



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Gamacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



Tienda exposición (SOWROON) de 400 m², SOW COOKING y sala presentaciones de 40 m², un almacén de 1300 m². y 150 m². de oficinas

- Vajilla
- Cristalería
- Cubertería
- Cuchillería y corte
- Cocina y menaje
- Complementos de mesa
- Colectividades
- Desechables
- Transporte / Almacenaje
- Maquinaria
- Moviliario
- Textil / Vestuario
- Limpieza / Higiene
- Cartelería y señalítica
- Buffet



Pol. Ind Arretxe-Ugalde.
Lekunberri Kalea 1. IRUN
943 29 91 90
www.hosteleryko.com



LA GASTRONOMÍA ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!

www.loquecomadonmanuel.com

LA WEG



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

// 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) 8
Di... vinos (Manu Méndez) 8
- > **jakitea** elkartea
Txartel Txoko (Lasarte-Oria) 10
- > **azalean** en portada
Aratz Erretegia (Ibaeta, Donostia) 12
- > **euskadi** gastronomika
La transformación de Bilbao 14
- > **grandes** mesas de euskal herria
Rodero (Iruña) 16
- > **pilpilean** aldente
Donostia y su gastronomía inspiran a Japón . 20
Eneko Atxa inauguró la temporada del Txotx . 22
Pintxos de leyenda: Un nuevo Premio Gourmand para los pintxos donostiarras . 24
Ficoba acogerá la II Txingudi Beer Week . 26
Bidezar Taberna: De pintxos por Zumarraga . 32
Haizpe: ¿Hacen unos callitos? 33
- > **comiendo** con
Liteo Leibar 2
- > **kartara** a la carta
Asador Castillo (Olaberría) 30
- > **jatex** egidía
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzkoan** non jan?
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 53
- > **placeres** gastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

"Huevas de besugo con crema de hongos, fideos chinos y vinagreta de huevas de lumpo" (Aratz, DONOSTIA). Receta en pág. 13

// Agua, lúpulo, y...

...y mucho cariño. Son los principales ingredientes que hacen falta para elaborar una **cerveza artesana casera**, una práctica que cada día está más extendida entre nosotros y que hace 4 años, sin ir más lejos, nadie se la oía, a pesar de que en zonas cercanas a nosotros como el levante español o Catalunya ya empezaba a pegar fuerte una cultura de cerveza local, que empezó a introducirse incipientemente en Gipuzkoa con cerveceras como **Gross y Olañeta**, cuando todavía casi nadie imaginaba la fuerza que iba a adquirir este fenómeno. En este ejemplar de Ondojan.com nos hacemos eco de la próxima edición de la **II Txingudi Beer Week** que se celebrará a principios de marzo en la comarca del Bidasoa, extendiendo sus tentáculos por toda la provincia y culminando en una gran feria en **FICOPA**. Asimismo, en la sección "Comiendo con..." compartimos mesa, mantel y birras, muchas birras, con **Liteo Leibar**, uno de los más conocidos distribuidores de cerveza artesana de nuestra provincia. Quién sabe, igual el mes que viene brindaremos por el nº 150 de Ondojan.com con una buena birra...



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



#149

ZUM EDIZIOAK Patizio Etxeberria 7, 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: psema@zumedioak.com
Coordinación: Josema Azpeitia, **Redacción:** Josema Azpeitia, Inamoli 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 Exenikie (tel.: 635 74 46 57)

