



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
 - Jakitea en San Sebastian Gastronomika .. 10
- > **azalean** en portada
 - Urgain (Deba) 12
- > **euskadi** gastronomika
 - Ardoaraba, feria enogastronómica 14
- > **grandes** mesas de euskal herria
 - Lasa (Bergara) 16
- > **pilpilean** aldente
 - Crónica de San Sebastián Gastronomika por José Manuel Pérez Rey 20
 - San Sebastian Gastronomika: Opiniones Josema Azpeitia / Aitor Buendía 24
 - World Cheese Festival 26
 - Aratz se volcó con los refugiados 28
 - Los tops de Alai y La Navarra 32
 - Embajadores culinarios en París 33
- > **kartara** a la carta
 - Botarri (Tolosa) 30
- > **jate** txegida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzkoa** an nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 55
- > **placeres** gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

“Bogavante a la plancha”
(Urgain, DEBA). Receta en pág. 13

// El congreso está desnudo

Con el SS Gastronomika pasa como con el emperador del cuento, ¿recuerdan?, que hasta que un niño no le señaló con el dedo evidenciando su desnudez, nadie parecía apreciarla. Lo mismo parece pasar con este congreso, que ha heredado ubicación y modelo de su predecesor, “Lo Mejor de la Gastronomía”, pero no ha sabido estar a la altura de éste, denotando un agotamiento más acentuado en cada edición. Pero al no existir una crítica hacia el mismo, al público no le llegan más que las cifras grandilocuentes que los organizadores airean y los medios repiten sin contrastar. El año pasado, J.M. Pérez Rey realizó en su web “Paladares” una dura crítica al mismo que fue muy sonada. Este año en nuestra página de Facebook publicamos un artículo criticando ciertos aspectos del Congreso que fue correspondido con insultos y llamadas telefónicas de la dirección de San Sebastián Gastronomika pidiendo que nos retractáramos. Lejos de ello, este ejemplar de Ondojan.com reproduce dicho artículo y la crítica de este año de Pérez Rey. Nuestra intención no es otra que la de informar. Que el público sepa que el emperador está en pelotas.



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 hila betero banatzen da Gipuzkoako jateketan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jate 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.

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 73 15 83 // E-mail: josema@zumedioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Inmanol 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), Inigo Etxeberria (tel.: 635 74 46 57)



MÁS ALLÁ DEL “FAST FOOD”

Pocas especias hay a lo largo de la historia que hayan despertado tanta controversia como la mostaza, a la que algunos comensales achacan un carácter abrasivo y ‘mata sabores’. Por otra parte, su mismo nombre en diferentes idiomas alude a su origen y usos medicinales. Por ejemplo, el nombre de esta especia en alemán, *senf*, proviene de una palabra greco latina, *sinapis*, de donde viene a su vez la palabra *sinapismo*, *cataplasma* o *emplasto* con un ungüento muy fuerte hecho con polvo de mostaza, con el se combatía antaño, aplicándolo sobre el pecho, para erradicar catarros y congestiones. La palabra mostaza proviene del latín *mustum ardens* (mosto ardiente), que infiere el sentido más culinario que medicinal, que no es sino el de su primitiva composición, ancestralmente elaborada con mosto cocido (actualmente con algún tipo de vinagre por lo general aromatizado) al que se le añadían los granos de la planta de la mostaza, triturados toscamente o más deshechos como una pasta, como se elaboran hoy día la mayor parte de las mostazas.

No cabe duda de que la fama ancestral de la mostaza arranca nada menos que de la Biblia, pero es en la Edad Media cuando se pone de moda esta especia, ya convertida en una crema líquida al añadir al grano triturado o en polvo vinagres o vino, con un objetivo no meramente culinario, sino conservador. Verdaderamente la mostaza, mejor en plural las mostazas, poseen ese toque inconfundible que aporta a vinagretas, mojos, aliños, para añadir a encurtidos o a singulares escabeches, salsas frías o calientes –de caza de pelo, sobre todo–, e incluso helados, o acompañando pescados marinados. Bien sea empleando sus semillas en polvo o, sobre todo, por la pasta elaborada, como es el caso de la mítica mostaza de Dijon o a la antigua con granos, tan emblemática como la de Meaux. En los restaurantes indios, además, se usan diferentes aceites para freír, predominando en el norte el aceite de mostaza. Así como sus hojas, que si bien se utilizan como condimento en algunos tipos de curry, están muy presentes en la cocina más actual, en platos de alto nivel como, por ejemplo, en la merluza con incienso de cacao de **Arzak**.

Indispensable aliada del denostado fast food, sería injusto asociar la mostaza y aún más identificarla con la comida basura. Como en todo, en la mostaza hay calidades. Debemos saber elegir, por supuesto, las mejores y huir de las guarras. Por eso, también ha entrado, bien dosificada, por la puerta grande de la cocina de nivel, incluso de la nuestra, desde hace ya más de tres décadas. Y curiosamente, en recetas, en su día impactantes, porque se

LA PALABRA MOSTAZA PROVIENE DEL LATÍN “MUSTUM ARDENS” QUE NO ES SINO EL DE SU PRIMITIVA COMPOSICIÓN, ANCESTRALMENTE ELABORADA CON MOSTO COCIDO AL QUE SE LE AÑADÍAN LOS GRANOS DE LA PLANTA DE LA MOSTAZA TRITURADOS

asociaba a pescados y no a platos de carne o caza. Como fue hace muchos años el caso del rey (Conocido así mismo como *virrey*, *alfonsino*, *cachucho*, *palometa* *roja*, o *dorada* *hembra*) al aroma de mostaza de grano y pimienta dulce con el sello de **Arzak**. El propio Juan Mari, con mucha sorna, comentaba la razón de ser de esta fórmula: “Aquí la mostaza actúa como un bálsamo gustativo y no resulta un abrasivo *sinapismo*. En todo caso, no creo que esta receta, pese a su simplicidad, sea desde luego una *cataplasma*”.

La letanía gozosa de platos de cierto relumbrón con esta especia es muy larga. Así, podemos recordar a el rulo de sepia, *crispis* de arroz y hierba de mostaza de **Akelarre**; del **Zuberoa** su atún marinado, ensalada de hierbas y helado de mostaza, en gelatina de *dashi*; los chips de verduritas con alioli de mostaza suave y el *pichón* sangrante sobre un *risotto* de frutos rojos y un *biscuit* de mostaza en ensalada del refinado **Xarma**. Y el también donostiarra **Rekondo** realiza su extraordinaria *morcilla* de Urt tostada y con ensalada templada con una sutil *vinagreta* de mostaza. Inolvidable también un *pintxo* de hace ya unos añitos del siempre rompedor **A fuego Negro**, de la Parte Vieja donostiarra: “Sardina piña fresh y mostaza”. Y qué decir del cercano al anterior el bar **Zeruko**, del creativo **Joxean Calvo** con su taco de *cochinillo* lacado y salsa de verduras y mostaza. Asimismo, hace un tiempo el *sesudo* **Iñigo Lavado** en Irun nos deleitó con un *milhojas* de foie y manzana caramelizada con finísima *vinagreta* con base en la mostaza. En el siempre sugerente **Narru** de **Iñigo Peña** no puede faltar de su carta el secreto ibérico con mostaza y manzana del país. Y por fin, en el barrio de Gros donostiarra, en la taberna **Next Bi** de la incansable **Alyna Rahau**, elabora una *suculenta* *mini hamburguesa* de costilla de cerdo ibérico extremeño (con el sello de calidad de la prestigiosa “*divisa*” de **Álvaro Parra**) y *hortalizas* en *tempura*, *crocante* de *jamón* y el aliño de una deliciosa *salsa agri dulce* de mostaza, soja y miel.

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



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.

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



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

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



VIAJE AL ALMA DE LOS VINOS

Probablemente haya sido, la de éste año, la edición de San Sebastián Gastronomika en la que he invertido menos tiempo. Aún así, no quise desaprovechar la ocasión de disfrutar de la sesión protagonizada por el gran **Josep Roca**. Éste año vino acompañado de **Inma Puig**, prestigiosa psicóloga a nivel internacional en equipos de alto rendimiento. Desde el año 2003 colabora con **Joan, Josep y Jordi** en la gestión emocional del Celler de Can Roca.

Ambos son los autores de "Tras las viñas, un viaje al alma de los vinos", libro recién salido al mercado, donde aparecen retratados doce de los más prestigiosos productores de vino del mundo. Inma se encarga de "destripar" cada uno de ellos desde el punto de vista de la persona, mientras Josep, más conocido como "Pitu", desenmascara los secretos que esconden sus vinos. Un libro fascinante. Un libro para beberse hasta la última letra.

La cata consistió en eso precisamente. Inma hablaba de cada uno de los productores, de su

historia, de cómo habían llegado hasta allí, de su personalidad, de su manera de hacer las cosas. Seguidamente Pitu describía el vino correspondiente al productor con su habitual sensualidad.

Tal y como viene siendo ya normal en Gastronomika, su intervención fue un auténtico éxito. Josep, más conocido como Pitu, tiene ese algo especial que no tiene cualquier persona. Posee la capacidad de emocionarte con sus palabras, con esas historias narradas de manera inigualable. Transmite amor y pasión infinitas por el vino, por sus gentes y por sus paisajes. Te hace viajar sin moverte del sitio, pisar el suelo donde ha nacido el vino, pasear entre sus vides y disfrutar de sus aromas y sabores. Te hace llegar al alma de los vinos. Nadie es capaz de

hacerlo mejor, por eso es el más grande, es el Messi del vino.

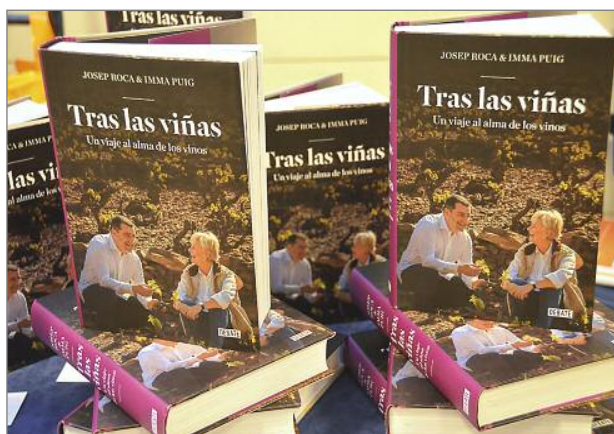
Por si os surge la curiosidad, estos grandes personajes sobre los que Pitu e Inma han basado su libro son: **William Harlan** (California, E.E.U.U.), **Matias Michelini** (Mendoza, Argentina), **Reinhard Löwenstein** (Mosela, Alemania), **Pierre Overnoy** (Jura, Francia), **Lalou Bize-Leroy** (Borgoña, Francia), **Christian Moueix** (Burdeos, Francia), **María José López de Heredia** (Haro, La Rioja), **Elisabetta Foradori** (Trentino, Italia), **John Wurdeman** (Kajetia, Georgia), **Raúl Bobet** (Talam, Lleida), **Álvoro Palacios** y **Ricardo Pérez Palacios** (Priorat, Rioja y Bierzo) y **Sara Pérez** (Falset, Priorat).

Acerca de San Sebastián Gastronomika, poco más puedo decir. Se dejó entrever, eso sí, un cierto caos y confusión en la zona de las acreditaciones durante la primera jornada. Tanto fue este desbarajuste que apuntó estuve de darme la vuelta y salir por donde había entrado. De hecho, llegando media hora antes de la primera cata

sobre de vinos de Tokaj, entré a ésta con un retraso de veinte minutos. Otro aspecto negativo, desde el punto de vista de un profesional del mundo del vino, ha sido el carácter excesivamente comercial de las catas, algo que viene sucediendo en el congreso de manera habitual año tras año. Pienso que debería ser también un aspecto a mejorar para la próxima edición.

Aún así, tan sólo con el espectáculo de Josep Roca, mereció la pena acercarse hasta allí. El día que Pitu ya no venga a San Sebastián, si todo sigue igual, para mí dejará de tener interés este congreso...

