos se alojarán este fin de semana en su hotel. Recientemente la repasaba con un amigo y éste me dijo, enraciando el encantador perfume del séptimo arte con la hediondez de la cruda realidad: “Cuchillo, la tortilla rusa es ésa que te regalan en los bares a las once de la noche, jugosita como a ti te gusta, después de un día entero haciendo amigos en la barra, sin ninguna protección ni medida de conservación”. Sglubs. A botepronto alabé la rima y no contuve la carcajada, pero pronto me asusté (“pues va a tener razón el agua-

fiestas”) y contemplé la descrita como situación idónea para llamar a la Policía Gastronómica que más de una vez he invocado con colegas del ramo.

Y es que, ¿quién nos protege de los desmanes de

la hostelería, salvo que medie salmonela? Para empezar con buen pie la Legislatura, el nuevo Ejecutivo hará bien al poner en valor la salud de votantes, contribuyentes y allegados, y plantearse la creación de una Su-kaltzaintza en condiciones, un cuerpo de élite culinaria al que recurrir si nos arriman unos calamares “recién pescados” con olor a amoníaco. O unos precios sin el IVA incluido. O cuando llamen buey a la sabrosa vaca, en extraño ejercicio de travestismo. O nos cobran cuatro o cinco euros por una caña de cerveza industrial mal tirada. O en cocina sufren un delirio de abstracción armados con el biberón de reducción de Módena. O anuncian “de almadraba” el atún pescado con distinta arte, “de Navarra” ese espárrago viajero, y “de Gemika” el pimiento plantado en otra parte. O nos ofrecen un plato para llenarlo de banderillas sin fundamento alguno. O, lo dicho, se dejan languidecer, resecar y fermentar durante horas pintos sin rotación.

¿Y qué me dicen de esas sidrerías vascas que sirven queso de vete a saber dónde, por ahorrar unos céntimos? ¡A mí la Policía Gastronómica!



Encuentra más artículos de **Igor Cubillo** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de **Igor Cubillo** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

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



LOS FALSOS MITOS DEL CAFÉ (II)



Las personas que padecen presión arterial alta no deben tomar café?

Trata de una afirmación que, en sentido estricto, carece de rigor. El café no tiene contraindicaciones formales respecto a la hipertensión arterial, si verdad que en primer un primer momento (muy breve) sube de poco la presión sanguínea, pero ese mismo efecto termina en seguida teniendo un efecto muy breve en nuestro organismo.

La cafeína crea adicción?

Mucha gente dice "ser adicta" a la cafeína. No crea adicción, pero sin dudas si dejamos de tomar café de forma repentina podemos sufrir hemicráneas o somnolencia.

La cafeína aumenta el riesgo de sufrir enfermedades cardíacas?

Numerosos estudios realizados a gran escala revelan que el consumo de cafeína no aumenta el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Es recomendable que las personas con la tensión alta consulten con su médico.

El café combate el dolor de cabeza?

La cafeína tiene un efecto vasoconstrictor, de ahí que pueda disminuir o aliviar el dolor. De hecho, algunos analgésicos contienen cafeína.

Un café largo tiene menos cafeína de un espresso ?

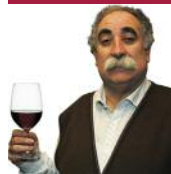
Más agua atraviesa el café durante la infusión más cafeína tendrá nuestra taza, un café corto siempre tendrá menos cafeína de un café largo.

Un café cortado con leche tiene menos cafeína?

El contenido de cafeína presente en una taza de café en el momento en el cual se acaba la extracción del mismo se quedara igual, aunque cortamos el mismo con leche o también si le añadimos azúcar, hay personas que piensan que el cafeína se diluya y desaparezca, pero es fundamental saber que la cafeína que extraemos se queda en la taza.

DI... VINOS

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



PLANOTS 2010 (D.O. PRIORAT)

En pleno Priorato, en la localidad de Porrera, con una población de casi 500 habitantes, se encuentra situada esta pequeña bodega, fundada en 1814, momento de esplendor del Priorato por el ataque de la filoxera a otras zonas vitivinícolas de Europa. Durante ocho generaciones, la familia de **Joan Sangenis** ha venido fabricando vino a granel desde la bodega familiar de Cal Pla, usada para tal fin desde 1814, según documentación histórica. Una vez finalizó los estudios de enología en 1996, Joan Sangenis probó a ampliar el negocio familiar introduciendo el embotellado del producto y una maquinaria más moderna, lo que permitió una mayor competitividad y la obtención de la DOQ Priorat durante el mismo año.



Pese a las adversidades de la vida en el campo de Porrera (sin olvidar la plaga de filoxera que arrasó propiedades enteras durante el siglo XIX), la familia de Joan ha conseguido producir vinos de forma continuada a lo largo de dos siglos.

Las cepas están plantadas a una altitud entre los 300 y 700 metros sobre un terreno de pizarra (licorella) que transmite buena mineralidad a los vinos. Son cepas viejas que rondan el siglo de vida. En esta última etapa cuyo inicio se sitúa en el año 1998 la bodega apuesta por un modelo de elaboración de estilo borgoñón, con fermentación de los mostos en la propia bodega, en el caso de algunos blancos.

Planots tinto está elaborado con gamacha y cariñena (cepas de más de cien años) y envejecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés de las cepas plantadas por el abuelo de Joan Sangenis hace ya un siglo, justo después de la última plaga de filoxera. Su nariz compleja de frutas rojas con mineral de pizarra lo hace distinto a los otros vinos de la familia, debido al cultivo de la vid en un suelo más rico en cuarzo. Esta mineralidad impregna todo el cuerpo y no se abandona hasta el final de la boca. Un Priorato digno de admiración, exquisito y elegante, con un buen potencial de guarda pero ante el cual es difícil resistirse.

Este vino es el complemento perfecto para carne de buey, caza mayor, civet, cordero a la parrilla, quesos curados, jabalí...

Su precio aproximado en tienda especializada es de 65 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastroneb!

BURP...!

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



DESEMBARCO A BERLÍN

Parece el título de una película en blanco y negro, cuando los americanos fueron a pelear a Alemania. Y la historia que viene a continuación no va muy mal desen-caminada.

Stone Brewery, conocida mundialmente como la cerveza de la gárgola. Nació en San Diego (California) en **1996**, (este año han celebrado el 20 aniversario). La fundaron **Greg Koch** (CEO) y **Steve Wagner** (Presidente y Maestro Cervecerero).

Al principio comenzaron como toda mini empresa, 2 trabajadores y muchas deudas.

También tenían el inconveniente de que **no encontraban un distribuidor** que les quisiera, ya que la marca no era conocida, así que no les quedó otra que comprar una furgoneta y empezar a auto-distribuir sus cervezas. Hoy la empresa de distribución es conocida mundialmente como (Stone Distributing Co), además de sus cervezas, también venden otras **35 marcas de cerveza estadounidense**.

En **2006** abrieron el primero de sus cuatro bistrós-restaurantes, en Escondido

(California). Luego en **2012** duplicaron su capacidad de producción y empezaron así una nueva era de expansión mundial.

Así que en **2016** aterrizan en **Berlín**, después de mirar más de 130 locales en nueve países europeos distintos.

Deciden que el mejor emplazamiento es una **antigua fábrica de gas**, de más de 5.000 m² del cual 3.000 m² están habilitados con zonas ajardinadas, mesas estilo merendero, gran cocina y más de **30 grifos de cerveza artesana**. En los otros 2.000 m² podemos encontrar la monstruosa **sala de cocción de 10.000 litros** de producción por lote, y otra de 1.000 litros para hacer pruebas.



¡Ya sabéis!, si vais a Berlín tenéis visita obligada a este nuevo templo de la cerveza nacida en Estados Unidos.

Recomendamos la clásica **Stone IPA**, elaborada con los lúpulos Centennial, Chinook y Columbus, sus 77 IBU's se notan en el paladar, pero también es una cerveza muy aromática, que recuerda a cítricos y fruta tropical.

Y para finalizar bien una comilona, la **Stone Smoked Porter**, una cerveza muy completa, justa en aromas a café y sabor a cacao, con un final ahumado muy característico.

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

ZARAUTZ
BEER COMPANY

Dasta ezazu gure artisau garagardoa
Edan bertakoa

f  zarautzbeer.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

ARAMA

- ☑ Aramako Ostata. 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
- ☑ Rubiorenna 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
- Mat. Gorrotxategi. 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
- Kixkurgene 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

Urbitate 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

ATERPETXEA

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 Elkarte www.bareak.eu
- Julki Gozotegia 943 88 82 37
- Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

- Ordizian Elkarte 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



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konprometzearen ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parquetxesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 18 03 35 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parquetxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 06 37. www.parquetxesarea.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 Ali-*

mentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eu
- **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.parquetxesarea.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



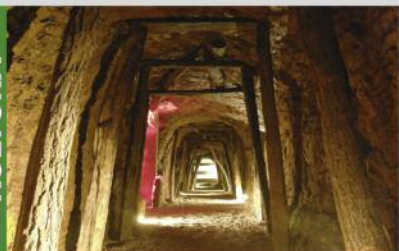
GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

- » 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.*



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 alojamentuz gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautezko 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, txakolindegí y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



www.goierriturismo.com



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

MIKEL URÍA: TRADICIÓN Y PRODUCTO

JOSEMA AZPEITIA

Aun elaborando esta revista a menos de 20 kilómetros, no habíamos sucumbido todavía a la tentación de bajar a Azpeitia a conocer la cocina de Mikel Uría, que tras un cuarto de siglo recorriendo cocinas ajenas regresó hace 7 años para asentarse definitivamente, como dice el refrán "en el pueblo de su mujer", eso sí, a tan sólo 5 kilómetros de Azkoitia, la villa que lo vio nacer allá por el 64. Sabíamos que era un buen cocinero, que su recorrido comprendía grandes restaurantes como Casa Alcalde del difunto Joseba Iraizoz, El Amparo de Sevilla, Zalacain de Madrid o L' hôtel des Pyrénées de Firmin Arranbide en Donibane Garazi (en palabras del propio Uría, el que más le ha marcado)... pero por un motivo u otro no nos habíamos animado aún a acudir a su casa. Una vez dado el paso, hemos de decir que a **partir de ahora podemos ser considerados embajadores de la cocina de Mikel Uría**, que recomendaremos en todos los foros donde venga a cuento. Porque nos encantó tanto la comida como el restaurante, así como el carácter del cocinero, buen conversador, amable, educado, humilde y agradable a más no poder.

Agurtzane Muguruza, la esposa de Mikel, encargada de la sala, se encargó de recibimos y servimos un crianza 2012 de Viña Real (Rioja Alavesa) en perfectas condiciones de sabor y temperatura, y comenzó el alarde gastronómico con un entrante tan simple como exquisito: unas carnosas y sabrosas anxoas de Salanort (Getaria) servidas con un tomate procedente del cercano caserío Enparan Gain en textura, y un excelente aceite de oliva navarro. Seguidamente pasamos a un succulento Tartar de bonito, un plato que Mikel considera algo atrevido para su clientela habitual pero que, pienso, debería hacer un ligero esfuerzo en introducir, aunque sea como pequeño canapé de bienvenida, ya que el plato es espectacular.

Tras el tartar, llegaron los Hongos de Izarraitz salteados con ajetes. "Son unos hongos excelentes, duros, que no sueltan nada de agua en la sartén. No tienen nada que ver con los de fuera" nos explica Mikel. Nuestra boca y nuestro paladar lo confirman. Los hongos son, de hecho, uno de los momentos álgidos del menú.

El apartado de pescados fue cubierto con una Merluza con vinagreta de tomate y puerro frito, otro momento cumbre. Hacía tiempo que no disfrutábamos de una merluza tan bien acabada, tostada por fuera hasta el punto de formarsele costra en la piel, pero casi cruda, en su punto perfecto, en el interior. Un plato de 10.

Y la carne no le fue a la zaga a la merluza, con un tiemísimo solomillo de ternera Eusko Label con salsa de hongos y terrina de queso y bacon. La salsa de hongos, aquí está elaborada con hongos frescos cuyos trocitos nadan en la gelatinosa y sabrosa salsa que acompaña armoniosamente al solomillo, que se corta y se mastica como la mantequilla. Nos cuenta Mikel Uría que la carne en su caso, la



adquiere directamente a baserritarras de Loiola, Arzona y Errezil. "No me gusta la carne que se trae del extranjero. Está mucho más dura. Prefiero pagar algo más y ofrecer calidad a la gente. Los clientes lo agradecen". Ideas claras y, como decíamos, apego a las raíces. Una tónica que no cesa a lo largo de toda la comida.

Coronamos la degustación con un postre que resulta ser otro plato de carácter abiertamente local: Sopa de arroz con leche con helado de Ignacios. Un final redondo a una espléndida comida.

Tras siete años en su tierra, Uría se siente satisfecho con la decisión adoptada, aunque admite que ha sido duro, ya que tras decidirse por echar raíces en el Urola, la crisis les atrapó de golpe con todo lo que ello ha supuesto. Por otra parte, ve que el buen trabajo que están realizando las instituciones del valle en materia de turismo, promocionando la Basílica de Loiola y el Museo del ferrocarril, está dando sus frutos y empieza a notarse una clientela extranjera que no viene nada mal.

Terminamos la agradable conversación con Mikel Uría prometiéndonos mentalmente volver para degustar más creaciones de este guisandero cuya cocina podría definirse con la expresión "refinamiento culinario con fuertes raíces locales". Su carta deja claro que todavía queda mucho, y bueno, por probar: Croquetas de hongos con langostinos y jamón, Ensalada de bogavante con salsa tártara, Txipirones en su tinta con arroz y hongos, Bacalao al ajovarero, Manitas de cerdo rellenas de setas y foie, Solomillo de ternera al perigourdine... un mundo de sabor y savoir faire nos espera todavía en Azpeitia.

MIKEL URÍA JATETXEA

Loiolako Inazio Hiribidea, 5 - AZPEITIA. Tf: 943 81 43 15



¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



**LA GASTRONOMÍA
ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!**

www.loquecomadonmanuel.com

LA WEG





MARTÍNEZ: MÁS DE 100 AÑOS MUY BIEN LLEVADOS

Antes de acabar el verano, acudimos a uno de los grandes clásicos goierritarras: el Martínez de Ordizia, fundado en 1890 y dirigido por **Xabier Martínez**, descendiente directo de los fundadores, **una muestra clara de que el relevo generacional y el respeto a la tradición familiar no es siempre, ni mucho menos, sinónimo de estancamiento.**

Xabier no olvida el siglo y pico de existencia de su casa, y mantiene una serie de elaboraciones como los callos, los morros, el rabo... que se han servido toda la vida en el Martínez, pero a su vez ha introducido nuevos platos, basados en los productos de temporada a los que accede todas las semanas, tan solo a 20 metros de la puerta del restaurante, en la feria semanal de Ordizia, el mercado más antiguo de Euskal Herria. Y en esos nuevos platos, a pesar de utilizar los ingredientes de toda la vida, introduce nuevas técnicas, cocciones más atrevidas, guarniciones más actuales... con el fin de tra-

bajar **una cocina que sin perder el clasicismo que la define, ofrece guños a las nuevas tendencias.**

Así, nuestra degustación comenzó con un plato de verduras de temporada con espárragos, guisantes, vainas, coliflor, calabacín, zanahoria... las verduras se sirven juntas pero no revueltas y cocidas al límite para que mantengan su textura individual y no pierdan el crocante tan apreciado hoy en día.

Seguimos con un huevo de Euskaber a baja temperatura acompañado de un salteado de zizas de primavera y guisantes, los últimos de la temporada. Aquí Xabier demuestra su maestría a la hora de cortar las cocciones. Tanto las zizas como los guisantes están en un punto ideal, tiesos pero no crudos, ofreciendo un contraste magistral con la melosidad del huevo. Podríamos comer docenas...

Pasamos a otra de las especialidades de la casa, el revuelto de hongos, servido en un punto de tal melosidad que hasta el mismísimo David de Jorge

pensó que había sido elaborado al baño María... pero no, Xabier lo hace a la antigua usanza, en sartén, solo que acercándolo y alejándolo del fuego tantas veces como sea necesario para conseguir ese resultado, casi líquido que hace que nuestras papilas gustativas literalmente se emocionen.

A continuación hizo su entrada otro de los "clásicos" del Martínez: la Merluza de anzuelo confitada en aceite de ajos sobre crema de piquillos y licuado de perejil, prueba palpable de que, a pesar de encontrarnos lejos de la costa, si el proveedor es serio y el cocinero domina el medio, el pescado puede ser el rey de un menú. La merluza es un prodigio de sabor y jugosidad, un producto en estado de gracia al que el confitado en aceite de ajos le potencia el gran gusto que tiene de por sí. Las finas líneas de crema de piquillos y aceite de perejil complementan a la perfección al pescado. Un auténtico disfrute.



