



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
Burp...! (Arnau Estrader) 9
Di... vinos (Manu Méndez) 8
- > **jakitea** elkartea
La Cepa (Parte Vieja, Donostia) 10
- > **azalean** en portada
Bernardo Etxea (Parte Vieja, Donostia) 12
- > **euskadi** gastronomika
Busturialdea: Entre el mar y la tierra 14
- > **grandes** mesas de euskal herria
Casa Julián (Tolosa) 16
- > **pilpilean** aldente
30 años de Patxi Larrañaga 20
Donostia acogió el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria 22
El Club Fortuny se reunió en el BCC 24
Las txuletas gallegas reinaron en Aratz ... 25
Donostia, capital mundial del queso 26
La Gastronomía por pueblos 27
Sirimiri: Lluvia de sensaciones en Bergara .32
- > **comiendo** con...
Mikel Zeberio 28
- > **kartara** alacarta
Azkena (La Bretxa, Donostia) 30
- > **jate** txegida
La Guía de restaurantes de OndoJan.com ... 34
- > **gipuzkoan** non jan?
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

“Leche frita”
(Bernardo Etxea, DONOSTIA). Receta en pág. 13

// Mirando a las estrellas

A la hora de cerrar este ejemplar de OndoJan.com nos acaba de llegar el veredicto anual de l@os inspector@s de la **Guía Michelin**. Como siempre, la guía roja ofrece una de cal y otra de arena de cara a nuestro entorno al menos. Nos podemos enorgullecer de que un gipuzkoano, nada menos que **Martín Berasategui**, haya sido el responsable de que Barcelona cuente con el primer restaurante de tres estrellas de su historia (aunque no sabemos qué pensarán sobre esto los catalanes), y un gasteizarra de gran talento, como es **Diego Guerrero**, ha conseguido el segundo macarrón para su alabado DStAgE, el restaurante que regenta con gran éxito en Madrid tras su etapa al frente del Club Allard. Pero las quinielas (a mi parecer, ingenuas) que auguraban una tercera estrellita para **Mugaritz** han errado de plano. Y es que en la guía Michelin, al igual que en la lista de los **50 Best**, no sólo reinan los criterios gastronómicos. Ya no se dan las estrellas a cocineros sino a ciudades (Bilbao hace cuatro años, Madrid hace tres, Barcelona este año...) y los amiguismos y favoritismos están a la orden del día... y si no, que se lo pregunten al bueno de **Andoni Luis**...



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

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

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren 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, Inanol A. Salvador //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía e Igor Cubillo.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 635 74 46 57)



CON EL GUSTO DE LO QUE SON... ¿O TAL VEZ NO?

Qué importante ha sido para el devenir de la cocina actual lo que afirmaba el llamado Príncipe de los Gastrónomos y precursor, llamémosle ampulosamente, "ideológico" de la Nouvelle Cuisine, el orondo **Maurice Edmond Saillant** (Angers, 1872 - París, 1956). Más conocido por su alias, **Curnonsky**, en su conocido aserto: "la cocina existe cuando las cosas tienen el gusto de lo que son". Lo que resulta menos conocido tal vez es que este aforismo formaba parte de una cuarteta que escribió en honor a la gran cocinera bretona **Mélanie Rouat** y a su hija **Marie**, de la población Riec-sur-Bélon situada en la Bretaña francesa. En ese lugar, en casa de las citadas previamente, estuvo refugiado durante los años más complicados de la II Guerra Mundial. Dicha cuarteta dice: "Couronnons de lis et de roses Mélanie et Marie et tout ce qu'elles font. La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce que elles sont". (Coronemos de azucenas y rosas Melanie y Marie y todo lo que hacen. La cocina es cuando las cosas tienen el gusto de lo que son).

Es conveniente precisar que el aforismo no es más que una parodia del verso de **Edmond Rostand**, un tanto melifluido y cursilón que dice: "O, toi, soleil, sans qui les choses ne seraient ce qu'elles sont". La cuarteta de **Curnonsky**, sin duda es poéticamente mejor y evidentemente más certera. Es que Cur (como le gustaba que le llamaran) era un gran literato, nada menos que el "negro" de la grandiosa novelista **Colette**, a la vez que tremendamente irónico y socarrón.

Seguramente intuyó que con esta sentencia, atacaba la gran cocina rimbombante, decadente y pomposa, la cual, si no se ponía remedio, conducía a la total decadencia por la inevitable degradación y falsificación de los ingredientes suntuosos. Curnonsky reafirmaba rotundamente algo que está de plena vigencia hoy día: "La cocina sofisticada es un trabajo selecto que no admite el adocenamiento ni la mediocridad, y que exige el talento y la erudición de auténticos artistas. Pero la parodia de la cocina sofisticada, lo que me atreveré a llamar la cocina de nuevo rico es lo peor que en el mundo pueda encontrarse". Y eso que no llegó a conocer la residencia neoyorkina de los **Trump**, más horterera que una coliflor con lazo.

De esta -aparentemente inofensiva- pijadita literaria surgió la base que nada menos que revolución la cocina moderna. Si es mejor sin duda optar por el sabor que se aproxime más al original, hay excepciones, tan gloriosas como puntuales que resulta obligado comentar detalladamente.

Los métodos de conservación del pasado se hacían por pura necesidad, como

EN UNA DE SUS CÉLEBRES GREGUERÍAS, RAMÓN GÓMEZ DE LA SERNA DESCRIBIÓ AL QUESO IDEALIZÁNDOLO COMO "LA ETERNIDAD DE LA LECHE"

el ahumado, la desecación al sol, la salazón, los escabeches, cebiches y marinados, así como las conservas. En estos momentos, todos ellos se podrían dejar de utilizar, ya que hay otras formas de conservación más modernas como la liofilización, el envasado al vacío o la congelación. Sin embargo, transforman el gusto original de algunos productos y en algunos casos son mejor que el producto fresco. Así, el salmón ahumado por ejemplo, es generalmente más apreciado que el fresco. Las anchoas en salazón (al menos las de máxima calidad) se han convertido en un capricho de los morritos más finos, del mismo modo que el bacalao en salazón, muy diferente del bacalao fresco, que por lo general se valora mucho más que éste.

Lo mismo ocurre con una conserva absolutamente maravillosa, como es el caso del caviar, que nace como un producto de subsistencia de los pescadores del Mar Negro para posteriormente convertirse en una delicadeza del máximo lujo. Qué decir tiene el jamón curado, que es mucho más solicitado que el pernil de cerdo en crudo. De la misma manera que sucede con la mojama y la cecina en relación al atún fresco, la carne sin curar de vaca o el jumento respectivamente.

Esto se suma a los efectos positivos de algunas técnicas, a veces injustamente denostadas, como es el caso de la congelación que rompe las fibras del pulpo, en lugar de las engorrosas palizas al que sometían las pulperías de antaño para ablandarlo. Lo mismo sucede, por ejemplo, con la desecación y liofilización. Por ejemplo de la salsa negra del chipirón o de las frutas (como las frambuesas) que refuerza mucho el sabor para emplearla en pincladas en platos netamente vanguardistas y en la onda del minimalismo.

Y por supuesto, el vino, un producto que es una transformación absoluta de su materia prima, la uva. Por descontado que las uvas se valoran, pero en este caso, su transfiguración por efecto de la fermentación alcanza cotas mucho más altas, sublimes, complejas y de fuerte impacto económico. Lo mismo ocurre con esa joya que es el aceite de oliva virgen extra en relación con las aceitunas. Para finalizar, el mismo queso es otro producto transformado, que en una de sus célebres greguerías, **Ramón Gómez de la Serna** lo describió idealizándolo como "la eternidad de la leche".

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

ESTAS NAVIDADES
DISFRUTA DE
TU MESA

Aurki EN

Gabon zoriontsuak!



★ **FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.** ★

Y NUESTRA NUEVA GAMA DE ASADOS ARTESANALES CASCAJARES"

Pularda trufada asada al horno, Jarretón de ternera lechal asado, Pavo asado al estilo americano, Cuarto de cordero asado, Capón asado al horno, Cuarto de cochinito asado...]
Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **COMERCIAL AURKI: *Productos del Pato - Alimentos selectos*** ★

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



UN DÍA PARA EL RECUERDO

"Ha sido una cata excepcional", "será difícil mejorar esto", "muchísimas gracias por organizar estas cosas" o "la mejor cata en la que he estado nunca". Son algunas de las frases que escuchamos de boca de los asistentes a nuestra última "Sesión enófila" protagonizada por el gran **Pepe Ferrer** en **ESSENCIA** el pasado 17 de Noviembre sobre amontillados y palo cortados.

Pepe Ferrer es periodista de profesión, aunque trabaja para el consejo regulador de la D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar como "Embajador del Jerez para la gastronomía". Ciertamente no se me ocurre otra persona que pudiera hacer mejor esta función. Se trata de un comunicador magistral, transmite con pasión y conocimiento, maneja los tiempos a la perfección, mantiene la atención de los asistentes y tiene ese sentido del humor sureño que tanto nos gusta en el norte. Vamos, un auténtico fuera de serie.

Si a esto añadimos la calidad de todos y cada uno de los vinos que se cataron y la exclusividad y excepcionalidad de algunos de ellos, el propio resultado explica las frases de emoción de los asistentes.

Comenzó la sesión con "**Las 30 del cuadrado**" de Bodegas Hidalgo La Gitana, un blanco de Palomino catado a ciegas donde más que a Cádiz, te recuerda a regiones mucho más norteñas por su frescura y estructura. A continuación se cató "**La Panesa**" de Bodegas Hidalgo, un fino que representa el límite de la crianza biológica, ese momento en el que el vino no ha comenzado aún con el proceso de oxidación que sufriría al ir descendiendo de manera considerable las levaduras de su velo de flor. Sirvió de preámbulo a un desfile de fantásticos amontillados: Gutiérrez Colosía de Bodegas **Gutiérrez Colosía**, Tío Diego de Bodegas Valdespino, **El Tresillo** de Bodegas Hidalgo, **Quo Vadis** de Delgado Zuleta y **Conde de Aldama** de Bodegas Yuste. Todos y cada uno de ellos con estilos bien diferentes y todos espectaculares.



Destacó Quo Vadis, un magnífico amontillado que siempre me ha fascinado cuando he tenido la suerte de disfrutarlo. Pero, sin lugar a dudas, el Conde de Aldama fue la gran sorpresa de la tarde. Uno de los vinos más viejos que pueden encontrarse hoy en día en el marco de Jerez, un vino afilado y preciso, puro carácter, intenso y emocionante. Pelos de punta.

Ante la emoción del personal le llegó el turno a los palo cortados. Se sirvieron por este orden: **Gutiérrez Colosía Solera Familiar** de Bodegas

Gutiérrez Colosía, **De la Cruz de 1767** de Bodegas Arfe, **Cruz Vieja** de Bodegas Faustino González, **Dos Cortados** de Williams & Humbert, **CP** de Bodegas Valdespino y el **Cuatro Cortados Solera Fundacional** de González Byass. Me entusiasmo y sorprendió el Dos Cortados, un vino de extrema complejidad, con ese "nose-qué" diferente que hace que destaque entre los demás. Y qué decir del Cuatro Cortados de González Byass, un vino viejísimo, tanto que pertenece a una de las botas adquiridas un

par de días después de la Batalla de Trafalgar en octubre de ¡1805!. Se adquirió como viejísimo ya en la época, con lo que estamos hablando de un vino de al menos 250 años. ¡Madre mía! ¿qué es esto? Fue abrir la botella y el aroma llegó a todos los rincones de ESSENCIA, ¿por qué no existen ambientadores así? Intensidad desbocada en la boca, tensión sin igual, salinidad endiablada, sapidez extrema, longitud infinita y emoción, muchísima emoción. Francamente resulta complicado explicar algo tan excepcional, es necesario vivirlo. Qué afortunados fuimos de vivirlo y bebernos una pequeña parte de la historia de los vinos más emocionantes que existen en el mundo.

Profundamente agradecidos al gran Pepe Ferrer por este derroche de felicidad, a las bodegas que participaron en la cata y a todos los asistentes al acto, clientes y amigos de ESSENCIA.

En efecto, será difícil mejorarlo. ¡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



CAMPAÑAS PARA BENEFICIO DE LOS CENTROS COMERCIALES

Sé que es fácil criticar y muy difícil aportar, construir... pero siempre por estas fechas navideñas le doy vueltas a este asunto: no podemos seguir haciendo campañas de recogidas de alimentos en grandes superficies comerciales. Reconociendo la buena fe de quienes las organizan, caso de centros educativos, de Ong's, de Bancos de Alimentos -hasta el prefijo me choca-, va siendo hora de que alguien le ponga el cascabel al gato. Cuando me encuentro que hasta bancos o eléctricas del IBEX 35 "juegan" al "bien queda" de sumarse a esta reco-

gida masiva de alimentos "para los más pobres"... apaga y vámonos (nunca mejor dicho). Insisto; no es sencillo pero, ¡quién dijo que una buena acción, real, efectiva, de justicia social y transparente, pu-

diera ser sencilla! Creo que toca alzar la voz y replantearse algunas cuestiones. Pongo algunos apuntes a modo de ejemplo:

- En vez de hacerle la campaña solidaria a la gran superficie comercial, apostemos por el pequeño comercio de barrio
- Identifiquemos, con la colaboración de asociaciones de comercio local y con asociaciones vecinales de barrio, qué tipo de establecimientos pequeños se ajustan a un criterio familiar, cercano, pequeño...
- La estructura que nos da un centro comercial para recoger, apilar y organizar alimentos no perecederos es muy buena, pero estoy convencido que instituciones locales sabrán ayudar a suplir esta labor
- Evitemos seguir en la locura mediática de "miles de toneladas de alimentos..." para pasar a darle protagonismo a qué tipo de alimento y el cómo lo gestionamos

Apostar por el comercio local y justo, por el tendero/a que aguanta a duras penas... es apostar por la estabilidad de pequeñas familias, de convecinos que merecen y tienen todo el derecho a seguir formando parte de nuestras vidas. Dicho lo cual... Urte berri on!

EL NUEVO ROCANROL

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



UN SERVICIO SERVICIAL, QUE NO SERVIL

Disculpe, señor. Si no me entrega el carrito, ahorita mismo lo último. Con esas palabras recordaba el autor de "El síndrome Viracocha" aquella ocasión en que le quisieron pegar un tiro, en Nicaragua, hablándole todo el rato de usted. Todo por hacer fotografías inoportunas en El Paso de la Yegua, donde era difícil distinguir a los sandinistas de los campesinos, porque una vez era muertos y alineados en el suelo todos se parecían una bar-

baridad. Eso le gustó -no lo del balazo ni lo del rosario de cadáveres, sino el tratamiento-, y es que, concluía el escritor, a veces uno prefiere que lo balanceen, como dicen allí en Hispanoamérica, hablándole de usted, a que le tiren el café por encima, tuteándolo, como hacemos aquí. Moraleja: cuán importante es el servicio en todo negocio de hostelería.

Uno quiere pensar que no peca de ingenuo ni de caprichoso cuando espera una atención cuidadosa en los bares y



restaurantes que visita. Nada exagerado, eh, simplemente educación, disposición y una mínima instrucción. No es de recibo que un camarero tenga que ojear la Wikipedia cada vez que le piden un vermú preparado, ni que desconozca la composición de los pintxos que se alinean en su barra, y mucho menos que, hablando de vinos, no sepa distinguir una denominación de origen de una variedad de uva. Cuando se da, resulta exasperante tamaño desinterés, pues las referidas son demandas tan elementales que no deberían ponerse en cuestión. Tampoco estoy pidiendo que todo hostelero pueda afirmar lo mismo que Albert Raurich cuando se refiere al personal de Dos Paillos y Dos Pebrots: "nuestros camareros cocinan y los cocineros sirven las mesas. Los camareros estudian, conocen los productos de temporada y entienden de vinos; los cocineros rematan platos delante de los clientes y los camareros reciben y atienden". Suena idílico, pero también un tanto exagerado. Conformémonos con que la persona a quien confiamos la satisfacción de nuestra sed y nuestra hambre cuente con la mínima preparación y se muestre servicial, que no servil. Démonos por satisfechos, pero exijámoslo, también.

Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastronweb!

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

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastronweb!

BURP...!

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



BÉLGICA ES VIEJOVEN

¡Al fin! Acabo de llegar de **Bélgica**, la **meca europea** de la cerveza. He podido visitar las ciudades cerveceras de Brujas, Gante, Amberes y la enorme capital, Bruselas. En todas ellas he podido **disfrutar de la gastronomía**, que se fundamenta en los mejillones elaborados de mil maneras, gófres con montañas de nata recién montada, chocolates y trufas deliciosas, y ¡cómo no! las cervezas belgas. También he tenido la ocasión de visitar las **Abadías trapenses de Orval y Rochefort**, donde son los monjes los que la elaboran y supervisan la producción de cerveza. La cerveza allí forma parte de la cultura general, como aquí los pintxos y el txakoli, vamos. El problema es que se han quedado **algo estancados en los estilos de siempre**. No quiero decir que lo de siempre este mal, pero este "boom" que hay ahora

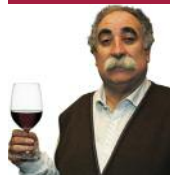
mundialmente de cervezas artesanas, en Bélgica está pasando un poco desapercibido, y son pocas las **nuevas fábricas** que salen a la palestra a hacer cosas nuevas. Obviamente **Brasserie Cantillon** casi tiene el deber de seguir su línea de cervezas Lámbicas, aunque ya innovan con las fermentaciones en distintas barricas, y juegan con frutas y demás. Y claro que los **monjes Trapenses** no tienen que abandonar sus recetas centenarias, pero un poco de meneo no estaría mal. Una excepción es **Brussels Beer Project**, es un brewpub situado cerca del centro de Bruselas que abrió en 2013. Es especial, ya que hacen cervezas de estilos totalmente diferentes, desde **IPA's** Americanas o **Porters** de estilo Inglés hasta, como no, **Blanches** belgas. En este **brewpub** tienen una zona destinada a fábrica, otra a barra, con unos 12 grifos de sus cervezas, y un enorme salón donde puedes sentarte en cajas de cerveza y disfrutar de todas ellas.

Hay muchos, pero que muchos **bares, brewpubs, fábricas y abadías**, como **Moeder Lambic** en Bruselas, **Kulminator** en Amberes, **Grut** en Gante, y las abadías de **Chimay** o **Westvleteren**. Poco a poco os contaré más cosas de este país, que tiene mucha historia pero también mucho futuro. Y si vais por Bélgica en alguna ocasión **os recomiendo probar la Delta IPA, de Brussels Beer Project**, es una **Saison IPA** muy afrutada y con notas a frutas tropicales como el lichi y el mango, algo que suena a chino por esos lares. Y algo más de toda la vida, la **Cantillon 50°N°4-E**, una cerveza que **solo puedes comprar en su fábrica**; es una **Lambic** elaborada en 2013 que ha pasado tres años en barricas de Cognac. Una cerveza muy especial, con notas a vainilla, madera y algo de fruta blanca.