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

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



ROPA VIEJA... O DE DISEÑO

Ya pasados todos los festejos invernales, conviene no solo comer abundantes verduras y frutas, sino aprender a reutilizar bien los géneros sobrantes. algo que puede ser socorrido e imaginativo. Por señalar algo muy noble encontramos los platos de recuperación de las carnes, legumbres y verduras de ollas, potajes y cocidos. La lista de estas recetas se nos antoja larga y succulenta. La garbanzada con patatas y abundante cebolla, el llamado tesoro escondido que consistente en un arroz con costra que encierra los tropezos cárnicos de las sobras de la olla. Y por supuesto, el cervantino salpic3n y la siempre succulenta Ropa vieja, que seg3n parece, tiene un origen sefardita. Y es que los primeros colonos judíos ya preparaban un guiso llamado Adafina, que venía a ser precursora de la olla podrida y de todos los cocidos, pero, por supuesto, sin chorizo o carne de cerdo alguna. Y como aprovechamiento de las carnes sobrantes, elaboraban algo similar a la Ropa vieja. Una de las más famosas versiones de esta, es la cubana, que obviamente deriva de las preparaciones ibéricas, pero con carne deshilachada muy deshecha, casi un puré y que se acompaña con arroz, frijoles negros y plátano. Asimismo, es muy popular la canaria, resultante del rotundo puchero de siete carnes y similar a las andaluzas.

Entre nosotros, las más reconocibles llevan huevo, o sea, que son tortillas de Ropa vieja. De la misma en nuestro entorno, se han hecho siempre versiones deliciosas. Entre ellas, las tabernas donostiarras Borda Berri (que ya no la hace habitualmente) e Hikamika, heredera del viejo Astelena de la Parte vieja, que ha sido traspasado tras el fallecimiento prematuro de su propietario **Afonso González** (negocio hoy denominado Etxaide 4). Consistía su magistral Ropa vieja (que comenzó a elaborarse en el primigenio Astelena allá por los años sesenat del siglo pasado) en una gruesa tortilla (¡De 14 huevos!) plétórica de cebolla pochada con sumo mimo y las gelatinosas hebras de una carne de morcillo de ternera del cocido y a la que se le daba gracia con el pimiento verde. Otra Ropa vieja con solera y excelente de la capital guipuzcoana es sin duda la del bar Intza de la calle Esterlines de la Parte vieja. Una taberna fundada la víspera de San Sebastián de 1933. Se elabora diariamente y no falta nunca su picoteo, con una fórmula precisa de la urnietarra **Paulina Garmendia**, amona del actual propietario **Koldo Astrain**. Una de las estrellas indiscutibles dentro sus especialidades de cocina popular bien hecha:

LOS PRIMEROS COLONOS JUDÍOS YA PREPARABAN UN GUIISO LLAMADO ADAFINA, PRECURSOR DE LA OLLA PODRIDA Y DE TODOS LOS COCIDOS, PERO, POR SUPUESTO, SIN CHORIZO O CARNE DE CERDO ALGUNA. Y COMO APROVECHAMIENTO DE LAS CARNES SOBRANTES ELABORABAN ALGO SIMILAR A LA ROPA VIEJA

cazuelitas de bacalao encebollado, alb3ndigas, ajoarriero, txipirones en su tinta etc... También podemos encontrar en la misma ciudad la receta que nos ocupa en el Bar Zabaleta en Gros, además, por supuesto de su fantástica tortilla de patata. Así como, de vez en cuando, la ofrecen en su atinado menú del día en el cercano bar Ezkurra, compartiendo cartel con su estelar ensaladilla rusa. Pero la Ropa vieja también ha sabido competir en las "pasarelas de moda", gracias a la imaginación y disponibilidad de algunos cocineros creativos, pero amantes de las raíces.

Como es el caso de una bastante clásica del prestigioso restaurante Chir3n de Valdemoro en Madrid, un puente entre las fórmulas clásicas y populares y las prácticas contemporáneas refinadas. Se trata de la Ropa vieja del cocido dentro de una tortilla de patata guisada. Más innovadoras son las fórmulas, por un lado, de otra casa madrileña, el Corral de la Morería, que aunque suene a muy folclórica (pasa por ser el mejor tablao flamenco del mundo) ha sabido renovar su cocina, entre otras creaciones imprescindibles, exhibe esta: Yema de huevo de corral a 63oC sobre ropa vieja, crema de zanahoria y su caldito de cocido madrileño. Y, si cabe, aún más deslumbrante la fórmula ofrecida por el televisivo **Pepe Rodríguez Rey** en El Bohío de Illescas (Toledo), ese santuario de cocina castellanomanchega. Ropa vieja y el caldo del cocido, una especie de rulo elaborado con las sobras de un cocido (carnes variadas, garbanzos, patatas, etc.) y aderezado con una pizza de piment3n dulce. Escottado con un chupito de un fantástico caldo. Se ha dicho atinadamente que es "la mayor exquisitez inspirada en la cocina de sobras".