Como resultan igualmente un disfrute los siguientes dos platos, los callos de ternera al estilo tradicional y el rabo estofado al vino tinto. Los callos son una de las grandes señas de identidad del Martínez. Los podemos encontrar casi todos los días en la barra, en formato pintxo, así como en la carta, y cuentan con un público incondicional. Es un plato redondo, al igual que el de rabo, que se presenta tierno pero no acuoso, acompañado de una salsa densa como el betún. "El secreto es dejar fundear la salsa" afirma Xabier mientras saca pecho ante nuestros elogios.

No se vayan todavía. Una casa centenaria como el Martínez no sería completa si no contara con una variedad de postres acorde. Y Xabier la tiene, como no. Para facilitar el tránsito del salado al dulce, primero nos hace degustar unas rodajas de queso de Idiazabal "Otatzta", elaborado por el joven ordiziarra Joseba Insausti, que posteriormente ha resultado Campeón de Euskal Herria en la feria de este año. Por supuesto, el queso es técnicamente perfecto además de sabroso y de intenso y potente aroma. "Estando donde estoy, estoy obligado a ofrecer queso de Idiazabal", nos comenta Xabier "y estoy encantado de ofrecer un queso de Ordizia que se encuentra en el top de su gama".

Terminamos con un postre que obedece a la filosofía de Xabier (tradicción, producto, proximidad y guiños actuales): la Copa de mania con dulce de manzana errezila, miel y picada de nueces... broche perfecto para una comida inolvidable. Aunque se convierte en más inolvidable cuando Xabier nos da a degustar un ron dominicano Ophimus que esconde bajo siete llaves. Tostados, chocolate, cenicero... nuestras fosas nasales se ensanchan de puro placer.

Esperamos volver lo antes posible al Martínez, y tener la oportunidad de degustar alguna más de las tentaciones que se enumeran en su carta. Tomen nota: Gamba roja asada al horno; Almejas fritas al ajillo y un toque de picante; Lechazo al horno con su ensalada; Kokotbas de merluza fresca de anzuelo al pil-pil; Salteado de hongos al ajillo con crema fina de patatas y yema templada... Está claro que el Martínez se merece no una, sino muchas visitas... estaremos encantados de ponernos a ello.

MARTÍNEZ JATETXEA

Santa María, 10 - ORDIZIA

Tf: 943 88 06 41 www.martinez1890.com

> LOS CALLOS CASEROS DEL MARTÍNEZ



Ingredientes

Callos de ternera; pierna de ternera; chorizo, jamón, bacon; puerro; cebolla; ajo; pimiento verde; sal; vinagre; pimiento choricero; agua; tomate; guindilla cayena; pimentón dulce de la Vera; aceite de oliva.

Elaboración

La limpieza de los callos es primordial en el Martínez. Aunque llegan limpios los dejamos media hora blanqueando en agua con sal y vinagre. Cambiamos el agua y los ponemos a cocer, ya cortados y junto a la pierna de ternera durante hora y media con puerro, cebolla, sal y ajo.

Mientras se cuecen, preparamos la salsa de los callos picando muy finamente y rehogando en aceite de oliva cebolla y pimiento verde, a la que añadimos bien picaditos el

Egilea / Autor:

Xabier Martínez

MARTÍNEZ JATETXEA

Santa María, 10

Tf: 943 88 06 41

ORDIZIA



jamón, el chorizo y el bacon. Añadimos también el tomate, la pulpa de choricero natural, dos guindillas cayenas y pimentón al gusto.

Una vez cocidos los callos, añadimos parte del agua de cocción a la salsa e introducimos en ella los callos para que se vaya cociendo todo junto el tiempo necesario para que se ensambelen los sabores y la salsa adquiera el grado de consistencia y melosidad deseado.

Este plato estará mucho más sabroso si lo dejamos reposar de un día para otro.



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



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



LLANADA ALAVESA: DANDO DE COMER AL VIAJERO

La gastronomía en la Llanada Alavesa: Un poco de historia.

Suele decirse que sólo un pueblo que históricamente ha pasado hambre, como es el vasco, sabe apreciar las delicias gastronómicas, consumiéndolas además en generosas raciones.

El vasco come mucho, es cierto, pero ello es debido a lo que podríamos llamar hambre generacional. Todavía quedan en la Llanada familias, de la generación anterior a los que ahora son jóvenes, de ocho, diez o más hermanos. En el pasado eso era lo habitual. El clero, el ejército y la emigración eran entonces la salida para toda esa progenie. La comida de aquellos tiempos se ha conservado en lo fundamental, aunque hayamos pasado de las patatas con carne a la carne con patatas. Y eso a partir de finales del siglo XVII, cuando empezaron a llegar de América las patatas, junto a los tomates, las alubias, los pimientos y otros alimentos.

Como corresponde a una sociedad de base campesina, con una economía de subsistencia, lo que se comía a diario era lo que producía la casa. Las verduras de la huerta, alubias, verdes o en grano, las habas que se podían conservar secas, sobre todo patatas, solas o con cualquier cosa. Había

gallinas, pero los huevos eran sobre todo para la venta, para obtener dinero contante y sonante, con el que comprar, por ejemplo, el vino que se traía de la Rioja. La llamada “**Ruta del Vino y del Pescado**”, que hoy es el sendero GR-38, atravesaba la Llanada de Sur a Norte. Se llamaba así porque los arrieros iban de Oion y Laguardia con vino, hasta la costa de Bizkaia y volvían con pescado, por supuesto seco. En Arbulu ese camino todavía se conoce como “Camino de la Boyería” y “Camino de los Arrieros”. El bacalao y las sardinillas viejas, en realidad arenques, fueron los únicos pescados de mar conocidos por nuestros antepasados. En cuanto a los **productos del cerdo**, en todas las casas se engordaba al menos uno al año, del que se aprovechaba hasta la conversación, constituir un importante aporte de proteínas, también de grasa para cocinar, en aquellos tiempos en el que el aceite de oliva era todo un lujo. Entonces del colesterol no se conocía ni el nombre. Lo que se podía obtener de la propia naturaleza era también un importante complemento de la dieta. **La caza, la pesca**, pero también los mixarros, los lirones, que se escondían en los huecos de las hayas, y por supuesto **los caracoles**, así como

los frutos del bosque, marrubis, como se llama aquí, conservando su nombre en euskara, a las fresas silvestres, frambuesas y nueces, sin olvidar **los hongos y las setas**. La carne, incluso la del pollo se reservaba para los grandes acontecimientos.





Pero la joya de la gastronomía de aquellos tiempos, como lo es ahora, era el **queso**, obtenido con leche de las ovejas latxas que pastan en verano en nuestras sierras.

La gastronomía en la Llanada Alavesa: La actualidad.

Hoy todo eso afortunadamente ha cambiado, pero en la Llanada se sigue conservando el **gusto por las comidas sencillas, aunque no se hace ascos ni mucho menos a los platos más elaborados**, porque siempre nos ha gustado aprender las cosas buenas de la gente de fuera. Podemos deleitarnos con unas patatas con chorizo, unas alubias con sus sacramentos, unos puerros, con patatas mejor, claro está, un buen bacalao, o cualquier otro pescado ahora que hay frigoríficos, extraordinarias ensaladas, menestras, habas en su momento, un revuelto de hongos, unos perrebxikos o unos caracoles. Sin dejar de lado la caza cuando es temporada. Todo ello y más lo podremos degustar en la Llanada, porque a **lo aprendido de nuestras abuelas, añadimos hoy la sabiduría y las ganas de innovar de nuestros cocineros y cocineras.**

En la Llanada dar de comer al viajero más que una actividad económica es una tradición. No podía ser de otra manera en una tierra cruzada desde la más remota antigüedad por diversas vías de comunicación, desde las rutas de la trashumancia a la calzada romana Iter XXXIV, del Camino Real de las Postas (PR-A13) al reino de Francia al ferrocarril Madrid-Irun, de la ruta de los arrieros del vino y del pescado a la autovía NI.

Acaso por ese hábito de dar de comer al caminante o, probablemente, por su natural afición al buen yantar, los habitantes de la Llanada han elaborado una forma gastronómica que podemos definir como casera, que se define por la **utilización de los ingredientes que provee la tierra en cada momento**, así como por el equilibrio en los sabores y la eficacia en el cumplimiento de los objetivos que el cocinero o la cocinera se ha propuesto, o sea, que nadie se queda con hambre. Todo ello sin rechazar las nuevas formas ni, en un momento determinado, los ingredientes exóticos.

Las **Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa** en su VII Edición pretenden transmitir la tradición gastronómica heredada junto a las nuevas técnicas culinarias que se están desarrollando entre fogones. **Del 21 de octubre al 11 de diciembre**, todos los fines de semana, todas las personas que lo deseen, están invitadas a saborear algunos de esos platos, Mamitsuak! Naturalmente!

Información sobre los menús de la Jornadas Gastronómicas:
www.arabakolautada.eus

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN LLANADA ALAVESA

JATETXEAK / RESTAURANTES

EL GORDO: Calle Mayor, 69 - Bajo, AGURAIN / SALVATIERRA
Tf: 945300042-699453986 www.restauranteelgordo.com

ZERUA: Fueros kalea, 2, AGURAIN / SALVATIERRA
Tf: 945312716-665724758 www.restaurantezerua.com

MESON ERAUSQUYN: Calle Arrabal, 22, ALEGRÍA / DULANTZI
Tf: 945420039-649950205 www.erausquyn.net

ARAIA SAGARDOTEGIA: Santsarreka, 26, ARAIA / ASPARRENA
Tf: 945304763

ZUBIGAIN: Calle Presaldea, 4, ARAIA (ASPARRENA)
Tf: 945304794-656739903

ALETGUEI (Parador de Argomaniz): C/ Argomaniz. ARGOMANIZ
(EL BURGO / BURGELU). Tf: 945293200 www.parador.es

GAZTANDEGIAK / QUESERÍAS ARTZAI GAZTA

SAT OLANO: Calle San Esteban, 6, EGINO (ASPARRENA)
Tf: 639888036-945304244

AZKARRA: Bº Arriba, 13. GALARRETA (SAN MILLÁN / DONEMI-LIAGA) Tf: 945460078-670519666 www.azkarra.com

QUESOS LA LEZE: Caserío La Leze. ILARDUJA (ASPARRENA)
Tf: 945304158-617513536 www.quesoslazeze.com

TURISMO BULEGOA / OFICINA DE TURISMO

OFICINA DE TURISMO DE LA LLANADA ALAVESA

Mayor, 8. AGURAIN / SALVATIERRA.

Tf: 945302921 945301200 www.arabakolautada.eus

NOTA IMPORTANTE: en la Cuadrilla de la Llanada Alavesa se pueden encontrar otros establecimientos que, aunque no forman parte del Club EUSKADI GASTRONOMIKA, ofrecen buenos productos con un buen servicio. Para más información consultar www.arabakolautada.eus



HÉLÈNE DARROZE: 3 ESTRELLAS DE IDA Y VUELTA

Aunque han sido prestadas, Donostia ha contado este verano con tres estrellas Michelin más, las que atesora la cocinera landesa Héléne Darroze, que desde inicios de junio dirige un restaurante pop-up situado en el Hotel María Cristina. Ha sido una iniciativa del director

del hotel, el belga Sijm Oyen, amante de los vinos y la gastronomía, la que ha impulsado a la prestigiosa cocinera a aceptar el reto, decisión de la que se siente "muy satisfecha" ya que la experiencia le ha permitido encontrarse con sus raíces vascas.

Seguimos con la sección "Grandes Mesas de Euskal Herria", aunque, después de la aparición, el mes pasado, de Pedro Subijana y su restaurante, Akelarre, uno de los más firmes bastiones de la cocina vasca, el de este mes es un establecimiento cuando menos peculiar, pues cuando se edita el próximo ejemplar de Ondojan.com ya sólo quedará de él el recuerdo. Ello es debido a que el restaurante que la chef landesa Héléne Darroze ha puesto en marcha en los bajos del Hotel María Cristina es un local "pop-up", **abier-to tan sólo durante la época estival y que cerrará sus puertas a finales de octubre**. El cierre será, concretamente, el 29 de octubre y con todos los honores, ya que el gran chef **Michel Guérard**, leyenda viva de la cocina francesa, acudirá a Donostia e impondrá a Héléne la Legión de Honor... casi nada!

Raíces vascas y landesas

Héléne Darroze es una cocinera de gran carácter. La propuesta del director del Hotel María Cristina le pilló de sorpresa inicialmente ya que jamás había abierto un restaurante "pop-up", pero no se lo tuvo que pensar mucho. Según nos confesó, "pronto me di cuenta de que poder dirigir un restaurante en una ciudad gastronómicamente tan interesante como San Sebastián durante el verano era una "súper-oportunidad". Adoro la cocina vasca, tengo raíces vascas por parte de mi abuela paterna que era de Hendaya, soy muy amiga de **Elena Arzak** y conozco con su cocina..." motivos no le faltaban a la francesa, como se ve, para aceptar el amable reto propuesto por el director del hotel.

Una vertiginosa trayectoria

Natural de Villeneuve de Marsan, Héléne Darroze nació en un restaurante, el que su familia regía en dicha localidad. Aunque pronto abandonó el nido para iniciar sus estudios mercantiles en la Escuela de Comercio de Burdeos. Una vez finalizados, empezó a trabajar en el restaurante que el prestigioso chef **Alain Ducasse** posee en Montecarlo, y allí es donde decidió pasar de la oficina a la cocina... para no volver a salir de ella.

Tras trabajar varios años en el restaurante familiar en las Landas, Héléne Darroze decidió dar el paso y **en octubre de 1999 abre su propio restaurante en el distrito 6° de París, recibiendo su primera estrella Michelin a los cuatro meses**. Dos años después llegaría la segunda estrella, confirmando una exitosa tendencia que llevó, en 2008, a abrir su **segundo restaurante en Londres**. Al igual que en París, la primera estrella llegó inmediatamente y la segunda, dos años después. Sólo que, al otorgarle la segunda estrella en Londres, la guía roja le retiró una de sus estrellas parisinas... misterios de la Michelin. Y así transcurre la vida de Héléne Darroze: a caballo entre sus dos establecimientos y, este verano, añadiendo a sus desplazamientos el tercero, situado en Donostia.

Cocina local, colorista e inspirada.

"Quiero ser muy local" apostilla Héléne Darroze a la hora de hablar de su oferta gastronómica donostiarra, y a fe nuestra que lo consigue mediante una sabia combinación de platos emblemáticos de sus cartas de Londres y París, productos vascos, tanto de Iparalde como del sur de Euskal Herria, y productos españoles como el gazpacho, el chorizo, etc...

Tras servirmos como aperitivo un rico Champagne Rosé, mantequilla con pimentón de Ezpeleta y un sorprendente aceite de oliva de Jaen (Verde

Esmeralda), nos fueron servidos dos ligeros "picas": una croqueta de antxoa con mayonesa de estragón y un pan soufflé con ibérico y alioli relleno de tartar de tomate. Sabor, finura y color definen a estas deliciosas servidas antes de los entrantes, que comienzan con uno de los grandes platos de Darroze, siempre disponible en todos sus restaurantes, fijos o eféreos: el tartar de ostras con caviar y velouté de alubia blanca. Servido en copa, cual si de un cóctel se tratara, resulta un plato refrescante y envolvente a más no poder. El pimentón le aporta un ligero toque picante, el caviar acentúa más, si cabe, el carácter marino que imprime la ostra, y la velouté de alubia blanca ensambla a la perfección el conjunto. Empezamos a emocionarnos con la cocina de Héléne Darroze, y las buenas sensaciones no decaerán hasta el final del menú.

A partir de ahí, el **menú es una lluvia de sensaciones visuales y gustativas, un auténtico disfrute para los sentidos propiciado por una cocina de gran carácter y visiblemente femenina** en los colores, las presentaciones, la delicadeza de los ingredientes y de las combinaciones de sabor... Sigue al tartar de ostras otro plato de gran frescura: un tartar de atún con helado de mostaza y gazpacho de piquillos, que muestran claramente la fusión entre productos españoles, franceses y vascos por los que ha optado la cocinera en su estancia donostiarra. Este plato juega

con la memoria gustativa al traer a la mente la sensación de un atún con tomate y pimientos acompañado de unos aros de cebolla super-crujientes y unas refrescantes y oportunas bolitas de pepino. A continuación se sirvió un bixarro con almendras, melocotones confitados y una salsa de ajoblanco. Nos sorprende, muy gratamente, el impresionante punto del bixarro, tratado con gran cariño, y el delicioso contraste que ofrece la carne del pescado al ser combinada con las almendras.