DI... VINOS

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



CHAMPAGNE LANSONS BLACK LABEL

La región de Champagne está situada al noroeste del país aproximadamente a 200 km de la capital francesa. Tiene un clima continental, sin embargo tiene pocas precipitaciones lo que permite obtener las uvas más sanas, decalidad y aptas para realizar un buen champagne. La mayoría de los suelos son arcillosos y retienen la poca lluvia.

Los mejores champagnes provienen de los viñedos que se encuentran a lo largo de Marne como Châteay-Thierry hasta Epernay y Côte des Blancs hasta Montagne de Reims. Lanson fue fundada en 1760 por François Delamotte, consejero regidor de Reims en el año 1798, cuando Nicolas-Louis Delamotte, caballero de la Orden de San Juan de Jerusalén, le sucede, adopta la Cruz de Malta como emblema de la casa.

En 1828 Nicolas-Louis Delamotte se asocia con Jean-Baptiste Lanson y en 1837, por decisión de ambas familias, la casa pasa a llamarse Lanson Père et Fils. Los champagnes de Lanson tienen mucho éxito, especialmente en Inglaterra, a finales del siglo XIX, una fama de la que ya habían disfrutado en Alemania en los comienzos del mismo siglo. Lanson se abastece de 800 hectáreas de viñedos de las tres principales castas de la Champagne. De los vinos de Pinot Noir extraen la potencia, de los de Meunier la redondez y de los de Chardonnay la finura, la suavidad y la elegancia.

Lanson Black Label está elaborado con las variedades Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Tras tres años de envejecimiento en las cavas Lanson Black Label es armonioso y maduro. El estilo de este Champagne es constante a lo largo de los años, un equilibrio entre potencia y elegancia, dominantes aromas del vino y finura, verdaderamente característico del estilo Lanson. Alegre y vivaz Champagne de burbuja fina tiene deliciosos aromas a frutas de primavera, levaduras, galletas y miel. Sus notas cítricas y a frutas maduras, combinadas con una fresca acidez, lo hacen ligero y lleno de sabor. Delicioso para tomar sólo en el aperitivo, también acompaña muy bien a risottos, pastas, tartar de salmón y marisco.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 35 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastronweb!

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea

Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa



943 559 783

Polígono Lintzirin, 7 - Ctra. Gi - 636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

LA CEPA: LAS LECCIONES DEL TIEMPO

La Cepa es uno de los clásicos de la Parte Vieja, un restaurante que **dentro de dos años cumplirá la friolera de 70 años**, un local con una gran carga de tradición y de historia. Con La Cepa, además, se da una de esas ironías de la historia, una curiosidad de esas que llama a la reflexión. La Cepa, hace unos 20 años, cuando todavía apenas había turismo en Donostia, empezó a llenarse de franceses. No fueron a buscarlos por medio de las redes sociales, sencillamente iban acudiendo a La Cepa atraídos por su estampa exterior, su larga barra, sus jamones colgando... y al encontrarse con un establecimiento agradable y acogedor en el que además recibían un buen trato, iban repitiendo parada en cada visita a la capital y lo recomendaban a sus amistades, algo lógico y normal. Pues bien, esa afluencia de franceses supuso una bendición y, en parte, una maldición para el casi septuagenario local, pues ya sea por envidia, por ignorancia, por ganas de criticar... empezó a imponerse hacia La Cepa el sambenito de "ya no es lo que era", "sólo van los guiris", "está siempre lleno de gabachos" y lindezas por el estilo.

El caso es que el tiempo, como hace habitualmente, deja a cada uno en su sitio. Y a día de hoy, la Parte Vieja donostiarra sufre una epidemia de nuevos (y no tan nuevos) locales que utilizan todo tipo de artificios, desde campañas en redes sociales hasta colocar a gente en las esquinas repartiendo flyers, pasando por dejar folletos sólo en francés o inglés en las oficinas de turismo... para "cazar" a la clientela extranjera y plantarle, según entran en el local, un plato bajo el morro para que lo llenen con su oferta, generalmente vulgar y convencional. La Cepa, como decimos, no necesitó de esas estrategias y **ni los turistas ni la clientela local ha dejado de frecuentar este bar que sigue siendo uno de los pocos que mantiene la apariencia e idiosincrasia de los locales donostiarras de hace 3 ó 4 décadas**, con lo que a nivel estético se destaca frente a los nuevos o renovados establecimientos que han renunciado aquellas apariencias para rendirse a los estándares fijados por IKEA y Lonely Planet en una peligrosa homogeneización de la estética hostelera. Y en cuanto a su clientela, irónicamente, La Cepa, aquel local que, según algunos, estaba "infestado de extranjeros", cuenta ahora con una agradable mezcla de clientela local y turística, mucho más llevadera que otros establecimientos que han conseguido que los de casa nos sintamos extranjeros en nuestra propia tierra.

Uno de los principales artífices de esta situación es, sin duda, **Joaquín Pollos**, propietario del establecimiento desde el año 2000, un hostelero que ha sabido encontrar el equilibrio necesario compaginando un buen trato, tanto al turista como al cliente autóctono, y manteniendo contra viento y marea la oferta tradicional del mismo, sin dejarse llevar por modas pasajeras o nuevas tendencias. Ya prácticamente retirado, a día de hoy son los hijos de Joaquín, **Aitziber y Arkaitz**, los que llevan las riendas del local, siguiendo el estilo imprimido al mismo por su padre.



Llevábamos tiempo queriendo visitar La Cepa y no nos arrepentimos de ello, pues tanto el servicio como la elección gastronómica fueron de primera. Iniciamos la degustación, como no, por el jamón. **El jamón de Jabugo ha sido siempre el emblema de esta casa** y había que probarlo, aunque fuera en forma de media ración. Sabroso, con el punto justo de salado y no excesivamente grasoso, nos pareció una auténtica delicia, al igual que los fritos, con una gran variedad que incluía rabas (riquísimas), una intensa croqueta de jamón, una croqueta de espinacas, un San Jacobo, una croqueta de huevo... De los fritos pasamos a los "lomos de merluza en salsa verde", en realidad un solo lomo... pero vaya hermosura de lomo. Además lejos de limitarse a acompañarlo únicamente de su salsa, contaba con almejas, huevo duro, espárrago, unas finísimas panaderas... y un punto de cocción de la merluza perfecto, manteniéndola jugosa y succulenta a más no poder.

En cuanto a la carne, nos decantamos por otra de las especialidades de La Cepa, la caza, optando por el Jabalí al vino tinto, que nos encantó por su jugosidad, su ternura, su potente salsa y su equilibrada guarnición de frutos del bosque. Remarcable el dominio demostrado en este tipo de producto que no en pocos lugares peca de seco. Y finalizamos con un flan perfectamente ejecutado y una excelente leche frita que nos dejó plenamente saciados. A pesar de ello, intentaremos volver un día a probar el resto de tentaciones que pudimos leer en la carta, como Salteado de verduras con Jabugo, Arroz blanco con almejas, Bacalao a la vizcaína, Txipirones troceados begghaundi en su tinta, Lengüado a la plancha, Magras de Jabugo en salsa de tomate con huevo, Tacos de ciervo estofado, Rabo de buey al vino tinto... y muchas otras opciones a cada cual más atractiva.

LA CEPA. 31 de Agosto, 7 (Parte Vieja) - DONOSTIA. Tf: 943 42 63 94



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





BERNARDO ETXEA: EL ADIÓS DE UN GRAN CLÁSICO

La noticia ya es del dominio público: **tras una vida dedicada a la hostelería y la restauración, Bernardo Beltrán ha decidido jubilarse.** El 26 de mayo, día en que el veterano parrillero cumplirá 70 años, será el día H: a partir de entonces, la Parte Vieja perderá uno de sus mayores valores gastronómicos, como pudimos comprobar cuando, hace un mes, acudimos a este emblemático local en el que, a pesar de haber entrado muchas veces, nunca habíamos pasado de la barra.

Bernardo cuenta y ha contado con un importante aval en este complicado mundo de la hostelería: la bendición de la competencia. Nunca hemos oído hablar mal a ningún restaurador sobre Bernardo, más bien todo lo contrario. Todos han

destacado siempre la calidad de su cocina y su valía personal, lo que dice mucho sobre él. Nuestro amigo **José Juan Castillo**, sin ir más lejos, es uno de los cocineros a los que siempre hemos oído bendecir las manos de Beltrán, y no se nos olvida la frase que, con el corazón en la mano, nos dirigió **Ana Mari Ezcay**, su mujer, un día que nos la encontramos comiendo aquí, con una amiga, mientras su marido se afanaba todavía en Casa Nicolasa: "¿Es que quién nos va a tratar mejor que Bernardo?"

En nuestra visita pudimos comprobarlo de primera mano, ya que al igual que hace con cualquiera de los clientes VIPs que llenan con sus fotos el pasillo que separa barra y comedor, con la misma naturalidad que lo haría con **Meryl Streep**

o **John Malkovich**, fue Bernardo quien nos tomó la comanda. Y entendimos, al momento, la frase de Ana Mari. Porque **Bernardo no se limita a dejar la carta y preguntar. Indaga, sugiere** lo más adecuado "os recomiendo la ensalada de bogavante, los hongos están muy buenos, tengo unas almejas estupendas que hacemos a la parrilla..." y, por supuesto, tras asentar los entrantes, informa sobre toda la oferta, apabullante, de pescados: "Tengo rodaballo, rape, mero, lubina, merluza, kabracho, bixirones..." y tras mostrar sus armas, lanza el envído (más bien órdago), poniendo cara de cavilar y comentando, como quien no quiere la cosa "eso sí, rico, rico... tengo un lenguado fresquísimo, grande, de kilo cuatrocientos, ideal para vosotros dos". Ya



está. No hace falta decir más. El lenguado está vendido y los clientes, encantados por la deferencia mostrada. Sólo los buenos, los muy buenos, saben colocar con esa elegancia la comanda, de manera rápida y eficaz. No lo olvidemos, Bernardo es, ante todo, un hombre de acción.

Tras dejamos en las manos de **Mª Jose Sarasola**, goieritarra de Itsasondo, que nos atendió toda la comida con la misma simpatía y profesionalidad que el dueño, nos lanzamos al lío. La ensalada de bogavante resulta un acierto, servida en medias raciones primorosamente presentadas, al igual que las almejas, que nos bloquean los sentidos. La ración se limita a 8 bivalvos... pero cada una tiene el triple de carne de una almeja convencional, sin mencionar la dimensión de sabor que les aporta el haber sido hechas a la parrilla. Un plato de 10.

Tras unos correctos hongos plancha, pasamos al lenguado. Como adelantó Bernardo, es de un calibre perfecto para dos, y el punto de asado nos demuestra por qué Bernardo tiene una fama mítica como parrillero. "Al dente". Así es como sirve Bernardo los pescados, adquiridos en su mayoría a la Pascuala: al dente y con un gusto de parrilla justo y necesario, para nada excesivo, que perfuma ligeramente el género pero hace que disfrutemos de su sabor en todo su esplendor. La magia del fuego.

En postres, nos decantamos por la Leche Frita, resultando el colofón ideal para una comida inolvidable.

Es en el momento de los postres cuando Bernardo nos habla de su inminente jubilación. Nos comenta Bernardo que lleva **60 años sin parar** dedicado a la hostelería, desde que empezó preparando cafés con 10 años en un bar de **Antigüedad de Cerrato** en el que no alcanzaba todavía el mostrador, hasta hoy, sin olvidar los 17 años pasados en **La Cueva** antes de montar, con su mujer **Josefina Lazkano**, el **Beti-Jai** y terminar, en solitario, en su propia casa, Bernardo Etxea, la Casa de Bernardo. "Este oficio te gusta o no te gusta y a mi me encanta, es mi vida, mi pasión", confiesa este incansable trabajador, consciente de los sacrificios que ello ha conllevado: "Llevo 5 años sin bañarme en la Concha y 20 sin dar la vuelta al Paseo Nuevo, he atrasado 5 años la jubilación, pero ahora quiero tener tiempo libre y pasarlo con mis dos nietos".

Bernardo nos cuenta muchas más cosas. Nos habla de los famosos que han pasado por Bernardo Etxea, de anéc-

> **LECHE FRITA**



Ingredientes (15 raciones)

3 l. de leche; 1 rama de canela; cáscara de naranja y de limón; 300 g. de Maizena; 420 g. de azúcar; harina; huevo; aceite de girasol.

Elaboración

Llevamos la leche a ebullición e infusionala en ella la canela y las cáscaras de naranja y limón cinco minutos. Añadimos un poco de sal que potencia el sabor y hace a su vez de conservante. Mientras, mezclamos concienzudamente en un bol el azúcar y la Maizena. Agregamos la leche a la mezcla y llevamos de nuevo a ebullición unos minutos para matar el gusto a harina.

Egilea / Autor:

Iker Elizondo

(Jefe de cocina)
BERNARDO ETXEA
Puerto, 7. DONOSTIA
Tf: 943 42 20 55



Extendemos la mezcla en un molde en el que quede con una altura de 1-2 centímetros, y la dejamos enfriar un mínimo de 12 horas. Una vez fría y endurecida la masa, cortamos las porciones del tamaño adecuado, las rebozamos en harina y huevo y las freímos en aceite de girasol hasta que adquieren un bonito color dorado. Servimos las porciones espolvoreadas con azúcar glass y canela.

dotas vividas a lo largo de su larga trayectoria... no nos lo cuenta todo, por supuesto, porque siempre hay cosas que guardar, pero nos abre el corazón en una sobremesa de las más agradables que hemos disfrutado a lo largo de nuestra experiencia.

Salimos encantados de Bernardo Etxea. No

sabemos si en el margen que queda hasta mayo tendremos ocasión de repetir la experiencia, pero advertimos a nuestros lectores y lectoras, tanto a los que ya conocen el restaurante como a aquellos y aquellas que todavía no han pasado por él y tenían ganas de hacerlo, que ahora es el momento, ahora... o nunca !!



>> 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...



URDAIBAI: ENTRE EL MAR Y LA TIERRA

Localización.

Con una superficie total de 230 km², Busturialdea, en pleno corazón de Bizkaia, es un espacio geográfico que alberga una joya natural única en Euskadi: Urdaibai. Su extensión y grado de conservación, hacen de este enclave el humedal más importante de Euskadi. En el concurre, probablemente, la mayor diversidad paisajística y ecológica de toda la Comunidad Autónoma Vasca. Casi la totalidad de Urdaibai se halla en la comarca de Busturialdea, formada por 20 municipios. Una pequeña parte se adentra en otras comarcas colindantes. Por esta razón, la reserva de la Biosfera de Urdaibai abarca a 22 municipios y supone un 10% de la superficie del territorio Histórico de Bizkaia.

Urdaibai, declarado por la UNESCO Reserva de la Biosfera en 1984, y su comarca Busturialdea integran un lugar donde el ambiente marino y rural, así como la cultura y la naturaleza, tejen un paraíso, donde conviven los seres humanos y la naturaleza en un marco de respeto y desarrollo sostenible.

Senderismo, BTT, surf, avistamiento de pájaros y de cetáceos, Gastronomía, enoturismo, naturaleza y paisaje, patrimonio y cultura y la acogida cordial que ofrecen sus habitantes, hacen de Urdaibai un destino turístico único y auténtico.

Gastronomía & Enoturismo.

Urdaibai es un lugar extraordinario en el que conviven lo rural y lo marino. Este hecho excepcional se refleja con gran éxito en la variedad de su gastronomía. Pescados, carnes, verduras, hortalizas, txakoli, quesos, miel... son fruto del mimo y del esfuerzo de los baseritarras y arantzales por conseguir lo mejor de la tierra para que podamos saborearlos en su plenitud.

Aquí, en esta comarca, la cultura culinaria tradicional y los productos naturales de máxima calidad se unen para ofrecer un amplio menú de posibilidades



gastronómicas que han convertido a la zona en un paraíso para el amante de la buena mesa y en lugar de origen de productos únicos de calidad indiscutible.

La oferta gastronómica es amplia y para todos los gustos y situaciones. En pocos lugares se reúne tanta calidad en asadores, barras, bodegas y restaurantes. Sabores de siempre, cocina casera o platos innovadores, pero siempre elaborados con cariño y con los productos de la mejor calidad.

Los frutos de las huertas de Urdaibai tienen nombre propio entre los productos con label de calidad: Alubias y pimientos de Gemika. Las alubias son una de las señas de identidad de la comarca. En otoño comienza la época ideal para disfrutar de las excelencias de un buen cocido, al que tan aficionados somos los vascos. Por su parte, el pimiento verde de Gemika es tierno y sabroso, una auténtica delicia. Su sabor, la finura de su carne y su agradable paladar, lo han convertido en un pequeño placer muy valorado.

De la mar destacan otras joyas gastronómicas, principalmente la anchoa y el Bonito del Norte que llegan a los puertos de la zona. Y a todo ello se unen los quesos, la miel y la gran variedad de verduras y frutas que convierten a Urdaibai en un lugar de referencia del buen comer y de los productos de la máxima calidad de la tierra y de nuestro mar Cantábrico.

Repartidos por distintos municipios de la comarca se encuentran algunas de las bodegas de txakoli y sus viñedos que forman parte del paisaje del interior de la comarca.



San Martín. Cita imprescindible.

Como en toda comarca de Euskal Herria que se precie, en Busturiaridea se celebran diversas ferias agrícolas y gastronómicas, siendo la recién celebrada San Martín Azoka una de las más representativas. Tuvo lugar el pasado 13 de noviembre, en el parque de Lamera de Bermeo, en el que fueron expuestos diversos productos como derivados del cerdo, pan, pastel vasco, miel, txakoli, queso, flores, paté y otros. Eso sí, lo más destacado del día es la celebración del CONCURSO DE MORCILLAS en el que toman parte únicamente las tradicionales de verdura.

Con el paso de los años, el número de participantes en dicho campeonato ha ido aumentando, hasta alcanzar una cifra aproximada de 25 participantes, y los pueblos a los que representan son, entre otros, Bermeo, Gemika, Mungía, Loiu o Zomotza. Cabe señalar que en el recinto ferial suelen exponer sus productos unos 8 productores (carnicerías) junto a otros productores, siendo el gastrónomo Kepa Landa el encargado responsable del jurado que cata las morcillas presentadas al concurso. La organización principal recae en los hombros de Andeko Taberna, y el patrocinador es el Ayuntamiento de Bermeo.