¡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>



ELLAS Y ELLOS, INTELECTUALES DE LA TIERRA

Buff... anda que no me lo pienso cuando digo o señalo a alguien como "intelectual"... Otrora se utilizaba casi como algo despectivo por parte de determinada ideología imperante, pero si aplicamos el término como se merece y con mayúsculas, incido en la justicia de dicho reconocimiento que siempre abanderará **Slow Food**: Intelectuales de la Tierra, bai horixe!

Éilas y éellos no son otros que quienes cuidan de nuestros pastos, de nuestro ecosistema, baserritarras, pastores, productores y elaboradores de una materia prima sin igual que tenemos la gran suerte -nunca olvidemos este

detalle- de tenerla a raudales en este pequeño país que cohabitamos. Y mi mirada es especialmente para quienes elaboran un queso único e irrepetible en todo el mundo: Idiazabal. Hecho con mimo, con leche de oveja latxa y/o carranzana, con una garantía certificada por la **D.O. Idiazabal** y finalmente por todas y todos nosotros en las mes-



as de nuestros txokos, restaurantes y hogares. Recientemente han sido protagonistas en Eibar con motivo de la **I Sema-na del Queso de Debabarrena** en vísperas de la **"International Cheese Festival"** que acoge Donostia. Catas, pintxos con queso de la zona (Idiazabal, cabra, vaca...) y culminando en una histórica bajada de 120 ovejas hasta el centro de la industrial ciudad amera. Sí, industrial, pero también rural. Y de ahí venimos. No olvidemos nuestro pasado. Y lo bueno es que, en estos "tiempos modernos" que versionaría un tal Chaplin, tenemos la gran suerte de ver cómo poco a poco se está rejuveneciendo la generación de pastores. Lo vimos en Eibar; lo vemos en cada Azoka de nuestros pueblos. Es la nueva hornada de Intelectuales de la Tierra que merecen todo nuestro reconocimiento y valoración de su producto. Comprándolo. Disfrutándolo. Compartiéndolo. Único y genuino. On egin!

EL SOMBRERO PESA MÁS QUE LA CABEZA

Dejó escrito **Pérez-Reverte** que cuando un libro es destruido algo de nosotros mismos se mutila irremediamente. Cuando un libro arde mueren todas las vidas que lo hicieron posible, todas las vidas en él contenidas y todas las vidas a las que hubiera podido dar, en el futuro, calor y conocimientos, inteligencia, goce y esperanza. Así, un buen libro, en su aparente insignificancia, comparado el puñado de hojas con 11.000 tuits y 1.526 congresistas de 45 nacionalidades, es mucho más trascendente que la última edición de San Sebastián Gastronomika. Porque, ¿saben?, de no haberse celebrado, nadie, ni siquiera los organizadores, desprovistos del juguete y sus jugosos ingresos, hubiera visto su alma asesinada, sustituida por una laguna oscura.

Los gestores se niegan a admitirlo, y en ocasiones reaccionan a la crítica constructiva con llamadas y cajas destempladas, pero el modelo se revela agotado. El encuentro, fuertemente



subvencionado por, al menos, Gobierno de España, Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y Ayuntamiento de Donostia, languidece entre bostezos del auditorio, resignación de los expositores, endogamia, paripés, desprestigio e incluso alguna tomadura de pelo. Salta a la vista que el sombrero pesa más que la cabeza, pero la evidente falta de sustancia no impidió que la última nota de prensa ficción la encabezara el titular "San Sebastián Gastronomika - Euskadi Basque (sic) completa el primer mapamundi culinario mundial". Señores, hay más información sobre Australia, presunta protagonista, en un kiwi del supermercado. Y con idéntica crudeza hay que juzgar la ausencia de Japón y Brasil, el desprecio a sus culturas culinarias, otros dos reclamos que dan para mucho más que 150 minutos de charla previo pago. Espabilen, por el bien de todos, antes de que una de esas gestoras tan de moda corrija su rumbo, o el congreso que necesita Euskadi se celebre en otra ciudad, en pos de aire fresco, necesarias sinergias y construcción de país. La rolliza gallina heredada de **García Santos** puede haber dado, agotada, su último huevo de oro.

Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:
www.ondojan.com
RENOVADA itu gastroneb!

Encuentra más artículos de **Igor Cubillo** en:
www.ondojan.com
RENOVADA itu gastroneb!

PILDORAS DE CULTURA DE CAFÉ

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



ILLY Y EL ARTE CONTEMPORÁNEO

En el origen del interés de illy por las artes está la aspiración de la cultura griega a la kalokagathia, como ideal al que aspirar, donde la unión de lo bello y lo bueno define el ámbito de la perfección humana, integrando la dimensión ética con la dimensión estética.

Para una empresa que, como illycaffè, persigue la excelencia, buscar la belleza no es algo accesorio, sino un componente relevante de la cultura de empresa y de los valores que orientan al emprendedor ético.

El interés de illy por las artes se extiende en muchas direcciones: contribuye a la difusión del arte contemporáneo, apoyando a artistas, instituciones y muestras internacionales. illy ha colaborado, entre otros, con Marina Abramović, Michelangelo Pistoletto, Jannis Kounellis, James Rosenquist (creador del logo de la empresa), Daniel Buren, Louise Bourgeois, Jeff Koons, Robert Rauschenberg, Joseph Kosuth, Jan Fabre y Sandro Chia.

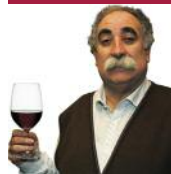
Y siguiendo con la ética y la estética, illy ha impulsado un extraordinario proyecto de narración del desarrollo sostenible con Sebastião Salgado, uno de los más importantes fotógrafos contemporáneos.

La actividad artística más conocida es illy Art Collection: tazas de autor numeradas y firmadas. Verdaderas obras de arte que encuentran coleccionistas en todo el mundo. La taza, diseñada por Matteo Thun, se ha transformado en un pequeño lienzo de porcelana a través del cual el arte circula uniendo al placer sensorial del café el placer estético rico en contenidos.



DI... VINOS

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



SOMIADORS 2014 (D.O. EMPORDÀ)

La Denominación de Origen Empordà presenta una gran diversidad de microclimas y suelos, aunque su principal característica es probablemente la constante presencia e influencia de la tramontana, el viento que golpea la zona vinícola. Éste, aunque dificulta el trabajo de los viticultores, favorece el estado sanitario de las plantaciones.

La gama de vinos ampurdaneses es muy amplia. Los vinos tintos son de elevada calidad, con cuerpo, bien constituidos y armónicos, en ocasiones matizados por una cuidadosa crianza. Estos vinos de reserva y crianza presentan notas aromáticas muy características; son complejos, de sutil fragancia, con toques de especias, manteniendo siempre los aromas de la fruta y la planta. Una vez en boca se expresan con plenitud, sabrosos y muy agradables.



El equipo de viticultura y enología de Bodegas Torres ha puesto en marcha el proyecto 7 Magníficos, que apuesta por la singularidad vitivinícola de distintas comarcas catalanas.

Somiadors resume la esencia vinícola del Empordà, así como el carácter más creativo y fantástico que define la identidad de esta región. Un tinto nacido de la inspiración de los viticultores del Empordà, del deseo que les ha llevado a transformar, en poco más de diez años, una región

vinícola deprimida en uno de los faros que iluminan la producción de vinos de calidad en Catalunya.

Somiadors 2014 está elaborado con Cariñena y Gamacha Tinta. Se elabora bajo la batuta del enólogo **Albert Llopart**. Es un vino que pasa por bota: un 70% del mosto envejece en barricas de roble francés nuevas y de segundo uso durante nueve meses. Su color es rubí con ribetes granate, los aromas son de fruta madura y confitada. notable estructura, En boca deja notar fuerza y extraordinaria personalidad. Carnes asadas, arroces, embutidos y paté.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 14,50 euros.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu.gastronew!

BURP...!

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

**LAS 10 MEJORES CERVEZAS**

Lo siento mucho querido lector, aquí no vas a encontrar la lista de las 10 mejores cervezas del mundo mundial; esas que nos cuelean con calzador los medios de comunicación, que por cierto, algunos ni siquiera saben del tema y solo te sacan si **apoquinas** bien de dinero. Tampoco encontrarás el nombre de cerveza ganadora de la medalla de oro de turno; otro tema que me da mucha pereza viendo los resultados de algunos certámenes. Ni siquiera voy a nombrar **las mejores cervezas según la OCU**; esa lista sí que es de traca, creo que basta con decir que la encabeza una cerveza de la marca **Hipercor**. Tampoco voy a hablar de los restaurantes, chefs y sumilleres, que bordan en sus chaquetillas marcas de cerveza industrial. Como he nacido en Cataluña, ya sé que "la pela es la pela" pero me aburre el término "qui paga, mana". ¿Qué pensaríais si **Arzak hiciera un anuncio de Don Simón** y nos lo vendiera como vino vasco? Lo siento reputados chefs, pero no me creo "vuestros" anuncios. Aunque tengo que reconocer que **molan** mucho, están grabados fenomenalmente y que tocan la "patata" en alguna ocasión, desde aquí mi sincera felicitación al equipo de marketing de **Keler**.



Todo va con pasta, o casi todo. Ya quedan pocos que no estén untados por marcas, revistas, comentarios de gourmets, bloggers, etc.

Se de lo que hablo porque lo he vivido, a mí me han enviado mails de diarios de tirada nacional diciéndome que **por 400 € me incluían en una lista de las mejores cervezas**, eso sí, sin probarlas. Mal.

He participado en concursos de cata de vino de prestigio, donde después la revista patrocinadora ha elegido los mejores vinos de España según "nuestro criterio"; eso sí solo se cataron los vinos que pagaron, por cierto algunos nefastos, y ni si quiera se probó todo lo que se catalogó. Peor.

El tema está jodido, y a veces perdemos el norte, y aquí me incluyo, y todo por **querer aparentar ser algo** o ser una gran marca que puedas encontrar en todos los garitos de moda.

Lo mismo pasa con las medallas, Mejor Cerveza Española, World Awards, World Challenge, Barcelona Beer Festival, Bruselas, Asia... Buff, si quiero tener alguna medallita me tengo que dejar mucho dinero; ya que solo para participar en todos aquellos certámenes hay que soltar bastante panoja. Si solo hubiese cuatro certámenes vale, pero hay demasiadas medallas y mucha "medallitis". Apeseta.

Por no hablar del precio para participar con un stand, ya sea en Alimentaria, **SS Gastronomika** o en el Salón

Gourmets de Madrid. Es entendible que tengan un coste, pero **¿más de 1500€ por tres días?**, pues eso, **grandes marcas** y ya.

¿Recomendación? Prueba, habla, discute, infórmate bien, no seas un burro y mira más allá de lo que te dicen; comparte, y pásatelo bien.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA  *tu gastronet!*

 **TERRITORIO**
gastronómico 
www.territoriogastronomico.com

ZARAUTZ
BEER COMPANY

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



JAKITEA REPITIÓ EN SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

Entre el 2 y el 5 de octubre se celebró en Donostia, una vez más, el Congreso San Sebastián Gastronomika, que por segundo año consecutivo contó con la presencia en el mismo de la **Asociación Jakitea** que, además de ocupar uno de los stands de "Market", la feria comercial del congreso, ocupó un lugar de honor al responsabilizarse de la gestión del Gipuzkoa, uno de los comedores que ofrecía servicio a los congresistas y visitantes.