Continúa el menú, de marcado carácter marino, con un Ceviche de carabinero con "Retour d'Hanoi", un caldo



Hélène Darroze
at
Hotel Maria Cristina



Hélène Darroze posa
delante de la fachada
del Hotel María
Cristina, que acogerá
hasta finales de octu-
bre su propuesta gas-
trónomica.
(Fotografía:
Ritxar Tolosa)



Tartar de ostras con caviar
y velouté de alubia blanca



Txitxarro con almendras, melocotones
confitados y salsa de ajo blanco



Arroz negro con txipirón de San Juan de Luz, tomate,
chorizo y emulsión de Parmesano



Bogavante azul con especias
tandoori y zanahoria

terriblemente especiado, perfumado, con un gran sabor a marisco, que imaginamos elaborado con las cabezas y corales de los carabineros. Exótico, complejo, sabrosón... inigualable !!
Y seguimos en un "in crescendo" imparabile con otro de los iconos de Hélène Darroze, el arroz negro con txipirón de San Juan de Luz, tomate, chorizo y emulsión de Parmesano. El arroz está en su punto, terso, caliente, bien impregnado de la tinta del txipirón y cada bocado pide otro, y otro, y otro...

Soberbio servicio

A las maravillas que se nos van sirviendo hasta este punto en el plato hay que añadir **un servicio exquisito compuesto por chicos y chicas muy jóvenes pero terriblemente profesionales** y atentos hasta decir basta. Hélène es meticulosa en todo y ha destinado a dos personas de su restaurante de Londres y a tres del de París a su local donostiarra. Sorpresas, las justas. La landesa no quiere disgustar a su clientela y se asegura la calidad del servicio. Así, **muchos de los platos son terminados en mesa**. Nos añaden delante nuestro el aceite del tartar de atún, el caldo de los carabineros, la emulsión del arroz... por no hablar del atento y meticoloso servicio de vinos. A estas alturas, además del Champagne inicial, ya se nos ha servido un finísimo Rueda Quintaluna y un soberbio blanco Muga 2015 fermentado en barrica. Y seguimos adelante...

Perfección hasta el final

A pesar de todo lo servido hasta el momento quedan aún los platos principales, que se eligen al inicio del menú... o se dejan en manos de la suerte alzando unas nueces que esconden impresos en su base los nombres de los platos, un curioso y original juego que hace todavía más divertida la experiencia. En nuestro caso, elegimos nosotros: Bogavante azul con especias tandoori y zanahoria y Cerdo con pimientos de Gemika y salsa de vainas verdes. El tandoori aporta una dimensión sencillamente extraordinaria al bogavante, dejando claro, por sí no lo teníamos ya, que Hélène Darroze es una genial combinadora de sabores, una alquimista del buen gusto. Respecto al cerdo, el producto en sí es, tal vez, el menos vistoso de los servidos en el menú, pero el acompañamiento de salsa de



Hélène Darroze será investida con la legión
de honor por el cocinero Michel Guérard al
término de su estancia donostiarra



Tartar de atún con helado de mostaza y gazpacho de piquillos



Ceviche de carabinero con "Retour d'Hanoi"



Cerdo con pimientos de Gernika y salsa de vainas verdes



Financier con crema de tomillo, compota de albaricoque y su sorbete



vainas con jamón crujiente resulta tan succulento que eclipsa la pequeña "bajada de tensión" del menú, apenas perceptible.

Para esta recta final solicitamos un vino francés, por aquello de sentir algo de la experiencia original, y a falta de uno, nos son servidos dos: un Pomérol Château de Valois 2012 y un Saint Émilion Moulin des Graves 2009. Ambos soberbios.

Los postres, además, hacen que la línea ascendente siga inalterable hasta el último bocado. Comienza con un financier con crema de tomillo, compota de albaricoque y su sorbete, postre equilibrado y muy original en el que la gran cocinera juega con el contraste de texturas entre el blando del financier y el duro de los trocitos de turrón que lo acompañan, y con el especial, muy especial toque que aporta el tomillo. Para acompañarlo, además, se opta por un txakoli D.O. Bizkaia Itsasmendi de vendimia tardía. Genial.

Ya sólo queda, que no es poco, el Baba-al-rhum, el tradicional bizcocho con el que Hélène Darroze culmina sus festines, y que es convenientemente emborrachado con el ron familiar que lleva su apellido. Además, el comensal elige la añada: el avainillado 2001, el floral y más ligero 1992 o el contundente 1986. Optamos por este último y nos limitamos a disfrutar de los últimos bocados de esta **maravillosa experiencia que recomendamos fervientemente a quien quiera disfrutar de una opción original, sabrosa y exquisita** se mire por donde se mire.

El restaurante de Hélène Darroze en el Hotel María Cristina cuenta con **tres fórmulas**: La de **98 euros** (4 entrantes, un principal y dos postres), la de **125 euros** (5 entrantes, dos platos principales y dos postres) y la de **175 euros** (Menú especial de mercado diseñado por la propia Hélène). Los precios están totalmente justificados vista la cantidad y calidad de lo ofrecido.

HÉLÈNE DARROZE AT HOTEL MARÍA CRISTINA

Paseo República Argentina, 4. DONOSTIA. Tf: 943 43 76 00.



EL QUESO GANADOR DE ORDIZIA, SE QUEDÓ EN CASA

Al igual que en los tres años anteriores, el pasado 7 de septiembre tuvimos el privilegio de acudir a Ordizia, el día de la fiesta central de sus Euskal Jaiak, para participar como jurados, representados por **Josema Azpeitia**, del Concurso de Quesos de Ordizia, que se celebra a lo largo de toda la mañana en el frontón de la villa. Como es habitual en el miércoles de las Fiestas Vascas, Ordizia estaba de bote en bote desde primera hora de la mañana. Hongos, frutas, verduras, pasteles vascos... los puestos estaban a rebosar de diferentes productos y viandas y el tiempo acompañaba.

A las 10:30, puntual como siempre, daba comienzo la primera fase del concurso, de la que salieron los 15 quesos clasificados para la final. A continuación, todos los miembros del jurado degustaron los 15 clasificados y

votaron de manera individual sobre los mismos.

No faltaban en las mesas grandes cocineros como **Pedro Subijana**, (Akelarre, Donostia), **Hilario Arbelaitz** (Zuberoa, Oiartzun), **Roberto Ruiz** (Fróntón, Tolosa), **Martin Berasategui** o **Elena Arzak**, relevando por segundo año consecutivo a su padre en tan ardua labor. En cualquier caso, **Juan Mari Arzak** acudió y se pasó una mañana saludando a todo el mundo y haciéndose fotos con quien se lo proponía. Otra cara conocida era la de **José Juan Castillo**, a quien unen lazos no sólo gastronómicos, sino afectivos con Ordizia. La prensa estaba representada por un periodista del diario Noticias, **Mikel Zeberio**, y cuatro de la órbita del Diario Vasco: **Oraitz García Rekondo**, **Mitxel Ezkiaga**, **David de Jorge** y **Tito Irazusta**. Tampoco



© Carlos Mediavilla



faltaron a la cita, entre otros, **Joxe Mari Aizega**, director del Basque Culinary Center. También rondaban entre el público y la zona del concurso los actores **Asier Hormaza** y **Andoni Agirregomezkorta**, filmando una entrega del programa "Pintxo & Pote". Entre el público pudimos saludar a amigos como el carnicero **Patxi Larrañaga**.

El fallo del jurado determinó los siguientes ganadores:

- 1.- **Joseba Insausti Mujika (Ordizia)**
- 2.- **Mausitxa (Elgoibar)**
- 3.- **Aizpea (Olaberría)**
- 4.- **Ricardo Remiro (Eulate)**
- 5.- **Hnos. Audicana Sáez de Bikuña (Iruraz-Gauna)**

Resultó espectacular la ovación que recibió el ganador, Joseba Insausti, y los miembros de la Cofradía del Queso de Ordizia no podían disimular su alegría. Este joven ordiziarra, a pesar de haber ganado múltiples premios como Campeón de Gipuzkoa en Legazpi y varios galardones internacionales, todavía no había tenido el honor de recibir el máximo galardón de su propio pueblo. Tanto él como su padre recogieron el premio visiblemente emocionados.

Finalmente, tuvo lugar la subasta del medio queso ganador. Este año, al menos, fue una empresa relacionada con la gastronomía y la alimentación, la cadena de carnicerías **Okeletxe**, quien se hizo con el codiciado pedazo por 8.000 euros, 400 más que el año pasado.

Página anterior: Arriba, el ordiziarra **Joseba Insausti** recoge el premio que acredita a su queso como vencedor bajo la mirada del Diputado General **Markel Olano** y el Alcalde de Ordizia, **José Miguel Santamaría**. Abajo, el queso ganador, que lucía la letra "F" y una de las mesas del jurado, concretamente la compuesta por **Roberto Ruiz** (Frontón), **Oraitz García Rekondo**, la técnico **Carmen de Vega** y el periodista **Josema Azpeitia**



Esta página: Arriba, varios momentos del concurso entre los que podemos ver a un miembro de la Cofradía del Queso de Ordizia dirigiéndose a las voluntarias que llevan los quesos a las mesas, así como al presidente de FECOGA, **Juanma Garmendia**, junto al miembro de la Cofradía del queso **Alberto Garin** o los cocineros **Ramón Roteta** y **Juan Mari Arzak**. Junto a estas líneas, el equipo de grabación del programa de ETB "Pintxo & Pote", que realizó varias tomas, tanto en el concurso como en los bares de Ordizia



ZEZILIONEA: ROZANDO EL CIELO DE OLABERRIA

Que a uno le traten bien, está bien (y valga la redundancia). Inciendiando en la misma idea, que a uno le traten muy bien, está muy bien. Pero que a uno le traten como en el Zezilionea de Olaberria, eso, amigos, ya son palabras mayores.

Recalamos hace un par de meses en este magnífico restaurante, fundado por **Juanito Rubio**, que ya ha delegado casi al 100% en sus hijos, **Ugutx e Izaro**, la gestión del mismo. "Casi", decimos, porque hay algo que todavía sigue haciendo Juan Rubio sin dejar al resto del equipo prácticamente ni mirar: la preparación de los hongos. Y es que los hongos al homo del Zezilionea, como hemos afirmado en más de una ocasión, son unos de los más auténticos que conocemos.

Aun conociendo el lugar elegido, volvimos a sorprendernos gratamente, muy gratamente, tanto por el trato recibido como por los manjares que nos fueron servidos. La comida que se nos ofreció el 7 de Julio en Zezilionea fue un homenaje en toda regla, un alarde de producto, gastronomía y vino, además de una muestra insuperable de profesionalidad, amabilidad y cariño por su trabajo por parte de los dos hermanos que gestionan el establecimiento.

Comenzó Ugutz dejándonos claras sus aviesas intenciones: "No sé lo que

habréis tomado antes de llegar aquí, pero vais a beber un vino por cada plato que se os sirva". Y empezó el homenaje propiamente dicho. Para empezar, nuestro anfitrión nos dio a probar tres tipos de **aceite de la casa Ruta**, una almazara siciliana fundada en 1953 por Francesco Ruta (Don Ciccio), "il padrino" de la familia que dirige la empresa, y cuyo rostro adorna la etiqueta de la joya de la casa: la "Gold selection". Un nombre muy adecuado, pues lo que degustamos fue oro líquido, ni más ni menos, tanto en su versión "Gold" como en su forma más convencional (entiéndase convencional como la gama básica, ya de por sí exquisita) y la versión "bio". Tres maravillas del mediterráneo.

Junto al aceite también comenzó el desfile de producto, empezando con unas **piparras de Ibarra** perfectamente fritas, carnosas y gustosas, procedentes del mercado de Ordizia, acompañadas de un Albariño Albamar 2014 que con su frescura y acidez resultó el acompañante perfecto de los langostinos verdes de la vecina Tolosaldea.

Sin salir de la huerta, fue servida una ligera y fresca **ensalada de tomate goieritarra**. En Zezilionea lo acompañan de una excelente ventresca de bonito en conserva y unas camosas antxoas de Santañoia. Un comienzo sublime.

Pasamos a continuación al plato comentado al inicio, los **hongos al horno**,





como siempre, servidos en un punto al dente que roza la perfección, sobre una tierna patata panadera. Aunque tuvimos la suerte de acudir a Zezilionea cuando ya ha empezado el hongo, este plato está disponible todo el año, ya que Juanito Rubio aprovisiona una respetable cantidad de boletas de gran calidad, y los congela tras cocinarlos debidamente. El resultado es un plato al que le tienen más que cogido el punto en este restaurante y que para muchos clientes es el principal motivo de la visita trimestral, semestral o anual al mismo. Y es que cada bocado de estos hongos es un auténtico disfrute.

Los vinos también fueron rotando y pasamos a un Bürklin-Wolf, uno de los más prestigiosos vinos del Palatinado, la zona por excelencia de producción de Riesling, una de las pasiones de Ugutz Rubio. La ligera sequedad del vino en cuestión ensabló perfectamente tanto con los hongos como con las verduras salteadas con crujiente de jamón, foie fresco y puré de patata que le siguen, otra de las grandes especialidades de Zezilionea.

Seguimos degustando especialidades imprescindibles del restaurante, como las **kokotras de bacalao a la plancha** acompañadas de pimientos del piquillo, un mar y tierra espectacular que se ha convertido, a pesar de su aparente simplicidad, en una de las marcas de esta casa. El Terra Montosa de la zona de Rheingau que descorchó Ugutz para la ocasión, acompañó, de nuevo de manera ideal este plato.

El mar siguió en el plato con la entrada de un plato de rabiosa temporada, la **ljada de bonito a la parrilla**, impecablemente ejecutada, tostada por fuera y prácticamente cruda por dentro. Puro sabor y puro verano en el plato. Un lujo.



Y en eso llegó la carne: unas soberbias **carrilleras en salsa**, que se abrieron con indisimulada complicidad a la potencia gustativa y los toques frutales de Il Frappato, un goloso tinto siciliano que nos hizo retomar geográficamente, antes de llegar a los postres, al inicio de la comida (recuerdan el aceite??).

A partir de aquí, llegó el comienzo del fin, ya que lejos de conformarse con un postre, Ugutz e Iزارo nos sirvieron tres postres con sendos vinos: una **mamia con dulce de manzana**, una **tarta casera de queso con helado** y un **cremoso de queso con coulis de mango y frambuesa**. Los vinos degustados en este fin de fiesta fueron otro Riesling, en este caso más dulzón, de la casa Fritz Haag, otro Bürklin-Wolf igualmente más viejo y dulce y Malus Mama, la sidra "naturalmente dulce" y de pequeña producción que elabora Iñaki Otegi Gaztelumendi en Astigarraga.

Terminamos la comida disfrutando de la tranquilidad de la bonita plaza de pueblo pequeño en la que está enclavado el restaurante (también hotel). La tarde ya llegaba a su fin y aprovechamos para subir al mirador que rodea la iglesia local, adyacente al Zezilio, que cuenta a su alrededor con un soberbio mirador con algunas de las mejores vistas del Goierri, incluyendo la cordillera de Aizkorri, Beasain y el monte Usurbe, y el macizo de Aralar, presidido por la imponente mole de Txindoki. La verdad, Zezilionea, Olaberria y el Txindoki lucen preciosos en esta época del año... y en cualquiera de ellas.

ZEZILIONEA JATETXEA

Herriko Plaza, z/g - OLABERRIA. Tf: 943 88 58 29

BASQUE CULINARY WORLD PRIZE: PREMIO AL COMPROMISO



El 8 de septiembre tuvo lugar en el Museo San Telmo de Donostia la entrega del **Premio Basque Culinary World Prize**, que recayó este año, en su 1ª edición, en la venezolana **Mª Fernanda di Giacobbe**, chef que ha articulado, a lo largo estos años, una red de educación, emprendimiento y desarrollo en comunidades productoras de cacao de su país. La cocinera se ha empeñado, sobre todo, en brindarles oportunidades a mujeres vulnerables económicamente, unas 700 mujeres a las que ha capacitado y convertido en microempresarias del chocolate. El Basque Culinary World Prize es un galardón con el que se busca **premiar a chefs con iniciativas transformadoras que contribuyan a mejorar el mundo**. Tiene una dotación de **100.000 euros** que el ganador deberá invertir en su proyecto, y se entregará anualmente a un cocinero que demuestre cómo la gastronomía puede incidir en la sociedad más allá de la cocina. Lo otorga el Basque Culinary Center (BCC), y lo promueve el Gobierno Vasco.

El evento fue aprovechado para homenajear a los fundadores de la **Nueva Cocina Vasca**, movimiento que en 2016 cumple 40 años. Los chefs recibieron un obsequio de manos de **Joxe Mari Aizega**, director del BCC y **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco. Llamaba la atención la ausencia de **Karlos Arguiñano**, fundador del movimiento, aunque no faltaron **Luis Irizar**, **Juan Mari Arzak**, **Pedro Subijana**, **Ramón Roteta**, **Manolo Iza**, **Tatus Fombellida**, y **José Juan Castillo**, entre otros.