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN URDAIBAI

JATETXEAK / RESTAURANTES

- ALMIKETXU ERRETEGIA:** Almike, 8. BERMEO. 946 880 925
BENGOETXE: Artike auzoa, 27. BERMEO. 946 881 676
CANNON ERRETEGIA: Alto de Sollube, BERMEO. 946 883 476
ARITA BERRI: Atxoste Auzoa, 23. EREÑO. 946 256 546
LEZIKA: Barrio Basondo, 8. KORTEZUBI. 946 252 975
POLI: Andra Mari Auzoa, Foruen Bidea, MORGA. 946 256 632
HOTEL KATXI: Andra Mari Auzoa, MORGA. 946 250 295
PORTUONDO ERRETEGIA: Carretera Gemika-Bermeo. MUNDAKA. 946 876 050
REMENTEXE: Bº Ugarte, 6. MUXIKA. 946 253 520
NABARNIZ JATETXEA: Elexalde, 20. NABARNIZ. 946 250558

PINTXO TABERNAK / BARES DE PINTXOS

- AUZOKOA TABERNA:** P. Picasso, 9. GERNIKA-LUMO. 946 251 666
BAKEDER: Pablo Picasso, 11. GERNIKA-LUMO. 946 251 059
ETXARTE: Barrenkale, 6. GERNIKA-LUMO. 944 653 429
OMAGO KAFETEGIA: 8 de enero, 10. GERNIKA-LUMO. 946 250 467
GOIKOA TABERNA: Goiko Kalea, 40. MUNDAKA. 946 029 863

ALOJAMENDUAK / ALOJAMIENTOS

- AGROTURISMO URRESTI:** Bº Basetxetas, 12. GAUTEGIZ ARTEAGA. 946 251 843
CASA RURAL EA ASTEI: Bº Olagorta, s/n. EA 946 276 511
CASTILLO DE ARTEAGA: Gaztelubide, 7. GAUTEGIZ ARTEAGA. 946 270 440
HOTEL ATXURRA: Bº Arronategi, s/n. BERMEO. 944 654 404
MAÑUKO BENTA: Alto Sollube, s/n. BERMEO. 946 885 601
URUNE HOTELA: Txakale auzoa, 8. MUXIKA. 944 651 663

EKOIZLEAK / PRODUCTORES

- CONSERVAS ZALLO, S.A.:** P. Ind. Landabaso, BERMEO. 946186 318
BODEGA ITSASMENDI: Bº Arane, 3. GERNIKA-LUMO. 946 270 316
AGROTURISMO MERRUTXU: Merru Auzoa, 15. IBARRANGELU. 946 276 435
BODEGA TXAKOLI TALLERI: Bº Erroteta s/n. MORGA. 944 651 689
BODEGA BERROJA: Ajurias. Carretera de Zugastieta a Balcón de Bizkaia, Bº Berroja. MUXIKA. 944 106 254

MUSEOAK ETA INTERPRETAZIO-ZENTRUAK / MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

- EUSKAL HERRIA MUSEOA** Allende Salazar, 5. GERNIKA-LUMO. 946 255 451

Más información / Informazio gehiago:

www.turismourdaibai.com

CASA JULIÁN: DONDE LA CARNE SE HIZO ADULTA

Siempre hay un lugar donde empiezan las cosas, y Casa Julián de Tolosa es el asador en el que se empezó a experimentar con las chuletas de buey, y posteriormente las de vaca vieja, como sustituto de las de ternera. Un simple gesto, el colocar una chuleta en la parrilla

para ver qué tan funcionaba, cambió de raíz nuestra concepción del consumo de la carne, hasta el punto que hoy en día son clara minoría los asadores que ofrecen chuleta de ternera.

Corría el año 1954 cuando el lodosano **Julián Rivas** abrió una frutería en el local ahora ocupado por este asador. Su estratégica situación entre Tolosa e Ibarra pronto hizo cambiar la orientación del negocio al avispado navarro, que inicialmente añadió un pequeño bar al despacho de frutas y verduras. Poco duró la fusión y para la década de los 60 Casa Julián era un próspero asador al que acudían desde los empresarios papeleros tolosas hasta los ministros del régimen.

El boom experimentado en poco tiempo por Casa Julián contó con la complicidad de otro visionario, el ganadero **Alejandro Goya**, que venía observando cómo tras la entrada de los tractores en los caseños, los bueyes iban engordando como consecuencia de la inactividad. Fue él quien sugirió a Julián probar a asar unas chuletas de buey... con el resultado que ya conocemos.

Durante unos años, la "cantera" de Casa Julián fueron esos bueyes que Alejandro Goya adquiría en los caseños y Rivas asaba en su pintoresco restaurante. Lógicamente, los bueyes se terminaron por agotar, aunque bueyes de otras latitudes y, sobre todo, vacas viejas, sustituyeron a aquellas chuletas originarias con similar resultado. Y es que una vez probado el sabor del ganado viejo, cuesta volver a la ternera.

En 1981, Julián Rivas traspasa el mítico restaurante a **Matías Gorrotxategi**, natural de Idiazabal, que entonces regentaba Casa Urraki, junto al Ambulatorio. Nos cuenta Matías que "Julián venía todos los días a tomar algo y me tentaba: 'Matías, ¿Cuántas horas trabajas y cuánto ganas?'... él quería que fuera yo quien cogiera el negocio, lo tenía muy claro... y a mí me daba miedo meterme en esa inversión..."

El caso es que Julián, persona de ideas claras,

insistió hasta convencer a Matías, decisión de la que nunca se ha arrepentido el goieritarra, ya que el asador ha seguido siendo, en sus manos, **un referente internacional de la parrilla y destino de peregrinaje de los amantes de la carne**. Un lugar por el que, aunque sea por su carácter histórico, hay que pasar al menos una vez en la vida.

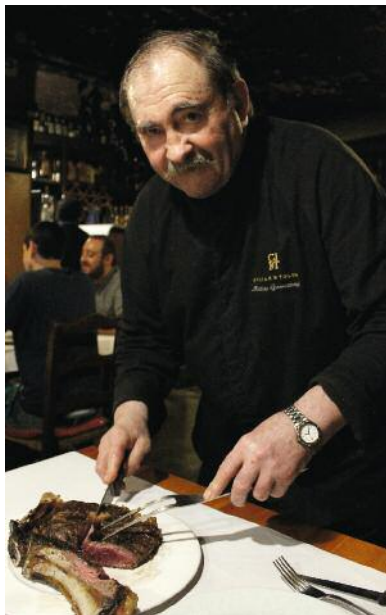
Julián, además, se portó como un caballero transmitiendo a Matías todos sus trucos y secretos, acompañándole hasta que el negocio pudo seguir funcionando sin él. Y una vez a las riendas del asador, Matías Gorrotxategi demostró que no era per-

sona que se dumiera en los laureles. No sólo mantuvo la clientela, sino que imprimió un carácter familiar al negocio con la presencia de sus hijos y su mujer, **Izaskun Ayerbe**, que mejoró la receta de los pimientos del piquillo convirtiéndolos en la exquisitez que se sirve hoy en día, un producto tan apreciado o más que la propia carne.

Por si fuera poco, lejos de quedarse quieto, Matías multiplicó el negocio, abriendo a finales de los 80 el restaurante Casa Julián de Tolosa en la Cava Baja de Madrid y posteriormente Casa Matías en la Plaza de España. El primero todavía se mantiene

y está dirigido por **Mikel Gorrotxategi**, uno de los hijos de Matías. El resto de sus hijos varones siguen relacionados con la casa grande: **Iñaki** dirige el Grill Matías Gorrotxategi, enclavado en el Hotel Meliá Don Pepe de Marbella, mientras que **Xabier** acompaña a su padre en la casa matriz de Tolosa y en el nuevo asador que Matías ha inaugurado este mismo año en el Hotel Castillo de Olaberria, a tan sólo unos metros de donde nació hace ya 73 años.

Entrar en Casa Julián de Tolosa es encontrar, de golpe y porrazo, con la historia viva de la gastronomía de este país. Es como retroceder varias décadas en el tiempo, ya que al igual que hizo Julián Rivas en los 27 años que estuvo al frente del negocio, Matías no ha tocado nada del mismo, manteniendo el comedor y el asador tal y como se encontraban cuando él lo cogió. Las paredes y los armarios, al igual que las incontables botellas de los más prestigiosos licores que las llenan están ennegrecidos como efecto del humo de la parrilla y así seguirán mientras ello no moleste a la clientela, que, al contrario, siempre ha estado encantada por lo pintoresco del local.



>> Eta orain... bila gaitzazu Facebook-ean!!!





Lomo ibérico de Bernardo Hernández (Gujuelo)



Jamón ibérico de Bernardo Hernández (Gujuelo)



Pimientos de Lodosa asados al horno



Las carnes listas para ser asadas

Y es que en Casa Julián hay una atmósfera especial que lo hace terriblemente acogedor. Sin duda, **gran parte del mérito es la presencia de la parrilla en el comedor y el espectáculo que supone observar en acción a Matías y Xabier** mientras preparan las chuletas con su particular ritual, cubriéndolas completamente con sal gorda y poniéndolas al fuego en su parrilla inclinada, otra aportación de Julián Rivas, que observó que con una ligera inclinación, las gotas de grasa resbalaban fuera, en vez de caer de golpe a la brasa, creando brotes de fuego que en nada beneficiaban al asado de la carne.

En cuanto a la oferta gastronómica de Casa Julián, sigue inmutable con el paso del tiempo, limitándose a un menú fijo, en el que lo único que puede elegir el comensal es el vino entre las más de 200 referencias de su extensa carta. La degustación se inicia con un hermoso plato de lomo y jamón de **Bernardo Hernández** (Gujuelo), embutido que anualmente es seleccionado por Matías en origen. Siguen unos magníficos espárragos navarros de calibre cojonudo y, tras estos,



unos cogollos de Tudela que abren el paso a los **inigualables pimientos del piquillo**, cuya elaboración es el secreto mejor guardado de esta casa.

La buleta es esprovista de grasas e impurezas en la parrilla y se sirve en la mesa convenientemente cortada. Para la carne, Matías ha adquirido a lo largo de los años una confianza ciega en el asturiano **Ceferino Trabadelo Pérez de Barcia**, propietario de Cármicas **Trasacar**, quien provee al asador tolosarra de las mejores piezas en su haber. De la misma manera, Matías sigue en contacto con Alejandro Goya, que sigue matando algunos bueyes a lo largo del

año y, cuando cuenta con ellos, los destina a Casa Julián. "Tenemos buey varias veces al año" nos comenta Matías, "y cuando hay, se lo comentamos a la clientela, pero cada buey tiene dos cintas, es decir, 40 chuletas, y cuando se acaba, se acaba." En cualquier caso, la carne europea aportada por Trasacar es de una calidad excepcional como lo deja bien claro la chuleta que nos fue servida en nuestra visita, blanda como la mantequilla y de un sabor fuera de serie.



Esparragos cojonudos de Navarra



Cogotes de Tudela con aceite de oliva



Chuletón de viejo a la parilla



Xaxus, tejas y cigarillos de Tolosa

En Casa Julián no son reposteros, así que la degustación termina con una muestra de dulces locales: helado de vainilla, coulant de chocolate, tejas y cigarillos de Tolosa, elaborados por las casas tolosarras: Eceiza, Rafa Gorrotxategi... un dulce final a un menú que no ha cambiado en décadas.

A una edad en la que la mayoría de la gente estaría jubilada, Matías sigue haciendo día a día lo que le gusta: atender el asador y la clientela. "Gracias al turismo, estos últimos años estamos trabajando como nunca" comenta satisfecho, explicando como la crisis y los cambios de hábitos de las empresas hicieron que la clientela original, compuesta en gran medida por los empresarios papeleros locales, sufriera un fuerte bajón.

A Matías le encanta conversar con los clientes y amigos. Rememora con brillo en los ojos sus años de futbolista y alardea con el pecho hinchado de que en una ocasión Iribar fue suplente suyo. También rememora cómo una vez se quejó frente a un cliente aficionado del Athletic de "cómo Clemente podía sacarle semejante rendimiento al alcoroque de Rocky



Liceranzu"... sin haberse dado cuenta de que se encontraba ante el propio Rocky. Tampoco se le olvidó aquella cliente que acudió acompañada de su marido y de repente estalló en un llanto desconsolado. Al preguntarle el motivo de su disgusto, la pobre mujer les explicó, entre sollozos, que lloraba de pena "porque se estaba acabando la chuleta"...

A estas alturas, Matías no pide más que tranquilidad a la vida, y que sus hijos sigan el camino que se han labrado siguiendo sus pasos. Y no puede dejar sin agradecer la ayuda que le han prestado, con sus visitas y comentarios, los grandes cocineros. Siente un especial agradecimiento hacia **Juan Mari Arzak**, pero deja bien claro que todos le han ayudado. "No puedo mencionar a todas las personas a las que agradezco su ayuda porque estaríamos hasta mañana", concluye nuestro anfitrión, a quien nosotros también expresamos nuestro agradecimiento por la estupenda comida y la inolvidable sobremesa.

CASA JULIÁN
Santa Clara 9, TOLOSA
Tf: 943 67 14 17



30 AÑOS DE LA ACTUAL CARNICERÍA PATXI LARRAÑAGA

El pasado 1 de julio, aunque no han querido hacer mucho ruido, se cumplió una importante fecha para la carnicería que **Patxi Larrañaga, Ana Iparragirre** y la hija de ambos, **Naroa**, regentan en Lasarte: **el 30º aniversario de la inauguración de la tienda actual**, que abrió sus puertas en el verano de 1986. El motivo por el que esta familia no ha querido que esta fecha llame mucho la atención es que, anteriormente a la actual carnicería, Patxi y Ana dirigieron un esta-

blecimiento a escasos metros de la actual, que fue inaugurado el 17 de marzo de 1978. "Por lo tanto", nos comenta Patxi, dentro de dos años se cumplirán 40 años de la apertura de nuestra primera tienda en Lasarte, y creemos que esa sí es una fecha importante y digna de ser celebrada por todo lo alto, así que no queríamos marear a la gente con dos celebraciones tan seguidas y hemos decidido reservar nuestras fuerzas para dentro de dos años".

En cualquier caso, desde **Ondojan.com** hemos pensado que estas fechas, cercanas a las Navidades, eran un bonito momento para hacer, al menos, un pequeño comentario al respecto, y es que 30 años tampoco es una cifra para tomársela a broma. Así pues, aprovechamos para hacer una serie de nuevas fotos, como la que corona este artículo, y hablar con Ana y Patxi sobre aquellos tiempos.

"La verdad, es que el cambio de la vieja a la actual carnicería fue enorme" afirma Ana. "El establecimiento anterior medía la mitad de la mitad del que tenemos actualmente. Sólo tenía un pequeño mostrador, una cámara que se nos quedaba en nada... por tener, no tenía ni servicios". Está claro que el cambio de local no fue un capricho, sino una necesidad, máxime cuando en el actual emplazamiento pasaron a ser dueños de su



La vida sigue igual: Patxi, Ana y Naroa, a la izquierda, en una fotografía que data de 1994. 22 años después, los tres siguen al frente de la tienda. ¿Ha cambiado algo?



propio negocio. "El nuevo local", recuerda Patxi, "fue inaugurado como si de un bar se tratara. Vinieron cientos de personas. Pusimos a dos mujeres en el obrador solo para hacer croquetas, y aun así no dieron a basto. Repartimos bistorra, embutido, vino... a espuestas. Mucha gente se fue a casa ya cenada". Ana afirma lo comentado por su marido, y añade que también ganaron mucho por el lado práctico: "En la carnicería anterior ya hacíamos bistorra, pero poco más. En este local, sin embargo, hemos podido hacer salchichas, embutidos especiales... lo que hemos querido".

Sin duda, el cambio de local supuso un reto para Ana y Patxi, les aportó energía y animó al carnicero zarauzitarra a embarcarse en mil proyectos, como el título de **Maestro Carnicero** que obtuvo en 1987, al año de abrir el nuevo local, o los diferentes **Másters** que cursó en 1992, 1993 y 1997 en el ámbito de la **Charcutería de Alta Gama**, una decisión gracias a

la cual a lo largo de los siguientes años llovieron premios y reconocimientos.

Los vecinos de Lasarte-Oria y los cientos de clientes venidos de los lugares más recónditos de Gipuzkoa y más allá son testigos de la gran labor realizada por los Larrañaga Iparragirre en este establecimiento. Sin duda, ello será recordado y reconocido como se merece dentro de dos años, cuando celebren sus 4 décadas en Lasarte-Oria... Ya falta menos !!

La carnicería Patxi Larrañaga se adjudicó el Concurso de Escaparates Navidad 92

Un incendio fortuito afectó a varios pabellones industriales en Lasarte-Oria

TRINIA VALLÉS
DV LASARTE-ORIA

La carnicería de Patxi Larrañaga se adjudicó la segunda edición del Concurso de Escaparates Navidad '92, que organiza Serdohi K.B. En esta ocasión hubo premios, consistentes en sendas placas, para los dos primeros comercios clasificados por el jara-

El pasado domingo se celebró en el Iuzo Otxoa Barri el acto de entrega de los premios de la segunda edición del Concurso de Escaparates Navidad '92, que organiza Serdohi K.B. En esta ocasión hubo premios, consistentes en sendas placas, para los dos primeros comercios clasificados por el jara-



Narrea representa, más que nadie, el paso del tiempo en la carnicería de Patxi Larrañaga. Arriba la vemos, ya enredando, en la tienda recién inaugurada en 1986, cuando tan sólo contaba 4 añitos. Patxi también guarda recuerdos de sus años mozos, como la foto superior, que atestigua sus tiempos de guardameta del Zarautz, en los años 70.

DONOSTIA ACOGIÓ EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE E.H.

Gorka Souto y **Martín Merino**, del bar **Sardara** de Hondarribia, se proclamaron vencedores del XI Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, gracias a su pintxo "Barbalada", en el concurso celebrado del 24 al 26 de octubre en el Palacio Kursaal. Se da la circunstancia de que con este mismo pintxo, los autores ganaron, también en 2016, el Concurso de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa y en este campeonato les valió, además el Premio al pintxo más estético.

El **segundo premio** así como el Premio al pintxo popular fue para **Bixente Muñoz** y **Erika Medina** del **Gran Sol** de Hondarribia por su "Lingote de pato a la naranja" llevándose diploma y **los terceros fueron Iñigo** y **Koldo Kortabitarte** del **Kobika** de Durango, con su "Rulo de Lumagorri con hongos" que también se llevó el Premio al mejor maridaje con cerveza. El Jurado distinguió también los méritos de "Txixar-Ro", de **Mikel Fiestras** del bar **La Regadera** de Gasteiz que compitió con **Rubén González** de La Casa del Patrón como ayudante y que se hizo con la Mención Especial del Jurado.