Dirigidos por **Xabier Zabaleta**, varios de los chefs asociados a Jakitea se ocuparon de preparar los menús de los tres días que duró la vertiente profesional del congreso. El lunes 3, el menú consistió en Txipirones en su tinta, preparados por **Xabier e Iker Zabaleta** del Aratz, Bacalao Ajoarriero (**Félix Manso**, Ibarla -Irun-) y Milhojas de hojaldre con crema

tostada (**Jon Ayala**, Laia -Hondarribia-) El martes 4, los usuarios pudieron degustar Pimientos rellenos (**Txemari Esteban**, Botarri -Tolosa-), Merluza al horno con emulsión de refrito (**Javier Penas**, Bera Bera -Donostia-) y Pantxineta (**Rafa Gorrotxategi**, Tolosa). Finalmente, el miércoles 5 la elección fue Txangurro al horno (**Alex Barcenilla**, Ziaboga Bistrot -Pasai Donibane), Cordero al chilindrón (**Txema Martín**, Mesón Martín) y Pudding de brioche con reineta y frutos de otoño (**Elena y Marlene**, Café Restaurante Kostalde). Además, todos los días se ofrecieron como entrantes pintxos de Morcilla de Beasain, preparados por **Juanma Garmendia**, del Asador Kattalin de la villa vagonera, y Antxoas en salazón de **Salanort** (Getaria). Los vinos de La Rioja Alavesa también





estuvieron presentes de la mano de **Bodegas Mitarte**, cuyo delegado en Gipuzkoa, **Ramón Errasti**, los dio a degustar a todos aquellos que se dejaron caer por el stand que Jakitea ocupaba en la Feria "Market" y donde también tuvieron una gran presencia las conservas de Salanort.

Las tres comidas fueron un éxito de público y por el comedor Gipuzkoa pasaron congresistas, periodistas, miembros de la organización del congreso, organizadores de Donostia 2016, responsables de Turismo y muchas caras conocidas de la gastronomía y la cultura donostiarras.

Showcookings de comida tradicional

Por otra parte, los miembros de Jakitea participaron en la zona de showcooking mostrando en público su arte culinario. El martes 4, **Xabier Zabaleta** preparó ante el público asistente un Hojaldre relleno de "tierra y mar", preparación en la que contó como pinche con el alcalde de Donostia, **Eneko Goia**. Por su parte, **Vera María Cruz Da Silva**, de Casa Vergara, se ocupó, el miércoles 5, de preparar, con la colaboración de su ayudante **Mauricio Sánchez**, el "Pintxo de Vera".



URGAIN JATETXEA (DEBA): ENCUENTRO CON EL PRODUCTO

“¡Estos bogavantes son de aquí!” es una exclamación que escucharemos a menudo en boca de **Xabier Osa**, responsable del restaurante Urgain de Deba, pero no solo cuando se refiere a los bogavantes o las langostas. También le oiremos exclamar “¡Este tomate es de aquí!”, “¡Estos hongos son de aquí!”, “¡Este pollo es de aquí!”... y así hasta el infinito.

Y es que pocos cocineros de nuestro entorno están tan autorizados como Xabier Osa a la hora de reivindicar la cercanía de los productos que ofrece en su restaurante, todo un ejemplo de filosofía Slow Food y Kilómetro Cero a pesar de no pertenecer (ni tener ninguna intención de hacerlo) a ninguno de esos

dos movimientos gastroculinarios.

Xabier Osa siempre ha seguido esa filosofía por puro instinto. **Para proveerse de verduras siempre ha acudido a los caseríos de los alrededores, y para los pescados y mariscos, a los barcos que faenan por las costas de Mutriku.** Asimismo, todas las preparaciones que se sirven en los platos del Urgain se elaboran en casa. “Aquí no utilizamos las reducciones de módena del supermercado” presume Xabier, “aquí las hacemos en la cocina, poquito a poco, con cuidado y con cariño”.

Recientemente nos tocó visitar Debabarrena, una zona por la que no se puede pasar sin visitar el Urgain. Este restaurante nos alegró

los ojos, según entramos, con sus fantásticos viveros en los que bogavantes, langostas, cigalas y camarones, entre otras exquisiteces del mar, esperaban a que llegase su destino (de hecho, el destino de uno de los bogavantes lo mostramos en un vídeo en nuestra página de Facebook que alcanzó a casi 20.000 personas en apenas 24 horas).

El marisco y su frescura es una obsesión en este restaurante dirigido con mano de hierro por Xabier Osa, con la ayuda impagable de su esposa, la atenta y jovial brasileña **Alessandra Dos Santos**. Son muchos años preparando bogavantes, y Xabier Osa sabe sacarlos a la mesa dándoles el toque mínimo de plancha



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

para que éstos sean degustados con la textura perfecta, en un punto que el periodista gastronómico **Aitor Buendía**, que nos acompañaba, calificó acertadamente de "al dente". Y es que si el marisco se pasa de cocción en plancha queda más blando y, por ende, más mustio. En el caso del que nos fue ofrecido, la cocción, como decimos, era perfecta, y acompañando los trozos blancos de carne, destacaban los rojos y vistosos pedazos de coral, que Xabier mantiene y que suponen una auténtica delicatessen, tanto desde el punto de vista del sabor como desde el de la curiosa y dura textura que alcanza este producto.

Previamente al festín que supuso el comer y chupar el bogavante, nos fueron servidos unos extraordinarios camarones a la plancha, que Xabier nos mostró vivos en mesa antes de colocarlos sobre el acero ardiente, y unos txipirones, también a la plancha, que nos maravillaron por su punto y su sabor. (Ver fotografía de ambos platos en página anterior)

Lo único que no fue servido, lógicamente, a la plancha fue el biscuit y la tarta de queso y limón (ver fotografía en esta misma página) con los que concluyó el inolvidable homenaje al que nos sometió Xabier Osa. Por supuesto, estos dos postres al igual que todas las elaboraciones de Urgain, eran caseros y elaborados con el mejor género del que puede proveerse este gran cocinero.

La comida, en la línea de Xabier Osa, fue regada con un producto que también sigue la filosofía de Urgain: proximidad y calidad. Se trató de un rico txakoli Sagarmíña, elaborado en las laderas costeras de Mutriku, a un paso del restaurante. Un acompañamiento ideal para una comida en la que el marisco era el protagonista total y absoluto.

Un placer, como siempre, pasar por casa de Xabier Osa, un restaurante en el que el respeto al cliente y al producto constituye la norma básica del lugar.

URGAIN JATETXEA

Hondartza, 5 - DEBA.
Tfs: 943 19 11 01 / 943 19 20 48
www.urgain.net

> **BOGAVANTE A LA PLANCHA**



Ingredientes

1 bogavante del cantábrico de aproximadamente 2 kilos; Mantequilla; Whisky; Sal; 1 rodaja de limón.

Elaboración

El bogavante debe partirse por la mitad, verticalmente, en vivo, recién sacado del vivo para garantizar su frescura. Reservamos el agua que suelta, que se cuajará en un par de minutos y terminaremos haciendo a la plancha para complementar el plato. Colocamos inmediatamente el bogavante en la plancha, con la parte de la piel hacia abajo, y le cortamos las patas, ya que estas necesitarán más tiempo de plancha.

Hacemos el bogavante con la plancha a tope durante 6 minutos por cada lado, y dejamos las patas entre 2 y 3 minutos más.

Egilea / Autor:
Xabier Osa
URGAIN JATETXEA
Hondartza 5, DEBA
Tf: 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net



En una sartén derretimos un poco de mantequilla, cuidando que no se quemé, y añadimos un chorrito de Whisky. Lo flambeamos y lo añadimos por encima al bogavante.

El añadido de la sal, hay quien lo hace al inicio o al final de la elaboración del plato. En el caso de Xabier Osa, éste lo realiza al principio, una vez depositado en la plancha.

Terminamos sirviendo el bogavante en una bandeja y adornando el conjunto con una rodaja de limón.



>> 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...



ARDOARABA 2016: LA GRAN FIESTA ENOGASTRONÓMICA DE EUSKADI

Ardoaraba es la **fiesta enogastronómica de referencia** que todos los años, en el macropunto de la Consititución (Del 3 al 11 de diciembre), convierte a Vitoria-Gasteiz en la gran cita para miles de vascos y turistas amantes de la enogastronomía gracias a una amplia y atractiva oferta de actividades con participación directa de las industria agroalimentaria, la hostelería y el comercio local.

Durante los días festivos, se instalan **cuatro grandes carpas en las plazas emblemáticas de la ciudad** (Plaza de los Fueros, Plaza del Matxete, Plaza de Diputación y Bastituri) donde se sitúan

stands de **cerca de 50 bodegas de Rioja Alavesa, Txakoli de Araba y otras denominaciones invitadas**, así como expositores de otros productos locales. Mediante un único medio de pago: el **talonario de puntos Ardoaraba**

-**la moneda de la Feria- que se vende a precio muy popular**. Cada talonario contiene 28 puntos y una copa con su funda para usar durante el evento. Estos puntos se cambian por pintxos y vinos tanto en los stands, ubicados en las carpas, como en los **más de 80 establecimientos hosteleros** distribuidos por toda la ciudad.





Por si no fuera suficiente, a lo largo de esos días también se puede acudir a **catas, talleres y presentaciones orientadas a todos los públicos**, en las que de un modo más tranquilo y educativo se ofrece al visitante un espacio en el que degustar, elaborar y conocer directamente de bodegueros y otros productores el proceso elaboración de estos productos, ayudándoles a comprender y amar la historia y el presente de la enogastronomía de la zona.

Complementariamente, se organizan **visitas guiadas por el Casco Medieval de Vitoria - Gasteiz**, patrimonio histórico cultural reconocido a nivel internacional.

Las carpas estarán abiertas al público del 5 y el 8 de diciembre, aunque se podrá disfrutar de la oferta enogastronómica, además de otras actividades como catas comentadas, en la hostelería y otros establecimientos mediante el citado sistema de puntos a partir del día 3 y hasta el 11 de Diciembre.

Para acudir a Ardoaraba desde otras ciudades se están confeccionando paquetes turísticos con interesantes descuentos en transporte, talonarios de puntos, hoteles y acceso a talleres presentaciones y visitas guiadas.

Más información en:

<http://alavita.es>

<https://www.youtube.com/watch?v=NtBb2Hi9Kys>

<http://www.ardoaraba.com>

EUSKADI GASTRONOMIKA EN ARDOARABA

Al igual que el año pasado, en esta nueva edición de Ardoaraba, Euskadi Gastronomika estará presente como patrocinadora y como responsable de diferentes talleres y demostraciones que se realizarán de cara al público.

Basquetour y Euskadi Gastronomika estrenaron en la edición del año pasado **Txoko Gastronomikoa**, un nuevo espacio que acogió, durante tres días, actividades familiares y actividades para adultos, siempre alrededor de dos ejes: los museos integrados en la **Red de Museos Gastronómicos de Euskadi** por un lado, y los bares de pinxos y las bodegas pertenecientes a **Euskadi Gastronomika** por otro.

El sábado 5 de diciembre, el Txoko Gastronomikoa se estrenó con una actividad para toda la familia: una sesión protagonizada por el **Museo-caserío Igartubeiti de Ezkio**, en la que I@es pekes aprendieron las labores que los baserritarras llevaban a cabo con el maíz, seguida de una cata de queso Idiazabal. Las actividades para toda la familia siguieron el día 6 con una sesión en la que **Rafa Gorrotxategi** enseñó a los presentes a elaborar sus famosas Tejas de Tolosa, y el día 7 fue **Villa Lucía de Laguardia** la encargada de sorprender a las familias con un taller sensorial en torno al vino en el que I@es más pequeñ@s se tuvieron que conformar, claro está, con degustar los mostos

En cuanto a las actividades para adultos, el 5 de diciembre **Iosune Menéndez, del bar Erkiaga** (Gasteiz) elaboró "Zuri", un pintxo de cordero asado que fue maridado con el vino Aímaraz, de las **bodegas El Otero** de Labastida. Al día siguiente fue el turno de **Mikel Fiestras, del bar-restaurant La Huerta**, de Gasteiz (actualmente renovado y denominado La Regadera), que demostró que lo suyo no sólo es la cocina tradicional, sino que controla las nuevas tendencias y los sabores internacionales. Las actividades para adultos del Txoko Gastronomikoa incluyeron también iniciaciones a la cata de quesos maridados con txakoli y vino, otro showcooking protagonizado por el **bar Saburdi**, así como catas de vinos de bodegas como **Txakoli Uno, Eguren Ugarte, Ramón Saez, Bakioko Txakolina, Berarte, Castillo Laserna, Covila, Bodegas Muro, Señoría de las Viñas, Arabarte, etc.**

Fue un gran arranque el de este Txoko Gastronomikoa con unas sesiones que concitaron un gran interés, como bien lo prueba el hecho de que las entradas para las mismas se agotaran antes de empezar la Feria. Este año, aunque el programa de actividades no está todavía definido, Basquetour espera tener una presencia igual de atractiva o más que la del año pasado.