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

LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

Muchos años de experiencia avalan la confianza de nuestros clientes. Desde sus inicios, en Comercial Aurki hemos definido un claro objetivo: conseguir la mejor calidad en todos y cada uno de nuestros productos.

Somos especialistas en Productos del Pato, si bien nuestra oferta contempla todo un abanico de productos selectos: Repostería, Hongos y trufas, Ahumados,... Nuestra manera de entender esta profesión nos obliga a mimar todos los detalles, tanto en servicio como en producto, por ello los seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.

¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



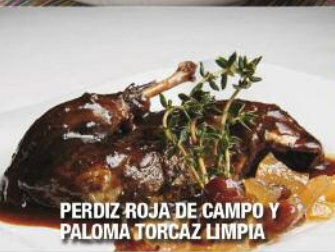
MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBERICO Y BLANCO



LIBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



HABA DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALI Y TORO EN TACOS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



VIAJES PARA EL RECUERDO

Me gusta el vino. Me gusta mucho el vino. No sólo el vino como tal, sino otras muchas de las cosas relacionadas con éste. De hecho, generalmente disfruto más de esos otros aspectos que lo rodean que del vino en sí mismo. Viajar y conocer viñedos, charlar con personas apasionadas con su tierra, sus uvas, sus vinos y su gente, conocer su historia, sus aspiraciones y nuevos proyectos. Disfrutar de la gastronomía del lugar, ligada inevitablemente a los vinos de la zona.

Me siento muy afortunado de haber convertido mi pasión en mi trabajo. Uno de los aspectos que más me gusta del día a día en **ESSENCIA** es la posibilidad de ofrecer a nuestros amigos y clientes esas botellas que encierran historias de personas y de lugares. Para comprender un vino y disfrutarlo al máximo, desde mi punto de vista, es necesario empaparse de todos estos detalles. Resulta muy satisfactoria la sensación de ver cómo alguien disfruta con una de esas botellas, sobre todo si es una de esas que has estado guardando durante años, esperando el momento óptimo para ser descorchada. Sabes que, en cierto modo, has entrado en la historia de esa persona, ya que posiblemente recordará ese momento de felicidad a lo largo de su vida.

Hace unos días tuvimos una visita de una persona muy conocida y destacada en el mundillo del vino. Nos decía que le había encantado cómo enfocábamos el tema del vino en nuestro local. Le gustaba mucho el carácter informal con el que funcionábamos. Valoraba, sobre todo, no sólo una carta extensa y una oferta amplia de vinos por copas, sino lo complicado que tenía que ser gestionar una carta con tantos productores de elevada reputación pero con producciones muy pequeñas. Se sorprendía de cómo podíamos tener todas esas cosas tan complicadas de conseguir. Ese día me metí a la cama pensando en ello, por supuesto orgulloso de lo que había escuchado esa tarde. Llegué a la conclusión de que, lo que hacíamos

no tenía ningún mérito. Lo realmente complicado para nosotros, sería no disponer de esas botellas en nuestra carta. Probablemente eso significaría que no hubiéramos viajado para conocerles en persona, ni recorrido sus viñedos, ni escuchado sus historias o disfrutado de la gastronomía de la región. Significaría que no tendríamos nada que contar al descorchar una botella más allá de lo que pusiera en ésta o lo que leyésemos en internet. Con toda seguridad nos dedicaríamos a otra cosa. **ESSENCIA** no existiría.

Pienso que el objetivo máximo del sumiller, camarero o cómo os apetezca llamarlo, consiste en hacer feliz a la persona que se sienta en la mesa, ya que esa persona pone en ti su plena confianza para pasar el mejor rato posible. Han sido unas cuantas las ocasiones en las que yo también me he sentido feliz como comensal. **Andrés Conde** de **La Cigaleña** en Santander, **Pitu Roca** en su **Celler de Can Roca** en Girona o **Guillermo Cruz** en **Mugaritz** han sido algunas de esas personas que han conseguido emocionarme en una mesa gracias a sus historias y a sus vinos propuestos. Estos grandes apasionados del vino forman ya un lugar destacado en mi memoria. La experiencia vivida gracias a ellos y a las personas con las que compartí esas mesas, será recordada hasta el fin de mis días.