Sin duda, uno de los grandes momentos en la entrega de premios lo protagonizaron **José Ramón Elizondo** y **Conchita Bereciartua** del **Aloña Berrí** de Gros, que recibieron el Premio de Honor de la Asociación de Hostelería de Hondarribia, creado en reconocimiento de la labor de personas, cocineros, periodistas o empresas que hayan destacado en el mundo de la cocina en miniatura, haciendo de ella el eje principal de su actividad, dignificando la gastronomía y cocina de bar.

El XI Campeonato de Pintxos de Euskal Herria repartió también otros galardones, como el **Premio al pintxo que mejor marida con el vino** a **Roberto Vega** del bar **Giroa** de Ermuja por su Costilla Giroa, el **Premio al Mejor Pintxo de Bacalao** para **Héctor Cabello** del **Caé Okuendo** de Donostia por su pintxo "Flysch", el **Premio a la Innovación** para Gorka Irisarri del bar **Danontzat** de Hondarribia por su "Sardina Traka"...

Como viene siendo habitual en este campeonato, el evento contó con una gran afluencia de público, una gran expectación en los medios y una gran participación de ensuistas hosteleros y cocineros que mostraron, una vez más, un altísimo nivel.



¡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?

LA GASTRONOMÍA ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!

www.loquecomadonmanuel.com

LA WEG



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.



EL CLUB FORTUNY SE REUNIÓ EN EL BASQUE CULINARY CENTER

El Basque Culinary Center fue el lugar elegido el pasado 17 de noviembre por el **Círculo Fortuny** para celebrar una comida que sirvió para dar la bienvenida al selecto grupo a dos nuevos miembros: el propio **BCC** y la **Academia Española de Gastronomía**, cuyo presidente, **Rafael Ansón**, estuvo también presente en el acto.

El Círculo Fortuny es una asociación nacida para unir en un foro común al sector español de las marcas de prestigio. Un clúster empresarial, a fin de cuentas, de empresas que coinciden en el interés de potenciar la imagen de las marcas de los llamados "bienes y servicios de alta gama" (léase productos de lujo) españoles en el extranjero. Esta asociación está presidida por **Carlos Falcó**, Marqués de Griñón, quien fue el encargado de explicar a los presentes las circunstancias que desembocaron en la creación de esta asociación empresarial que ha acogido al Basque Culinary Center y a la Academia Española de Gastronomía, debido a la importancia que la gastronomía ha adquirido en el conjunto de la economía del país. **Joxe Mari Aizega**, director general del BCC, que representaba al centro en la comida junto a **Jose Luis "Yayo" Galiana**, director de Comunicación del mismo, hizo hincapié en la vinculación del BCC con la economía, destacando que "desde sus inicios, el Basque Culinary Center no sólo quería ser un centro de enseñanza, sino estar vinculado con el mundo empresarial, ya que uno de los principales peligros de un centro de enseñanza es la desconexión con el mundo real" cosa que, a fe suya, se ha evitado completamente en el BCC. Aizega también destacó la idea de que en el País Vasco la gastronomía es un lujo accesible, poniendo como ejemplo que cualquier persona en una situación económica mínimamente aceptable puede acceder a los mejores productos, o incluso a los mejores restaurantes, cosa que en otras latitudes como Francia, Japón, Estados Unidos... resulta mucho más complicado debido a los elevados estándares del lujo.

Éstas y otras muchas cosas se comentaron en una interesante comida que fue dirigida a los fogones por **Álvaro Oviedo**, alumno de la primera promoción del BCC, y actual responsable de las cocinas del mismo: Macarrón de foie, Brandada de bacalao, Crema de calabaza y naranja, Cuajado de foie con gelatina de PX, Brotes y Puerro asado, Lubina a la plancha con parmentier de zanahoria, Pichón asado, Infusión de frutos rojos con helado de leche de oveja y otras delicias gastronómicas fueron maridados con algunos de los mejores vinos de algunos de los integrantes del Círculo Fortuny como **Abadía Retuerta**, **Osborne** o los vinos del propio Marqués de Griñón. La comida terminó con una visita a las instalaciones del Basque Culinary Center de la mano de su director, Joxe Mari Aizega.



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

LAS TXULETAS GALLEGAS REINARON EN EL NUEVO ARATZ

"La idea que tenemos de comer una chuleta, una chuleta de viejo, va a desaparecer dentro de cinco ó 10 años. Los ganaderos ya no dejan envejecer a las vacas, y quieren sacarles rendimiento lo antes posible, así que aquellos bueyes y vacas viejas que alcanzaban una gran edad en la granja van a desaparecer, y con ellos el placer de comer una buena chuleta de vaca vieja". Esta idea, tan lógica como inquietante, es uno de los pocos comentarios que se hicieron el pasado lunes, 7 de noviembre, día en el que varios hosteleros y profesionales del mundo del vino se dieron cita en el restaurante Aratz en una cata de carnes gallegas impulsada por la empresa **Cármicas Vilarino**. Se hicieron pocos comentarios,

decimos, porque la cita tenía, principalmente, el objetivo de que los asistentes degustaran las carnes que había seleccionado la empresa, y ya se sabe que en estos encuentros, si el género es bueno, "oveja que bala...".

Aunque la sede central de la empresa está situada en Valdemoro (Madrid), sus responsables son originarios de Lugo. Según explicó **José María Vilarino**, fundador de la casa, en Cármicas Vilarino trabajan "exclusivamente con vacas de raza Rubia Gallega seleccionada en origen en los más reputados mataderos gallegos de vacuno. Una vez en el almacén central, la maduración de la carne se lleva a cabo en cámaras acondicionadas y bajo un riguroso control pieza a pieza, con el fin de que a las mesas de los restaurantes lleguen las mejores carnes gallegas, reconocidas, además, con el sello oficial 'Galicia Calidade'".

Acompañaba a José María su compatriota **José Antonio Zobra** que comentó a los asistentes las diferentes piezas de carne que iban a ser degustadas, concretamente 12 chuletas de lomo bajo de vaca gallega rubia de 3, 4 y 5 años, para que los asistentes pudieran comprobar cómo la edad del animal repercute en el sabor del mismo. De hecho, la chuleta intermedia, la de 4 años, fue la que más gustó a los asistentes, aunque todas las piezas emostaron que la calidad de la que hablaron los responsables de Vilarino es más que evidente.

Previamente a la degustación, el cocinero **José Luis Paz**, consejero gastronómico para el Estado Español de la casa **Rougié** de Sarlat, dió una degustación de sus productos ofreciendo el micuit casero y un escalope de foie acompañado con hongos a la plancha, entusiasmando ambos a los presentes.

A lo largo de la comida fueron degustadas dos añadas de "**Cuatro Besos**", el vino elaborado por **Manu Méndez** con la colaboración de bodegas **Lar de Paula**. En concreto, fueron degustados el crianza 2012 y dos magnums de edición limitada pertenecientes a dos añadas anteriores. Fue un acto sencillo pero de gran interés gastronómico que sirvió, a su vez, para poder conocer la **reforma** a la que han sometido **los hermanos Zabaleta** a su restaurante, que ha afectado, principalmente, a la zona de barra y el comedor principal, que han adquirido un carácter más actual y un mejor aprovechamiento del espacio, así como la inclusión de una zona semi privada en el comedor para el servicio de carta.

Además de José Antonio Zobra y José María Gómez Vilarino, asistieron a la cata diferentes cocineros y parrilleros de Donostia y sus contornos como **Ander Esarte** (Txuleta), **Mikel Manterola** (Bodegón Joxe Mari, Orío), **Xabier Ruiz Otxoteko** (Casa Nicolás, Tolosa), **Jon Etxeberria** (Bodega Txakoli Hiruzta, Hondarribia), **Iker Saez de Ibarra** (Mansuquía Ipar Itxaso, Urrunaga), **Juan Ignacio Astiazaran**



(Sidrería Iruiñ, Zubieta), y un responsable del **Bar Campus** de Ondarreta, así como **Adolfo de Pedro**, distribuidor de vinos, y el autor de los vinos catados, Manu Méndez, de la Vinatería de Gros, actualmente retirado por motivos de salud, aunque su hijo **Jon Méndez** continúa con el negocio fundado y desarrollado por su padre. También acudieron el periodista Sergio Errasti, locutor de Onda Vasca y conductor del Programa "Puro Vicio" y los responsables de esta revista, **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa**.

La comida, como no podía ser de otra manera, fue oficiada por los hermanos Xabier e Iker Zabaleta que, como es habitual, se lucieron en el punto de asado de la carne, algo primordial en este tipo de actos.

DONOSTIA FUE POR TRES DÍAS LA CAPITAL MUNDIAL DEL QUESO

Entre el miércoles 16 y el viernes 18 de noviembre, Donostia fue la capital mundial del queso. El Palacio Kursaal acogió, durante esos días, la 29ª edición de los **World Cheese Awards**, el campeonato quesoero más prestigioso del mundo y fueron miles las personas que pasaron por el emblemático edificio donostiarra que ofrecía, según se traspasaban sus puertas, un intenso e ineludible olor a queso en todas sus dependencias.

Catadores, gourmets, periodistas, cocineros, gastrónomos... no hubo quien se quedara sin pasar por el que, sin duda, ha sido **el más importante evento gastronómico del año en la capital**, con una afluencia de público y una expectación popular muy superior al Congreso gastronómico o al Campeonato de Pintxos. Un gran éxito de **Artzai Gazta**, entidad organizadora, que no sólo convenció a los británicos para sacar su festival de Londres a las puertas de la 30ª Edición del mismo, sino que consiguió transmitir su ilusión a todos los amantes de la gastronomía, que en Gipuzkoa son legión.

Muchas personas casi no salieron del Kursaal durante los tres días del festival, varios municipios fletaron autobuses para acudir al mismo que se llenaron hasta la bandera, y las ventas de los stands fueron magníficas, al igual que la generosidad de los responsables de los mismos que repartieron cientos de quesos entre el público. Un derroche de sabor, calidad, artesanía y saber hacer.

El noruego **Kraftfkar** fue elegido **mejor queso del mundo**, pero los quesos vascos no se quedaron atrás con más de 70 galardones, entre ellos dos medallas Súper Gold obtenidas por **Baztarrrika** -Gabiria- y **Santamañe** -Markina- en unas intensas jornadas en las que el público pudo contemplar los más de 3.000 quesos a concurso y catar docenas de quesos de distintos rincones del globo.

Las imágenes que ilustran este artículo solo son una selección de los miles de momentos vividos a lo largo del Festival. La primera muestra al equipo de **Finca Pascualete, de Trujillo**, los elaboradores del queso que más nos gustó de los muchos que degustamos en la zona de feria. Su queso "**La retorta**" es un queso untuoso, intenso y sabroso al que sólo le encontramos un defecto: una vez abierto es imposible dejarlo hasta que queda completamente hueco... una auténtica exquisitez. Las imágenes centrales muestran la entrega del premio al mejor queso del mundo, y lo único que pudimos apreciar de Kraftfkar 71, el queso ganador, ya que, aunque los carteles de "Don't eat this cheese" inundaban la exposición de los quesos participantes, los asistentes, según pasaban, fueron probando, "disimuladamente", pequeñas porciones del mismo hasta que no quedó ni el envoltorio... Fue la única muestra de "incivismo" en un Festival que se desarrolló de manera medífica. La última imagen pertenece a "**Dehesa de los Llanos**", uno de los quesos participantes que, además, obtuvo en la Edición de 2012 el Galardón al Mejor Queso del Mundo.



**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

LA GASTRONOMÍA, EN GIPUZKOA, VA POR PUEBLOS

El final de las vacaciones y la cercanía de las Navidades, hacen que en Gipuzkoa proliferen los concursos y certámenes gastronómicos. A lo largo de los meses de octubre y noviembre, no son pocos los eventos en los que nos ha correspondido actuar de jurados, labor que, como bien saben todos los que nos conocen mínimamente, realizamos con sumo placer.

Tolosa Mikologika

Tras el Concurso de Quesos de Pastor de Ordizia, éste fue el primer certamen al que acudimos, concretamente como jurados del **Concurso de pintxos entre sociedades** que tiene lugar los viernes al atardecer. El nivel mostrado por los participantes fue espectacular, percibiéndose una notable mejoría respecto al nivel de los años anteriores. El ganador del concurso fue "Itsas lur", un original mar y tierra presentado por la **sociedad Xepla (Ibarra)**, en apariencia un mini-hongo que al ser desmontado descubría su secreto, ya que el tallo era, en realidad, un bixipiron. Una deliciosa idea que cautivó al jurado por su originalidad, su presentación y su sabor. El segundo clasificado fue "Kabi Kopa" de la **Sociedad Kabi Alai**, un revuelto de hongos deconstruido servido en copa con patatas paja, y la tercera plaza fue para la **Sociedad Txinpartak** con "Falso Milhojas", sin duda el pintxo estéticamente más cuidado de los presentados al concurso.

En el jurado se dieron cita nuestro coordinador, **Josema Azpeitia, Jose Agirrezabal**, profesor de cocina de CEBANC (Donostia), la notaria tolosarra **Valentina Montorio**, el camarero de Ibarra **Joxe Mari Barriola** y el Presidente de la Sociedad Casino, **Kike Mokorrea**. Todos quedaron plenamente satisfechos, tanto con los pintxos como con el resultado.

Morcilla de Beasain

El 5 de noviembre tuvo lugar el **Concurso de Morcilla de Beasain** que volvió a ganar de calle, como viene haciendo durante los últimos cinco años, la carnicería local **Olano**. El segundo puesto fue para **Iñaki Ormazabal**, de Beasain, y el tercero para "**Xbio**" **Mujika**, de Ordizia, que también cuenta con carnicería en Beasain. Aunque no pudimos fotografiar la entrega de premios, a los pocos días los Olano tuvieron la amabilidad de posar para nosotros en su carnicería como recoge la fotografía central.

Manzana de Gabiria

El Campeonato de la Manzana Reineta de Gabiria ha sido el último evento al que acudimos, una admirable fiesta en la que se vuelca la población de la pequeña localidad goieritarra. Invitados por el incansable organizador, **Gabino Murua** y el Chef del Asador Korta, **Lontxo Ormazabal**, nuestro coordinador acudió junto al jefe de cocina del Etxe Aundi de Oñati, **Eloi Iartza**, a probar los dulces de manzana a competición, resultando ganador el elaborado por la veterana **Pakita Galdos**, de Izar Erdi. Las mejores manzanas, por su parte, fueron las presentadas por M^a **Isabel Zumalakarregi** (Izar Haundi), **Iñaki Arratibel** (Urkiola) y **Pedro Iztueta** (Katarain).

La presencia de Ondojan.com también fue efectiva en el **Campeonato de Quesos de pastor de Gipuzkoa** celebrado en **Legazpi**, así como en el **Campeonato de Quesos de la Feria del Último Lunes de Gernika**, y a la hora de cerrar estas líneas nos preparábamos para participar en el **Campeonato de Bacalao al pil-pil de Eibar**. Un auténtico placer el poder tomar parte en estas entusiastas manifestaciones gastronómicas.





MIKEL ZEBERIO: GASTRONOMÍA GALOPANTE

Lo de Mikel Zeberio no es una afición, ni un simple trabajo. Para este aundarra asentado en Bilbao y nacido en 1952, la gastronomía es una obsesión, un modo de vida... Mikel Zeberio no vive para la gastronomía o por la gastronomía: vive EN la gastronomía, dentro, muy dentro de ella.

Hacia meses que queríamos que Mikel protagonizara esta irregular pero entrañable sección. Queríamos conocerle mejor y, sobre todo, queríamos que nos diera de comer, porque sin que nadie nos lo dijera directamente, **intuíamos que una comida preparada por Mikel Zeberio sería una experiencia inolvidable**. Pero habíamos ido postergando la cita, incluso después de haberle puesto fecha, por los ineludibles compromisos que tiene que cumplir este ocupadísimo militante del buen comer. Finalmente, el mes pasado, pudimos citarnos con él en la animada sociedad **Txoko Indartzu**, sita en García Rivero, una de las calles con más ambiente de Bilbao, aunque todavía alejada de las hordas de turistas que, al igual que en Donostia, están trastocando la esencia de los lugares de alterne. Por si fuera poco, esa noche jugaba el Athletic, algo que se dejaba notar tanto en la sociedad, a tope de usuarios a pesar de ser un triste jueves, así como en las aceras y bares de la mencionada García Rivero y la limitrofe Poza.

Tras una ronda express por una bonita colección de interesantes bares que frecuentay recomienda nuestro anfitrión (**El Puertito, Gaztandegi, Cork, Mugi Ardo Txokoa...**) pasamos "à table", que es donde mejor se conoce a la gente. Y allí, en la mesa de la Txoko Indartzu fue donde Mikel se soltó, gastronómicamente y humanamente, haciéndonos disfrutar de su comida y su conversación.

Así, por la mesa pasaron un revuelto de anxoas y piparras de saltar las lágrimas, así como unas alubias de Ataun sedosas y perfectamente ejecutadas. Comimos "arrai-gibela", que lejos de ser hígado de pescado resultaron ser las asadurillas en salsa bizkaína más jugosas que hemos degustado en mucho tiempo, que fueron seguidas de unas pecaminosas madejas, producto que sólo habíamos probado en la San Juan de Logroño. También descubrimos que un solomillo de la modesta y denostada oveja no le tiene envidia al de la temera más prestigiosa, y bebimos y comimos vinos y quesos de levantar la boina y el cráneo. Un auténtico festín que ya de por sí hubiera justificado el desplazamiento hasta el Botxo, pero lo mejor, como siempre, fue la conversación, entretenida y didáctica, que mantuvimos con Mikel. El incombustible hombre gastronómico rememoró sus inicios en el mundo de la gastronomía nada más tener uso de



razón, ya que su familia regentaba una pastelería "Txindoki karameloa" y su abuelo siempre había soñado con abrir un balneario en la zona de Lareo, en Aralar, proyecto que quedó truncado con su muerte.