RESTAURANTE LASA: BUENAS COSAS DE PALACIO

Así como en el cuento del Emperador, al que hacemos también referencia en la página 3 de este mismo ejemplar de Ondojan.com, el susodicho estaba desnudo y nadie parecía advertirlo, hay palacios, como el de Ozaeta, en Bergara, y emperadores, como Koldo Lasa,

que no sólo no están desnudos, sino que están arropados y bien arropados. Arropados por un bello entorno, arropados por un gran equipo y arropados por la experiencia que dan décadas y décadas de trabajar por y para la gastronomía, con todas sus consecuencias.

Y cuando decimos todas las consecuencias, queremos decir todas, ya que **Koldo Lasa** es de esos profesionales que no se anda con atajos ni trampas. En su palacio todo se hace puertas adentro y tienen completamente vetada la entrada los productos prefabricados, las salsas elaboradas, los congelados, los productos de dudosa procedencia... al fin y al cabo, lo de Koldo Lasa, como hemos comentado en otras ocasiones, es artesanía culinaria, una manera de sentir y de trabajar que se está perdiendo.

¿Quiéren un ejemplo? El pan. Digánnos dos restaurantes más en los que el pan se elabora, día a día, en la propia cocina. ¿Quiéren otro? Los pastelitos que se sirven con el café. Mira que no es fácil ni nada encargarnos a una buena pastelería y aplicarles un incremento justo y necesario... pues no. También se hacen, primorosamente bien, encima, en las cocinas del Lasa. ¿Aún no tienen suficiente? Los ahumados que se ofrecen como entrante. Lo han adivinado: Koldo se encarga de todo el proceso de ahumado, aunque eso le valga pasar horas y horas y volver a casa oliendo a arenque Bismark. ¿Más ejemplos? Sin ir más lejos, los torrones que empieza ya a elaborar según empiezan a olerse las Navidades, pero de eso hablamos en un despiece al final de este reportaje.

Saga de cocineros

De casta le viene al galgo. Koldo es la tercera generación de una saga familiar de cocineros que inició su abuelo, Francisco, y continuó su padre, Sebastián. Koldo aprendió con el aita, pero salió a perfeccionar su estilo con Luis Irizar, o con

Maurice Isabal, en el Ithurria de Ainhoa. También pasó una temporada en Londres, con lo que sus horizontes aún se ampliaron más. Acabado su periplo, Koldo volvió al redil familiar, al Lasa original, situado en el centro de Bergara, del que se hizo cargo en 1978, pero en cuanto pudo, adquirió el Palacio Ozaeta, donde el 2 de septiembre de 1994 fue inaugurado el actual y definitivo Lasa, que además de dotar de un entorno mucho más elegante y adecuado a la cocina de Koldo, permite celebrar bodas y celebraciones de hasta 250 comensales.

Los sabores del Lasa

Sentarse en el Lasa siempre es un placer, sobre todo cuando es Koldo quien elige el menú. Y es que no hay como dejarse llevar por un cocinero enamorado de su trabajo. Lo mismo sucede con la elección del vino, ya que Koldo, y los clientes del Lasa, cuentan con la profesionalidad de **Yolanda Ibañe** (ver fotografía en página siguiente), que es capaz de recordar qué hemos tomado en nuestra última visita y recomendaros el caldo más adecuado para el menú a degustar.

Tras un par de picas consistentes en un sabroso bombón de foie con guirlache de almendras y una tartaleta de hojaldré indudablemente casero rellena de bogavante, pasamos a los entrantes "consistentes" del menú elegido por Koldo que se inician con un plato invernal como es una modesta pero consistente Sopa de plato con crema de remolacha y bolas de foie.







Sopa de pato con crema de remolacha y bolas de foie



Mollejas de ternera con salsa de pimentón



Amanitas cesáreas salteadas con ceniza de sarmiento



Rape a la plancha con sus callos

Siguen a la misma unas Mollejas de ternera finamente rebozadas, acompañadas de una salsa de pimentón que las complementa a las mil maravillas. Las mollejas dan paso a un surtido de ahumados (salmón, trucha, bacalao, antoxa, hígado de rape) que, como hemos comentado, son ahumados en las propias cocinas, con un resultado en boca sorprendente y muy superior en calidad al de cualquier ahumado convencional. El festival de entrantes termina con dos de las creaciones más inspiradas y personales de Koldo Lasa: unas sabrosas Almejas a la plancha con refrito de piperra y ajo y unas primorosas Amanitas Cesáreas, simplemente salteadas y servidas al dente, acompañadas de una yema de huevo y rodeadas de unas cenizas de sarmiento que terminan de redondear el plato. Una manera de disfrutar de la seta de los césares que los romanos no hubieran imaginado ni en los mejores días de su imperio.

Buenos pescados y, como no... caza !!

Los platos fuertes del menú se inician con el pescado, otro de los fuertes de la casa. No en vano una de las recetas más apreciadas por Koldo es la Merluza Lasa, heredada directamente de su padre. En nuestro caso, el chef bergaratarrar opta por darnos a degustar el Rape a la plancha con sus callos, una preparación sávida, golosa, gourmande... que nos pega los labios y nos llena la boca de sabor. Y antes de pasar a la carne, Koldo no puede evitar darnos a probar otra preparación del rape, en este caso con pisto, panaderas y refrito de guindillas. Al igual que con el plato anterior, visualizamos el mar en todo su esplendor. Y para terminar, otro de los emblemas de la casa: la caza, en este caso personificada en un jugoso e intenso Pato azulón con grosellas y crema de berenjena. El Bizcocho caliente de turrón con almendras y los sorbetes caseros con los que finaliza el alarde gastronómico de Koldo Lasa son el colofón perfecto a una comida, otra más, inolvidable. Salimos del palacio Ozaeta con la sensación, una vez más, de que el cielo existe... y está en Bergara.



Yolanda Ibabe, junto con M^a Jose Urmeneta, una de las bases de la "Guardia de palacio" del Lasa



Surtido de ahumados caseros



Almejas a la plancha
con refrito de piparras y ajo



Pato azulón con grosellas
y crema de berenjena



Bizcocho caliente de turrón con almendras
y su sorbete de fruta de la pasión

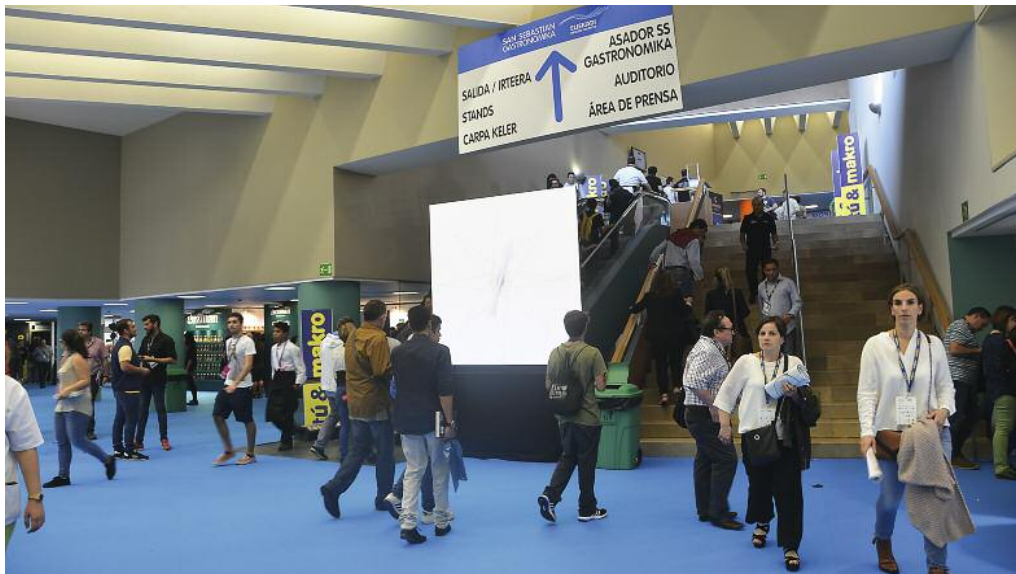


Turrone artesanos, una dulce tentación

Si, a partir de estas fechas, acudimos por la mañana al Lasa de Bergara, nos encontraremos con Koldo Lasa encerrado en la cocina, solo, elaborando de manera artesanal, con sus propias manos, los turrone caseros que sirve en Navidades en su restaurante. Koldo elabora hasta 12 tipos de turrone, aunque ha habido años que ha llegado a preparar 19 clases diferentes: "Duroblando, de Trufa y Naranja, de Nata y Nuez, Pan de Cádiz, de Ponche ruso, de Yema tostada... los clientes los conocen bien y no se limitan a consumirlos en el restaurante, sino que los adquieren para llevarlos a casa en estas fechas. De hecho, mucha gente acude al Lasa durante los meses de noviembre y diciembre solo a comprar estos turrone, que por su carácter artesanal no pueden comercializarse en los supermercados. Por descontento, su sabor no tiene absolutamente nada que ver con los productos industriales con los que castigamos al cuerpo en estos entrañables días. Tomen nota los lectores si estas navidades quieren disfrutar, y hacer disfrutar a los suyos, de una forma deliciosamente original.

RESTAURANTE LASA

Palacio Ozaeta. Zubiaurre, 35 - BERGARA
Tf. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.es



SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2016. NO DA MÁS DE SÍ

Podría haber sido peor. Sí, podría haber sido peor. Lo cierto es que **San Sebastián Gastronomika sufre una hemorragia de desprestigio muy importante desde hace unas cuantas ediciones** (¿tres?, ¿cuatro?) y nadie de los que tendría que hacerlo parece saber, o no quiere saber, o le da igual todo, para semejante sangría.

No vamos a entrar aquí en si San Sebastián Gastronomika ha sido o no un fracaso, eso es una cuestión que cada participante tiene que valorar por sí mismo. Aquí nos vamos a limitar, en lo posible, a realizar una descripción ontológica de la visto y vivido durante los cuatro días de esta cita con la gastronomía mundial.

Una previa: uno de los problemas conceptuales, por así decir, que tiene este congreso es el de las **palabras muy esdrújulas**, que decía un colega, ("somos los mejores", "marcamos tendencia", "...). Son esas palabras mayestáticas las que hundien este congreso, porque después **nada de lo que se vive responde a eso que han vendido sus organizadores**. Igual se trata de ser menos poetas eternos y ser más vulgarmente prosaicos, más de andar por casa. Igual.

No deja de ser paradójico que cuando se habla con los cocineros, o se lee lo que dicen, una de sus palabras fetiche es humildad, y esto es justo lo que le falta a este congreso lleno de soberbia y arrogancia (recuerden: "somos los mejores").

Y después está el coro. Si en vez de ser un coro de palmeros (algún día alguien en algún lugar cuantificara el daño que crónicas llenas de incienso, repletas de azúcar hasta la diabetes, le han hecho a este congreso) fuesen un



JOSÉ MANUEL PÉREZ-REY
Periodista gastronómico
territoriogastronomico.com

coro de tragedia griega, ya saben aquel que advertía al héroe del mal que se le avecinaba, acaso mejor nos iría a todos. Acaso.

Hay una tentación muy humana de enmascarar las mediocridades, y por supuesto los fracasos, tras las (grandes y pequeñas) cifras. Porque siempre hay un número que nos salva (aunque esto parezca sacado de la numerología...). Así San Sebastián Gastronomika 2016.