Pues bien, el próximo día 1 de Marzo tendremos la ocasión de escuchar al gran **Guillermo Cruz** en **ESSENCIA** con sus **"Viajes para el recuerdo"**. Viviremos con

feliz inquietud esas historias acerca de algunos de sus viajes vinícolas y disfrutaremos con sus vinos propuestos. Considero una suerte tremenda tener la oportunidad de escuchar a una de las personas que, pese a su juventud, posee ése algo especial que tienen los grandes personajes del mundo del vino. Si podéis, os recomiendo que no os lo perdáis.

Salud!



@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



LA RUTA SLOW

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



EL 95% DE LO QUE COMEMOS DEPENDE DEL SUELO, DE LA TIERRA... ¡Y LO ESTAMOS ANIQUILANDO !

No es que me guste mucho eso de trasladar mensajes negativos, tremendistas... pero cuando la realidad es así no podemos ponernos una venda. Cuando decimos que el 95% de nuestra alimentación deviene del suelo, de la tierra que pisamos, no es un asunto que no nos deba importar. Creo que tiene una importancia vital. En el continente europeo es uno de los recursos más estratégicos puesto que garantiza la seguridad alimentaria, la conservación de la biodiversidad y la regulación del cambio climático. ¿Cómo es posible que a estas alturas todavía no esté protegido?

Cada minuto que pasa, el suelo es ahogado, contaminado, explotado, envenenado, maltratado, consumido... pero en Europa (imagino que otras zonas del mundo no estarán mucho mejor) todavía no existe una ley común que proteja el suelo.

La campaña "People4soil" está movilizándose a través de diferentes estrategias, como pueda ser la recogida de firmas, para solicitar a la Unión Europea normas específicas para conservar el suelo. Slow Food forma parte de estas 400 asociaciones que se han unido en esta coalición. "Conservar el suelo mediante leyes es la principal forma de proteger a personas, plantas y animales. Sin un suelo sano y vivo, no hay futuro. Un suelo sano y vivo que protege de desastres ambientales, del cambio climático, y de venenos en tu plato". Más claro... ¡tierra!

NUESTRO FUTURO ESTÁ EN PELIGRO. SALVA EL SUELO CON TU FIRMA.

Cada minuto que pasa, el suelo es ahogado, contaminado, explotado, envenenado, maltratado, consumido.

Firma ahora la petición www.people4soil.eu



EL NUEVO ROCANROL

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



LA SUERTE DE LOS PINTXOS

Me dispongo a escribir estas líneas tras regresar de León, una ciudad que cuenta con fama de destino gastronómico merced a la tradición de servir tapas gratuitas con cada consumición. Lo mismo con un zurito que con una caña o un señor vino. Uno pide su bebida, hasta bien pasada la medianoche, y le sirven con ella un cuenco de sopa de ajo, una ración de patatas, una albóndiga, un plato de arroz, un poco de morcilla, una porción



de pizza, un montón de ensaladilla rusa, unos garbanzos, un bocata de calamares, alitas de pollo, picadillo... Llegado a este punto imagino al lector reamiéndose y pensando "¡qué envidia, me mudo al Barrio Húmedo!", y me pregunto si habré arrancado como debería la columna, pues lo que quiero trasladar es que el invento está bien para quien no quiera hacer gran desembolso ni destacar precisamente por sus inquietudes gastronómicas, pero no es precisamente la panacea para

aquellos que nos cansamos pronto del férreo abecé y la fórmula conve-nida, para quienes buscamos ser sorprendidos, aunque ello implique pagar un precio. Por eso pienso que en Euskadi somos afortunados de contar con nuestra cultura del pintxo, aunque no nos los regalen.