Tal vez el haberse familiarizado desde pequeño con los sueños y proyectos es el motivo por el que Mikel, toda su vida, ha estado implicado en cantidad de estos: En el mundo editorial, participó en dos de las más importantes publicaciones gastronómicas que se han editado tanto a nivel de Euskal Herria (**Gastronomika**) como en el Estado (**Viandar**) y hoy en día sigue escribiendo en **Deia** y en el suplemento **ON** del Grupo Noticias. Como amante de todos los ámbitos de la gastronomía, no se ha limitado a consumir, sino que también, acorde al carácter empírico del que presume, ha **elaborado** quesos en Plentzia, vinos espumosos y vinos convencionales en Laguardia y, actualmente elabora sidra en la sidrería Urbitarte de Atauñ junto a Demetrio Terradillos. La **hostelería** ha sido otro de los mundos en los que Mikel ha hecho sus pinitos, dirigiendo tres restaurantes, dos en Bilbao (El Bordaxo en Ramón y Cajal -Deusto- y el Viandar de la Sota en el centro) así como un tercero en Algorta (Amune). Durante varios años, Mikel también actuó de "embajador" organizando **tres comidas anuales en las Naciones Unidas** con cocineros y productores de Euskal Herria, La Rioja, Galicia, Castilla-León... Actualmente sigue implicado en otro gran proyecto con vocación internacional, el **Basque Culinary Center**, en el que lleva 9 años, desde que se empezó a idear su estructura hasta la actualidad, trabajando como profesor de Producto y de Gastronomía española para los alumnos de 1º y 3º respectivamente. Eso sí, su mayor compromiso en la actualidad es con **Petra Mora**, la casa de Minimarket Online de la que forma parte y en la que ofrecen todo tipo de productos gastronómicos de calidad que pasan, casi directamente, del productor al consumidor, desde vinos exclusivos hasta carnes con "Certificado de bienestar animal". Mikel ha trabajado mucho para conseguir que Petra Mora cuente con los mejores productos posibles, recomendando el estado en busca del mejor queso o el mejor embutido. "Hay años en los que he superado los 92.000 kilómetros al volante" afirma.

La gastronomía no sólo le ocupa, también le preocupa a Mikel, que no puede evitar unas reflexiones un tanto

> REVUELTO DE ANT XOAS, CEBOLLA Y PIPARRAS



Ingredientes (3 personas)

1/2 kilo de antxoas fresca; 2 cebollas; 9-12 guindillas de Ibarra encurtidas; 2 dientes de ajo; aceite de oliva; 5 huevos

Elaboración

Picar finamente la cebolla y pocharla a fuego muy suave en aceite de oliva hasta que quede caramelizada. Mientras se hace la cebolla, limpiar las antxoas y sacar los lomos, que partiremos por la mitad. Quitar el rabito y las pepitas a las guindillas y trocearlas en tres pedazos cada una. Filetear los dientes de ajo. Dorarlos levemente en aceite de oliva y reservarlos. Mezclar en un bol tres huevos enteros y tan sólo la yema de los dos restantes. Batirlos y reservar.

Egilea / Autor:

Mikel Zeberio

Gastrónomo y profesor del Basque Culinary Center (Receta heredada de su padre, Joxe Antonio Zeberio)



Proceder a hacer el revuelto. Una vez caramelizada la cebolla, quitar el sobrante de aceite de la sartén. Añadir las piparras y rehogarlas un ratito. Añadir los ajos y darles un par de vueltas. Finalmente echar los lomos de sardina y no dejar apenas que se hagan. Añadir el huevo y remover hasta que cuaje, intentando que nos quede lo más jugoso posible.

negativas: "A nivel gastronómico, en Euskal Herria nos estamos volviendo, mejor dicho, somos, 'mega-pijos' y muy conformistas. Las vinotecas de bares de lugares como Cádiz, por poner un ejemplo, nos ganan en calidad y variedad por mucho. El mundo avanza a una velocidad desorbitada y los demás van más rápido

que nosotros. Somos un país que habla mucho de gastronomía y practica poco. Nos falta pasión, lo que tuvieron aquellos viejos en Euromar hace cuarenta años...". Profundas palabras, sin duda, de alguien a quien, nos quedó muy claro, se le podrá achacar lo que se quiera, pero no falta de pasión... eso sí que no.





BAR AZKENA (LA BRETXA): HOMENAJE A DONOSTIA

Muchas veces hablamos en OndoJan.com de las grandes experiencias gastronómicas y de cómo éstas a veces están infladas por los medios de comunicación, por los premios o por las opiniones preconcebidas. Aquí, precisamente, comentamos un caso que sirve perfectamente para ilustrar todo lo contrario: el menú "Homenaje a Donostia" que sirven **Mertxe Bengoetxea** e **Iñigo Mas Lago** en el bar Azkena, del Mercado de la Bretxa.

Sin fuegos artificiales, sin publicidad en los medios, sin infulas... esta pareja ha elaborado un menú que derrocha imaginación, buen gusto y cariño por los cuatro costados. Han concentrado en una experiencia gastronómica supuestamente modesta todo su arte culinario y profesional y el resultado es un menú que debería probar y disfrutar todo amante de los pintxos y la buena mesa.

Todo es buen gusto, buen rollo, amabilidad y detalle en esta experiencia. La simple llegada de la bebida, colocándonos la cubitera adosada a la mesa y el servicio del txakoli por parte de Iñigo delante nuestro en el mismo comedor se hizo con una simpatía y profesionalidad poco usual por estos pagos. Estos pequeños detalles hacen que inconscientemente uno vaya sintiéndose agusto y se predisponga a disfrutar de lo que venga, sea lo que sea.

El menú se abre con el que llaman "Cóctel vasco", aunque el nombre oficial es "Cocktail Azkena". Se trata de un cóctel elaborado con zumo de naranja, Martini blanco y una infusión de patxaran al que se coloca un bloque de algodón de azúcar a modo de "txapela" que es absorbido en cuestión de segundos por el cóctel, desapareciendo como por arte de magia en su interior. El objetivo de Iñigo y Mertxe es sorprender al comensal, ofrecerle algo totalmente diferente a lo que encontrará en la barra, romper el hielo y conseguir

que se encuentre agusto desde el primer momento.

Sigue un producto simple en apariencia pero que nos atrevemos a definir como uno de los más grandes pintxos del Azkena: su **Tosta de jamón** (foto 1). El milagro lo obra tan sólo un pan tostado y templado impregnado en un buen aceite de oliva y una paleta ibérica de gran calidad adquirida a Iker Alzugarai, también presente en la Bretxa. Y ya está. El resultado es espectacular. Lo pequeño es hermoso. Lo simple puede ser sublime.

Seguimos con un pintxo de una gran frescura: **Lata de antxoa marinada con tomate del país y espuma de manzana** (foto 2), una lata conteniendo un refrescante contenido en el que prima la calidad del género, algo que no pasa desapercibido a la boca ni al espíritu. Otra pequeña e impagable golosina.

Llega el turno de otro clásico de la casa que, al igual que todo lo que prepara Mertxe Bengoetxea, va evolucionando con los años buscando la mejora continua, persiguiendo esa perfección que nunca llega para la exigente cocinera pero que hace tiempo que la ha superado para el consumidor. Se trata de otra aparentemente simple mezcla de **Lomo de cerdo adobado, berenjena y crujiendo de queso** (foto 3). Nada es casual en este pintxo. La característica más diferenciadora de éste es la arena de maíz que hace que nos comamos el bocado entero con una sensación en boca similar a cuando estamos comiendo en la playa y nos entra arena en la boca... con la diferencia de que en este caso la arena nos encanta y la masticamos sin ningún problema.

Sigue otro producto fresco y ligero: La **Ensalada templada de pulpo y bacalao con pimentón dulce** (foto 4). Refrescante pero a su vez potente,





1



2



3



4



5



6



7



8



9

sobre todo debido a la fuerza del bacalao, este pintxo encantará tanto a los amantes de este pescado como a los del cefalópodo.

Y sigue el desfile de maravillas. El enunciado del siguiente pintxo, **"Salmonete con mejillón de roca en piperrada, arena de piel de bacalao y aire a regaliz"** (foto 5), esconde una de las últimas creaciones de Mertxe, el pintxo también conocido como **"Kursaal"**, representando los cubos de Moneo. El cubo pequeño esconde un mejillón en escabeche, mientras que el grande está relleno de salmonete, un pescado raramente utilizado en nuestros pintxos. El bocado es una obra de ingeniería "pintxera": los cubos son de oblea, el techo de gelatina de vino blanco dulce, la arena es piel de bacalao tostada y triturada, la espuma de las olas es un aire de regaliz, la base negra es un crujiente de queso con tinta de txipirón, etc, etc... Si bien el ataque al pintxo por los cubos resulta algo simple, hay un momento en que todos los sabores del mismo se funden, confluyendo en la boca en una amalgama alucinante de sensaciones. Y esto no ha terminado...

Tras un sorbete de sidra con menta que nos refresca la boca y nos dispone a seguir, el menú da paso al **Solomillo de atún con txipirón en su tinta entre bambú de arroz y hierbabuena** (foto 6). Nos limitaremos a decir que está riquísimo, y es que ésa es la palabra, y no otra.

Seguidamente es el turno de Chillida con otro pintxo que se presenta en la carta de incógnito como **"Carrillera de ternera con su pasta retorcida, fresas al vino tinto y aire de vainilla"** (foto 7), pero que al llegar a la mesa se ha convertido en el **"Peine del viento"**, el pintxo que ilustra la

portada del libro "Pintxos de leyenda" y que termina por completar y dar sentido al homenaje que rinden a Donostia Iñigo y Mertxe con este menú. Poco que comentar sobre un pintxo cuyos principales ingredientes son unas carrilleras fundentes y succulentas elaboradas a la antigua usanza.

Y pasamos al apartado de los postres. En la carta tan solo aparece uno, **Pan crujiente de txapata con Idiazabal, nueces, dulce de manzana y crema helada de avellanas** (foto 8), que supone la continuación del homenaje a Donostia, esta vez personificado en el postre de sus sidrerías, pero si Mertxe e Iñigo ven que el cliente tiene capacidad para ello, añaden, sin cobrar un céntimo más, un segundo postre consistente en **Helado de coco y piña con lágrimas de chocolate** (foto 9).

Pensamos que quien haya llegado hasta aquí es más que consciente de que la experiencia donostiarra que nos proponen Iñigo y Mertxe en los bajos de la Bretxa es una de las vivencias imprescindibles que ofrece esta ciudad. Todo ello, además, al precio de 30 euros, IVA incluido. La bebida, claro está, es aparte, pero con la ventaja de que Azkena es un bar, por lo que podemos pedir la bebida por botellas... o por simples copas.

Esperamos que nuestros lectores tomen nota y saquen tiempo para disfrutar de este menú elaborado con cariño y sentimiento. Merece la pena.

BAR AZKENA

Mercado de La Bretxa, Puesto nº 36. (Parte Vieja) - DONOSTIA.
Tf: 615 79 26 55

SIRIMIRI: LLUVIA DE SENSACIONES EN BERGARA

Sirimiri es como llamamos en Euskal Herria a la llovizna, esa lluvia de gota fina que parece que no moja y a la que uno se descuida acaba completamente empapado. Sin embargo, la comida a la que nos sometieron (de buen grado, por supuesto) **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** en el Sirimiri de Bergara, fue más bien una lluvia torrencial de sensaciones, sabores y colores, un fantástico alarde de buen gusto y originalidad culinaria.

Levábamos tiempo queriendo probar, sentados y con tiempo, la cocina de este dinámico local en el que habíamos tenido la oportunidad de degustar algún que otro pintxo y el menú del día, pero como nos imaginábamos, la opción más atractiva en el Sirimiri, como sucede siempre que hay una persona inquieta al frente, es dejarse llevar por Unai y Ainhoa y dejar que sean ellos los que decidan los platos a probar.

Comenzó la degustación con una reconstituyente Sopa de shiitake y miso con buenos tropezones de seta japonesa y queso de Burgos, acompañada de una picante endivia glaseada en saracha. Un comienzo potente se mire como se mire, al que siguió un plato divertido y fresco como pocos: la Ensalada de frutos de temporada (kaki y granada), con bacalao ahumado y vinagreta de mostaza antigua (ver foto). Y uno que no es amigo de las ensaladas de fruta, no puede sino rendirse ante el equilibrio mostrado por este plato en el que cada bocado que nos llevamos al paladar nos aportó una sensación completamente diferente.

El tercer plato fue anunciado de manera que fue imposible no tragar saliva: "Pasta wanton rellena de rape ligeramente picante, con salsa muy picante" (foto inferior). Para el segundo bocado ya habíamos perdido la sensibilidad en la lengua y en parte de las cuerdas vocales, y es que Unai se pasó un par de pueblos y alguna comarca en este plato, solo apto para muy valientes. Aún así, pedimos más pan para rebañar el plato porque lo que es a cabezones y chulos, no nos gana nadie. El plato se combinaba con leche de coco, galangal, cilantro y chile rojo tailandés, que era el que aportaba el intenso ardor. El huevo, es para rebajar el picante.

Pasamos a una Tartaleta de hongos con polenta cremosa de setas, perlitas de trufa y jamón, plato lleno de sabor, untuosidad y sutilidad realmente recomendable, al que siguió un bacalao acompañado de un aire de pimentón y unos riquísimos purés de calabaza y guisante. Y el apartado de la carne fue cubierto por uno de los rabos de ternera más succulentos y sabrosos que hemos comido en mucho tiempo, muestra clara de que Unai domina también, y como el que más, la cocina tradicional.

Una riquísima tarta de queso con helado de frambuesa y un "Expresso Martini" preparado en mesa con el que Ainhoa mostró sus dotes de cocinera pusieron punto final a una de las comidas más sorprendentes, divertidas y sabrosas que hemos afrontado últimamente.

En Sirimiri, puede disfrutarse de la creatividad y el savoir-faire de Unai y Ainhoa mediante las accesibles fórmulas de **Menú del día** (11,90 euros), **Menú de fin de semana** (22-24 euros) y **Menú chuleta** (25 euros) que ofrecen habitualmente, aunque si quieren disfrutar (en pareja, en grupo...) de una auténtica experiencia, les recomendamos concertar un menú en el que Unai pueda expresar su inquietud y su arte culinario... No se arrepentirán !!

SIRIMIRI JATETXEA - Barrenkale, 3 - BERGARA. Tf: 943 04 44 92



jatetxe gida

restaurantes

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



Aldasoro Berri: regreso al hogar

Nuestro amigo **Juanjo Martínez de Rituerto** ha emprendido, el pasado domingo 13 de noviembre, una nueva e ilusionante etapa de su vida al inaugurar, en olor de multitudes, Aldasoro Berri, su nuevo proyecto **tras seis años al frente del bar Aldasoro en Ordizia**. Aldasoro Berri se encuentra en Lazkao, en el espacio hasta ahora ocupado por el bar Amets, y es un local más amplio y espacioso que el Aldasoro Original en el que Juanjo y su mujer, **Mª Jose Domínguez**, seguirán la línea que tan buenos resultados les ha dado en Ordizia, ofreciendo una **gastronomía de corte tradicional** en el que los platos de casquería, las ensaladas, y los postres caseros mandarían en la carta con ejemplos como Manitas de cerdo rellenas de hongos y foie, Secreto ibérico con frutos rojos y champiñones, Carrilleras de ternera con salsa cazadora, Pulpo a feira, Oreja al ajillo, Tarta casera de queso... y una gran variedad de pintxos. **ALDASORO BERRI**. Gurutze Kalea, 3 - LAZKAO - Tf: 943 88 40 69



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra*, *Lengüado relleno de txanguro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino*... Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

RK JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.dolareahotela.com

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE
Y ARANTXA RANCHO



Arantxa Rancho e **Iban Mate** dirigen personalmente el restaurante RK, ubicado en los bajos del hotel Dolarea, frente al precioso conjunto monumental de Igartzua. 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 pipilí 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 vienen 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.**

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: **Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, 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 capa 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.**

ASTELENA GASTROTEKA

EIBAR

VINOS, PINTXOS DE AUTOR...
Y CARNES DE MADURACIÓN EXTREMA

ESTAZIÑO, 7
(Junto a la estación de tren)
TEL. 943 20 70 32



Las **carnes de vaca gallega de maduración extrema** son la propuesta más original de este gastrobar sito junto a la estación de tren de Eibar y dirigido por **David Vallejo** quien, además de estas intensas carnes frece otras muchas especialidades como **caza en temporada**, gran variedad de **Pintxos fríos y calientes** (Milhojas de berenjena, Camilleras con hongos, Morcilla de Olano, Brocheta de entrecot...), **Ibéricos, Cazuelitas, Platos combinados...** y, sobre todo, una **amplísima variedad de vinos**, en concreto **cerca de 150**, un tercio de los cuales se ofrece por copas y perfectamente conservados y servidos. Un mundo de sabor en pleno centro de Eibar.



KANTABRIA

EIBAR

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

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristaleras y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles **Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxinetas, 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.**

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 ANTIXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



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

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 19€ (Bebida aparte) **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ALDASORO BERRI

LAZKAO

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

GURUTZE KALEA, 3
TEL. 943 88 40 69
www.aldasorotaberna.com



El Aldasoro cambia de emplazamiento, aunque sigue en las hábiles manos 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 (**Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...**). En un espacio más amplio y dotado de una gran zona de barra con gran variedad de **pintxos, vinos y raciones**, y un discreto comedor para carta, en la oferta de este chef siguen destacando las **Ensaladas templadas (De Bacalao, de Idiazabal, de Pato...)**, los **Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...)** o la **Carne**, de calidad garantizada (**Chuleta de ración o de kilo, Carrilleras de ternera en salsa cazadora...**). Todos los postres son caseros (**Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate, Tarta de queso...**) La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11€ **Menú de fin de semana:** 20-25€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tígues...)**, **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

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

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

8º GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxiueña.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesus Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxiueña.** Sito en el alto de Gaintzurizketa, 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 Patxiueña seleccionada por cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarrao, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordeiro 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.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

19 - 90**ORDIZIA / TOLOSA**GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.comPICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

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

ALTAMIRA**ORDIZIA**ALTAMIRA KIROLGUNA
685 794 755 - 677 293 697COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"

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

MARTÍNEZ**ORDIZIA**SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.comEXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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 ahí sidó 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, Beghaundi 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**PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos 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 Jiménez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

PASAI

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embutidos de Gujiuelo*, *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 txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ **Tarjetas**: Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una **carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Las **tostas**, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato 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 GOIKOA)
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 **Aranba 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 tumacà, calçots de Valls a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava. **Menú calçotada: 35€** (Bebida e IVA incluido). **Menú del día: 20€** (Día y noche, fines de semana incluidos) **Cierra:** Martes y miércoles (Salvo festivos y vísperas) **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ

DONOSTIA

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, recientemente renovados, 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 terraza cuenta con una amplia variedad de pintos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día: 11€ Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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 Ciaurritz 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.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BERA-BERA

DONOSTIA

GOIKO GALTZARA BERRI, 27
(HOTEL PALACIO DE AIETE)
TEL. 943 22 42 60

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentz de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplica 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 llevan también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde pueden degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15,40€ **Buffet de desayuno**: 12€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo noche.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con 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^o CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^o 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.restaurantefesaisgon.com

CASA ALCALDE

DONOSTIA

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



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 **pintxos clásicos** como el mítico *Txapela*, *Remix*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* **Casa Alcalde ha incorporado a su oferta una parrilla**, por lo que a partir de ahora puede degustarse un excelente *Chuletón*, ricas *Chuletilas 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 TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "**refrescado**" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cocciones*, *puré de castaña y tosta de sus interiores...* En su barra ofrece una **amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "*Urola*" (*Cuchara de salpicón de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Viela con crema de ajo blanco y vinagreta de café...* **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

P^o COLÓN, 46 (GROS)
TEL. 943 27 88 39 / 880 33 49
76
facebook: Galerna Jan Edan

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

GALERNA



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 "ke 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) **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

P^o COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantetikaitz.com

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigi-do por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones*... todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta*...) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión*...) **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO).
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de *Lasaña de anchoa*, *Pastel de bangarro*, *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 buleta 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 txistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pintxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



Javier Bereciartua y **Josexo 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 Zuriola, 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 Zuriola, 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 **cenas**, pasando por los **pinxtos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como **Ensalada templada de foie fresco**, **Txipirones en su tinta**, **Merluza al 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 pinxtos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la **Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)**, los **Txipirones a la plancha**, el **Rape**, la **Chuleta** o las **Chuletillas de cordero**, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

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 viejo...) 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

PESCADERÍA 10

(PARTE VIEJA).