Las cifras, aportadas la organización son: 1.526 congresistas, Nacionalidades participantes: 45, Expositores: 150, Personas trabajando: 410, Visitantes feria: 13.071, Periodistas acreditados: 420, Presencia de escuelas y formación: 700 alumnos, 11.000 tweets, 7,6 millones de alcance en Twitter, 527.712 personas de alcance en Facebook, 73.349 interacciones. Bestia ¿eh?. ¡Qué éxito!! Y después está la cruda realidad.

Si otros años todo podía quedar más o menos enmascarado o disimulado, en esta edición se han quitado las caretas y se ha podido comprobar que San Sebastián Gastronomika 2016 es un chiringuito, pagado en buena medida con dinero público, de media docena de cocineros vascos y catalanes. Todo lo demás es cháchara y palabrería.

Hay un detalle, importante, que habla mal de la organización de este congreso y que pone de manifiesto el escaso o nulo valor que le dan a lo que dicen defender. **No se debiera, porque poder está claro que se puede, colocar a primera hora de la mañana, a los invitados que han traído de Sudáfrica, Australia o Japón y poner en las mejores horas a los cocineros vascos y catalanes.** Y



para que cuenten ¿qué?, pues más de lo mismo, que nos enseñen sus, ya banales, recetas para la temporada otoño-invierno.

Lo siento pero tengo que escribir que no tienen nada nuevo ni importante que contar. Que ya no dan más de sí. En otras palabras: necesitan un largo descanso para cargar pilas y volver con ideas, si no nuevas, cosa ésta muy difícil, si al menos renovadas. Ya les vale. Se acabó. Fin.

Nuevos y viejos cocineros

A ver; los **Arzak, Subijana, Aduriz, Berasategui, Ruscalleda, Roca y compañía**, son personas amables, educadas, encantadoras y grandes y enormes profesionales. Nadie discute esto, ¡hasta aquí se podía llegar!; pero como dijo hace muchos años un viejo filósofo; “uno tiene, con suerte, una idea propia en esta vida y nada más”. Ellos tuvieron una idea propia, o se acercaron a ella, y ya está. Y hay que reconocer que la han sabido rentabilizar de una manera envidiable. Nunca antes con tan poca cosa se hizo tanto.

En este orden de cuestiones; ya les vale con el ninguneo hacia los cocineros vascos que no pertenecen al ‘gotha’ del congreso. Si el año pasado les condenaron a una ponencia todos juntos a las diez de la mañana, este año les han dejado cocinar la cena de gala del primer día. Y nada más. No sé si eso se debe al miedo, a la envidia (¿?), a que saben que la gastronomía donostiarra es un zombi o que el futuro es tan brillante que necesitan gafas de sol para verlo. No sé.

Lo de las charlas en la sección Alta



empiezan a ser ya de traca, como ya no cocinan, en general y salvo excepciones, en el escenario se traen sus bonitos (más o menos) vídeos, y listo. Y algunos han pagado una pasta por ver esos vídeos que en cualquier canal de televisión dedicado a la cocina se los pueden encontrar más y mejores. ¡Y gratis!

Y después va y me dice un expositor que algunos de los participantes en Alta han dado la misma, o muy parecida, conferencia en Madrid Fusión. De traca.

Verán; los programas de cocina de la televisión son todos el mismo programa; cambian el presentador y el decorado, pero todos acaban siendo el mismo programa. Sólo **Heston Blumenthal** y **Gordon Ramsay** han sido capaces de hacer algo verdaderamente nuevo (al menos en el plano estético) de lo ya existente. El resto hace lo que todo el mundo. Lo mismo para los congresos de gastronomía y San Sebastián Gastronomika no es una excepción.

Un delirio: hay un apartado (o sección) nuevo, a la que llaman ‘Un chef a seguir’, que en esta primera edición ha recaído en los catalanes **Quim Coll** y **Toni Romero** del restaurante ‘4 amb 5 mujades’. Gente joven, bien preparada y tal. Y

para que los podamos seguir, los de la organización les colocan su ponencia un miércoles, último día, a las diez de la mañana y les dan veinte minutos para que cuenten lo que hacen. A esto se le llama pegarse un tiro en el pie. O igual de lo que se trata es de chef a los que hay que seguir “de lejos...”

En cuanto a lo relacionado con los temas del vino, sólo decir que va para atrás y que necesita un serio empuje. Un dato: **mientras que en la primera edición de Wine&Win se**



presentaron más de sesenta parejas, en esta cuarta ocasión se han presentado poco más de una docena. Y eso sin contar los retrasos en las catas que obligaron a beberse a los participantes una docena de vinos de Ribera del Duero en poco más de cuarenta minutos. Catas o no catas.

Market: espacio desierto

Sobre el Market sólo decir que ha habido menos público que nunca, de hecho ha habido momentos que estaba casi desierto el espacio central del mismo, y que algunos expositores que esperaban hacer contactos internacionales (ya saben 45 nacionalidades presentes) se han ido con una importante sensación de fracaso. Eso sí, nacionales, muchos.

Una nota sobre el Market que muestra, no sé si su fracaso –que esto son palabras mayores-, pero sí claramente su pérdida de interés para empresas y fabricantes: hace años, este lugar se llenaba de profesionales de los países invitados; ahí estaban con sus stands vendiendo y promocionando sus productos. En cambio, este año, donde, recorden, había seis países invitados, seis, sólo había una representación de dos de ellos: Hungría y Turquía.

Por cierto, los húngaros se han dejado una pasta chuta en su stand con la cantidad de comida y bebida que han repartido, y donde merece la pena destacar sus pescados, sus camilleras y su repostería, con un pastelito de 'Mousse de chocolate de limón' de **László Miháti** sencillamente exquisito. Como era un país invitado y tenían un gran stand los colocaron abajo del todo y en una esquina, lo mismo que

los turcos, que estaban al fondo a la salida. Ya saben, hay que tratar bien a los invitados y tal.

"Premios" y reconocimientos

En cuanto a los premios, reconocimientos y concursos... verán, resulta que se traen a **Gastón Acurio** desde Perú, ojo, desde Perú, con todos los gastos pagados, le dan una escultura, le dicen lo bueno que es, porque recibe el homenaje del congreso, le dejan decir dos palabras y jadió! Ni una conferencia, ni una charla, ni una rueda de prensa... ¡ni una rueda de prensa! Nivel Cero.

(No puedo dejar de contar una impresión: en el escenario, entre dos cocineros vascos que estaban juntos, mientras asistían a este acto, si me dan una espada de samurái creada por **Hatori Hanso**, podría cortar la tensión que se respiraba. Por mirar no se miraron a la cara ni un momento. Aquí toca música de "amigos para siempre lalolai...!").

En cuanto al premio de periodismo gastronómico **Pau Albornà i Torràs**, este año se lo han dado a **Xavier Agulló**. Si el año pasado se lo dieron a un 'gacettillero donostiarra' perteneciente al medio que paga una parte de San Sebastián Gastronomika, este año ya no se han cortado y se lo han dado directamente a un miembro de la organización del mismo. Y es que para qué andarse con hostias.

Sí, seguro que hay un jurado (¿dónde y quiénes?), seguro que ha habido unas votaciones y tal, pero todo tiene un tufo de ami-



Foto: San Sebastián Gastronomika (Facebook)



guismo y colegueo que echa para atrás.

Sin duda Xavier Agulló se merece muchos premios debido a su amplia y profunda trayectoria profesional. Pero no éste. Por mucho que lo desease, como dijo en el emotivo discurso que pronunció, este premio no debía haberlo aceptado. Nunca. Jamás.

Un viejo colega, decía que "la proposiciones de la ética y la estética valen lo mismo". O como decían los romanos clásicos: "la mujer del César no sólo no tiene que ser una puta si no tampoco parecerlo". Pues eso, que todo es muy feo, muy cutre, donde a uno se le viene a la cabeza alguna imagen de la película 'El Padrino' con la reunión del jurado para ver a quien le dan el premio. Lamento decirlo, pero éste es ya un premio degradado y, posiblemente, degradante. Cuestión de formas, de Estética. De parecer. A veces hay que saber esperar.

Hay un acto, que se celebra el último día del congreso que es el Concurso Nacional de Parrilla. Que por favor definan 'Nacional'. Gracias. Ah! el ganador de este año fue **Inacio Touriño**, del restaurante LomoAlto de Barcelona. Y el Guerdión de Oro, que es para gentes del mundo del vino se lo llevó el británico **Gerard Basset**. Felicidades a ambos. Sus ruedas de prensa (modo ironía) fueron muy interesantes.

Prensa despreciada

En cuanto al tratamiento de la prensa... bueno sólo decir que fue peor que el año pasado, que se van superando en su desprecio hacia los profesionales, que es, de lejos, lo peor que se puede encontrar... pero



eso sí, los bunkerizados periodistas de la organización no paran, van y vienen y por el camino no creo que se entretengan mucho. Sin duda, el peor servicio de prensa que me he encontrado en mi ya larga carrera profesional. Y lo más delirante es tener la impresión de que como este año ha sido peor que el anterior sólo se puede esperar que 2017 todavía se deteriore más. Servicio le deben de llamar.

Aún así y todo, **queremos que siga San Sebastián Gastronomika**, porque es mejor que exista a que no y porque, dicen, que este evento pasea el nombre de la ciudad por el mundo. Vale. Como lo del 'marco incomparable'. Pero sólo merecerá la pena que continúe si se acomete un cambio serio y profundo, que sea capaz, esta vez sí, de marcar tendencia. De lo contrario morir con dignidad es la mejor opción.

Algunas buenas personas me decían que San Sebastián Gastronomika tiene un modelo ya bastante caduco de congreso, que necesita una importante refor-

ma. Buenas personas. No necesita una reforma, necesita un buen revolcón, un profundo cambio.

Ha habido más; 'street food', adolescentes, sinergias,...; pero como dice un sabio: para qué seguir y envenenamos.

Último: igual todo este mal rollo viene porque en esta edición se han aliado, o han querido contribuir, a ese fracaso brutal, sin paliativos e infame que es la Capital Cultural de Europa 2016. Sí Europa se hunde.

ELLOS SE LO GUISAN, Y ELLOS SE LO COMEN

Como viene haciéndose durante los cuatro últimos años, el Congreso San Sebastian Gastronomika concede el **Premio Pau Alborna de Periodismo Gastronómico** en memoria del malogrado periodista Catalán, fundador de la web 7 Caníbales e hijo de la Directora del Congreso, **Roser Torrás**.

Y uno, que se considera periodista gastronómico, no puede evitar el observar con cierta curiosidad el elenco de premiados desde que el galardón se puso en marcha.

El primer año recayó sobre el argentino **Óscar Caballero**, todo un referente de nuestra profesión, una gran elección que dejaba muy alto el listón para quienes pudieran aspirar al honor de recibir el premio.

La segunda edición premió a **Pau Arenós**, redactor jefe de El Periódico de Catalunya, autor de varios libros de tema culinario y periodista centrado en temas de cultura gastronómica desde mediados de los años 90.

El asunto empezó a desviarse el año pasado cuando el premio recayó en **Mitxel Ezquiaga**. El redactor de El Diario Vasco es un reputado periodista multidisciplinar que, entre otros temas, informa de vez en cuando sobre gastronomía, especialmente sobre algunos restaurantes sobre los que vuelve de manera recurrente, pero de ahí a definirlo como periodista gastronómico hay un gran trecho.

Por otra parte, Mitxel Ezquiaga, sin duda un gran profesional, es sin embargo una importante pieza de **El Diario Vasco**, que, casualmente, es el **organizador del Congreso**. Y de todos es sabido que es de muy mala educación premiarse a sí mismos. Pero El Diario Vasco hace mucho tiempo que perdió la vergüenza y ciertos comportamientos deshonorables son admitidos como norma-



JOSEMA AZPEITIA
Periodista gastronómico
www.ondojan.com

les. Se escribe la crónica de turno sin cargar demasiado las tintas sobre la relación entre quien da el premio y quien lo recibe y santas pascuas...