Fue un acto protocolario e institucional en el que tomaron la palabra, además de los mencionados, el rector de Mondragón Unibersitatea, **Vicente Atxa**, y una gran cantidad de políticos de toda condición. Para dar fin a tanto discurso, los organizadores tuvieron la feliz idea de invitar a la clausura del mismo a alguien que no necesita micrófono ni redactores de discursos para hacer llegar su voz al público: **Ainhoa Arteta** ofreció a los presentes tres ciclos de canciones americanas y vascas y un aria de ópera que limpió los oídos del respetable, predisponiendo a los oyentes para el epílogo del encuentro, un copioso lunch que fue servido en el patio del museo.



BODEGAS EL OTERO – AIMAREZ: LA FUERZA DE UNA FAMILIA

El pasado 5 de julio tuvimos la oportunidad de conocer los viñedos de Labastida de la mano de una joven pero prometedor bodega, **El Otero**, dirigida por los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez**, y que elabora, como caballo de batalla, el vino tinto de maceración carbónica **Aimarez**. Conocimos a Iñaki Mata el pasado mes de diciembre, en las jornadas **Ardoaraba**, donde quedamos gratamente sorprendidos por la potencia y frescura de su maceración carbónica y prometimos acudir a conocer su explotación. Dicho y hecho, al medio año nos citamos con ellos en la vinoteca Landa de Labastida, donde degustamos vinos de diferentes productores locales (**Tierra, Mitarte...**) y nos juntamos con la hostelera **Yosune Menéndez**, del bar Erkiaga y su familia, la bloguera **Maku Belmonte**, del blog "Las cosas de Maku" y el periodista eibartarra **Aitor Buendía**, conductor del programa "La Ruta Slow" de Radio Vitoria-Radio Euskadi.

Antes de entrar en la bodega familiar, los hermanos Mata nos llevaron a conocer las 7 hectáreas de viñedo con que cuentan alrededor de la misma, en el corazón de la Rioja Alavesa. Aunque siempre se han dedicado al cultivo de la vid, no fue hasta hace dos años que los dos hermanos se decidieron a elaborar su propio vino. El motivo: la pertinaz crisis que les dejó sin trabajo y les hizo apostar por la explotación familiar. En tan solo dos años han conseguido que su vino Aimarez consiga una medalla de oro en los premios **Catavinum World Wine & Spirits Competition**.

El paseo finalizó en la bodega El Otero donde los hermanos Mata Pérez nos mostraron sus instalaciones y sus depósitos de vino, dándonos a probar el vino directamente de los depósitos de inoxidable. A continuación nos sirvieron una comida de indudable carácter riojano con unas fantásticas chuletillas al sarmiento asadas en el fuego del hogar, buenos embutidos de la zona, espárragos, y una ensalada aliñada con un contundente vinagre de sus propios vinos. La jornada terminó en tierra neutral, concretamente en el **Asador Alai**, donde unos cafés y unos buenos gin-tonics dieron el broche de oro a la excursión.

Los hermanos Mata Pérez enseñan gustosamente sus instalaciones a todo particular o grupo que desee conocerlas. Para ello, tan sólo hay que contactar con Aitor o con Iñaki en los teléfonos **696 620 505 y 659 052 748**. También se les puede enviar un correo a la dirección **el.otero.sc@gmail.com**





BURBUJAS EN LA UNIÓN ARTESANA

La Sociedad La Unión Artesana acogió el 8 de septiembre una cena de maridaje de cocina catalana y cavas y espumosos organizada por el grupo **Bombolles de Lleida** (Burbujas de Lleida), una asociación de productores vinícolas impulsada por el periodista **Rafa Gimena**. Rafa acudió a Donostia con su hijo, **Jesús**, cocinero, y el chef **Lluís Bonillo**, profesor en la Escuela de Cocina de Lleida y propietario de **L' Aula Gastronómica**, en palabras suyas "una miniescuela en la que acercamos la cocina profesional al público general".

Lluís y Jesús ofrecieron un menú degustación que nos dio a conocer la cara más colorista y actual de la cocina catalana, valiéndose de platos que, utilizando ingredientes clásicos, presentaban unos acabados y unas elaboraciones con un punto evidente de modernidad: Palos de pipa de calabaza y parmesano; Raviolis de escalivada con crema de remolacha, aceite de albahaca y tapenade; Trucha de río marinada con salsa ponzu, soja, lima y gengibre con migas cítricas y puré de

apionabo y pera; Tartar de carne de ternera de Sargaire con brick de caracoles en vinagreta; Taco de bacalao Uranzu sobre cap i pota y garbanzos; y Crema catalana en espuma con chocolate y limón, fruta de la pasión y migas de bizcocho.

Todos los platos fueron maridados con diferentes cavas de Lleida que fueron comentados, uno a uno, por Rafa Gimena, quien se desvió en explicar a los donostiarros las cualidades organolépticas de cada uno, sus diferencias, el por qué de su inclusión. Los cavas degustados fueron **Analec, Castell del Remei, Flocs, Síos**, y dos espumosos de la D. O. Costers del Segre: **Brut del Verdú** y **Vallbona de les Monges**. Podemos afirmar que no defraudó ninguno de ellos.

Andoni Pablo, de Bacalao Uranzu (La Bretxa) y su hermano **Xanti**, socio de la Unión Artesana, dos donostiarros de ascendencia catalana, fueron los principales propulsores de este encuentro debido a la relación directa (y familiar) con Catalunya y sus gentes.



LA COMBINACIÓN APASIONANTE
DE CREMA DE LECHE Y FRESAS,
LICOR Y UN TOQUE DE TEQUILA

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

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

- BIDASSOA BASQUE BREWERY
- LA QUINCE
- GUINEU
- ARRIACA
- MALA GISSONA (solo provincia)

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

Con décadas de experiencia a sus espaldas y dirigida por **Liteo Leibar** desde el año 2001, Comercial Aldama es una empresa dedicada exclusivamente a la **distribución en toda Gipuzkoa** de algunas de las mejores marcas de **cervezas artesanales y de importación**.

También hacemos instalaciones de cerveza propias y por encargo, **asesoramos a los hosteleros** en materia de cerveza, preparamos **cartas de cerveza** adaptadas a cada establecimiento...

La cerveza está en auge. Infórmate y ofrece a tus clientes un producto sano, sabroso y con **grandes posibilidades gastronómicas**.

- **LITEO LEIBAR** -
609 43 07 66

COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
comercialaldama.craftbeers@gmail.com





TERESATXO: PALPITANTE CORAZÓN DE LOREA

Si nos fuéramos a una definición rápida, diríamos que Teresatxo es **el típico bar de barrio que está petado durante todo el día**. Es una forma simple de describirlo, y no falta a la realidad, ya que desde que abre sus puertas, todos los días, a las 7 de la mañana, el movimiento de gente no para hasta las 11 de la noche, las 12, la 1... "la hora que toque", nos comenta **Garbiñe Arrizabalaga**, "porque tenemos una hora de apertura, pero nunca sabemos a qué hora va a tocar cerrar".

De todas maneras, **Teresatxo tiene mucha más historia que la que podría tener cualquier bar de barrio**. Ya que si bien es cierto que el 4 de julio se han cumplido los primeros 10 años del Teresatxo actual, el bar original, inicialmente situado en el caserío familiar que distaba unos metros del lugar en el que el bar se encuentra actualmente, **se inauguró hace ya más de 60 años**. Fue la abuela de Garbiñe, **Maria**, la que bajó en aquellos tiempos de Aia para continuar en Donostia el negocio que hacía en su pueblo natal, la venta de leche. Para ello se instalaron en el caserío Teresatxo de Ibaeta. A los pocos años, la creación de Gurelesa hizo que el negocio decayera, lo que animó a la amama de Garbiñe a cambiar las marmitas de leche por barricas de vino y empezar poco a poco a dar comidas, con lo que el caserío se convirtió en un bar-restaurante cuya gestión fue posteriormente continuada por **Isabel**, la madre de Garbiñe, a la que curiosamente todo el mundo conoce por "**Feli**", y no por su nombre.

Feli fue testigo de cómo fue cambiando el barrio, y también, en contra de su voluntad, del mayor de esos cambios, cuando tuvieron que dejar el caserío, que fue expropiado para que el barrio se desarrollara. En ese momento fue cuando Garbiñe, a pesar de haber ya encau-

zado su futuro laboral, decidió abrir el Teresatxo actual y mantener viva la llama prendida por su abuela y seguida por su madre, aprovechando el local que les dieron como único pago tras hacerles abandonar el caserío en que se habían criado.

Desde que se puso al mando del negocio, Garbiñe tuvo clarísimo el camino a seguir. Ella misma nos lo cuenta: "Veía que en casi todas las parejas jóvenes hoy en día trabajan ambos y que cada vez tienen menos tiempo para cocinar en casa, recoger, fregar... así que desde que trasladamos el Teresatxo decidí que nuestra oferta tenía que ser atractiva pero económica, y que tenía que haber de todo". Así, en Teresatxo encontramos **todo tipo de pintxos, ensaladas** cuyos precios rondan entre los 3 y los 7 euros, una gran variedad de **raciones** (Ibéricos de bellota, Queso, Espárragos, Revuelto de champis, setas y gambas, Pulpo a la gallega, Txipirones en su tinta...), **más de 10 platos combinados** que se ofrecen a precios entre 7,50 y 8 euros, **casi 20 bocadillos y hamburguesas** que se facturan entre 3,50 y 4,50 euros... Como puede verse, una oferta completa, sencilla y, sobre todo, ajustada, muy ajustada, en precio. Igualmente atractivos y ajustados son los **menús**: de lunes a viernes el menú del día cuesta 10 euros, y puede tomarse medio menú (o

plato del día) por 6 euros (1º + bebida + postre) o por 7 euros (2º + bebida + postre). Los fines de semana, el menú sube a 15 euros los sábados, y a 17 los domingos, pero la subida está plenamente justificada por la mayor calidad de los platos. Todos los domingos, por ejemplo, el menú incluye cordero país recién asado. Saquen cuentas. Ah, y en Teresatxo también cuentan con diversos menús para grupos, con precios que oscilan entre los 15 y los 25 euros.





1



2



3



4



5



6

Nuestra degustación: calidad, sabor y sencillez

Este verano pasamos por Teresatxo para probar diferentes platos de su carta y menús. Empezamos por una generosa Ensalada de foie (1) y una Tosta de verduras con jamón y queso de cabra (2), que nos dejaron claro otro de los motivos por los que Teresatxo cuenta con una clientela tan numerosa: el tamaño de las raciones. "Aquí todo se sirve así, abundante" nos comenta Garbiñe, que añade "mi intención no es enriquecerme en dos días, sino que la gente salga agusto." La tosta de verduras, incluida en el menú de fin de semana, nos cautivó especialmente por la cantidad de verduritas largamente pochadas que contenía y el gran sabor del queso de cabra. Seguimos con un plato que podemos encontrar habitualmente en el menú del día semanal, un Hojaldré de espárragos y gambas (3) que demuestra que en el día a día se sirven también platos de gran calidad. El hojaldré era fino y ligero y las salsa que le acompaña, igualmente ligera y acompañada de unas acertadas virutas de jamón crujiente. Digno de estar en carta.

Como pescado, Garbiñe se decantó por servirnos un plato de carta: un Lomo de bacalao (4), sólido y hermoso, cuyas lascas se desprendían con gran facilidad, acompañado de una rica piperreda, y como carne, una exquisita Chuleta de ternera (5) que se incluye habitualmente en el menú de fin de semana. Aun siendo unos

fans de la chuleta de viejo, admitimos que esta ternera, suministrada por Cámicas Ibarra, nos sorprendió por la profundidad de su sabor. Garbiñe nos confesó estar encantada con el género que le suministra esta casa. Y terminamos con otro plato de carta, la Tarta de chocolate con crema inglesa y frutos rojos (6). Un contundente y enérgico postre que nos dejó la boca preparada para un buen café.

Tuvimos la suerte de poder disfrutar de la degustación en la terraza de calle del Teresatxo, estratégico lugar que permite observar discretamente el dinamismo de Lorea, en el que el tráfico de personas y vehículos es continuo. Además, los días de mal tiempo, se puede aprovechar una segunda terraza, fija y cubierta con un gran toldo, con la que el bar-restaurante cuenta en uno de sus laterales.

En definitiva, merece la pena dejarse caer por el Teresatxo. Si frecuentamos Lorea, porque es una de las referencias indiscutibles del barrio, y si no lo frecuentamos, no es descabellado, por ejemplo, dejarse caer un fin de semana y disfrutar de su menú especial... o nos van a decir que no les tienta ese corderito asado ?

> TERESATXO

AVDA. ZARAUTZ, 85 (LOREA) - DONOSTIA
TF: 943 21 33 08 - WWW.TERESATXO.COM

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

GURE ETXEA (ROMO - GETXO): LA CASA DE TODOS

Aunque ya ha pasado el veranito, cualquier fin de semana es bueno para pegarse una escapada a Getxo, preciosa localidad llena de atractivos visitables como el Puente de Bizkaia, el Puerto Viejo, Punta Galea...

Eso sí, si quieren comer bien en dicha ciudad, aléjense de las zonas turísticas y adéntrense en el barrio de Romo, enclave en el que además de encontrarse con un ambiente local y auténtico, daremos, en mitad de la peatonal calle Caja de Ahorros, con el Gure Etxea, uno de los locales más casta del norte del Gran Bilbao, un local que hemos conocido siguiendo la recomendación de nuestro último fichaje, el periodista **Igor Cubillo**.

Gure Etxea está dirigido por el joven y dinámico **Joseba Iruستا**, hostelero curtido en mil batallas, alegre y con un punto canalla. Ese tipo de profesionales de barra y sala que nos encanta conocer y frecuentar. Pero ojo, Gure Etxea no sería un lugar a recomendar en esta página si se limitara a ser un bar de barrio dirigido por un tío simpático. No. Lo que hará regresar una y otra vez a este bar-restaurante a todo el que lo pruebe es, sin duda, la calidad de lo que nos será servido en el plato, verdadero fuerte de la casa.

La carta del Gure Etxea, sin ser excesivamente larga, está plagada de tentaciones, por lo que lo mejor, créannos, es dejarse llevar por Joseba, que nos recomendará los productos más recomendables en cada momento.

En nuestro caso, el festín empezó por una ración de tomate de caserío de Lezama, simplemente cortado en láminas y aderezado con un excelente aceite de oliva virgen extra, seguida de unos pimientos, también de Lezama, perfectamente fritos y unas anchoas a la cazuela que todavía coleaban en el plato. Ojo, la denominación "a la cazuela" en Bizkaia define, sin más, a la típica manera de servirlos justamente fritos, con ajo y guindilla, sólo que en la zona se rememora así la antigua preparación en cazuela de barro.

La degustación continuó con unos tacos de fundente atún rojo procedente del Alakrana, el conocido pesquero que fue secuestrado en 2009 por piratas somalíes. El túnido se sirve crudo acompañado de un fino aceite de sésamo y unas crujientes tostadas. Cada bocado es un auténtico gozo.

La carne también se cuida en Gure Etxea. Tanto la chuleta como la carne con la que se elaboran sus fantásticas hamburguesas es adquirida a pocos metros, en la carnicería de **Jon Ander Urrutía**, veterano profesional especializado en carnes de calidad y productos Eusko Label. Gure Etxea cuenta con una práctica parrilla de piedra volcánica, con lo que la carne se sirve con ese punto inconfundible que aporta la brasa.

Finalizamos con una buena ración de queso de Idiazabal que nos ayuda a terminar con la excelente selección de vinos propuesta por Iruستا. Además de los platos comentados, en la carta de Gure Etxea nos encontramos con otras atractivas propuestas como Ensalada de ventresca, Revuelto de hongos, Tortilla de bacalao, Hongos con foie, Bacalao a la bizkaína o al pil-pil, Txipirones de bote a la plancha, Rabo estofado en salsa, o ¿por qué no? un par de buenos huevos fritos con jamón o chorizo.

Y si acudimos al "Gure" con la sencilla intención de repostar, tampoco nos decepcionará su variedad de **pintxos, vinos...** o su rico vermut artesano.