TEL. 943 42 34 51

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Angel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y 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 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, 14. 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
Albero, Alto Zorroaga, 67. 943 468007
Alberto, 31 Agosto, 19. 943 428864
Albada, Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldamondo, Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zautzu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I OLI

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

Alluru, Ctra. N-1 (8º Zubiate), 943 366572
Alma-Lur, Carquizano, 7. 943 274584
Ambigü Estación, Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio, Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña, C/ De Uba, 61. 943 456399
Anastasio Beri, Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antón, Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki, Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apedero, Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar, Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi, R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz, Zatebea, Plaza Amezketa, 943 474246
Arka, Sierra de Añorbe, 5. 943 452192
Artoa, Salda, -Amara Vieja-, 943 460815
Arra Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arrikuitan, Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137
Azka, Alcalde Eldegiu, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 279098
Astelena, Inigo, 1, esq. P. Constitución, 943426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Irigoien Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astoria, 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atxoa, 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
Barbazeta, P. Barbazeta, 42. 943 451504
Barren, Pescadores de Terranova, 1. 943 465504
Basajaun, Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr, Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay, Avda. de la Libertad 37. 943 427068
BCN, Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Bearzana, 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
Bilutz, Plaza Inoiz Mendazar, 943 464568
Bira Taberna, Igarra bidea, 19. 943 218078
Bitzora, J. Zarzuela, 4. 943 446111
Bodega Donostia, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodega Alejandro, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquirium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 43 43 82

BORDA BERRI

Alta cocina en miniatura respetuosa y trabajada
 Fermin Calbetón, 12 (Parte Vieja), 943 43 03 42

Boulevard, 9. Boulevard, 9. 943 422114
Brunque, C/ Logroño, 5. 943 227943
Bonaparte, Pº Eduardo Chillida, 29. 943 317096
Buenavista, K. Balenciaga, 42 -Igeldo-, 943 210600
Buli Café-Bar, Pº 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 Kungal, Ramón María Lili, 2. 943 321713
CAFÉ SYTE
 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, Zatebea, 5. 943 426734
Carvansera, 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 Barlo, Fermin Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán, Saneado Egnola, 20. 943 287419
Casa Galicia, Zatebea, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

Chomin, Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga, Easo, 9. 943 422226
Cubi, Alameda, 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
Divinum, Isabel II, 6. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Döner Kabab, 1. Miracruz, 28.
Döner Kabab, 2. Sagardetxe, 1. 943 367620
Döner Kabab, 3. Eustasio Amillitia, 9
Drinka, Matia, 50 -Antigua-, 943 212101
Duit Cerveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11. 943 291887
Egosiari, Fermin Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra, Fermin Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador, Pº Padre Orkolega, 311. 943 212024
El Alamo, Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Maza, P. 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
Eurra, General Echague, 7. 943 420357
Eme De Garrote Grill, Igarra bidea, 37. 943 227971
Ertika, Autonomía, 1. 943 426889
Ertibera, Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Taberna, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar & Store
 Zatebea, 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, Fermin Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE

Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Irigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi, Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Saltrusiete, 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, Zatebea, 1. 943 320908

GALERNA

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

Gambara, S. Jerónimo, 31. 943 422575
Gandarías, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
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, Fermin 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 Ardupineta, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

Gure Ardupe, Itzgorra, 7. 943 225360
Haizoa, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola, Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Holy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Euzkadi, Saltrusiete, 13. 943 214311
El Monte Iguelido, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Niño's, Pº Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665
Hotel Puzillaz, Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Larramendi, 11. 943 4531968
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Oñate, 1. 943 332525
Igela, Pza. Iribar, 2 -Igara-, 943 003473
Igeldo Sidr, Gurutzeta Baser - Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

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

DESTÁQUE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Iñauti. P. de Errotaburu, 6. 943 311109
Iñauti. Pol. Zurutu, 4-Errotaburu, 943 313833
Iñaki. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 429243
Iraola. Padre Larrosa, 2. 943 272873
Iraola Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erret. Cam. Petritz, 10. Zubietza, 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456617
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466665
Iruñiz. Padre Petritz, 12. 943 424234
Isla del Sol (chino). Campo Egoña, 5. 943 458419
Iruñi-Berri. Pedringo Igetoldo. 943 226583

TURRIOZ

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

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ibañalde Asador. Alotzarreka, 83. 943 371585
Ibañe. Ibañe-Alde - Marturetse. 943 470757
Izaguirre. Bidarte Berrí Baserría, 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraite. Pim, 4. 943 429747
Izuri. P. Baratzalea, 32. 943 321019
Izuri. P. Baratzalea, 32. 943 279391
Izkiria. Fermín Cabeltón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Afüora, 44. 943 369026
Jose Mari. Fermín Cabeltón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanxo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalonne. Padre Orkolega, 8. 943 213251
Kaskazuri. P. Salamanca, 14. 943 420894
Kata. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. P. de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Narfara Bheira, 3. 943 290919

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Español, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 28. 943 277920
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja. 943 421904

KOSTALDE

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

Kota. 31, 31 de Agosto, 22. 943 429386
Kuksauri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzaz), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Baleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Larramendi, 21. 943 454474

LA BRESLERIE MARI GALANT

Excellentes menús de temporada
 Zubietza, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Cantina. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Peña. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Dolcheneria. San Vicente, 9. 943 361816
La Duchara de San Martín. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kubatza. Igetza, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzeria). Urbeta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrejungi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937

La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San García, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zuri. Zarzalea, 4. 943 293886
Laguak. Pza. Gorgojo, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. P. Colón, 10. 943 270087
La Hazienda. La Hazienda, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rinjones. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Anguru Zaindaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI
 Paredes de los amantes del vino y gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berrí), 943 22 48 00

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrofilia Elkartea. Inbaurondro, 52. 943 288246
Mandarin. P. Oriamendi, 14 - 943 311570
Manirriñ Zabeleta. 32. 943 320217
Manradora. José María Sert, 9. 943 312699
Marifeña. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. Lau Hazienda, 33. 943 351130

MANEX

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

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424985
Mañ Yoon (chino). Matía, 35. 943 218275
Meñdi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igetoldo, 943 212023
Merendero de Ulla. P. de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

MIL CATAS

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

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectáculos de vístos
 P. de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Mungas Cervicería. Sagüés, 943 273276
Morgan. Nariñka, 7. 943 424861
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289094
Munto. Fermín Cabeltón, 17. 943 426088
Munto. Fermín Cabeltón, 17. 943 426088
Munguara. Irgara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iru. Mayor, 4. 943 433391

Nariñka. Nariñka, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Donostia, 11. 943 424873
Nikeli. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzinturri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Diaola. Camino Galtzarri, 100. 943 330855
Nuevo Sigo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olijos. Erregezarra, 4. 943 214889

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaiga. Corsarios Viejos, z/g. 943 451327
Ostadar. P. Berrí, 13. 943 219490
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 419659
Pagadi. General Artibe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. P. Arbutos, z/g. 943 218330
Pais Petit. Bermeo, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Gólkio Galtzarri Berrí, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salchichos y cervezas variadas
 San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532
Peñin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igetoldo, 943 217591

PINÜDI

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

Pitxi Txulo. Eskalartegia, 118. 943 520770
Plaza de Ondarreta. Plaza, z/g. 943 310896
Plaza de Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Polifitna. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
 Portuebe, 43 (Irgara), 943 31 50 18

QING WOK

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

Ramuntxo Berrí. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterria, 2. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. P. de Igetoldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iruñ, 943 466570
Rincond. Reyes Católicos, 20. 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 3. 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

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

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Casco cultural, Pza. Zukaga, 943 573626
Sobaslan. Muelle, 14. 943 425862
Sidrería Ametz. Ametz Gólkio-Igetoldo, 943 217323
Sidrería Donostiarra. Euzkadi, 5. 943 420421

Sidrería Inbaurondro. Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Siñon Café. Urbeta, 44. 943 464208
SIMAT Club. Urbeta, 6-C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Cabeltón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Slaar. Mº Dolores Agirre, 28. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 427180
Sukalde Kultura. P. de Heriz, 3. 943 274882
Syráh. Pza. Iruñ, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta Kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejeria. Tejería, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Berminghám, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Español, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. P. Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocakotes...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorena), 943 23 33 08

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tuna Tn. S. Jerónimo, 25. 943 422882
Txalupa. Fermín Cabeltón, 3. 943 429875
Txepexa. Pescadería, 5. 943 422227
Txinista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparita. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparita Sagardotegia. Iñarraberri, 2 Barrio Igetoldo. Isabel II, 4. 943 456980
Txiskuenpe. P. de Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 11. 943 428619
Txistu. Igetoldo, Balaizaga, z/g. 943 212979
Txofre Berrí. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

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

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291820
Urxorri-BB. Berminghám, 17. 943 27395
Urbanu. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Bide de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P. de Larrabao, 49. 943 392463
Vía Foral. P. Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989
Viduarre. Irgarria, 6. 638 745750
Vinoteca Bepandena. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270383

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Warung, Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta paselekua, 30 (Amara), 943 45 7436

Xarma, Avda. Tolosa, 123, 943 317162
Zabeleta, Zabeleta, 51, 943 276488
Zaguan, 31 Agosto, 28, 943 424844
Zazpi, San Marcial, 7, 943 506767
Zelai Txiki, 7. Roldi, 79, 943 274623
Zen Fusión, Larrendu, 11, 943 451968

ZERUMU

Los pintos más novedosos de la Parte Vieja
Pascadería, 10 (Parte Vieja), 943 42 34 51

Zorraga, Pº Zorraga, 27, 943 444146
Zubimusi, Logroño, 5, 943 314465
Zumarr, Zumarrí paselekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larrazit, Larrazit, 943 652483
Larrazit-Gain, Larrazit, 943 653572
Nafarr, Larrazit, 943 653815
Ostata, Centro, 943 651876
Estanko taberna, Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuza Sagardotegia, Goiburu, 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Urriza Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Unipar, Pº Urtaki, 943 693396
Uztartza, Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo, Lurgain Disem, z/g, 943 832700
Alferrer, Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristuriz, Nüpoa Andatza, 13, 943 834521
Ariadre Sideria, Ubeugun, 943 890125
Ashe, Pº Sanjo Erika, 29, 943 833311
Erota Casa Burek, Oleskioa, 943 835465
Hiruizena, Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gazteizte, Elkano aztoa, 943 131606
Izara, Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador, Bº Elkano, 4, 943 131693
Jauregi, Gozategi plaza, 9, 943 868241
Kanoa Asador, Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leko-Eder, Urdaneta Aztoa, 943 132373
Portu Asador, Sanjo Erika, z/g, 943 894434
Saxota Sideria, Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7, Tel. 943 147373
Uztarri, Herriko Plaza, 3, Tel. 943 94348321

ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri, Sta. Marina Aztoa, 943 580976
Ubeugun, Altzibar, 32, 943 651728

ALEGIA

Eizemendi, San Juan, 52, 943 653098
Hilaro Berri, S. Juan, 55, 943 654819
Iskifia, S. Juan, 59, 943 653097
Karpil, Larrazit, 943 506903

ROUTE 33

Restaurante, cafeteria, panaderia, museo...
Polig. Bazurka, 1 (junto a N-1), 943 69 86 04

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostata, San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi taberna, San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarra, Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sideria y asador abierto todo el año
Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

Arandia, Segorete ebaxa, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaltepe, Plaza Beltzaren, 1-8, 943 655848
Beartzana, Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki, Erika Aldea, 6, 943 653197

ANDOAIN

Arleta, Arleta, 5, 943 593094
Bambuloa (pizzeria), Plaza Goik, 7, 943 300289
Buntza, Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru, Juan Bautista Eru, 2-4, 943 593600
Irunberri, Nagusia, 39-41, 943 590532
Iturri, Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gaztaniaga Sideria, Bº Buntza, z/g, 943 581968
Goiuburu Golf Club, San Esteban aztoa, 943 300845
Leizaran, Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sideria, Pº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban, Goiburu Aztoa, z/g, 943 590663
Traineku, Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txakala, Aita Larremendi, 943 591604
Txerota, Goiburu, z/g, 943 590721
Txitiber, Zumea Plaza, 7, 943 570492

ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almorcén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyneko, Pol. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikotea, San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

Lalari-Garbi, Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea, Kalebarren, 17, 943 787068
Leku Berri, Irmo Aztoa, 943 766094
Ongi Etori, Buzintzini, 6, 943 766349

ARAMA

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

ARETXALETA

Aretz Taberna, Markole, 5, 943 791467
Andueza, Arara bilbildea, 31, 943 791047
Basabe, Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde, Bº Galartza, z/g, 943 792458
Beri Taberna, Durana, 26, 943 792067
Bodegona, Nafarroa, 6, 943 792045
Goyaran, Solohandui, 6, 943 796857
Gurea, Durana, 32, 943 792064
Hirusta, Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra, Pº Araba, 28, 943 791803
Matikua, Bº Azata, 943 791668
Zaria, Pº Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldape, Iruñitzi, 41, 943 796369
Arteaga, Bº Garagarza, 37, 943 711881
Bitorri Asador, Arala Etxebidea, 3, 943 795852
Boliñete Asador, Zaragale, 24, 943 793991
Buenavea, Jokin Zalegi, 6, 943 797960
Cassola (pizzeria), Arimazuri, 2, 943 794564
Castello Etxe, Muzalako, 8, 943 798514
Dragón Oriental, Arala Etxebidea, 3, 943 712500
Elizondo, Garagarza Aztoa, 943 791599
Errastika, Bediaña, 18, 943 791013

EZKINA

Pintos, bocatas y hamburguesas caseras
Olatze, 25, 943 04 43 88

Gaioaldi, Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustation, Iruñitzi, 33, 943 791115
Goin Murala, Olatze, 36, 943 791195
Hilarón, Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kampanzar, Kampanzar Gaiña, 943 582912
Katalde, Poligono Katalde, z/g, 943 770180
Larribetxe, Bº Udala, 943 792215
Loretegi, Iruñitzi, 7, 943 790467
Lukas Zerkaoketa, Iruñitzi, 11, 943 794879
Mareta, Güztxua Etxebidea, 943 796531
Mesón Manolo, Báñez, 3, 943 792240
Muxibar, Bidaia Etxebidea, 943 791125
Pildain, Plaza Lalea, 943 791165

SANTA ANA HOTEL

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

Sara Merendene, Mestazterea, 943 771586

Tarka, Otlora Lientziandua, 18, 943 080415
Txirrita Taberna, Gessalbur aztoa, 943 791035
Txoko II, Otlora Lientzi, 12, 943 795650
Txondorra, Bidaia Etxebidea, 9, 943 794276
Uarkape, Olatza, z/g, 943 772004
Ugaran, Garagarza, 2, 943 797658
Urrin, Urbirabi Etxebidea, 22, 943 799524
Uxarte, Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iruñi Roldo, Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurzu Asador, Alfo de Andazarate, 943 580866
Matxetandui Sideria, Zabeleta, 11, 943 692222
Olarrea Goikoa, Gobilazta, z/g, 943 690251
Pabine, Errementari, 1, 943 691025
Sarrosola Sideria, Betealaba aztoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelena Sideria, Camino Ojilume, 57, 943 333333
Alorreña Sideria, Camino Petiregi, 4, 943 336699
Amets, Poligono 26, 943 551838
Astarbe Sideria, Txorritokila, 13, 943 551527
Beizama Hostal, Pza. Errobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sideria, Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria, Cam. Alta, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna, Tomas Alba, 2, 943 551204
Ekaiz, Tomas Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sideria, Ergobia plazaboa, 19, 943 553301
Etxeberria Sideria, Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartziategi, Sideria, Pº Marlutene, 139, 943 489674
Goiko Iruñi, Foro Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzea Sideria, Camino Ojilume, 63, 943 552242
Iba-Lur, Nafarroa Oñati, 1, 943 335255
Ikaza Taberna, Mayor, 32, 943 354809
Iretza Sagardotegia, Trota bilbildea, 25, 943 330030
Iruñi Sideria, Iruñitzi Bidea, 12, 943 550333
Kako, Mayor, 19, 943 551741
Kiziki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
Lararte Sideria, Caserío Muñagorri, z/g, 943 555647
Las Vegas, Errekoab zaba, 2, 943 553498
Lizeaga Sideria, Caserío Gartziategi, z/g, 943 468290
Matxa, Nagusia, 40, 943 550038
Mendibio, Alza Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal SIDA, Oiarbide Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sideria, Txorritokila, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sideria, M. Arzamendi, 14, 943 352388
Oiarbide Sideria, Bº Astigarra, 943 553199
Petiregi Sideria, Petiregi Bidea, z/g, 943 457188
Rosario Sideria, Caserío Iruñitza, 12, 943 550637
Rosario Sideria, Bº, 943 551138
Sarrosola Sideria, Camino Ojilume, 14, 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txingurri Berri, Donostolako bilbildea, 90, 943 333944
Yalde, Camino Ojilume, 34, 943 330530
Zapain Sideria, Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusi Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta, Elbarrena, 59, 943 180037
Urbaitate, Ergoiena, 6, 943 180119
Victor, Herbarrena, 7, 943 180033

AZKOITIA

Atloa Zahar, Madariaga aztoa, 943 581186
Ba-Azkoiña, Julio Urkijo, 11, 943 026851
Basterretxe, Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erraldi, Kale Nagusia, 95, 943 852088
Geltoki, Trenbidea Zumea, 8, 943 852228
Ibiondo, Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pinbroak)
Isidro, Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iturri, Kale nagusia, 120, 943 850017
Itziar, Aizpururo aztoa, 943 852630
Joseba, Aizkibel, 10, 943 853412
Koxka, Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pinbroak)
Laja, Santa Cruz aztoa, 20, 943 851412
Larramendi, Tonibane, 10, 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maite, Ugarte 75 Industrialdea, 943 851103
Maritxe, Maritxe aztoa, 943 857332
Otarre, Madariaga aztoa, 943 853756
San Agustín, Aizpururo aztoa, Tel. 943 853492
Suharr, Altzibar Etxebidea, 9, 943 025714
Tlakun, Kale Nagusia, 81, (Pinbroak)
Txikigofri, Txerota aztoa, z/g, Tel. 943 851008
Zuri, Kale Nagusia, 68, (Pinbroak)