En cualquier caso, como dice un buen amigo mío, "Hasta a la puta más fina se le escapa un pedo". Lo que quiere decir que bueno, que vale, que nadie es perfecto y que un año se puede cometer el resbalón de premiar a uno de casa porque no había nadie más disponible, porque no se les ocurría nadie, porque lo dejaron para última hora... puede haber mil motivos y, lo dicho, a la puta del refrán (personificada en este caso en el medio de comunicación en cuestión) se le puede perdonar la ventosidad.

Pero en éstas, ha llegado la cuarta edición del premio.

Y en esta ocasión el elegido ha sido **Xavier Agulló**. Agulló es un excelente periodista gastronómico (esta vez sí), pero ese no es el problema. El problema es que Xavier es el Director de Comunicación de **Grup GSR**, la empresa organizadora de eventos que

comparte con el Diario Vasco la organización del Congreso. Es decir, que se ha repetido de una manera todavía más zafia, soez y evidente el comportamiento del año pasado, que ya adquiere unos visos de reincidencia preocupantes.

Ya no estamos hablando de casualidades, despistes o parches de última hora, no, el coleguismo y cambio de cromos que se advierte en esta merienda de negros es ya tan descarado y desvergonzado, que quienes nos

dedicamos a la información y a la gastronomía no podemos más que taparnos los ojos y la nariz para evitar la náusea. Eso, y, por supuesto, informar sobre lo sucedido con todo lujo de detalles, porque mal que les pese a algunos, con prebendas o sin prebendas, seguiremos dedicándonos al periodismo gastronómico.



SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA... ¿Y QUÉ TAL EUSKADI GASTRONOMIKA?

Somos un país tan pequeño y a la vez tan complejo... que quizá por eso hacemos las cosas de otra manera. Pero yendo al tema que nos trae entre manos, efectivamente, ¿por qué no plantearse un "Euskadi Gastronomika"? Dicho sea, de paso, con el reconocimiento de Capital Gastronómica que atesora Donosti por encima de títulos conseguidos a golpe de talonario. San Sebastián suena a pintxos, a gastronomía. Eso nadie lo duda pero... Bilbao, Vitoria-Gasteiz... es

más, otros muchos municipios o comarcas de nuestra querida Ama Lur, también cuidan con mimo el producto, la materia prima, el saber hacer en nuestros fogones, txokos... Hagamos País entre todas y todos. Dejémonos de codazos y abramos con honestidad y autenticidad nuestros brazos. La Euskal Hiria de Atxaga también la podemos, y debemos, aplicar a la denominación y presentación en sociedad de nuestros eventos gastronómicos. Nos irá mucho mejor.



AITOR BUENDÍA
Periodista gastronómico
www.blogseiteit.com/larutaslow/

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



DONOSTIA, CAPITAL MUNDIAL DEL QUESO

El Palacio Kursaal de Donostia acogerá del 16 al 18 de noviembre el más importante evento mundial en torno al queso en el que participarán más de 3.000 productores provenientes de 35 países, así como más de 250 expertos que catarán y evaluarán los quesos

Donostia se convertirá, entre el 16 y el 18 de noviembre, en la capital mundial del queso, en lo que tiene todos los visos de convertirse en la más importante cita gastronómica del 2016: El **International Cheese Festival**, evento que englobará la entrega de los premios **World Cheese Awards**, así como una gran cantidad de **catas, presentaciones, show-cookings, charlas... y Gazta Market**, una zona de encuentro de productores de leche cruda en el que se podrán ver, oler y catar quesos de los cinco continentes.

Este Festival, que habitualmente se celebra en Londres desde hace casi tres décadas (ésta será la edición nº 29), de la mano de la **"Guild of Fine Food"** tendrá lugar este año en Donostia gracias a la labor realizada por la Asociación **Artzai Gazta**, que ha realizado un gran trabajo en la sombra hasta conseguir convencer a los promotores acerca de la idoneidad de celebrar el campeonato de este año en Donostia, coincidiendo con la ostentación de la Capitalidad Cultural de Europa. De hecho, da la sensación de que el festival quesero va a ser uno de los más interesantes eventos, si no el más interesante, de los previstos dentro de la tediosa programación de DSS2016.

Festival abierto a todo el mundo.

"Mira, huele, prueba... queremos que te emociones!" reza la promoción del Cheese Festival, que busca que todos los amantes del queso en particular y la gastronomía en general pasen por el Kursaal durante los tres días que durará el evento. Así, por **12 euros**, se podrá adquirir una entrada que dará acceso de un día entero a la feria y dará derecho a degustar 6 porciones de 6 quesos diferentes. Pagando un poco más, concretamente **20 euros**, la entrada incluye una visita guiada a la feria y la degustación, asimismo, de 6 porciones de queso en seis stands de los 38



quesos artesanales, es decir, los más interesantes de la feria. Para acrecentar el carácter popular de la feria, además, habrá una **"hora feliz"** (mejor dicho una doble hora feliz) que consistirá en que quien adquiera la entrada de **18:00 a 20:00 h.** sólo tendrá que abonar **5 euros**, un precio que se antoja más que razonable.

A nivel más técnico, quien quiera acudir a una presentación de quesos o productos especiales, deberá pagar **20 euros** por sesión, el mismo precio que costará el acceso a cualquier conferencia técnica o de innovación. Y quien quiera acudir a alguno de los **Show Cookings** que protagonizarán cocineros de alta cocina (varios de ellos poseedores de estrellas Michelin y otros galardones) deberán abonar **50 euros**, precio que hace prever que serán no pocas las invitaciones que circularán con el fin de llenar huecos.

Grandes cocineros y expertos

El intenso programa de los tres días del International Cheese Festival, que puede consultarse en la página contigua, deja claro que no carecerá de interés las diferentes actividades programadas. El concurso se celebrará durante la primera jornada y parte de la segunda, y el resto del tiempo se podrá disfrutar de los showcookings de grandes cocineros como **Félix Manso** (Ibaria-Irun), **Pedro Subijana**, **José Andrés**, **Xabier Zabaleta** (Aratz), **Rubén Trincado** (Mirador de Ullia), **Aitor Elizagi** (Bascook-Bilbao) o **Daniel López** (Kokotxa). En las ponencias tomarán parte expertos de la talla de **Mikel Zeberio**, crítico gastronómico o **Jose Mari Aizaga**, director del **Basque Culinary Center**. Llama también la atención entre los ponentes la presencia de **Carlo Petrini**, ideador y fundador de **Slow Food** que disertará sobre el "Proyecto caracol", y aunque la publicidad impresa distribuida en septiembre avanzaba que **Martín Berasategui** clausuraría el congreso, finalmente su nombre no aparece entre los asistentes definitivos al mismo.





noviembre 16-18 KURSAAL 2016

MIÉRCOLES 16

WORLD CHEESE AWARDS

- 9:00-9:30 Recepción y bienvenida de los jueces del W.C.A. y representantes institucionales
- 9:30-13:00 Concurso World Cheese Awards (W.C.A.)
- 16:00-18:00 Gran final del concurso W.C.A. - Cata y debate en directo de los jueces supremos
- 16:00-20:00 Visita y degustación de los quesos del World Cheese Awards (W.C.A.)

GAZTA MARKET

- 16:00-20:00 Visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- 16:00-20:00 Stands de Denominaciones de Origen

EXPERIMENTANDO CON...

- 14:00-15:00 "No sólo del vino y la cerveza vive el queso. Parejas singulares del queso internacional" Mikel Zeberio, cocinero y crítico gastronómico
- 15:00-16:00 "Quesos elaborados con leche cruda" José Luis Martín, Maestro afinador
- 17:00-18:00 "Tierra y mar, gazta eta itsasoa" Experimentando con Félix Manso y Salanort

CIENCIA E HISTORIAS DEL QUESO

- 15:00-16:00 "IDIAZABAL: reinventando la cadena de valor para el consumidor del siglo XXI" Representantes de Denominación de Origen Idiazabal, Artzai Gazta y Eroski (modera: ARGIA)
- 16:00-17:00 "La Internacionalización del queso artesano desde lo colectivo" Juanjo Nicuesa (Artzai Gazta), Scott Pkovsky, Importador y productor; Antoine Boyer (Prodilac)

JUEVES 17

WORLD CHEESE AWARDS

- 10:30-20:00 Visita y degustación de los quesos del World Cheese Awards (W.C.A.)

GAZTA MARKET

- 10:30-20:00 Visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- 10:30-20:00 Stands de Denominaciones de Origen

MUNDO Y QUESO

- 10:00-11:30 "The Champion of the Champions" Por primera vez se elegirá el mejor queso entre los ganadores de las 29 ediciones del W.C.A.
- 12:00-20:00 FORO INTERNACIONAL DE PASTOREO ARTZAI GAZTA
- 12:15-11:30 EL PASTOREO DESDE LO PÚBLICO RED-AREQ-Red Europea de ayuntamientos que apoyan y promueven las actividades de sus ganaderos como vía de desarrollo rural y social. Ponente: Ioritz Imaz (Sarearen koordinatzailea)

EXPERIMENTANDO CON...

- 11:00-12:00 "Maridaje quesos y vinos canarios" Ruth Lozano, Técnico del Instituto de calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias
- 12:00-13:00 "Experimentando con Pedro Subijana"
- 13:00-14:00 "Vinos de Jerez y quesos de leche cruda" José Ferrer, periodista
- 15:00-16:00 "José Andrés y los sueños azules del Rey Silo" Pascual Cabaño, Rey Silo
- 16:00-17:00 "¿Cómo valorizar el lactosuero en las pequeñas y medianas queserías? Proyecto Life Valorlact" Marta Cebrián y Carlos Bald, Investigadores. Área de procesos eficientes y sostenibles. AZTI
- 17:00-18:00 "Experimentando con Xabier Zabaleta (Restaurante Aratz)"
- 18:00-19:00 "Cata de txakoli Hiruzta y queso de pastor de Aralar" Iker Zubia, responsable de internacionalización de Txakoli Hiruzta
- 19:00-20:00 "Clase magistral - El diferente sabor de un queso al cortarlo" Joserra Aguiriano, cocinero y catador de quesos internacionales

CIENCIA E HISTORIAS DEL QUESO

- 10:00-11:00 "Proyecto Caracol - Slow Food" Ignacio de Alava, responsable Slow Food Navarra
- 11:00-12:00 "Introducción a la historia y geografía del queso en Brasil" Bruno Cabral, juez de W.C.A. y organizador del Premio de Queso Brasileño
- 12:00-13:00 "La alta restauración y la quesería artesanal de México" Juan Pablo Loza, Chef Ejecutivo del Hotel Mayacoba en Playa del Carmen y Georgina Yescas, Directora de Lactography en México y Presidenta del Instituto Mexicano del Queso, A.C.
- 14:00-15:00 "Logotipo 100% autóctono en los quesos" Leonor Algarra Solís (Producción Ganaderos Magrama)
- 15:00-16:00 "Proyecto INNOLACT: Impulsando la innovación y diversificación en el sector lácteo artesanal" Malen Sarasua (Leartiker).
- 16:00-17:00 "El origen del queso Manchego en la reconquista" Ricardo Rodríguez y Alfonso Álvarez, Artequeso
- 17:00-18:00 "Miles de Quesos" (W.C.A.) John Farrant, director general de The Guild of Fine Food
- 19:00-20:00 "Quesos Españoles con sellos de calidad diferenciada" Javier Mate (Magrama)

VIERNES 18

WORLD CHEESE AWARDS

- 10:30-20:00 Visita y degustación de los quesos del World Cheese Awards (W.C.A.)

GAZTA MARKET

- 10:30-20:00 Visitas y catas guiadas a los 38 stands de productores internacionales

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- 10:30-20:00 Stands de Denominaciones de Origen

EXPERIMENTANDO CON...