> GURE ETXEA

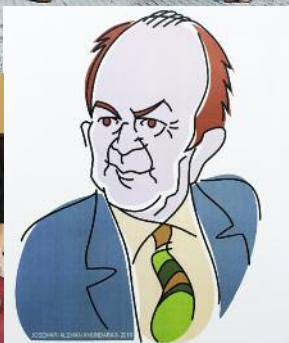
C/ CAJA DE AHORROS 14 - ROMO (GETXO)

TF: 944 63 68 80 - GETXO - BIZKAIA

jatetxe gida

restaurantes

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



Homenaje a Jose María Busca Isusi (II)

Tal como adelantamos en este mismo espacio en nuestro anterior ejemplar, el 4 de septiembre tuvo lugar la celebración del **centenario del nacimiento de José María Busca Isusi**, el célebre gastrónomo zumarragatarra. **FECOGA**, Federación de Cofradías Gastronómicas, celebró una maratoniada jornada en la que tras un hamaiketako en el Casino, se celebró un desfile de cofradías a lo largo del cual se realizó una fotografía y se bailó un aurreku de honor a la numerosa familia de Busca Isusi. A continuación se ofició un acto en el Salón Zelai Arizti en el que además de homenajear a la viuda de Busca, se presentó el último libro de **Juan José Lapitz**, quien fuera gran amigo personal del homenajeado. Para finalizar el acto, se contó con la actuación de la **Coral Eguzkiklore**, perteneciente a la Cofradía Vasca de Gastronomía. La jornada culminó en el **restaurante Etxeberri** con una gran comida. Una jornada, sin duda, a la altura del homenajeado.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantebintxarri.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



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dio el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txanguro, langostinos y almejas*, *Ensalada de bacalao y pimientos*, *Pescados frescos a la parrilla*, *Magret de pato con foie*, *Chuletón a la parrilla*, *Entrecot con setas*, *Costilla*... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta: 25-30€ Menú de sidrería: 28-30€ Menú del día: 11€ (Café e IVA incluido) Menú fin de semana: (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutz Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas** de patata (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...), **También destacan las Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...) También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la "**Eusko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra:** Martes

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra*, *Lengüado relleno de txanguro 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.

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 lumbarri 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, Ternera de cochinito confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, (3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza) por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos primorosamente elaborados y **la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes. Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier). Menú especial: 31€ (lun-vier). Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna 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 Rubiorenna, 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 Rubiorenna 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 pipilí de guisante, Ternera de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con simfonía 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



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braaseado 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

BERGARA

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

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como *Arroz cremoso de pato*, *Huevo a baja temperatura con habas*, *corazones de alcachofas y langostinos*, *Tarta de queso 100% (con tres quesos)*... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando 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 el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

COCINA EQUILIBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53



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

KANTABRIA

EIBAR

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.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**, **Panxiteta**, **Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente**... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 10:30 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 11,00€ (en el bar) 14,00€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus comedores privados para **2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinteladas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chipitos**, **Terrina de foie casero con módena y compotas**, **Surtido de crujientes orientales**, **Solomillo de bison con foie y salsa de Pedro Jiménez**, **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 AUZOZ, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

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 txipironitos; 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**.

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



Situado en pleno centro de Irun, frente al Ayuntamiento de la villa, con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, este emblemático bar del centro de Irun mantiene sus **pintxos de barra** y sus famosos picantes y bolas de queso, que se complementarán con media docena de **pintxos de cocina que irán cambiando regularmente**. Además, en breve, el **Gaztelumendi se dotará de una terraza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal con algunos toques de fusión** en la que no faltarán las Raciones, los Pintxos, las Hamburguesas... El Gaztelumendi abre todos los días a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintxos desde la primera hora, además de contar con servicio de menú del día, raciones, picoteo y una amplia oferta de vinos nacionales e internacionales. **Menú del día:** 12€

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, sigue compartiendo cocina con el Gaztelumendi pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Ángela se sirve de este agradable espacio para **dar rienda suelta a su creatividad elaborando platos que conjugan tradición y modernidad** buscando siempre sorprender al personal y hacerle vivir una grata experiencia culinaria. La oferta gastronómica se basa en **menús degustación que cambian todas las semanas**, aunque la mejor opción es no optar por el menú escrito y dejar que sea el chef el que elija los platos. **Menú del día:** 25€ (lunes a viernes, elaborado con productos de mercado) **Menú degustación:** 40€ (aperitivo, 3 entrantes, pescado, carne y postre. Bebida aparte. con maridaje de vinos: 60€) **Gran menú degustación:** 100€ (aperitivo, 7 platos, prepostre y postre. Incluye maridaje de vinos) **Cierra:** Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

www.sakabaserrria.com

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlaku 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, Perlaku 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 mariscos (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:**

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO



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

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con gulas, Salpicón de marisco, Tourmedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), Rape a la plancha, Chipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas...** **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

PATXIKU-ENEA



LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

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



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 Gainturizketa, 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 cárricas 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.

ETXE-ZAHAR



OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embudidos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebazadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuleta de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú degustación (4 platos, postre y bebida):** 28€ **Menú de sidrería:** 25€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain 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 rebazadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txixarro...*). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendain Ostatua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

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



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, 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 *pickoteo, 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 bistorra de Arbizu; Camilleras de ibérico; Solomillo de viejo; Tempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebazados; 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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

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

ALTAMIRA KIROLGUEÑA
685 794 755 - 677 293 697



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **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)

MARTÍNEZ

ORDIZIA

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com



El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, sumado a la filosofía de su chef, **Xabier Martínez**, tendente a realizar una cocina basada en el producto de estación, hace que cada vez sea mayor la **simbiosis entre el centenario mercado y el no menos veterano restaurante**, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En Martínez podremos disfrutar de **una carta en constante evolución** en la que encontraremos, en función de la época del año, platos como Ensalada de tomate y ventresca de bonito, Begihaundi en su tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero asado a baja temperatura en su jugo... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

ORDIZIA

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además de todo esto, Muñoz cuenta con una gran variedad en platos combinados, **hamburguesas elaboradas con pan recién horneado** y bokatas.

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

CTRA. N-1, KM. 417
(HOTEL CASTILLO)
TF. 943 88 19 58

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



Desde abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. Además de las especialidades que **Matías Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como *Chuletón de viejo a la parrilla*, *Pimientos del piquillo confitados*... este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de **pescados frescos a la parrilla** como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

LA CERVE

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAIA

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



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

BOTARRI



TOLOSA

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 Gujuelo*, *Terrina casera de foie con higos*, *manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche)**: 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa**: 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

IRIARTE

ZIZURKIL

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA

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



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

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ATEASTEU
TEL. 943 69 34 44



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

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

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



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

ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, **lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotras de merluza en salsa o rebosadas, 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 y su recién renovada terraza cuenta con una amplia variedad de pintos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€. **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciaurri Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **pintos 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*, acareadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar la **Koka estilo Baztan** o los hojaldres rellenos de diferentes productos, todo elaborado por la casi centenaria **pastería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11:30 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



Desde el 1 de agosto de este año, **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olenzo de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplicará sus platos de cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la *Ensalada templada de pulpo*, los *Chipirones a la plancha con chimichurri*, el *Cordero asado*, el *Soufflé de chocolate...* y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas de hasta 160 personas**. Javier e Izaskun llevarán también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde podrán degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **El 15 de agosto, día principal de la Semana Grande donostiarra, se ofrecerá un Menú especial** El menú comprenderá los siguientes platos: 3 entrantes consistentes en Foie casero con pistachos, Ensalada de pato y Hojaldre de setas de temporada. A continuación será servido un sorbete de limón al cava para preparar a los comensales para el plato principal a elegir entre Merluza con emulsión de refrito y Solomillo con guarnición. El postre será una tarta de queso con helado. El precio del menú será de 44 euros más IVA e incluirá el pan y la bebida (vino de crianza o similar). Sin duda, una ocasión sin igual para disfrutar de la fiesta grande de Donostia. **Menú del día (mediodía y noche): 15,40€ Buffet de desayuno: 12€ Tarjetas:**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Patxi Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de antxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberri*, *Ibaxo*, *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

AKÍ SE GUISA!!

DONOSTIA

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



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciauriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, encontraremos **pinchos clásicos** como el mítico *Ixapela*, *Remix*, *tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* **Casa Alcalde ha incorporado a su oferta una parrilla**, por lo que a partir de ahora puede degustarse un excelente *Chuletón*, ricas *Chuletitillas de cordero a la parrilla*, así como *Pescados frescos (Rodaballo, bacalao...)* a la brasa. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. En Casa Alcalde también encontraremos **Hamburguesas normales o vegetales**, una **carta de Arroces, paellas (para dos personas)** y **risottos**, y unas novedosas y sorprendentes *Patatas Alcalde*. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

P^o 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 dirigirla 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, arceos y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pinchos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Perrill asado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 10,85€ **Menú de fin de semana:** 18€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terma de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*... En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *Taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas*... y suculentas **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Xixpirones*... **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 coccciones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece **una amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como *"Urola"* (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrututuna* y *panaderas*; *Vieira con crema de ajo blanco 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 ENTORNOS



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 xixpirón 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 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*, *Xistorra 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€. **Alubia:** 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE



DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado*, *Tostón de cochinito asado a baja temperatura*, *Tentación de chocolate y mandarina con lluvia de cacao...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche (miércoles-jueves):** 27,50€ **Menú especial (fin de semana y festivos):** 35€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingos noche, lunes todo el día y martes noche. **El 31 de agosto de 2016, Gustavo y Estefanía cumplirán la friolera de 10 años al cargo de este restaurante.**

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla 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*, *Cochinito 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 anxoa*, *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 aparcada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación.** Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en el que pueden degustarse los productos de la barra como *Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones.* En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como *Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...).* La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GONI, 5 (GRDS)
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.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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

DONOSTIA

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



MIRADOR DE ULIA

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL

DONOSTIA

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



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *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 tocino*, *saldos, 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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

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 Arizabalaga**, 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 holleria artesanal** hasta las **cenars**, pasando por los **pinchos**, sus **menús**, las **copas...** Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate...** y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta: 15-18€ Menú del día: 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) Medio menú: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) Menús para grupos: entre 15 y 25 € Tarjetas: Todas menos American Express.**

TSI TAO

DONOSTIA

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.**

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 **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *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*, *Mania desestructurada con espuma de manzana...* **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

TXULETA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuleta.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 vejo...*) y platos como *Espárragos rellenos de espinaacas y gambas*, *Sopa de pescado*, *Huevos Aginaga*, *Pulpo parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixin* (*taquitos de rape rebozados*) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajarniero*, *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 *Ajarniero*. **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.

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 el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Angel**. 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

GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA
PARA
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

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

80€
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

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

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

SAN LORENZO AUZOA
GABIRIA
943 88 71 86



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, Portuñete, 16. 943 224328
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari, Puerto, 23. 943 431359
Akelarre, P. Padre Orkolega, 56. 943 312109
Alaia, Parque Atracciones Igelido, 943 223662
Alamandegi, Urbitearte, 1. 943 362849
Alberio, Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberio, 31 Agosto, 19. 943 428864
Albada, Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldamondo, Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zautzu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I OLI

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

Alluru, Ctra. N-1 (8º Zubiate), 943 366572
Alma-Lur, Carquizano, 7. 943 274584
Ambigü Estación, Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña, C/ de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri, Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Anura, Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apedero, 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, Zatebea, Plaza Ametzagaña, 943 474246
Arka, Sierra de Añeta, 5. 943 452192
Arola, Salud - Amara Vieja-, 943 460815
Arra Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arrikuañun, Igarra bidea, 19. 943 983141
Ariola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137
Ariak, Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 279088
Astelena, Inigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943 426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Irigoien Baserria - Zubiate-, 943 361229
Astoría, T. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atoxa, 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. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkaitzei, P. Barkaitzei, 42. 943 451504
Barun, Pescadores de Terranova, 1. 943 465504
Basajaun, Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr, Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay, Avda. de la Libertad 37. 943 427068
BCN, Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Bearthzana, Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

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

BERA-BERA

Excelente menú y salones para bodas
Goiko Galtzara Beri, 27 (Aiete), 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7. 943 422055
Bideluze, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze, Garibal, 24. 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6. 943 469259
Biluzte, Plaza Inocencio Mercedar, 943 464568
Bira Taberna, Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitácora, J. Zurruteta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodega Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium, Pza. J. Coustela, 1. 943 43 43 82

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura respetuosa con el trabajo
Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard, 9. Boulevard, 9. 943 422114
Brunque, C/ Logroño, 5. 943 227943
Bona, P. Eduardo Chillida, 29. 943 317096
Buenavista, K. Balenciaga, 42 -Igelido-, 943 210600
Buli Café-Bar, P. Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte, Logroño, 4. 943 312372
Cachón, S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central, Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha, Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata, Padre Larrea, 4. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Regal, Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ SYETE

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

Café Vienna, R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990
Caps, R. Católicos, 15. 943 463990
Capricho, Zatebea, 5. 943 425874
Carvensarri, 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, Segundo Ensalada, 20. 943 287419
Casa Galicia, Zatebea, 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

Chomin, Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga, Easo, 9. 943 422226
Cubi, Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos, J.M.Barandiaran, 943 265882
Dakara, 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15. Zubiate, 943 365347
Danena, Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena, Ebrinellan, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum, Isabel II, 6. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Döner Kabab 1, Miracruz, 28.
Döner Kabab 2, Sagardoteji, 1. 943 367620
Döner Kabab 3, Euzestio Amillitia, 9
Drinka, Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit Cerveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11. 943 291887
Egossari, Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra, Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador, Pº Padre Orkolega, 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 Gavián, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente, Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarniega, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799
Elurra, General Echague, 7. 943 420357
Eme De Garrote Grill, Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdika, Autonomía, 1. 943 426989
Erribera, Camino Portuñete, 14. 943 210300
Errota Taberna, Usurbil, 943 311553
Espanu, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar eStore
Zabaleta, 42 (Gros), 943 32 69 15

Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Egija), 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
Irigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi, P. Padre Orkolega, Igelido, 943 216502
Euskal Pizza, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Saltruguei, 13. 943 21 43 11

EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21. 943 426054
Fang Jing (chino), Balleteros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood, Zatebea, 1. 943 320988

GALERNA

Jan etá Colon. Cocina joven y actual
Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Gambara, S. Jerónimo, 31. 943 422575
Gandarías, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola, Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibal 21, Garibal, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano, Tejería, 9. 943 275289

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Carquizano, 3. 943 327997
Giroki, Ebrinellan, 4. 943 421365
Goiz-Arri, Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti, Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via, Gran Via, 9. 943 271601
Guartaplata, Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
Pº Ardupue, 26 (Igelido), 943 21 40 00

Gure Ardupe, Itzorgora, 7. 943 225360
Haizea, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HANGALDO 56

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

Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Euzestio, Saltruguei, 13. 943 214311
H. Monte Igelido, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicolás, Pº Gudamendi 21 -Igelido-, 943 317665
Hotel Pinillaz, Zubiarre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 4531968
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibela, Pza. Iribar, 2 -Igara-, 943 003473
Igelido Sidr, Gurutzeta Baser - Igelido-, 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

Inbaururondo Sagard, Zubiarre, 72. 943 290274

INTZA

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

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Inza. Esterlines, 12. 943 424833
Inzu. Pº de Erotoburu, 8. 943 311109
Iñusti. Pº Zurutu, 4-Erotoburu- 943 313933
Itza. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Ireta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erre. C.A. Petriro, 10. Zubietia. 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456817
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Irrintz. Pescadería, 12. 943 424234
Isia del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Iurrieta-Berri. Campaing 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
Ixkasale Asador. Altuzareka, 63. 943 371585
Ixkasne. Ibar-Añe, /Martineguren-, 943 470757
Izar. Dikarite Berni Baserria, 943 361470
Izar. Pza. de los Armeros, 12
Izarraltz. Prim, 4. 943 428747
Izelpi. Pº Baratzalea, 3. 943 321019
Izuel. Pº Baratzalea, 24. 943 279391
Izkifia. Fermín Calbétón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorúa, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbétón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanjo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Victoria-Gastelz, 2. 943 008181
Kalorje. Padre Orkalega, 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
 Embeltrán, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kiki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 78. 943 317320
Kok. Avda de Zaratuz, 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 429396
Kukurri. Victoria-Gastelz, 1 (H. Aranzazu), 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
 Zubietia, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Cantine. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Osa. 31 de Agosto, 7-9. 943 429394
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 361816
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 Molto. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Kubatziya. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Marisquera. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Uribeita, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle 26-27. 943 427652
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
 Peñayá Gorri, 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 456007
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgojo, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462304
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hatzeta. Lau Hatzeta, 94. 943 352445
Lobos. José María Sert, 9. 943 322 56 84
Los Ríjanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatagi. Cam. Ainguru Zandaira, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Ekarte. Inbaurondu, 52. 943 288246
Manistegi. Pº Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin. Zabaleta, 32. 943 202017
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñella. Muelle, 15. 943 421388
Marişurgue Ondarreta. Victoria-Gastelz, 3. 943 311873
Martitum. Lau Hatzeta, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martineg. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotxe. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 1. 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 CATERO

Pintxos, menús y cordero y cochinito asado
 Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