AZPIETIA

Ametsa, Jose Artehe, 12, 943 810662 (Pinbroak)
Añota, Elosiaga aztoa, 14, 943 812092
Auntxa, Barrena kalea, 14, Urestilla, 943 815754
Baigera I, Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II, Belduza, 34, 943 812389

Bost, Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pinbroak)
Diz-diz, Enparanta nagusia, 1, 943 810097
Eskuz Ostata, Bº Izarrea, 24, 943 811128
Etxe-Uru, Pérez Arregi, 19, 943 026856
Iraurgi, Idefonso Gurutxo, 10, 943 804016
Jai Alai, Jai alai etxea, Urestilla bidea, 943 812271
Juntro Txiki, Jose de Artehe, 17, 943 8150311
Kiurri, Loloako aztoa, 24, 943 815608
Landeta, Landeta aztoa, 12, 943 810959
Larraga, Urestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide, Landeta, 2, 943 816878
Loia Bidea, Landeta, 24, 943 817161
Mikel Uru, Loloako Inazio Hiribidea, 5, 943 814315
Ondarri, Harzubi, 49, 943 812071
Ongi-Etori, Salte, 21, 943 150689 (Pinbroak)
Orbeugo, Nafarre aztoa, 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinapsi, Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua, Jose Artehe, 13, 943 811857 (Pinbroak)
Paxa Pablo VII, 16, 943 812040 (Pinbroak)
Pizarro, Pizarro, Iñaki Aguirre, 6, 943 816132
Sagasti-Zahar, Elosiaga aztoa, 353, 943 813442
Ungi-Ungi, Loloa aztoa, 7, Telef. 943 812543
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

Zartag. Jantetxe Alteperea, Hirigunea, 6, 943 163076

BEASAIN

Artzi Enea, Andre Mari, 15, 943 163116
Iñiguez Hamburgues, Zaldizumeta, 1, 943 882122
Barandiaran, J. Miguel Iruñitzi, 7, 943 889210
Basakana, J. Miguel Iruñitzi, 11, 943 882023
Bideaga, Pza. Bideaga, 2, 943 889575
Geltoki dentia, Pza. Barandian, 11, 943 889158
Gorrialdeia, Carretera G-634, Km. 1.5, 943 881940
Hiruuri, J. Miguel Iruñitzi, 3, 943 886552



DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna, Zaldizumeta, 3,
Iritzar etxea, Navarro Lareategi, 13, 943 161673
Jalki, Zaldizumeta, 1, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kizka Lofarre Bar, Dolarea, 1, 943 886234
Niña, Navarro Etxebidea, 51, 943 881076
Ongi Etori, Oriandendi, 40, 943 889907
Pizapepe, San Martin, 943 882997

RK JATETXEA

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

Rubiorena, Zaldizumeta 7, 943 885760
Txi Txi, Nagusia, 18, 943 880000
Txantxarri, J. Miguel Iruñitzi, 7, 943 886949
Urkioa, Mayor 7, 943 086131
Xerbera, Nafarroa Etxebidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zahar, Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g, 943 670928
Venta de Belauntza, Letizako Erregea, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 683059

GIPUZKOAN NON JAN?

// BERGARA

Agrirebena, Ibarra, 2. 943 762145
 Ama Mia Pizzeria, Ibaragarai, 37. 943 765099
 Azpeitiki, Arane Erreka, 13. 943 765600
 Baztokia, San Pedro, 4. 943 252636
 Boko Taberna, Angiozar, 8. 943 765574
 Dragón Antzinarri, Fraskozuri, 7. 943 250677
 Erkegi Asador, Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
 Etxadi, Mahastarrika, 6. 943 765312
 Galway's Irish, Plaza San Martín, sin. 943 763086
 Hiru bide, Uteaga, 9. 943 761045
 Iratzo, Amilaga, 23. 943 761659
 Iruan, Bº Etxea, 6. 943 652920
 Jm. Santalaltz, 5. 943 760969
 Kabia, Zubiaurea, 23. 943 762308

LASA

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

Pol-Pol, Domingo Itrala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barenkale, 3. 943 044492

Tartufo, San Juan, 2. 943 763551
 Tóki-Ona, Mabiategi, 1. 943 763953
 Torrekua, Ibaragarai, 37. 943 765099
 Txarranbela, Zubiaurea, 33. 943 761584
 Zubali Hotel, Ibarra, 14. 943 762007
 Zubi Berri, S. Anton, 9. 943 764106
 Zumelega, S. Antonio, 5. 943 762021

// BERBOI

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

// BIDEGOIAN

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

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6. 943 608052
 Alvarez, Sokagin, 14. 943 191297
 Atozte Kafetegia, Lersundi, 10. 943 192662
 Aztain, Aztain bidea, 6. 943 121854
 Bordin, Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
 Calbetón, Hondartza, 2. 943 191970
 Casoa, Markiegi, 2. 943 191186
 Errota Berri, Ibañeta Auzoa, z/g. 943 199423
 Igarza, J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
 Lastur, Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain, Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
 Santuarian, Mardai, z/g. 943 199397
 Txorru, Portu, 7. 943 191660
 Urberu, Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

// EIBAR

Aginaspí Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200608
 Artola, Pza. Unzaga, 7. 943 206348

Asteleña Gastroteka
 Pintxos, vinos... y buletones a la brasa
 Estazio, 7. 943 20 70 32

Aztain Asador, Bº Aztain, 6. 943 121854
 Bossa, Egoagán, 7. 17. 943 206733
 Birjipite, Iñorbi Etxebarria, 16. 943 821341
 Chaloche, Isasi, 7. 943 201126
 Eskarne, Arregueta, 4. 943 121650
 Fobtzter, Plaza Barria, 6. 943 121255
 Guri-Guri Asador, Arregata, 18. 943 120865
 Iruki Sagardotegia, Bº Aztain, 3. 943 206844
 Iruki, Cirá, Arrola, 6. 943 701092
 Julki, Txanba-Zelai, 16. 943 207081
 Julki, Isasi, 1. 943 201152
 Josean Cafetería, Paseo Urkiza, 22. 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara, Sarasuetsu, 5. 943 254360
 Lanus, Torbio Etxebarria, 19. 943 208529
 Manio, Campo de Iru, Bº Arrate, 5. 943 208859
 Maia, Cabelton, 8. 943 207730
 Matxira, Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055
 Mirari, Urkiz Pasaletikua, 17. 943 127222
 Meson, José Antonio Iñurrioz, 1. 943 567306
 Orbe, Polig. Aztain, 7. 943 201261
 Orbeña Hamburguerria, Pº Urkiza, 24. 943 120792
 Palacio Oriente (chino), B. Cabelton, 14. 943 208899

PAULANER

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

Slow, Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999, Otaloa, 3. 943 121672

// ELTEGI

Bola-Toki, Artekale, 4. 943 768284
 Espalioa, Maiala, 4. 943 789085
 Itiak, San Roke, 2. 943 768283
 Oialortia, Axola Auzoa, 943 176122
 Ostaru, Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742956

BELAUSTEGI BASERRIA

Cosería con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Mijuel, (Ctra. Marikina), 943 743102

El Gaucho, Errosario, 31. 943 531771
 Gabi, Plaza Navarra, z/g. 943 741230
 Goreña, Sía, Ana, 10. 943 746580
 Harzuli, Ojosepe, 1. 943 741744
 Herrit-Gain, San Pedro, 4. 943 656025
 Ibañ-Ondar, Parque Dos Hermanas, z/g. 943 256028
 Iruñdo, Pedro Muguruza, 2. 943 740015
 La Bodega Asador, Pedro Muguruza, 22. 943 742500
 Lanbro, Pedro Muguruza, 5. 943 740806
 Lerri, Poligono Lerri, 3. 943 743196
 Minibete, Zona deportiva Minibete, 943 748744
 Otzak, San Roke, 38. 943 744311
 Salento, P.M. Urquiza, 10. 943 740196
 San Pedro, San Pedro, z/g. 943 740010
 Sigma, Xiloin, 1. 943 748531
 Txarriñua, Ermuarribide, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur, Bernardo Ezarano, 17. 943 033453

// ERMUA

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

// ERRENTERIA

Alameda Marisquería, A. Gamón, z/g. 943 521704
 Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271
 Aratz, María de Lezo, 7. 943 519654
 Aker, María Lezo, 1. 943 516104
 Borda Berri, Campos de Listorleta, z/g. 943 529274
 Deportivo, Alta Donostia, 4. 943 511047
 Donosti Sidrería, Zamañobe, 8. 943 526041
 Egiburu, Zamañobe-Zentolain, 943 541831
 Egi-Luze Sidrería, Bº Zamañobe, 943 523905
 Eguzkui, Oreta, 2. 943 341220
 El Txikote, María de Lezo, 2. 943 527701
 Erreñeta, Zamañobe, z/g. 943 515913
 Erreñeta Batzokia, M. Mitxelena, 4. 943 002468
 Frantxilia, Astigarzagalea, 943 511445
 Frantxilia-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
 Gamburris, C. N. Nissen, 943 521661
 Gaztelu Hostal, Andra Mari, 6. 943 511084
 Gran Murala (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale, Txirritia, 1. 943 003195
 Iruñtzi, Kapitlan Enea, 943 511086
 Irizadi, Alfonso XI, 9. 943 340468
 KB, Camón Zumardía (Alameda), 943 247404
 Juli, Viteri, 27. 943 511002
 La Cepa, Viteri, 26. 943 511081
 Lapiko, Cruz, Ikuzta, 5. 965 755540
 Las Cazuelas, Alta Donostia, 12. 943 511046
 Leku-Zarra, Magdalena, 8. 943 516441
 Listorleta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
 Maite, Alameda Gamón, 2. 943 516392
 Merino, Sorginbuitu, 23. 943 522456
 Mesón Externo, Pº Itietza, 3. 943 511033
 Mugartzi, Alaura Aldea, 20. 943 522456
 Oarso Sidrería, Zubiaurea, 8. 943 515956
 Onena, Zamañobe, 2. 943 527997
 Ostolaza Asador, Astigarrega, 6. 943 514105
 Paraiso, Sanboenea, 4. 943 527193
 Perurera, Astigarzagalea, 943 515252
 Pizza Spriti, Morroñeltze, 3. 943 522000
 Pollo, Pza. Escuelas, Alto Arzo, 943 521661
 Rong Hua (chino), Olibet, 5. 943 340124
 Sindikatu, Madalena kalea, 38. 943 346183
 Susperregi, Zona Aldura, z/g. 943 580055
 Sutorito, Polig. Masti-Lodi, z/g. 943 344290
 Taj Mahal, Sorginbuitu, 23. 943 529614
 Telepizza, Alfonso XI, 6. 943 513651
 Tey, S. Marcos, 4. 943 511052
 Ur-Gain, Fanderia, 943 344245
 Venezia Pizza, Santa Clara, 1. 943 511992
 Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045
 Viteri, Viteri, 39. 943 510059
 Xera Gastroteka, C. N. Nissen, 943 344875
 Zamañobe, Bº Zamañobe, z/g. 943 519001
 Zoluz, Pza. Koloto Mitxelena, 943 518393

// ERREZIL
 Antonione berde, Zeltatun, 943 814981
 Borondegí, Errezilgo gunea, 2. 943 515728
 Letea, Letea, 943 812887
 Izarre, Letea auzoa, z/g. 943 813524
 Granada, Granada Baserría, 943 515335
 Trinxera, Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA
 Benta-Año, Gaztañadi, 21. 943 714822
 Maulanda, Marulanda, z/g. 943 714720
 Mendiola Asador, Mendiola Elizate, 5. 943 714345
 Otzeta, Aranzuburuja, z/g. 943 715190
 San Mijuel, Apatzaga auzoak, 943 714871
 Txalaparta, Aranzuburuja, 943 715046

// EZKIO-ITSASO
 Argindegi Ostalua, Argindegi etxea, Ezkio, 943 20267
 Itsasoko Ostalua, Itassu, z/g. 943 800315
 Anduga, Industriaalea, pab. 1. 943 041007
 Labekoia Berri, Bº Sta. Lucia, 943 722552
 Mandubiko Benta, Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

Gabiriko Ostalua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki, S. Mijuel, z/g. 943 886243
 Oñeña, Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta, Meagas, z/g. 943 132496
 Agote-Haundi, Askizu, 943 140455
 Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412
 Azque, Alto Meagas, z/g. 943 130500
 Balaerri, Portua, z/g. 943 508911
 Elcano, Herrieteta, 2. 943 140024
 Giroa taberna, Nagusia, 20. 943 140800
 Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
 Itxas-Etxe, Kaia, 1. 943 140021
 Kalarri-Kalpe, General Amaro, 4. 943 140500
 Kalarri, Txortoz, 27. 943 140194
 Mayflower, Kalarri, z/g. 943 140658
 Nautico, Kaia, 17. 943 140264

Pollena, Nagusia, 9. 943 140113
 S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140627
 Tala-pe, Puerto Viejo, z/g. 943 140613
 Txoko, Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidrería, Akarregi Baserría, 943 553495
 Alberro Sidrería, Sta. Bárbara, 943 550019
 Alzueta Sidrería, Osiñaga Urdeta, 9. 943 551502
 Arri. Zapa, 8. 943 331506
 Arriogain, Sta. Bárbara, 87. 943 550097
 Artola, Unzaga, 7. 943 206348
 Artzai, Zukuñaga Bidea, 57. 943 330455
 Bartzika Etxea, Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331669
 Benta Berri, Bº Urumea, Arano, 943 514018
 Cereales de Oro, Txirritia, 8. 943 332196
 Deportivo, Kardaberri, 36. 943 552629
 Ezimendi Sidrería, Osiñaga Bailara, 38. 943 556405
 Ertzagalea, Ertzagalea, 10. 943 336990
 Erriogarde-Etxea, Iruñaga, 12. 943 330291
 Etxeberri, Etxeberri, 9. 943 331286
 Euskal Pizza, Laramendi, 3. 943 333337
 Fogallaga, Bº Erreñoko, 68. 943 550031
 Gala Artoa, Galarteta, 943 333116
 Galizia Etxe, Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
 Garin, Nafar, 10. 943 550022
 Gokio-Lastola Sidrería, Erreñoko, 89. 943 553272
 Gunea, Argarain, 2. 943 332529
 Gure Ametsa, Pol. Eziago, 5. 943 330896
 Iparregiri Sidrería, Bº Osiñaga, 10. 943 550328
 Iruñdi, Epele, 7. 943 552480
 Iruñdi, Kardaberri, 36. 943 555724
 Itxasburu Sidrería, Osiñaga, 943 556879
 Iturralde, Bº Erreñoko, 30. 943 330461
 Izarpe, Pza. Lastola, z/g. 943 550604
 Jauregi Asador, Casero Jauregi, 29. 943 550034
 Karreo, Juan de Urbibia, 15. 943 552007
 Larra-Gain Sidrería, Bº Erreñoko, 943 555846
 Lekuzarra Bodega, Zukuñaga, 84. 943 556555
 Naldi, Nagusia, 25. 943 557509
 Oialzoa Sidrería, Bº Osiñaga, 38. 690 698484
 Osiña-Enea Sidrería, Bº Osiñaga, 35. 943 556894
 Petru Mari, Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
 Rufina, Nagusia, 943 550026
 Riño Sidrería, Akeregi, 7. 943 552739

SANSONCINA

Cocina de temporada, ideal para celebraciones
 Martindiz, 13. 943 33 35 72

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
 Sareto, Santa Bárbara, 943 556481
 Triponzi, Kardaberri, 11. 943 555724
 Txinbua, Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
 Urdetako, Paganga, 19. Erreñoko, 943 550240
 Zelaia Sidrería, Bº Erreñoko, 29. 943 553551
 Zing-Zanpa, Bº Florida, 54. 943 330397
 Zuriñu, Orkotala, 29. 943 338056
 Zumitza, Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Elketa, San Mijuel Bailara, 2. 943 652116
 Ostatu, S. Cruz Apatza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserrari, 36. 943 641991
 Akerpeto, Gabarain, 22. 943 668508
 Aineru Asador, Nagusia, 31. 943 643500
 Alameda, Minsoroeta, 1. 943 642789
 Alcanadre, San Pedro, 26. 943 642772
 Ama Lur, Itassaragalea, 943 643862
 Anttoni Merendero, Santiago, 47. 943 640059
 Antxina, San Nicolás, 943 641800
 Arzak Asador de pollos, Pº Butrón, 12. 943 644889
 Ardara Vintekoa, San Pedro, 32. 943 643169
 Ardora, Fon Kalea, z/g. 943 644155
 Arranzalea Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

Arraunari, Pº Butrón, 3. 943 641581
 Arroka Berri, Hiquer bidea, 6. 943 642712
 Balneario, Arriko-Santiago, 39. 943 641420
 Baztoki Merendero, Alameda, 943 645364
 Boko-Errota, Zeluñaga, 943 643194
 Campa Jaizbelki, Ctra. Guadalupe, 943 641847
 Cantina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 641211
 Casa Manolo, Amule, 39. 943 642792
 Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
 Conchita, S. Pedro, 33. 943 640497

GIPUZKOAN NON JAN?