- 11:00-12:00 "Mitos y leyendas sobre vinos y quesos" Mikel Zeberio, cocinero y crítico gastronómico
- 12:00-13:00 "Experimentando con Ruben Trincado (Mirador Ullia)"
- 13:00-14:00 "Cata de sidra Bereziartua, diferentes manzanas y tipos de acidez que combinan con quesos" Aitor Bereziartua (Sidrería Bereziartua).
- 15:00-16:00 "Acrefa en Catalunya, evolución de un territorio en tierra de quesos" Natalia Nicolau y Laia Pont, investigadoras de queso en Catalunya
- 16:00-17:00 "Burbujas de placer - Maridaje de espumosos con quesos internacionales" Guillemina Sánchez, enóloga y catadora de quesos internacionales
- 17:00-18:00 "Experimentando con Dani López (Restaurante Kokotxa)"
- 18:00-19:00 "Vinos Navarros con quesos de la navarra verde: Boda Navarra" Jordi Vidal, Gerente de D.O. vinos de Navarra

CIENCIA E HISTORIAS DEL QUESO

- 10:00-11:00 "Basque culinary Center. Proyectos de innovación" Jose Mari Aiceaga, Director del Basque Culinary Center
- 11:00-12:00 "Prevención de trastornos musculoesqueléticos en labores de manejo de ganado ovino y quesería artesanal". Marta Rentería y Begoña Landaja, Investigadoras. (AZTI)
- 12:00-13:00 "Artzai eskola, presente y futuro de la formación del sector rural" Responsable de HAZI Fundazioa
- 14:00-15:00 "Optimización de la producción de leche ecológica. Ovino de Raza Latxa". Josepe Sáez Istiart (INTIA) y Juan Manuel Intxaurrendieta Salaberria (INTIA)
- 15:00-16:00 "Piensos libres de transgénicos". Piensos Unamuno
- 16:00-17:00 "Las nuevas tecnologías nos acercan hasta el productor, mientras se experimenta una realidad sensorial. Proyecto de Innovación tecnológica Canaria". Rafael Chacón, Chacón e hijo
- 18:00-19:00 Proyección del documental "SUSTAINABLE EATING: HACIA UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE" (60')
- Cine fórum: Giuseppe Russolillo Femenias. Fundación Española de Dietistas-Nutricionistas (FEDN), Carlos Sabater Calafat. Director del documental Sustainable Eating y Aitor Campion Gamboa: Pastor de Artzai Gazta

ARATZ SE VOLCÓ CON “ZAPOREAK” Y LOS REFUGIADOS

Aratz Erretegia, fue testigo el 29 de septiembre de una cena solidaria a favor del proyecto “Zaporeak” impulsado por el periodista gastronómico retirado **Peio García Amiano**, que lleva cerca de un año dando de comer día a día a 1.600 refugiados atrapados en la isla de Chios (Grecia) a la espera de que Europa se haga cargo de su situación.

La cena tenía el objetivo de recaudar fondos para hacer posible la compra de una furgoneta que facilite la labor de los cooperantes que a diario tienen que repartir la comida en Chios, ya que la infraestructura con la que cuentan en la isla deja bastante que desear. Y será el mismo **Xabier Zabaleta**, responsable del restaurante, quien la conduzca personalmente hasta su destino, donde aprovechará para quedarse unos días colaborando en las labores de cocina o en lo que se le tercie.

La ocasión era muy especial, así que la cena no se limitó a un menú sin más, sino que contó con la implicación directa de algunos de los más reputados cocineros del panorama actual gipuzkoano como **Rubén Trincado** (Mirador de Ulía), **Dani López** (Kokotxa) y **Félix Manso** (Ibarra). El postre, por su parte, corrió a cargo del tolosarra **Rafa Gorrotxategi**.

Comenzó el menú con una Ensalada de salmón ahumado “Benfumat” elaborada por **Iker Zabaleta**, a la que siguió un plato de Sardinias ahumadas y asadas, cerezas encurtidas y daikon, creación de Rubén Trincado. A continuación fue el turno de Dani López que se lució con un Karramarro crujiente, kimchi de txangurro y coco. Ambos platos sorprendieron y agradaron a la concurrencia, que también se relajó de gusto con los Hongos con Foie a la plancha y salsa agri dulce elaborados por Xabier Zabaleta, plato aportado por **Comercial Aurki**. Siguió un pulpo a la donostiarra aportado por **Salanar** y un Taco de Bacalao confitado en jugo de temera, obra de Félix Manso con el bacalao aportado por **Bacalao Saboréalo**. El banquete finalizó con la degustación de unas Chuletas de viejo de **Gulkar** asadas por los Zabaleta y una riquísima Panxineta con chocolate aportada por Rafa Gorrotxategi. Tras el café, en la terraza esperaba **Alberto Benedicto**, del Complejo **Ametzagaña**, que preparó unos fantásticos Gin-Tonics gentileza de **Schweppes**.

En suma, una cita redonda a la que acudieron más de 100 personas y que sirvió como despedida al “viejo Aratz” ya que este local se someterá a un profundo “liffting” que mejorará y cambiará su fisonomía actual, para abrir sus puertas, renovado, a principios de noviembre.



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

¡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





BOTARRI: HOMENAJE A LA MADRE

Quien haya acudido una vez finalizado el verano al restaurante Botarri, sito en los bajos del Hotel Oria en Tolosa, se va a encontrar con una novedad: el que hasta ahora había sido el menú degustación especial de la casa, llamado **Menú "Tolosa"**, cambia de continente y contenido para pasar a llamarse **Menú "Ana Mari"**. Es el homenaje de **Txemari Esteban**, el chef donostiarra al cargo del restaurante, a su madre, la también donostiarra **Ana Mari Álvarez**, fallecida este mismo año.

Txemari homenajea a su ama ofreciendo un menú que va más allá del nombre. Los platos, a excepción de la inevitable chuleta, plato indispensable en un menú tolosarra donde los haya, **están cargados de referencias a su madre, especialmente a la relación que ésta tuvo con el pescado.**

Sabores y olores de tiempos pasados

El menú "Ana Mari" se abre con unas carnosas y exquisitas antxoa de Santoña en aceite de oliva con gotas de salmorejo (**Foto 1**), un entrante potente y sabroso nada casual, pues tanto la madre de Txemari como su tía Juani y su abuela, Rosalía, **preparaban antxoa en salazón en los años 50**, cuando regentaban un puesto de pescado en el hoy desaparecido Mercado de El Antiguo. Juani todos los días acudía a Pasaia a las 7 de la mañana y acarrea, en autobús, una cesta de mimbre con casi 20 kilos de antxoa. De esta manera, se aseguraban ser las primeras que vendían antes de que llegara el reparto. En cuanto a la antxoa en salazón, la preparaban en abril, en plena



temporada, la dejaban en salmuera y las vendían en octubre. En aquellos tiempos, además, las antxoa se vendían por unidades.

El siguiente plato, una ensalada de boquerones acompañada de una intensa crema de txangurro (**Foto 2**), también está unido a los recuerdos de Txemari y las historias que le contaba su madre. En el puesto de Rosalía se vendían txangurros, pero la gente adinerada se limitaba a comprar las patas, dejando el resto. A la vista de ello, la madre y la ama de Txemari desmigaban finamente el resto del txangurro y lo vendían aparte, una práctica que por aquel entonces sólo se hacía en Francia. Y el apartado de los pescados lo ocupa un diáfano bacalao a la parrilla con aceite crudo de algas (**Foto 3**), recordando también los bacalao y bacalao que vendieron su madre y su abuela. El punto de parrilla es mínimo, un recuerdo de la brasa, sutil pero perfectamente presente, que ni esconde ni domina el gusto del bacalao, un lomo de bacalao de primera categoría cuyas lascas se separan casi sin tocarlas.

La chuleta (**Foto 5**), como no, es uno de los momentos álgidos del menú. Se sirve en un plato de cerámica para que se mantenga caliente, en su perfecto punto de asado y acompañada de unos pimientos del piquillo confitados al más puro estilo tolosarra. La carne servida en Botarri, distribuida por **Cármicas Discarlux S.L.**, nunca decepciona, ni en sabor ni en textura.

Como a nadie le amarga un dulce, el menú concluye con una versión deconstruida del postre tradicional de sidrería (queso, membrillo y nueces) en



1



2



3



4



5



6

el que el queso se presenta en forma de helado, el membrillo en salsa y las nueces garrafiñadas (Foto 6). El precio de este excelente menú, con pan y bebida incluidos, es de **32 euros + IVA** por persona, un precio realmente competitivo.

Campeones de parrilla

El menú, además, sirve para reflejar la actual apuesta de Txemari Esteban: la parrilla. Tras ganar el **Campeonato de Gipuzkoa de parrilleros** organizado por Jakitea, este chef se ha especializado en las brasas, y cada vez juega más acercando al fuego productos de lo más diverso como setas, verduras, etc... En la degustación que nos ofreció recientemente, Txemari añadió dos platos para que fuéramos conscientes de sus nuevos experimentos a la brasa: Unos jugosos champiñones a la parrilla con chimichurri de mostaza antigua (ver foto en página anterior) y una ventresca de atún escabechada y terminada a la brasa con un pisto de calabacín y berenjena (Foto 4), ambos platos sabrosos, contundentes... impecables.

La abuela Rosalía falleció en 1973. Ana Mari, la madre de Txemari, encon-

tró trabajo en otra pescadería, en este caso del Mercado de San Martín, y allí siguió, en contacto con la marea y sin dejar de elaborar sus antxoas en salazón, a lo largo de otros casi 20 años, hasta que se jubiló con 60 años. "Se jubilaban antes" nos comenta Txemari, "porque su trabajo era durísimo. En San Martín mi madre tenía que mover unas cajas de pescado con un peso que hoy parecería imposible, y mi abuela se jubiló con 64 años pero aparentaba 80 de lo castigada que estaba".

No fueron vidas fáciles, las que les tocó vivir a estas mujeres que cumplieron a rajatabla el viejo dicho de "ganarse el pan con el sudor de su frente". Seguro que si levantarán la cabeza, se sentirían honradas por el tierno y sentido homenaje que les rinde Txemari.

BOTARRI ERRETEGIA

Oria 2, bajo (Bajo el Hotel Oria) - TOLOSA.

Tf: 943 65 49 21

www.botarri.com



LOS TOPS DE ALAI Y LA NAVARRA

A principios del mes de octubre, coincidiendo con el final del Congreso San Sebastián Gastronomika, a tan sólo unos 200 metros, en la mítica Sociedad Gaztelubide, **Alai Gourmet** presentó, ante una nutrida representación de la hostelería donostiarra, dos de sus productos estrella: el **Champagne Nicholas Feuillatte**, el más vendido en el mundo en su género, y la gama **"Abrir y zampar"** de **Conservas Olasagasti**.

Los asistentes a la cata-presentación, concretamente, pudimos degustar el Brut Réserve de Nicholas Feuillatte y el Millésime 2007 de la misma marca. El primero es fresco, frutal y ligero a más no poder, mientras el segundo es más redondo y equilibrado, aportando una mayor complejidad de matices aromáticos y gustativos.

En cuanto a la gama "Abrir y zampar" de Olasagasti, fueron degustados sus diferentes productos: **Lomo de atún a la toscana**, **Lomo de atún encebollado**, **Lomo de atún en salsa siciliana de tomates secos**, **Antoxas a la**

donostiarra... productos que cumplen las premisas básicas de dicha gama, que fueron recordadas a los asistentes de manera personal por **Marta Mendia**, responsable de la conservera y presente en el acto: "Calorías, las justas. Sabor casero. Elaboración natural"

José Manuel Plo, Director General Comercial del Grupo La Navarra se encargó de presentar los productos demostrando su valía como orador, mezclando los necesarios datos descriptivos con dosis de humor e ironía que arrancaron las sonrisas y más de una carcajada por parte de los presentes. Le observaba atentamente **Juan Cintero**, distribuidor de los productos de La Navarra en Gipuzkoa, que ante la elocuencia de Plo, no tuvo que comentar nada más.