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

Monpas Cervicería. Santiago, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandagoitia, 3. 943 289904
Munto. Fermín Calbétón, 17. 943 426088
Munto Berri. Munto, 8º Ajele
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Muxarra Iau. Mayor, 4. 943 433991

Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietia, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 428473
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzinturri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Olaola. Camino Golatzoki, 100. 943 330085
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Eretegaina, 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

Orieigi. Portuñete Bidea, 22. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osnaga. Corsarios Vascos, 2. 943 451327
Osador. Pº Berrio, 13. 943 219490
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arteketa, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arísturos, 27. 943 218330
País Petit. Berminghams, 47. 943 572880
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071

Pantxika. Muelle, 12. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbé, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salsichas 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
PeKin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregui, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

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

PORTUETXE

Sobерio asador templo del buen producto
 Portuñete, 43 (Igara), 943 21 50 18

QING WOK

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

Ramuntxo Berri. Peñayá Gorri, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428747
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regalada. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekette. Aldamar, 1. 943 430552
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212807
Rialto. Pza. Arkitutzra, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, 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 internacional
 San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Saltiboi. Calzada Vieja de Alegoriaeta, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

Donosti Top Bar
 San Marcial, 37 (Centro), 943 43 49 22

S. Telmo Esq. Gastro cultural. Pza. Zurriaga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sidreria Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidreria Donostiara. Embeltrán, 5. 943 424021

Sidreria Sidreria. Pº Zubiarre, 77. 943 292074
Ilbon Café. Uribeita, 44. 943 464208
SM Café. Uribeita, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbétón, 10. 943 428688

SPORT K

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

Staf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhai. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Herri, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamborri. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273661
Teljeria. Teljeria, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Berminghams, 25. 943 280033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tenifedo. S. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatós...
 Avda. Zaratuz, 85 (Lorea), 943 21 23 08

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Xalupa. Fermín Calbétón, 43. 943 428875
Xetxeta. Pescadería, 5. 943 422227
Ximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 2 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Tindokis. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illaraberri, 2. Barrio Igara
Xirrita. Isabel II, 4. 943 456960

Xistkuene. Pº Dr. Beñiristain, 85. 943 450897
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428682
Txistu. Igeldo, Balmagana, z/g. 943 212979
Txofer Berni. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuñete, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzeia, 6. 943 451964
Txosa. Kristibal Balmagana, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Tzurru. Pza. Constitución, 9. 943 429161
Ubarcabeña. Puerto, 10. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pº Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 424034
Urdiolata. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806
Urgull. Urdiolata, 8. 943 423185

URPEL

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

Urkahe. Igeldo Zubiza, 13. 943 291891
Urxeal-Bi. Berminghams, 17. 943 277395
Urbano. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larraboa, 49. 943 392463
Vía Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989
Vitorica. Ibarregie, 6. 638 774570
Vitaceña Bernardino. Victoria-Gastelz, 6. 943 314899
Vivara. Gran Vía, 12. 943 270363

GIPUZKOAN NON JAN?

Warung, Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma, Aída Tolosa, 123. 943 317162
Zahaleta, Zahaleta, 51. 943 276488
Zagazn, 31 Agosto, 28. 943 428484
Zapiñ, San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki, T. Rodi, 79. 943 274623
Zelai Txikien, Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

Los pinchos 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, 2. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratzi, Larratzi auzoa, 943 652483
Larratzi-Gain, Larratzi auzoa, 943 653572
Nafarri, Larratzi auzoa, 943 655815
Ostaka Centro, 943 651876
Estanko taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA

Aburuza Sagardotegia, Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Urran Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Upitza Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza, Herriko plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Lagrain Dismen, z/g, 943 832700
Altxerri, Ubeagun, z/g, 943 807062
Aristerrazu, Nüelo Andatzta, 13. 943 834521
Arralde Siderria, Ubeagun, 943 890125
Añe, Bº Sanlito Erreka, 29. 943 835311

Erotia Casa Rural, Oslasnegia, 943 835465
Iturriemena, Plaza Zoztegile, 6. 943 834722
Gazteizte, Ekano auzoa, 943 131606
Izeta, Urdaitzu, 943 131867
Izeta, Urdaitzu, Bº Ekano, 4. 943 131693
Jauregi, Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kauea, Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder, Urdaitzu auzoa, 943 132373
Portu Asador, Santio Erreka, z/g, 943 894434
Sabotxa Siderria, Bº Santiago, z/g, 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7. Tel. 943 147373
Uztarri, Herriko 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
Urtze, Albiztur, 32. 943 651728

// ALEGIA

Eizmendi, San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri, S. Juan, 55. 943 654819
Kurla, S. Juan, 58. 943 653097
Ispiri, Larratzi 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

Alkizko Ostakua, San Martín Plaza, 943 691836
Elizegi taberna, San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzagarra, Altzaga dismen, 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Siderria y osador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 88 76 26

// ALTZO

Arandia, Segorete etxea, z/g, 943 652622

// AMEZKETA

Arantzazu, Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beaketa, Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki, Erreka Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arteta, Arteta, 5. 943 593094
Bámbola (pizzeria), Plaza Goko, 7. 943 300289
Buntza, Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru, Juan Bauletta Eru, 2-4. 943 593600
Iruñerri, Bauletta, 39-41. 943 590532
Ihuri, Pza. Bazkario, 8. 943 594044
Gastiañaga Siderria, Bº Buruntza, z/g, 943 591988
Golburu Golf Club, San Esteban auzoa, 943 300845
Lezairan, Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria, Bº Leitotz, z/g, 943 593954
San Esteban, Golburu auzoa, 943 590663
Trañeuren, Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka, Alai Larramendi, 943 591604
Txerlotu, Golburu, z/g, 943 590721
Txitibar, Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTUOLA

Haitz-Garbi, Kalebarren, 15. 943 787051
Lerua, Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri, Irmo Auzoa, 6. 943 766094
Onji Etorri, Buzintzi, 6. 943 766349

// ARAMA

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

// ARETXABALETA

Aretz Taberna, Markole, 5. 943 791467
Araba, Araba biltzarra, 31. 943 791407
Basabe, Polig. Industrial, 943 799184
Basster-Aldi, Bº Galatza, z/g, 943 792458
Berri Taberna, Durana, 26. 943 792067
Bodegola, Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran, Solohaurdi, 8. 943 798587
Gurea, Durana, 32. 943 792064
Hurista, Plaza Irtzi, z/g, 943 790657
Ibarrá, Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua, Bº Aztatza, 943 791668
Zarria, Pº Araba, 20. 943 798995

// ARRASATE

Aldape, Urturiz, 41. 943 796369
Altoa, Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador, Araba Etorbidea, 3. 943 795826
Boliñe Asador, Zangulade, 24. 943 793991
Buenena, Jokua Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria), Arimuzan, 2. 943 794564
Figuera, Espresio, Mallak, 8. 943 798514
Drágon Oriental, Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo, Garagarza Etorbidea, 943 791599
Erastikua, Bedotia, 18. 943 790113

EZKINA

Pintxos, bokatas y hamburguesas cosechas
Olarre, 25. 943 04 43 88

Gaindegí, Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aide Degustacion, Urturiz, 33. 943 791115
Gran Muralla, Olarrea, 36. 943 791195
Hilarion, Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kapanzar, Kapanzar Gaina, 943 582912
Katalde, Poligono Katalde, z/g, 943 771080
Larrainetxe, Bº Udala, 943 792215
Loratugi, Urturiz, 7. 943 790467
Luzas Zerkaostea, Urturiz, 11. 943 794879
Meneta, Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo, Bañe, z. 943 792240
Muxibar, Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain, Udala Plaza, 943 791765

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue, Matezterrea, 943 771586
Taxka, Olatara Lizenatua, 18. 943 080415
Txirrita Taberna, Gessallizar auzoa, 943 791035
Txoko II, Olatara Lizenat, 12. 943 795850
Txondorra, Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape, Olatara, z/g, 943 772004
Uparan, Garagarza, 2. 943 797658
Urrin, Uribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte, Bº Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iturri Ono, Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador, Alto de Andazarate, 943 580666
Matxelatun Siderria, Zahaleta, 11. 943 692222
Olarrea Goikoa, Gollabarra, z/g, 943 690251
Otxine, Errementari, 1. 943 691025
Sarrosia Siderria, Bebelara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleña Siderria, Camino Olalume, 57. 943 333333
Altorrena Siderria, Camino Petirelli, 4. 943 336999
Ametz, Poligono 26. 943 551838
Astarbe Siderria, Txortitokietan, 13. 943 551527
Beizama Hostal, Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berziartzu Siderria, Beren Aran etxea, 943 557598
Buenaventura Siderria, Cam. Alta, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna, Tomás Alta, 2. 943 551204
Ekalitz, Tomás Alta, z/g, 943 553943
Ergobia Siderria, Ergobia plazakoa, 19. 943 553031
Etxeberria Siderria, Santio-Enea Baserra, 943 555897
Gartzitategi Siderria, Pº Martutene, 139. 943 469674
Golkio Iturri, Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria, Camino Olalume, 69. 943 552242
Iba-Lur, Nafarroa Etorri, 1. 943 335255
Ikatz Taberna, Mayor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia, Troia biltzarra, 25. 943 330030
Irigoien Siderria, Iparalde bidea, 12. 943 550333
Kako, Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia, Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria, Caserio Muñagorri, z/g, 943 555647
Las Vegas, Errekoak plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria, Caserio Gartzitategi, z/g, 943 468290
Matxa, Nagusia, 10. 943 550338
Menditxo, Altza Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr, Oiarbide Txiki Bidea, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria, Txortitokietan, z/g, 943 555220
Olatru Zar Siderria, M. Aranzemendi, 16. 943 552938
Olarbide Siderria, Bº Astigarra, 943 553199
Pehitzi Siderria, Pehitzi bidea, 12. 943 457188
Rezoña Siderria, Caserio Iretza, 12. 943 556637
Roxario, Nagusia, 96. 943 551138
Sarrosia Siderria, Camino Oyarvide, 14. 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri, Donostia biltzarra, 90. 943 333944
Yaldé, Camino Olalume, 34. 943 330530
Zapiain Siderria, Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Troksaketa, Eberrana, 59. 943 180037
Urbaitere, Ergobia, 6. 943 180119
Victor, Herriberria, 9. 943 180033

// AZKOITIA

Atleko Zahar, Madariaga auzoa, 943 581186
Ba-Akeltia, Julio Irujo, 11. 943 028651
Bassterrexe, Bassterrexe Industrialdea, 943 851061
Errexil, Kale Nagusia, 95. 943 852888
Gelteki, Trentiderren Zumardia, 9. 943 852228
Ibando, Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro, Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri, Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itzari, Aizpuru auzoa, 943 852630
Joseba, Aizkibel, 10. 943 853412
Kokxa, Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja, Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea, Donibane, 10. 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite, Ugarte 75 Industrialdea, 943 851103
Maritite, Maritite auzoa, 943 857332
Olarre, Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustin, Aizpuru auzoa, 943 853492
Suharril, Alzibar etorbidea, 9. 943 025714
Titakun, Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)
Txikiqof, Txerloria auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

// AZPEITIA

Ametza, Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)
Anota, Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auzoia, Barrena kalea, 14. Urturilla, 943 815754
Baigera I, Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II, Salbe auzoa, 943 812389
Bost, Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)
Diz-itzi, Enparanta auzoa, 1. 943 810097
Eskuzta Ostakua, Bº Izarzapate, 24. 943811128
Etxe-Zuri, Pérez Arregi, 19. 943 028656
Iruñerri, Iruñerria Gurruñuiga, 10. 943808416
Jai Alai, Jai alai etxea, Urturilla bidea, 943012271
Jurru Txiki, Jose de Arretxe, 17. 943 8150311
Kiurto, Loloiko auzoa, 24. 943815608
Landeta, Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga, Urturilla bidea, z/g, 943 811800
Lau Bide, Landeta, 2. 943816878
Lololoite, Lololoite Hiribidea, 47. 943151616
Mikel Urru, Lololoite Inazio Hiribidea, 5. 943814315
Ondarubi, Harizketa, 49. 943 812071
Ongi-Etorri, Narbe, 21. 943 150869 (Pintxoko)
Orbegozo, Salbe auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

Carres y pescados a la parrilla, pintxos, xovin,
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 21

Osinaspi, Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 028660
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Pascua, Pablo Vi, 16. 943812040 (Pintxoko)
Piza Spring, Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
Sagasti-Zahar, Elosiaga auzoa, 353. 943 813442
Urturra, Loloite auzoa, 7. Tel. 943 812543
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BAILIARRIN

Zarbagi Jateite Aterpetxe, Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Aizeta Enea, Andre Mari, 15. 943 163116
Artzen Hamburgues, Zalduzurreta, 1. 943 882122
Barandiaran, J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210
Basakana, J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Beldute, Pza. Bideluze, z/g, 943 885975
Gitozki denda, Pza. Barandiaran, 1. 943 089158
Gorrialdeta, Careteru Gb-634, Km. 1.5. 943 881940
Hiruarril, J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652



DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna, Zalduzurreta, 3.
Izizar etxea, Navarro Larrategi, 13. 943 161673
Jalki, Zalduzurreta, 1. 943 087333

KATTALIN ERRETEGIA

Carres y pescados a la parrilla de carbón
Kalea, 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
Plazeta, Pza. San Martín, 943 882397

RK JATETXEA

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

Rubiorena, Zalduzurreta, 7. 943 885760
Titi Tia, Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri, J. Miguel Iruroz, 7. 943 886949
Urturri, Mayor, 7. 943 086131
Xertera, Nafarroa Etorbidea, 21. 943 886829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// BELAUNTZA

Heriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauntza. Leitzaiko Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Aregi. Heriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirretxea. Ibarra, 2. 943 762145
Ana Mia Pizzeria. Ibargarai, 37. 943 765099
Azpeltzi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Berko. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angorzar, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Erreki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etaki. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 3. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761589
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 865250
Jam. Santalaitz, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762638

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35. 943 761055

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barrenkale, 3. 943 044492

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxiburu, 1. 943 763953
Torreku. Ibargarai, 37. 943 765099
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Herri. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Irriarte. J. M. Goñobebera, 34. 943 683078

// BIDEGOIAN

Dendale. Heriko Plaza, 943 681009
Kontzejui. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Aizave. Sokagin, 14. 943 191297
Altoz. Sokagin, 14. 943 192680
Arizain. Aztain bidea, 6. 943 121854
Bortin. Pza. Zesterkuza, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Ibañeta Auzoa, z/g. 943 199423
Igarka. 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 192422

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Sanburiar. Mardani, z/g. 943 193937

Txinori. Torin, 7. 943 191660

Urberu. Eloiñaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
 Hondartza, 5. 943 191101

Zalburri. Pza. Arkaitain, 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguñasi Mesón. Pº Urquizar, 22. 943 200608
Ariola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y bulletones a la brasa
 Etaniz, 7. 943 201732

Azitaín Asador. Bº Azitaín, 6. 943 121854
Bossa. Eggogain, 17. 943 206763
Birjirriape. Tonibio Eteberriana, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Eskame. Arragata, 4. 943 121650

Fobhter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arragata, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Aida Otola, 3. 943 206844
Jarko. R. Arate, 8. 943 1701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Juilki. Isasi, 1. 943 201152
Josean Cafeteria. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarriategui, 5. 943 254360
Lanus. Toribio Eteberriana, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208859
Milena. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Otolaño Hiriñola, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasaiekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Irujo, 21. 943 567036
Orbe. Polig. Aztain, 7. 943 201261
Orbeña Hamburguesería. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208889

PAULANER

Pintxos, ceviches y especialidades almorzas
 Pº San Andrés 3, bajo. 943 201293

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
 Unzaga plaza, 10. 943 207010

Wok 999. Otola, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284
Españoia. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oliarkorta. Añibola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atxepa. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 743102

El Gaucho. Erreola, 31. 943 531771
Gabieta. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gordea. Sta Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olasoze, 1. 943 741244
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Ibañ-Ono. Parque Dichos Humano, 1. 943 260208
Indurain. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Sailemto. P.M. Urzuzino, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xivillon, 1. 943 748531
Txariduna. Ermuarriben, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

// ERMUA

BODEGA SIRIMIRI
 Especialidad en pintxos y cazuellitos
 Erdikokale, 11. 943 17 6403

// ERRETERIA

Alameda Marisqueria. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522711
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 1. 943 516104
Bordari. Campa de Listorreta, z/g. 943 529274
Deputatu. Aita Donostia, 4. 943 511047
Donosti Siderria. Zabalbide, 8. 943 528041
Egiburu. Zabalbide-Zentelena, 943 341831
Egi-Luze Siderria. Bº Zabalbide, 943 523905

Eguzki. Orereta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zabalbide, z/g. 943 515913
Errenterriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla. Astigaragorok benta, 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamburris. C.C. Mieszen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Alameda Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Aida Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irritziti. Kapitana Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 517002
La Cepa. Viteri, 28. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruzea, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Negotzidea, 3. 943 518441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maita. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino. Sarginbuitu, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarsu Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oena. Zabalbide, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigaragora, 6. 943 514105
Paraiso. Santoña, 4. 943 527193
Perurena. Astigaragorok Benta, 943 515252
Pizza Sprint. Murronegoteia, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pisinosa, Alto Beran, 943 521661
Rong Hu (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena Kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 508055
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sarginbuitu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Piza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Mieszen, 943 344875
Zabalbide. Bº Zabalbide, z/g. 943 519001
Zuketza. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Antonionioren Borda. Zelaitun, 943 814981
Borondegui. Errezilgo bidea, 2. 943 151728
Letea. Leta, 943 812887
Lizarte. Leta auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 815355
Trintxera. Leta, 1. 943 812106

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztañaduta, 21. 943 714822
Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizategia, 5. 943 714345
Otetza. Aranzuraza, 9. 943 715190
San Miguel. Apuzategia elizategia, 943 714871
Txalapatari. Aranzurazabidea, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostatu. Itasoa, z/g. 943 880315
Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007
Labekoza Berri. Sta. Lucia, 943 722552
Manuburu Benta. Manuburu, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

KORTA
 MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI TAGUNTZENAKO MARISKADA:
 - 2 marro
 - 1 txangurro + 1 postre con 2 kafe
 - 1 txangurro + 1 carabido estu
 - 1 txangurro + 1 txangurro botilla
 - 1 txangurro + 1 I.V.A.