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gaztainzueta. Gaztainzueta, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Sorain Erbea Hotel. Santigoa kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 521249

CARMEN

Paraiso de los amantes de las verduras frescos
Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

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

Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sideria. B^o Gaintzurizketa. 943 490285
Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Iñitza. Irurzun, 35. 943 529589
Iriarte-Enea. B^o Gaintzurizketa, z/g. 943 529889
Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Itziel. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubizaro, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Luzartza. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexua. Urnes, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
B^o Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sideria. Alto de Altabarra, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorain Taberna. Guillermo de Laxón, 943 527945
Tirialu. Zubizaro, 2. 943 527946
Zaldikau. Auzo. Jaizkibel, 1. 943 342622
Zubizaro Merendero. Zubizaro, 17. 943 516443

// LIZARTZA

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

// MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzizale. Mendorazabal, 2. 943 755144
Toki-Alai. Mendorazabal, 2. Garagarza, 343 756072

// MITLOLA

Mulika. Lierma, z/g. 943 801507
Orre. Ergoña Miras de Troya, 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Páti. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranja auzoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Montoliu, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B^o Magdalena, z/g. 943 603344
Kalibaxo. Laranja Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Piñca. B^o Laranja. 629 105732
San Juan. B^o Laranja, 13. 943 603167
Txiriatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Almhara. B^o Arrea. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta. 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B^o Altzibar. 943 49 07 11

Aniteta. B^o Altzibar. 943 490306
Artis Asador. B^o Ugaldeite, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. B^o Ugaldeite, z/g. 943 493088
Autogiriñ. Autogista AB, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Erde Bidea, 16. 943 491340
Bide Aie. B^o Ergoien, 943 521661
Bideharte Sideria. Arrea. Nüedo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 7. Ugaldeite, 943 492749
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Esnioz. Zuaznabar, 72. Ugaldeite, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Gantera. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gober. C. Com. Carrefour, 943 491241
Golkio-Etxe. B^o Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurant con cuidada gastronomía
Pza Bizardía, 7. 943 49 06 25

Intxibus Asador. B^o Ugaldeite, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Ordoño, 20. 943 490021
Irundarrene. B^o Altzibar, 943 490335
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kaepo. Tomola, 21. 943 491254
Lala. Landete, 3. 943 493839
Linzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Luzitea. Ugaldeite, 943 492101
Marcos. Zelañamu-Polig. Ugaldeite, 943 494390
Masusa. Odiaga, 9. 943 490412
Mateo. Iruñeta Bidea, 2. 943 491194
Nandino Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Ugaldeite. Merka Ugaldeite, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Polig. 2. B^o Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. B^o Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B^o Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Alai. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arripa Bidea, 13. 943 260402
Txikiñeri Ugaldeitea. Asdigaraga Bidea, 943 490678
Ustategieta Hotel. Mالدuburu Bidea, 15. 943 260531
Zuberora. Bekosoro, 1. (B^o Iruñeta), 943 491228

ORDIZIA

19-90
Pintxos de día...gintxos de noche !!
Garagarza, 5. www.19-90.com

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintxos, vinos y menús
Urdaneta, 27. 943 88 00 23

ALTAMIRA

Cocina mediterránea y menús concertados
Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizpe. Gudarian Etorbia, z/g. 943 883960
Herzia. Ampuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
Gemikako Anbolen paseal. 943 10 58 01

MARTINEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa Maria, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urnaveu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sideria. Gudarian Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubiti. Gudarian Etorbia, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizpeño Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anari. Ondartz, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, z/g. 943 832309
Arдора. Ondartz, 67. 943 134835

Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Artea. Oskokegia Uzueta, 943 890197
Goizoko Cafeteria. Alia Leñakundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartz Bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herria. Hondartz Bidea, z/g. 943 830032
Katibia Asador. B^o S. Martín, 943 831407
Konan Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartz, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ordoño. Irutza. Ordoño Bidea, 44. 943 830083
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. B^o S. Martín, z/g. 943 580058
Sarasa Asador. Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartz, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudarian, 2. 943 830019
Zaharren Babeslea. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P^o Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Arantzeta. San Andres, 13. 943 893822
Izune. Gabilralde, 14. 943 164844

Arri. Zumalakarregi, 1. Anto. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantein, 21. S. Martín, z/g. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P^o Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane, 943 511003
Cantina Pintxos. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 931950
Dñi. Hamareteite, 8. Anto. 943 511180
Dax. P^o Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Loro, 16. 943 525057
Donostia. Euskadi, 1. Trimberpe, z/g. 943 399071
E-16. Eskalantein, 10. Anto. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anto. 943 510008
El Caserio. P^o Euskadi, 23. Trimberpe, 943 400424
Erdibana taberna. Arandegui, 943 247246
Erduka. Páti. Enea, 14. 16. Trimberpe, 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512636
Ezer Oña. Eskalantein, 9. Anto. 943 523696
Exte. Eskalantein, 40. Anto. 943 513362
Ganbara. Loro Bide, 24. Donibane, 943 344445
Gohierri. Eskalantein, 36. Anto. 943 510109
Gure Borda. Arriaukari, 36. S. Pedro, 943 391846
Gura. Arandegui, 5. Trimberpe, 943 390426
Izua. Nafarro Etorbia, 17. Anto. 943 515300
Iparr. P^o Nafarroa, 943 340164
Izkinia. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juzpe. Loro Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Anto. 943 510020
La Amistad. P^o Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399076
Leunda. Darsó, 8. Anto. 943 515414
Marisot. Etsabide, 18. Trimberpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trimberpe, 943 399062
Matek. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meñe Asador. Loro Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Aze, 8. 943 394944
Nicolasiana. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegui, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Loro Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80.943 392386
Pítxitxu. Eskalantein, 118. Anto. 943 520770
Romerá. Eskalantein, 40-42. Anto. 943 528032
Terranova. Azuene, 2. Trimberpe, 943 399074
Txuloito. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santigoa. Donibane, 943 341353
Zabloga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkinia. Zurbaro, 16. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Enzola, 7. 943 751002
Bodega Uzueta. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbia, 25. 943 751007
Eduzeta. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulara Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90
Pintxos de día...y cócteles de noche!
Piza Euskal Herria, 5. 943 110 90 10

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

66 TABERNA
Ensaladas, pintxos, y más de 30 bokatots!
Martín Jose Iraola, 1. 943 671937

AGUSTIN - ENEA
Pintxos y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 0067

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

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

Amarur. Beotibar, 5. 943 245469
Amoraz. Bº Amoraz, 10. 943 671296
Ames. Laramendi, 41. 943 675405
Asteturra. Herros, 18-20. 943 673186

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 671679

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Beldibide. Usabál Kintologia, 943 577573

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gorriti plaza, 2/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Eguzkitza Siderria. Bº Udalak, 35. 660 654317
Ekaiz. Amoraz, 9. 943 673887
Euskal Pizka. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrobategi Agotea. Plaza Zaharra, 7. 943 670727

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikaza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Irabio. Pablo Gossens, 29. 943 673227
Iruña. Amoraz, 10. 943 119826
Irurtzi. Ora, 3. 943 654334
Isastegi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Joki. Martín Jose Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berria, 2/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa elbrol, 943 651062
Larra. Laramendi, 15. 943 675998
Menú Añde. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nubio Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola, 647 00725
Ora Asador. Samartegui, 3. 943 651911
Pian B. Laramendi, 8. 943 598486
Sausta. Pº Belata, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017036
Tolosa Plaza. Plaza Trinitario, 1. 943 108800
Tolosa Plaza. H. Kruin-Miranda, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zaloga-bixki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA
Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525
Aitua. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Gobiluru, 37. 943 552036
Benta. Gobiluru, 2/g. 943 554415

Besabi. Bº Gobiluru, 2/g. 943 330131
Bosteka. Erratza, 943 337357
Elutreta Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Eguzkia. Argoin, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, 2/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917
Guria. Ildizabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Umiebla-Lasarte, 30. 943 656888
Olanune Sagardotegia. Bº Erroin, 18. 943 556683
Ony. Pol. Egarian, 573. 943 557788
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Sotelo Siderria. Ctra. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urruzola. Elutreta Baserría, 943 556981
Zaldungegi. Inazabal, 34. 943 551008

// URRETXU
Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

Pintxots
* Bokatots
* Kaxuelatik
APAIN
JAIETXEA
PINTXO BAT DOHAIN!
Pintxots, ensaladas, bokatots, y cervezas
Areizaga, 18. 943 96 33 76

Ategin. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's Pub. Labaaga, 37-39. 943 723796
Ere. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Exbaruru. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

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

Jai-Alai. Iparragirre, 10. 943 721465
Nabarra. Iparragirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labaaga, 33. 943 725243
Santa Xuki. Carretera Sta. Bárbara, 943 725859
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL
Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrenka, 6. 943 370344
Arratzain Eretogia. Arratzain Baserría, 943 366663
Atxega Jauregia. Altzerrana, 9. 943 371150
Borbado. Zubiaurrenka, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Exbeite. Erberba, 2. Aginaga, 943 362740
Huroia. Centro Comercial Urbil, 943 367261
Iruñeta Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Añde, 943 371649
Irabio. Berria Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuene. Txoko Añde, 23. 943 361127
Malkar Asador. Polígono Ugaldeta, 36. 943 366968
Paiz. Nagusia, 14. 943 362725
Sañiz Siderria. Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Traxokoa. Santu Unea Auzoa, 2/g. 943 362734
Txerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txinbago. 10. 943 361398
Txiripi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txiristrata. Kontseju Zarrá, 13. 943 360466
Urdaita Siderria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Añde, 34. 943 362713

// VILLABONA
Aitzol. Etxendona, 943 690296
Aulizta. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzabe. Berria, 29. 943 691623
Ony (Txori). Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obaboko, 2/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelund. Berria, 23. 943 694649
Urtize. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA
Arrese. Sta. Fe, 21. 943 862496
Kixkurigone. Olabeta Agroaldea, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 6. 943 867146
Urko. Santa Fe, 8. 943 867146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE
Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Ereteka, s/n. 943 880044

// ZARAUTZ
Añen-Elte. Elvako, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibimneteta, 4. 943 830143
Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, 2/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seibimneteta, 4. 943 130586

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

Barlole. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patxiuko, 10. 943 021275
Beach Cafetería. Pº del Malecón, 2/g. 943 831262
Berazubi-Berri. Taitai Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 690329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 932731
Euzumar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santurritu plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA
Pintxos, raciones y vinos variados
Pabikua Kalea, 10. 671 03 65 18

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

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixokone, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzería). Patxiuko, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Milvelena, 27. 943 834561
Naparraz. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Ozarreta. Sta. Clara, 5. 943 131245
Patxiuko. Kinki, 1. 943 131359
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Taitai Mendí, 728. 943 132750
Telefesto Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Politi. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldia. Euzumar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021880
Zubi Ondo. Añde Navarra, 47. 943 836267

// ZEGAMA
Zegamako Ostalua. San Martín, 3. 943 801051

OTZARTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzarte, 2/g. 943 80 12 93

// ZERAIN
Matxio. Herriko Plaza, 2/g. 943 801705
Olatza Siderria. Caserio Olatza, 943 801757
Oñarte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA
Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Arriburo. Urutikoañeta, 2. 943 148005
Arceño Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balmuerto de Casero. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoñete Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota etxe, 2/g. 943 147067
Katzola. Caserio Katzola, 2/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxu. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL
Abelete. Zarate Bidea, 2/g. 943 693983
Abulondio. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694490
Belaritz Jan. Belaritz Baserría, 943 696480
Etzondo Pambikane. Pza. P. María Otáño, 5. 943 691893

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

OLENTZO
Cocina tradicional actualizada y salones
Ctra. Zuzurkil-Astessa. 943 69 37 50

Passus. Eibarrena, 2/g. 943 249775
Pza. Etxeberri. Pza. Pedro María Otáño, 1. 943 691936
Toki-Erdi. Bulandegui, 2/g. 943 692073

// ZUMAJIA
Algortzi Siderria. Puerto deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Pabilla Etxeberrieta, 25. 943862073
Budu Asador. Bº Bedua, 943 860551
Bodon Goko. Erberba, 9. 943 861391
El Cierro. Erberba, 20. 943 861405
Iñdo Ardotegia. Julio Beotibe, 2. 943 574986
Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390
Justizi. Basadi, 3. 943 143118
Kalarí. Pza. Upeña, 8. 943 862517
Lagun Artza. Estuñozti, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 8651763
Maluso. Ctra. Gt-263, km 7. -Okina- 943 861392
Talai-Pe Asador. Faro Zumaja, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
Tatun. Iuztami, 3. 943 865289
Zalia. Upeña plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurzun, 2/g. 943 865166
Zumaja Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA
Alexander. Piedrad, 16. 943 721821
Alkaritxue. Secundino Estroñala, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683
Berri. Soralue, 3. 943 252906

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

ETXE-BERRI
Restaurante centenarior con amplios salones
Barrio Etxeberri. 943 72 12 11

Ezkitorra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedrad, 16. 943 721757
Kibia. Legazpi, 5. 943 728274

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

Saski. Piedrad, 4. 943 721397
Txurr. Argixo Taldea, 2/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

LAS RECETAS NAVIDEÑAS DE PESCADERÍA ESPE

Carol Archeli, de Pescadería Espe (Ver página adjunta) nos ofrece unas recetas populares, sencillas y muy resultonas para estas Navidades, animando a tod@s aquellos que quieran quedar bien y comer como es debido durante estas fechas, a apostar por el pescado.



Txipirones en su tinta

Ingredientes (6 raciones)

2 kg de txipirones (limpios y troceados en cuadrados); 5 cebollas grandes troceadas; 5 dientes de ajo; Aceite de oliva virgen extra; Tinta del bixirón; 1 vaso de agua caliente; 1/2 vaso de coñac; Sal; 1 vaso de salsa de tomate o cuatro tomates maduros

Elaboración

1. Se pone a pochar lentamente la cebolla troceada en una cazuela grande y los dientes de ajo.

2. Una vez bien pochada se agrega la salsa de tomate o los tomates pelados y troceados y el coñac, se deja cocer todo unos 10 minutos lentamente.

3. Posteriormente se añade la tinta del bixirón (se colocan las tintas en un colador fino, y con la ayuda de una cucharilla se rompe y presionan las bolsas de tinta hasta romperlas consiguiendo que caiga su contenido sobre la cazuela, se puede ir echando agua caliente poco a poco para ayudar a disolverse toda la tinta)

4. Todo este conjunto se pasa por la batidora. Nos vamos a encontrar con una salsa muy gorda, no preocuparse, al echar los bixirones se licua muchísimo.

5. Y allí introducimos los bixirones ya troceados, los mezclamos bien con la salsa y se pone al fuego moderado, moviéndolos de vez en cuando y dejándolos hervir unos 15-20 minutos. Se rectifica de sal y listo.



Sopa de pescado fácil

Ingredientes

- Pescado para sopa, mejor dejarse aconsejar por el personal especializado de la pescadería, muchos pescados son idóneos para hacer una buena sopa, aunque cabe destacar por su sabor: el perifón, la kraba, el congrio, la lotxa, el rape y la merluza. Si se desea se puede llevar la carne ya



separada de las espinas. Pedirlo a nuestro personal.

- Espinas y cabezas de pescados varios, eso, si tenemos, lo regalamos a nuestros clientes.

- Algo de marisco, mejillones, gambas y almejas es el ideal, pero la sopa acepta todo tipo de mariscos.

Aguá; Aceite de oliva; Tres puerros; Dos zanahorias; Una cebolla; Un pan de sopa o pan viejo de casa; Tres dientes de ajo; Un vaso de salsa de tomate; Una copita de coñac; Cayena al gusto

Elaboración

1. Se pone a cocer en una olla grande y con abundante agua: las espinas y cabezas del pescado, las cabezas y peladuras de las gambas, los mejillones, los puerros, las zanahorias, los dientes de ajo, el perejil y la cebolla. Se añade sal y se deja cocer lentamente y con la tapa puesta al menos una hora.

2. Transcurrido este tiempo se cuele separando el caldo de todo lo demás. Y se separa cuidadosamente los puerros, la cebolla, las zanahorias y la carne de los mejillones. Desechando todos los demás despojos a la basura.

3. Se coloca en una olla grande aceite de oliva y allí se rehoga la verdura que hemos rescatado del caldo, la carne de los mejillones y la carne de pescado que teníamos reservado en crudo. Transcurridos unos minutos añadimos el pan cortado en filetes finos y lo rehogamos también. Después se añade el vaso de salsa de tomate y la tacita de coñac, dejando que la mezcla cueza unos minutos, transcurridos los cuales

4. Añadiremos poco a poco el caldo de pescado ya colado. Dejaremos que la mezcla cueza unos 20 minutos y después lo pasaremos todo por la batidora, en el caso de querer una sopa fina y sin tropezos.

5. A esa sopa resultante se añadirán los cuerpos de las gambas, los cuerpos de las almejas (que previamente habremos abierto en una cazuela al fuego con un poco de agua) y la guindilla al gusto. Y ya tenemos la sopa.

6. Si la dejamos reposar 24 horas ganará mucho en sabor y textura. Pero se puede consumir el día de su elaboración. O congelarla para otra ocasión, en el congelador no pierde nada.

Kokotxas en salsa verde

Maravillosos manjar de reyes al alcance de cualquier cocinero de a pie, sólo hace falta ponerle algo de paciencia, ilusión y mucho mucho cariño.

Ingredientes (2 personas)

1/2 K. de kokotxas; Aceite de oliva virgen extra; Dos dientes de ajo; Cayena picante; Sal

Elaboración

Se pone a calentar el aceite en una cazuela adecuada a fuego medio, allí se doran los ajos en láminas lo justo para aromatizar el aceite, y antes de que se frían demasiado se retiran.

Alejando la cazuela del fuego se van colocando las kokotxas una a una y con la piel hacia arriba sobre el aceite, una vez colocadas, se espolvorea el perejil muy picadito, se introduce la cayena al gusto, se sazona y se arima de nuevo la cazuela al fuego y se empieza a mover.

El truco de la salsa está en estos movimientos, han de hacerse agarrando la cazuela con ambas manos, a fuego medio y suavemente, sin levantar la cazuela del fuego y sin pausa, hasta que observamos cómo se va haciendo una salsa gordita y verde alrededor de las kokotxas.

En ocasiones esa salsa resulta incluso demasiado espesa, para rebajarla se echa un poco de fumet de merluza, si se dispone, y si no, un poquito de agua. Una vez terminada la cazuela, es opcional echar de nuevo los ajos dorados que se han retirado al inicio.

Al hablar de kokotxas nos podemos referir bien a las de merluza o a las de bacalao, éstas últimas suelen producir la salsa aún más gordita y requiere algo más de líquido para rebajarla.

No tiene ningún truco más.

¡Qué aproveche!



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.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BIRMINGHAM 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



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 elaborar 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



BRETXOLIVA: PASIÓN POR EL ACEITE

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

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



KOSTERA ARRAIAK: CALIDAD Y FRESCURA

EUSKO GUDARIEN KALEA, 4 - ORIO - TF. 943 133 580

Hijo y nieto de pescadores y pescaderos, y dotado de una experiencia personal de más de una década trabajando en el sector, el donostiarra **Ibon Letamendi** dirige desde marzo de este mismo año su propia pescadería en pleno centro de Orío, trabajando principalmente pescados de temporada y todo tipo de marisco, tanto de cara al público general como a hostelería. Precisamente, **de cara a la Hostelería, Kostera ofrece servicio total, abarcando desde el marisco y los pescados más económicos a la gama más alta**, ya que su área de compra abarca todo el Cantábrico y más áreas. Rodaballos, antxoas, pulpo, mejillones, centollos, almeja de primera... en Kostera encontraremos los pescados y mariscos más adecuados para cada ocasión pudiendo beneficiarnos, si lo deseamos, de su **servicio a domicilio**, que abarca y sirve diariamente el área comprendida **entre Donostía y Orío**.

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?**