Óscar Cintero, por su parte, se encargó de cocinar un cordero a la cazuela que fue servido para terminar con broche de oro la presentación, que fue una muestra palpable de que Donostia es Gastronomika, y muy Gastronomika, tanto dentro como fuera del Kursaal.



Lectus: El oro líquido de La Rioja

El aceite de oliva virgen extra **Lectus**, es un aceite de producción limitada elaborada con el mimo de la tradición y la tecnología del presente, acogido a la Denominación de Origen "Aceites de La Rioja" cumpliendo así con los controles más estrictos y obteniendo la máxima calidad. **Lectus** es elaborado en menos de una hora y envasado en botellas nitrogenadas para mantener así todas sus cualidades y esencias intactas hasta su apertura. Se presenta en botellas de vidrio de ¼ y ½ siendo su caja un pequeño expositor.

Su intensidad de sabor, como si de una papilla de frutas se tratara, su aroma fresco que nos recuerda al plátano, a la manzana y al tomate, hacen de este aceite de oliva virgen extra un EXTRA diferente.

Ctra. LR 281, Km 2. 26570 Quel [La Rioja] 941 39 20 76

KEL Grupo Alimentario

jatetxe gida

restaurantes

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



Embajadores culinarios en París

El 19 y 20 de octubre, **Xabier Zabaleta** (Aratz Erregetgia, Donostia) y **Félix Manso** (Ibarla, Irun), estuvieron presentes en la Feria **SIAL** de París, un escaparate mundial del sector agroalimentario que, con 7.000 expositores y 27 hectáreas de exposición, presume de ser una de las más importantes de mundo. **Joël Robuchon** chef poseedor de 26 estrellas Michelin inauguró la Feria. Los representantes vascos participaron el día 19 en una exhibición junto a **Victor Delpierre**, campeón del Mundo de coctelería. Félix maridó un cóctel de Delpierre con su pintxo "Bombón de Foie". Después, Xabier Zabaleta homenajeó al inminente **World Cheese Festival** con un pintxo, "Montañas Nevadas", hecho con bechamel de leche de oveja, hongos, jamón, ajo negro y mousse de queso Idiazabal de **Artzai Gazta**. El día 20, los dos chefs hicieron una selección de Pintxos finalizando con una Txuleta que deleitó a los asistentes.



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 Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puero 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 casero 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 casero, 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 txanguro: 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, Ternina de cochinillo confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, (3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza) por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos primorosamente elaborados y **la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes. Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier). Menú especial: 31€ (lun-vier). Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubioren 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 Rubioren, 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 Rubioren encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Ternina 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 corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

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, кино...), 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, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta:** 70-90€ **Menú 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, Panxineta, 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, Cochinito confitado en su jugo...** Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas**, **Revuelto de hongos**, **Alubias**, **Pescados a la parrilla**, **Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de 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 CARINO



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 perdic 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

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

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

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

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 Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embutidos de 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).

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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

Bº 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 Meuniere*, *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 Goikoetxea** 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.

IRIARTE

ZIZURKIL

PLAZA PEDRO M OÑANO 1
(ZIZURKIL GOIKOIA)
TEL. 943 69 25 37

OFERTA MEJORADA CON TERRAZA Y
CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA



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

ALL I OLI

DONOSTIA

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

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN
AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan 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, Lengüado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotxas de merluza en salsa o rebazadas, 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 pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€. **Menú del día: 11€ Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos 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 **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, 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 Olentxo 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.restaurantecafesaigon.com

CAFÉ VIENA

DONOSTIA

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

VERMOUTHS EXCEPCIONALES
Y AMBIENTE "MÁGICO"



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

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, arces 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*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "**refrescado**" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada** en la que el **producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cociones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores*... En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Vieira con crema de 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 CONTORNOS



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

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

P^o COLÓN, 46 (GROS)
TF. 943 27 88 39 / 680 33 49
76
facebook: Galerna Jan Edan

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo** y **Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (*Croquetas*, *Guindillas*...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que actualmente cuenta con platos como *Atún en salazón hecho en casa con helado de wasabi y ajo negro*; *Oreja de cerdo a la plancha con pulpo asado y romesco*; *Rodaballo salvaje con "le la parió"*; *patata asada, guindillas fritas y crema de algas*; *Cordero a baja temperatura en caldereta*; *Mousse de queso con arena de cacao*... **Carta:** 25-30€. **Plato del día (Aperitivo y plato):** 11€ (Bebida aparte)

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.**

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

ILLARRA



DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigiendo por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas* y a la *parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones*... todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta*...) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *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 anchoa*, *Pastel de bangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER)*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.kenjiktakahashi.com

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



Kenji Takahashi, Japonés originario de Kobe y residente desde 2005 en Donostia, ha abierto el **primer Sushi bar japonés de Donostia** estratégicamente situado en la Parte Vieja, frente al Teatro Principal. Kenji y su equipo ofrecen una **gran variedad de platos de la cocina japonesa que mantienen un perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri** (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), *Nigiri de buey de Kobe*, *Tempura de langostinos y de verdura*, *Yakitori (Brocheta de pollo con puerro)*, *Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura)*, *Ensaladas japonesas*, *Tartar de atún rojo con cebolletas...* **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA BRASSERIE MARI GALANT



DONOSTIA

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una **breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera*, *Ensalada templada de pato*, *Sopa de pescado*, *Bacalao frito sobre cebolla confitada*, *Cordero asado a baja temperatura*, *Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao*, *Risotto de quesos cremosos*, *Verduras a la parrilla con dados de Ibérico*, *Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados*, *Ajoarriero con langostinos*, *Merluza al pil-pil de piquillos*, *Taco de bulela 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** (*Txiptirones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate...*). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.es

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con una **Estrella 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, deshogada y frita con pil pil de garbanzos y semillas de lino Pato a baja temperatura, praliné de almendras y ósmosis de manzana, Caramelos de tocinillo, salados, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 65-70€. **Menú degustación:** 99€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y **Joseko 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 **pecados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabrarooca*, *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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

TATAMI

DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS

S. FRANCISCO, 49 (GROS)
TEL. 943 29 04 07
www.restaurant-japones-tatami.es



En el corazón de Gros, a un paso de la Zurriola, se encuentra el restaurante japonés Tatami, abierto en marzo de 2013. La principal particularidad de este gran restaurante de 300 metros cuadrados, son sus **comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales**. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve la **más variada gastronomía japonesa y oriental elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki...** (*hasta 30 especialidades de sushi*), *Sopa de miso con almejas*, *Brochetas*, *Atún rojo en sushi o plancha*, *Rollo japonés con carne y verduras*, *Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha*, *Fideos udón con langostinos*, *Pato asado con salsa japonesa...* Tatami cuenta con otro restaurante en Santander. **Carta: 30€ Menú del día: 12€ y 14€ Platos de sushi: Entre 9,8 y 26,50€ Menús degustación: 25 y 32 € Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra.**

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

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 **Txiñones 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.**

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.

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: **Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde**, **Cardo con alcachofas con velouté de jamón Ibérico y huevo a baja temperatura**, **Lomo de merluza asado sobre patata confitada, ajetes y guiso de berberechos**, **Pichón de Bresse glaseado al chocolate**, **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)

YAKINIKU

DONOSTIA

GLORIA, 1 (GROS)
TEL. 943 53 15 11
www.yakiniku.es

PARRILLAS EN LA PROPIA MESA Y CARNE DE WAGYU, EN GROS



Yakiniku, nombre que significa "Barbacoa japonesa" es un concepto totalmente nuevo en Donostia aunque muy habitual en Asia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla, eso sí, con todas las medidas de seguridad** para que el fuego no pueda salir al exterior ni quemarse nadie al manipularla. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el restaurante Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento ofrece la posibilidad de comer a la carta en la planta baja o con la parrilla en el piso superior, donde cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos ideales para parejas hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como *tataki de atún o de salmón, Tartar de salmón o de diferentes pescados, Berenjenas asadas con miso dulce, Atún con salsa de gengibre...* o sus excelentes "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante. Es también muy recomendable el **Ramen** (fideos chinos en caldo) que se sirve en grandes tazones y en diferentes variedades. Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las mesas con barbacoa incorporada... toda una experiencia. **Menú degustación de Barbacoa "A" (9 platos + postre):** 30€ +IVA **Menú degustación de Barbacoa "B" (11 platos + postre):** 50€ +IVA (Ambos con bebida aparte) **Precio medio de carta:** 25-30€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

TXULETA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletarestaurant.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, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajaparnero, 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 Ajaorriero**. **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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y 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 piguillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€ + IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro, 31 de Agosto, 31.650135373
Abakando, Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi, Portuebe, 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 Igeldo, 943 223662
Alamandegi, Urbilarte, 1. 943 362849
Alberio, Alto Zorroaga, 67. 943 468007
Alberio, 31 Agosto, 19. 943 428864
Alida, 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 Berri, Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Anura, Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apeadero, Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar, Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi, R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz, Jabetzea, Plaza Amezketa, 943 474246
Arka, Sierra de Añeta, 5. 943 452192
Arola, Salud - Amara Vieja-, 943 460815
Arrai Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arrikutuan, Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak, Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Azaia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 279088
Astelena, Inigo, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Irigoien Baseria - Zubiate-, 943 361229
Astoría 7, 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
Barkaitze, P. Barkaitze, 42. 943 451904
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

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

BEHARRI

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

BERA-BERA

Excelente menü 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, Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitácora, J. Zarrateja, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodega Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquirum, Pza. J. Cousleau, 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
Bou, P. Eduardo Chillida, 29. 943 317096
Buenavista, K. Balenciaga, 42 - Igeldo-, 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 Larroca, 14. 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 Barkaitze, 13 (Amara), 943 46 94 00

Café Vienna, R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990
Caps, R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho, Zabaleta, 5. 943 428734
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 Ensnaola, 20. 943 287419
Casa Galicia, Zabaleta, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
Fermín Calbetón, 20 943 443 71 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 - Antigua-, 943 217320
Danena, Ebriltrañon, 8 - Parte Vieja-, 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinüm, Isabel II, 6. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Düner Kabab 1, Miracruz, 28.
Düner Kabab 2, Sagardoteji, 1. 943 367620
Düner Kabab 3, Eustasio Amillitia, 9
Drinka, Matia, 50 - Antigua-, 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 Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente, Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799
Elurra, General Echague, 7. 943 420357
Eme De Garrote Grill, Igara bidea, 37. 943 227971
Erdika, Autonomía, 1. 943 426889
Erribera, Camino Portuebe, 14. 943 210300
Errota Taberna, Usurbil, 943 311553
Espanu, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar & Store
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, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizka, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Saltrugitei, 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), Ballesteros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood, Zatebla, 1. 943 320988

GALERNA

Jan eta Edon, Cocina joven y actual
Pº Colón, 46 (Gros), 943 27 88 39

Ganbara, S. Jerónimo, 31. 943 422575
Gandarías, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota, 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, Ebriltrañon, 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 espectacular salones de bodas
Pº Ardupuente, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

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

HAIZPE

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

HINDAGOLA 56

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

Hípica de Loiola, C/ de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza, Saltrugitei, 13. 943 214311
H. Monte Iguelido, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Niño's, Pº Gudamendi 21 - Igeldo-, 943 317665
Hotel Pizarrar, Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 4531968
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibela, Pza. Iribar, 2 - Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Basar - Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbauroando Sagard, Zubiaure, 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

LO NUESTRO ES LA buena CARNE



KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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



ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones



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.

Y además...

*Temera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad
en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatessen -
Hamburguesas caseras - Charcutería...*



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA FINAL DE AÑO

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

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia, abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las Navidades, y para el final del año, Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas **Kokobxas en salsa verde**, unos **Txiptirones en su tinta** o una **cazuela de Merluza en salsa**, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya está entrando la **Ería**, las **Doradas grandes**, la **Urta**, el **La mote...** y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...), **Gambas de Huelva** y unos **Langostinos Gigantes espectaculares**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



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 Raker 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, Kokobxas, Carrieras, 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...



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?**