San Lorenzo, GABIRIA - 943 88 71 86

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GANTZA

Kale Txiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oteña. Larrate Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haurdi. Askizu, 943 140455

Asillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alo Meagas, z/g. 943 130500
Balderia. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrierria, 2. 943 140024
Giroa Nabarra. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixtas Etxe. Kala, 1. 943 140021
Kaia-Kaipe. General Arnao, 4. 943 140500
Ketari. Txorintzo, 27. 943 140194
Mayflower. Kátrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kaia, 17. 943 140264
Politeña. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140617
Toxko. Kátrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baserria, 943 554945
Alberdi Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzeta Siderria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502
Artañ. Zapa, 8. 943 531506
Arijoñ. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Artoa. Unzaga, 9. 943 206348
Artañ. Zukiriaga Baitera, 5. 943 330455
Belzarate Etxe. Ctra. Goizuela, km 9,5. 943 331569
Berri Berri. Bº Urumea, Arano, 943 342118
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 330196
Deportivo. Kardaberez, 36. 943 552629
Eizmendisiderria. Osinaga Bailara, 38. 943 556405
Elorrabi Siderria. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Errioguarda-Enea. Iturriga, 10. 943 330321
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizzeria. Laramendi, 3. 943 33337
Fagotaga. Bº Erreñuza, 68. 943 550031
Gala Arriola. Galarreta, 943 333116
Galizia Etxe. Bº Zukiriaga, 33. 943 556124
Gara. Naraf, 10. 943 550022
Goñik-Lasola Siderria. Erreñuzur, 89. 943 553272
Gure Ametsa. Pol. Ezizgo, 5. 943 330896
Iparregi Siderria. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Indule. Epele, 7. 943 552480
Iruñki. Kardaberez, 11. 943 555724
Irtzaburu Siderria. Osinaga, 943 556879
Ithurralde. Bº Erreñuza, 50. 943 330461
Izarrpe. Polig. Lastoia, z/g. 943 550640
Jauere Asador. Caserío Jauere, 29. 943 550034
Karros. Juan de Uribeña, 15. 943 552607
Larre-Gain Siderria. Bº Erreñuza, z/g. 943 555846
Leku-Zarra Bodega. Zukiriaga, 84. 943 556555
Oñdri. Nagusia, 25. 943 557509
Oñizola Siderria. Bº Osinaga, 38. 690 68484
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Otsua-Enea Siderria. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Riura. Nagusia, 943 550026
Rufino Siderria. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

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

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Triponzi. Kardaberez, 11. 943 555724
Txinbua. Bº Zukiriaga, 36. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19 - Erreñuzur, 943 550240
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 555851
Zingui-Zangui. Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Oñolaga, 27A. 943 550806
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

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

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriar, 38. 943 641991
Aeropuerto. Gabarriñ, 29. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minsarroeta, 1. 943 642789
Alicandre. San Pedro, 26. 943 643772
Amara. Lissarsagi Kalea, 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644899
Ardoxa Wineteka. San Pedro, 32. 943 643169
Arrika. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arantzale Toxko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Tierraza P del Muelle, 5. 943 6449 39

Arraunari. P^o Butrón. 3. 943 641581
Aroka Berri. Hirugarbe. 6. 943 642712
Ballestera. Añor. S^o Sant Joan. 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda. 943 645364
Beko-Erota. Jazubiza. 943 643194
Camping Jazkibel. Ctra. Guadalupe. 943 641847
Cintia Guadalupe. Cintia 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 6465 97

Enbata. Zuloaga. 5. 943 641454
Ezraloena. Camino Guadalupe. 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu. 11. 943 641482
Gozendena. S. Pedro. 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro. 69. 943 642701
Güell. B. Amute. 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro. 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga. 12. 943 642738
Hiruzta. B. Zuloaga. 266. 943 104060
Hondax. Zuloaga. 20. 943 642793
Horre. Santiago. 45. 943 640455
Hotel Jazkibel. Baserrin Etorb. 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro. 20. 943 643557
El Cap. Matinero. 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro. 40. 943 644940
Itxaropena. S. Pedro. 67. 943 641197
José Merendero. B. Matinero. z/g. 943 645557
Kai-Alede. Itxassari. 8. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso. 12. 943 642784
Kaleia. Itxassari. 4. 943 111965
Kalfornia Hamburguesaria. Santiago. 65. 943 642552

KOKARTA

Asador y productos de temporada Almirante Alonso 11. 943 11 80 00

Kulluxka. S. Pedro. 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga. 12. 943 640425

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía B^o Arkola. 33. 943 6436 09

Larra. Damari. 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro. 45. 943 642762
Lokide Siderria. Bidassoa. 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
Manoli Asador. Santiago. 63. 943 643712
Oñirra Azpi Siderria. Jazubiza. 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre. 943 642799
Ortazar Cerveceria. Itxassari. 12. 943 642374
Pizzería Portuño. P^o Butrón. 943 645655
Rafael. S. Pedro. 10. 943 642734
Sardara. San Pedro. 10. 943 030301
Seguirán. Nagusia. 11. 943 640167
Subasti. Nafarroa Behera. 1. 943 645408
Trinlaine. Santiago. 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro. 27. 943 642102
Txori. P^o del faro 56. bis. 943 644170
Uralde. Santiago. 75. 943 644614
Urdin Marisquearia. Bidassoa. 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro. 22. 943 645611
Zabalá. S. Pedro. 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro. 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txukua. Euskal Herria. 12. 943 675542
Guzka. Euskal Herria. 5. 943 671374
Iszakun. Monte Iszakun. z/g. 943 675017
Kartzatz. Euskal Herria. 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarate. z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado nort. 212. 943 187193
Guardi. Guardi poligonoa. 943 801918
Pilarrena. Nagusia. 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Begiristan Siderria. Caserio Iruizotz. 943 652827
Ostua. San Lorenzo. 7. 943 655892

Toki Alai. S. Lorenzo. 18. 943 655343

Zuhaiurre. Diseminado. 13. 943 654876

// IRUN

Afaldere Bistrotka. B^o Oberriana. 49. 943 631964
Aldai. Avda. Jazubiza. 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde. 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Labandibar. 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde. 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar. 1. 943 610033
Alto de Arreite. Avda. Elizaso. 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia. 7. 943 611300
Anastasio. Serapiro Múgica. 18. 943 615048

ANTOXN BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro Pza San Juan, 3. 943 6305 12

Aran. Mayor. 15. 943 620859
Aroka Berri. Avda. Iparralde. 12. 943 627332
Arla. Darío de Regoyos. 13. 943 624713
Artiñeta. Ariztondo. 13. 943 635116
Atarpe. Estación. z/g. 943 621213
Baserri. Errotzar. z/g. 943 627907
Baserri Asador. Berritola. 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa. 5. 943 619913
Bidassoa. Virgen Milagrosa. 3. 943 628343
Bierhaus. Uria. Mirano. 7. 943 622040
Bikote. Piar. 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia. z/g. 943 624521
Biribil Palmara. Bertsolari Uztapide. 12. 943 630570
Borde Txiki Ibarra. B^o Meaka. 6. 943 630914
Boulevard Cerveceria. Pza Anzuran 11. 943 536918
Burger King. C.C. Mendibil. 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi. 943 628845
Casa Bernardino. Polig. Sorocasta. 3. 943 610262
Casa Bernat. Av. Iparralde. 57. 943 625703
Café. P^o Colón. 46. 943 619507
Café Irun. Letxunbun. 91. 943 637377
C^o Dor. C. Fuenros. 2. 943 621954
C^o Vera-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi. 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos Antzarán 14. 943 11 89 24

Don Jabugo. Plaza del Ensanche. 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larragaña. 4. 943 617694
Eguzki. J. Talhama Labandibar. 9. 943 630185
Eleano. Jose Egino. 9. 943 680014
Enrique. Edif. Zaisa-B^o Behobia. 943 626229
Erota Berri. Bertsolari Uztapide. 7. 943 630481
Esteban. B^o Oberriana. 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea. 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia. 17. 943 621026
Ferton S. Com. Comar Behobia. z/g. 943 632766
Fuencamp. Fuenterrabia. 3. 943 616028
Gambrius. C. Com. Txingudi. 943 626682
Gascon. Avda. Puzana. 4. 943 610064

GAZTELUMENDI JATETXEA

Cocina de autor en pleno centro Pza San Juan, 3. 943 6305 12

Gran Muralla. Esteban. 5. 943 613176
Gure Yoda. C. Com. Txingudi. Local 3. 943 632915
José María. Teodoro Murua. 8. 943 620595
Han-Bar. Etxea. 3. 943 628790
Ibaiondo. J. Tadeo Murgia. 1. 943 632888
Ibarra/Olgorri. B^o Meaka. 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunbun. 67. 943 636232
El Capó. C.C. Mendibil. 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena. 4. 943 632184
Itaki Asador. Santiago. 34. 943 630993
Itaki. Gaboria. 3. 943 635217
Itziño Lavado. Fiocha. 943 639639
Itzuru Asteigina. S. Marcial. 9. 943 628934
Itzuru. Pza. Urnabibia. 6. 943 621059
Jazubiza. Kaskotegi. 8. 943 618086
Jantokia. Avda. Iparralde. 11. 943 620490
Jesús. Cipriano Larragaña. 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil. 943 639831
Karaxuka. Polig. Letxunbun. 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano. 2. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde. 30.
Kulkuna. Uztapide Bertsolariak. 7. 943 630481
La Agrícola. Aizkualte. 1. 943 626561
La Bellota. C.C. Txingudi. 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche. 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde. 37. 943 627845
La Cepa Rioja. Belaskoena. 92. 943 628447
La Llave. Fuenterrabia. 3. 943 618357

La Rotonda. Junkal Labandibar. 13. 943 629556
La Verita de Curro. Parque Com. Mendibil. 943 639831
Lagun Arrieta. Serapiro Múgica. 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart. 5. 943 617401
Lasaia. Murlaine Mibelen. 2. 943 619786
Las Ruedas. Estación. 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart. 943 614042
Le Bar Mur. Luis Mariano. z/g. 943 628880
Leones. Serapiro Múgica. 23. 943 615132
Los Cuiñados. Juan Arana. 5. 943 615111
Luberri. B^o Bidassoa. 16. 943 629977

MANOLO

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

Mariño. Zubelzu. 6. B^o Anaka. 943 615001
Matxinbenta. P^o Colón. 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia. z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde. 59. 943 623896
Morondo. Papineta. 2. 943 621395
Muga. Junkal Labandibar. 36. 943 620071
Nagusa Siderria. Gaboria. 13 Ventas. 943 634048
Narva. Avda. Iparralde. 5. 943 620762
Nerea. Korokoitz. 17. 943 631914
Novoa. Poligono Sorocasta. 3. 943 612151
Nuevo Salamanca. Serapiro Múgica. 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puzana. 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. P^o Ibarra. Meaka. 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Anderragaria. 1. 943 622890
Ortazar Cerveceria. Luis de Urzua. 4. 943 611571
Ostebil. Pza. Chiera. 7. 943 612120
Piccolo. Avda. Navarra. 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paotxa-Anaka. 943 613924
Patrioti Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patri 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 630663
Puzina. Avda. Puzana. 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche. 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia. 26-29. 943 633557
Sirimiri. P^o Colón. 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia. 7. 943 616023
Stop. Serapiro Múgica. 943 612684
Telepizza. Lope de Iturrion. 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia. 20. 943 627266
The Corner. Fuenros. 2. 943 621954
Toki Goxo. P^o Ibarra. 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial. 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629233
Trinquete. M^o Junkal Labandibar. 39. 943 621288
Txakola. Pza. Elherra. 3. 943 618382
Txakola. Larrebitu. 10. 943 547371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia. 8. 943 619317
Victoria. Arbezko Erota. 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano. 37. 943 631223
Vollner. Arbezko Erota. 5. 943 117992
Waumna s. Behobia. 4. 943 629890

Yung Feng (Japanés). Zubiaurre. 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zara. Ricardo Alberdi. 3. 943 578486

// IRURA

Azpiurza. Santiago. 22. 943 629708
Ermentzu. Gregorio Azmelti. 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Lasbikar. 1. 943 630497

// ITSASONDO

Naxitane. Nagusia. 17. 943 887614
Kañutxo. Nagusia. 13. 943 880012

// ITZIAR

Bikain. Muxiarbe 39. Itziar. 943 199370
Itxaspe. B^o Oberriana. 943 199401
Itziar. B^o Itziar. z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^o Itziar. 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santuram. Martari. z/g. 943 199397
Txinduri-Hirri Siderria. Martari. 943 199389
Txoron. Martari. z/g. Itziar. 943 199056
Urburu Siderria. B^o Elorriaga. 2. 943 199327
Zubizarky Buru Gorku. Muxiarbe. 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutoizabal. 5. 943 372089
Arkup. Largoenea. 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidia. 2. 943 37662
Bugati. Arrapide Pasalekoa. 74. 943 362709
Buggy Hamburguesaria. Jazkibel plaza. 6. 943 366607

EPEL

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

Erekatxo. Oria Etorbidia. 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Batera. 1. 943 361404
Guria. Nagusia. 8. 943 361714
Itaki. Inigo de Loinza. 4. 943 3655 01
Jaki. Nagusia. 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea. 10. 943 361012
Larra XXII. Nagusia. 15. 943 369356
Marin Berasategi. Loidi. 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea. 15. 943 014756
Oregi Siderria. Camino Ibarretueta. 4. 943 365029
Pataxi Shagrirak (chino). Pablo Mutoizabal. 3. 943 371883
Pato. Adarra. 5. 943 361551
Rojianos Asador. Ustion. 13. 943 362720

ROUTE 33

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

Rummy. Nagusia. 71. 943 369341
Tati's. Juan de Garai. 1. 943 371605
Txaret Txoko. Zirkuitu Ibilbidea. 1. 943 370192
Zaldia. P^o Hipodromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amehi Siderria. Zubiri Erota Auzoa. 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoinen. 4-6. 943 888308
Gorriko Taberna. Elsoegi. 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierrieko auzoa. 17. 943 881588

MAITE DELIKATESEN

Excelentes platos preparados y menús Elsoegi. 12. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz. 3. 943 08 80 88
Pelas. Lazkaoendi. 4-6. 943 880805
Zelata. Uxtal. 1. 943 882485

// LEABURU

Olazu Sagardotegia. Olazu etxea. 943 670044

// LEGAZPI

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

BAR-RESTAURANTE

AZPIKOETXE

Jatetxea

Egungeko menua

Karta

Pintxo bereziak

Azpikoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ondo. Nagusia. 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia. 10. 943 731271
Kantoi Cafeteria. Labartegi. 10. 943 731457
Katiu. Euskal Herria Emparantz. 943 081198
Labartegi. Labartegi. 6. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide. 2. 943 731249
Mirandola. Plaza. 10. 943 731751
Mirandola. Parque Mirandola. 943 731256
Txepexa. Aizkiri. 24. 943 730051
Xarpo Cafeteria. Plazaola. 10. 943 733375

OILARRA

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadaupe, z/g. 943 806066
Basilena Ensolva azuoa. z/g. 943 806206
Guadaupe Taberna. Bº Guadaupe, l. 943 806554
Insausti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 25. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Aralte. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzá-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainuzketa. Gatzainuzketa, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiagu kalea, 3. 943 715398

// LEZO

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

CARMEN

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

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa. 943 490265
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529989
Iruzun. Irurzun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lazarra. Elias Salaberria, 1. 943 512046
Lur Jaxueva. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524945
Oñi Etxeri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdiarru, 4. 943 527833

PATXIKA-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzu Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943323541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón. 943 527945
Telikhi. Zubito, 2. 943 527946
Zaldik. Aida. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 750591
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzaide. Mendiarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendiarozabal, 2. -Garagarza-. 943 756072

// MUTIOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoiena (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga azuoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Maiturru, 1. 943 604191
Camping Landaketa. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbatxo. Laranga Azuoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180

Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga. 13. 943 603167
Txiarrieto. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta. Olla, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Arraquia. 943 491230
Ambarca. Casa Zamatela. 943 492783

ALBISTUR

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

Anixeta. Bº Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 527061
Bidebarte Sidreria. Aragoia-Alkiza, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzarrabar, 9. Ugaldebo. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnioz. Zuzarrabar, 72. Ugaldebo. 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Forzalze. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 492526
Gofor. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibutx Asador. Bº Ugaldebo. 943 491100
Irberi Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasli Sidreria. Rafael Pizabasa, 52. 943 260656
Kapea. Tormola, 21. 943 491254
Laja. Landeketa, 6. 943 493939
Lintziñu Hotel. Ctra. Madrid-Irun, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldebo. 943 492101
Marcos. Zelamuño-Polig. Ugaldebo. 943 494300
Masusta. Oligari, 9. 943 490412
Matteo. Inurrutia Bidea, 2. 943 491194
Mendiñi Cafeteria. Cent. Comercial Mamat. 943 492106
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Altamix Asador. Rafael Pizabasa, 54. 943 491196
Olaiola. Tormola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Olieta. Polig. Lintziñu, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserío Ordo Zela, 59. 943 491866
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoaketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardira plaza, 2. 943 492120
Toki Alai. Zuburratu, 24. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Treku. Argipe Bidea, 13. 943 260402
Txiardiaga Sapatotegia. Asilgarra Bidea. 943 490678
Ustegieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1. Bº Iruñitzi, 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

La paninaria de Casa Julián, ahora en Goierri
Ctra. Madrid-Irun 943 88 19 58

Garxoa. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Garxoa. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldik. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONA

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

// OÑATI

Arkupe Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikozil. Garibal, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zaharaita, 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicia. Atezo, 22. 943 782208

Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu. 943 781305
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iruñitzi. Atezo Kale, 32. 943 716078
Lizar-Etxe. Bº Olaberrieta, 843 781986
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252535
Milikuia. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindikha Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindikha Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Soraluze. Ctra. Arantzazu, km. 1. 943 716179
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Urbia. Errekalde, 32. 943 781199
Urbio Fonda. Campa de Urbio. 943 781316
Urbio. Lezaserri Azuoa, 19. 943 783479
Urtiagañin. Urtiagañin, 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

Ixone. Gabrielalde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día... gintonics de noche !!
Garagara, 5. www.19-90.com

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
Haizea. Gudarien Errekalde, z/g. 943 883960
Hertza. Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, aperitivo y cocina mediterránea
Gemikako Arboretan pasea. 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Iñanua, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudariñen Errekalde, 2. 943 881128
Txiñdik. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubiki. Gudariñen Errekalde, 4. 943 160041

// ORENDAIN

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

// ORIO

Aizpordo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Antzerio Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Aniari. Urdariza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832039
Ardoña. Urdariza, 67. 943 134035
Arkitz. Abeslari, 4. 943 831657
Ereña. Oligoestegia Azuoa. 943 890197
Goizoko Cafeteria. Aita Leizorudi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartzatza Bidea, 1. 943 894400
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kaxbia Ardoña. Bº S. Martin, 943 831407
Kresala Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kolon Antilla. Hondartzatza, 4. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ortzaia. Ortzaia, 44. 943 830083
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 890058
Sarasua Asador. Eusko Gudariñen, z/g. 943 830005
Talaxua. Antillako hondartzatza, z/g. 943 866034
Xixarri Asador. Eusko Gudariñen, 2. 943 830019
Zaharren Babesekua. Enparantza. 943 835398

// PASAIA

A Coniña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Anbela. Arraunlarri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberrri. Donibane 110. 943 341548
Ari. Zumalakarregi, 1. Arto, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. S. Pedro, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Camino Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel Donibane. 943 510003
Canina Pintxos. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámaras. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirón. San Juan, 80. 943 519271
Coñrada. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dan. Hamaretxetza, 8. Arto, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. -Trinbepre-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Arto, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Arto, 943 510008
El Caserío. Pº Euskadi, 23. Trinbepre, 943 404424
Erdibiloba Taberna. Arandiarre, 8. 943 527466
Erizika. Pablo Ena, 14-16. Trinbepre, 943 526357
Errekalde. Donibane, 138. Donibane. 943 510638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Arto, 943 525896
Ezer. Eskalantegi, 40. Arto, 943 513362
Garbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goierri. Eskalantegi, 36. Arto, 943 510019
Gure Borda. Arraunlarri, 36. S. Pedro, 943 391846
Gura. Arandiarre, 5. Trinbepre, 943 394026
Izua. Nafarro Etorbidea, 17. Arto, 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Arto, 943 340164
Izkuña. Euskadi Etorb. 18. Donibane, 943 399043
Kami. Urdariza, 17. Donibane, 943 512061
Kami. Gure Zumardia, 29. Arto, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Landaketa. Oarso, 8. Arto, 943 515414
Mansol. Etxabide, 18. Trinbepre, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb., 2. Trinbepre, 943 399062
Maret. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Nejil Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugurruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandiarre, 2. 943 247608
Oñi Etxeri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pañ-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Pearl Beerhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392886
Pitxitxulo. Eskalantegi, 118. Arto, 943 520770
Romerai. Eskalantegi, 40-42. Arto, 943 528032
Ternanova. Azkuene, 2. Trinbepre, 943 399074
Txeluko. Donibane, 172. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiagu. Donibane, 943 341353
Zaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etxabide, 96. S. Pedro, 943 399120

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

// SORALUZE

Benedeta Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Armoia Justo. Gabolatza, 30. 943 751144
Bel Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Etziñ. Santana, 18. 943 751383
Tzurruka. Tzurruka, 1. 943 751581
Utala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

GIPIZKOAN NON JAN?

// TOLOSA

19 - 90

Pintxos de día, y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, s. 943 11 9017

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 4. 943 65 00 67

Aldaki, Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amairu, Beotibar, s. 943 245469
Amoroz, P. Amoroz, 10. 943 671296
Amets, Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuara, Herros, 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 610797

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, Anosteguieta, 16. 943 673381

Rifidibia, Anstegui Kirologia, 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador, San Francisco, s. 943 650559

Café Iruña, Gorrill plaza, z/g. 943 616565

Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 617562

Casa Nicolás, Zumalkarregei, 7. 943 654759

Egkatzia Siderria, P. Usabal, s. 943 66054317

Ezikuz, Amoroz, 9. 943 673887

Euskal Pizka, Gudari, 16. 943 655655

Frontón, S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotxategi Gontoleja, Plaza Zaharra, 7. 943 670727

Hong Kong (chino), San Juan, 2. 943 655370

Ikatza, Plaza Berriá, 6. 943 671913

Illargi, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Kuzeta, Pab. Goroasabal, 29. 943 675237

Laura, Amoroz, 10. 943 119828

Irrizia, Oriá, 3. 943 654334

Izastegi Siderria, P. Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Jokel, Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2, Plaza Nueva, 943 570068

Kuzeta, Pza. Berriá, z/g. 943 672070

Larrea, Narfara etorb. 943 651062

Larrea, Lurrarendi Aldea, 15. 943 675998

Mendi Alde, P. San Esteban, 39. 943 651799

Muga Asador, Poes Pote, 3. 943 673943

Oriela Taberna, P. Martirián, 10. 943 616780

Ordizia Taberna, E. P. Erentin J. Iraola, 647 00275

Ore Asador, Samengoiti, 3. 943 651911

Oren B., Laramendi, 6. 943 658486

Sausita, P. Belatze, 7-8. 943 655453

Solana 4, Solana, 4. 943 617636

Telexpiza, Plaza Trinkele, 1. 943 108800

Tolosaldea, N-Irún-Madrid, km 432. 943 650666

Troisquillo, Triangulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzeria), Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna, Sta. Lucia, 25. 943 655772

Uzturre Siderria, P. Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-biki, Montesqueu, 29. 943 650036

Zumeta, Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abaliari, Irizabal, 21. 943 330525

Aluna, P. Lategi, 943 654917

Adarra, B. Gobilru, 37. 943 552036

Beka, Gobilru, z/g. 943 554415

Besabi, B. Gobilru, z/g. 943 330131

Bosteko, Erratzu, 943 337357

Eltxetza Siderria, B. Otzarán, 34. 943 556981

Ergoien, Ergoien, 26. 943 551089

Eula Siderria, B. Lategi, 19. 943 552744

Fronton, Estación, z/g. 943 009077

Galarraga Siderria, 943 554917

Guria, Idiázabal, 46. 943 005650

Guruceta Berri Siderria, B. Otzarán, 943 551014

Kostegi Siderria, Ctra. Umieta-Lasarte, 4. 943 366668

Olanune Sagardotegia, B. Ergoien, 18. 943 556683

Pol. Eragoien, 573. 943 557786

Selián 'Makel' Siderria, B. Otzarán, 11. 943 551014

Urzuola, Estación, 943 556981

Zaldundegi, Irizabal, 34. 943 551008

// URETXU

Aldapa Taberna, Areizaga, 3. 943 720230



Ategin, Barrenkela, 1. 943 532667

Bramain's Pub, Labeaga, 37-39. 943 723796

Ere, Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxebar, Ctra. Sta. Barbara, 943 722277

Etxe-Azpi, Poligon Mugitugi, B-37. 943 725165

Goiko Kale Taberna, Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

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

Jai-Alai, Iparargite, 10. 943 721465

Navarro, Iparargite, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino), Labeaga, 33. 943 725243

Santa Kruz, Carretera Sta. Barbara, 943 725959

Sta. Barbara, Sta. Barbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia, P. Aginaga 31. 943 366710

Antetza, Zubiaurreneta, 6. 943 370344

Arratzaindegia, Arratzain Baseria, 943 366663

Ardetza, Zubiaurreneta, 1. 943 371150

Borobago, Zubiaurreneta, 5. 943 371042

Carlina Maritachi, C. Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste, Erribera, 2. Aginaga, 943 362740

Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 362781

Ibarrola Agroturismo, Kaleaztegi, 62. 943 363007

Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Siderria, B. Txoko Alde, 943 371649

Rozta, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Maytenue, Txoko-Alde, 23. 943 361127

Kejake Asador, Poligon Ugaledea, 36. 943 366968

Patri, Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Siderria, P. Kale-Zahar, 39. 943 364597

Saizkiza Asador, Oroz, 20. 943 362773

Troxketa, Santu Enea Aldea, z/g. 943 362734

Txapadun, Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki, C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Eri, Errotalede, 1. 943 362735

Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698

Txinboga, Itazu, 6. 943 361398

Txipi, Estrata, 6. Aginaga, 943 372809

Txistria, Komisiun Zarra, 12. 943 360466

Urdaia Siderria, P. Aginaga, 943 372691

Zumeta, B. Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol, Etxeondo, 943 690296

Alustiza, Larrea Uzea, 12. 943 690361

Iztalpe, Barri, 943 690623

Ongi Etxeri, Barri, 18. 943 691236

Sagasti-Berri, Otabakio, z/g. 943 692365

Shepherd's-kale, Berria, 25. 943 571558

Txapadun, Barri, 45. 943 696449

Urtzipe, Barri, 45. 943 691046

// ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune, Olaeta Agroaledea, 6. 943 501086

Nazabal Asador, Sta. Fe, 8. 943 887146

Uniko, Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo, Sta. Fe, 2. 943 882676

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUZ

Aiten-Etxe, Elkano, 3. 943 831825

Ailai, Ipar Kalea, 6. 943 010546

Alameda Hotel, Seltuinenea, 4. 943 830143

Amaik, Narfara, 9. 943 130549

Amaik, Altolza, 2. 943 835975

Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argin Txiki Asador, Argin, z/g. 943 890184

Arralde, Araba, 41. 943 834433

Aurrera, Esparta Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea, Seltuinenea, 4. 943 830586

BAI BATZOKIA

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

Bartolo, Gipuzkoa, 62. 943 835694

Basarri, Patxiuko, 10. 943 021275

Beach Cafeteria, P. del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri, Talaí Mendí, 729. 943 130003

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

Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro, Azara, 4. 943 132844

Eguzki, Marfara, 8. 943 834116

Eziza, Araba, 32. 943 800096

Etxazti, Gipuzkoa, 57. 943 882731

Eumoram, Narfara, 37. 943 131020

Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza, Gurmendi, 10.

Iluntze, Zela-Ondo, 23. 943 471199

Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264

Itxas-Lur, Santitxuri plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

Pintxos, raciones y vinos variados
Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

JOE

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

Kandela, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Argutiano, Mendiatza, 13. 943 130000

Klery, Azara, 1-3. 943 835807

Kirkilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika, Bixkinea, 1. 943 134604

Laguank, San Francisco, 10. 943 833701

Mollari (pizzeria), Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria, Milvelena, 27. 943 834561

Naparrak, Barren Plaza, 1. 943 13519

Orbeago Taberna, Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko, Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130061

Pito, Ipar, 10. 943 831411

Piza Sprin, Bizkaia, 37. 943 894314

Salgait, Barren Plaza, 2. 943 133272

Sta. Barbara, Narfara, 26 Hotel Zarauz, 832993

Sunset Bar, Mandatibe Sta. (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakoldegia, Talai Mendí, 729. 943 132070

Telastoro Asador, Plaza Dobnane, 6. 943 830391

Txipi, Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Polvi, Musika plaza, 943 835357

Yubio, Maria Etxe-Txiki, 8. 943 134244

Zaharra, Bizkaia, 1. 943 132700

Zaldiki, Eumoram, 37. 943 131496

Zazpi, Kale Nagusia, 21. 943 132319

Zelai Ondo, Zela-Ondo, 23. 943 021980

Zubi Ondo, Araba, Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostalua, San Martin 3. 943 801051

OTZARTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. RACIONES.
Otzarreta, z/g. 943 80 12 93

// ZERAIN

Mandao

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



ESPE: PESCA DE TEMPORADA EN EL MERCADO DE LA BRETXA

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

En Pescadería Espe, os queremos animar a disfrutar durante el verano del consumo del **BONITO**. Debe saber el consumidor, que está eligiendo un producto sostenible con nuestro mar, que no sólo dispone del label vasco de calidad, Eusko Label, sino que posee además el certificado msc, garantía europea y mundial de producto sostenible. Seamos conscientes de la extraordinaria calidad del alimento que llevamos a nuestro plato. Otra novedad de esta campaña es el **ATÚN ROJO CON EUSKO LABEL**. Hacía unos años que no podíamos consumir el preciado túnido, y al fin este año ya está en nuestras lonjas. Están llegando ejemplares grandes y de extraordinaria calidad que merece la pena degustar, tanto por sus cualidades nutritivas como gastronómicas. Os esperamos en La Bretxa !!



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. **Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona ...**Ongi etorri!**
BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

PLACERES GASTRONÓMICOS



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

Andoni Pablo y Rakek Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

MERCADO DE LA BRETXA, Pº 17-M (PTE. VIEJA) TF. 661 663 897

Los **aceites de oliva de primerísima calidad** y las **aceitunas artesanas** son las dos especialidades indiscutibles de **Bretxoliva**, el puesto dirigido desde septiembre de 2012 en la Bretxa por **Manuel Torres Couto y Aurelia González**. En Bretxoliva, encontraremos los aceites de primera prensa y alta gama más renombrados y premiados de todo el estado, con **más de 100 variedades desde Navarra hasta Andalucía**, así como algunos aceites de Grecia o Portugal. En **aceitunas, cuentan con 67 clases**, principalmente de Andalucía. En este puesto, todos los aceites y aceitunas **pueden ser catados antes de adquirirlos**. Asimismo, cuenta con Antxoas y Pulpo de elaboración artesana, conservas de calidad y pintxos preparados como gildas, matrimonios o pintxos de pulpo. Los **productos de Barbate** son otro de los fuertes de este local: Mojamas, Huevas de maruca, Huevas de atún, Pintxos de atún rojo con queso...



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

MERCADO DE SAN MARTÍN -DONOSTIA- TF. 943 53 75 27

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en la página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com



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 idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOTEL LONDRES: VISTAS A LA BAHÍA

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

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

www.londres.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostía, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 26 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com

Bai Reformas



**bainugela berritu nahi?
¿quieres reformar el baño?**