Cobrar por él ha permitido que se desarrolle una envidiable y enviada propuesta culinaria. Nuestros pequeños bocados pueden presumir, por norma general, de una variedad, calidad y originalidad inalcanzable en las tradicionales mecas peninsulares de la tapa, pues el aliciente económico ha estimulado la creatividad de nuestros hosteleros honrados. Llevamos ventaja, aunque el horario sea más reducido y nos tengamos que rascar el bolsillo. Es un hecho. Así que no nos lamentemos y pidamos únicamente que el PVP se ajuste a razón. Plaga de langostas u otro castigo divino para quienes manejan precios abusivos, y reticencia ante la rebaja temeraria, pues ésta sólo puede acarrear un inevitable abandono de la calidad y la progresiva conversión de nuestros templos en burdos abrevaderos. Ahí queda el pintxo-pote como adelanto de la que se avecinaría.

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

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

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

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

BURP...!

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



TERRITORIO CONQUISTADO



Desde que vivo en Euskadi, me he dado cuenta de que si a algún grupo de vascos/as les gusta otro territorio fuera de Euskadi, **directamente lo conquista**, y santas pascuas.

Los nacidos en **Bilbao tiran para Cantabria**, (verás en los bares de

Castro, Laredo y Noja, banderas del Athletic colgadas en la entrada, en vez de las del Racing). Los **Guipuzcoanos tiran para las Landas**. ¿Quién no conoce a alguien que veranee allí?, y los Alaveses, son directamente los dueños de Burgos y Logroño, acabando cada año con toda la cosecha de tintorro riojano. Pero recientemente me he percatado de la última ocupación, **Vielha, en la Vall d' Aran (Cataluña)**, y sí, ya sé que Salou también es territorio conquistado, pero, por mí, ya os lo podéis quedar.

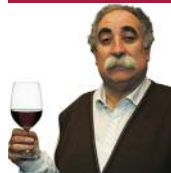
Pues bien, la Vall d' Aran pese en estar en Catalunya la he descubierto gracias a unos amigos de aquí; está llena de restaurantes, hoteles y bares euskaldunes y de buen gusto, que por cierto, **hacen Pintxo-Pote**. La Vall d' aran es un lugar único, donde cómo no, también puedes disfrutar muchísimo de lugares cerveceros. El bar **El Refu** de Vielha, es un lugar perfecto para ir a disfrutar de la cerveza artesana, tiene doce grifos, tres de ellos hijos de la cerveza que ellos mismos elaboran; aunque por ahora la fabrican en Birra Baladin, Italia, **próximamente abrirán una micro fábrica en Bossòst**, un pueblo cercano a la frontera con Francia. En los demás grifos podemos encontrar cervezas de todo el estado y también algo internacional, eso sí, todo artesano y de calidad. Y si os apetece cenar, **tienen las mejores hamburguesas de todo el valle**, aparte de unos entrantes para compartir de lo más original. Por cierto, también tienen otro bar en Baqueira, muy recomendable si vais a esquiar.

Y si tengo que hablar del **sitio más auténtico** por su calidad en gastronomía, por el servicio y porque simplemente te sientes como en casa, y que es de obligada parada, ese es la **Osteria Roc'n'Cris**, en Aubèrt, a 6 Km de Vielha y con fácil aparcamiento. No recomiendo **jobligo! a todo "pichichi"** a ir a comer o cenar allí. **No voy a hacer Spoiler** de lo que se come, id y disfrutad. Eso sí, os chi-varé que tienen una zona donde disfrutar de una buena cantidad de botellas de cerveza artesana, además de tres grifos donde ahora tienen una cerveza creada por ellos llamada Bierzo, una Pale Ale con lúpulo Columbus y Tomahawk. Hay varios sitios más para que os **sintáis como en casa**, como la **Borda deth Vaskito**, **Urtau taberna**, **Eth Bot** o el restaurante **Txakoli** en Baqueira.

Lo dicho, seguir con la conquista, pero eso sí, ¡para comer, beber y disfrutar!

DI... VINOS

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

GRAN CORONA RESERVA 2012
(D.O. PENEDES)

Miguel Torres es una de las bodegas más prestigiosas del Penedès. Aunque la política de producción masiva acabó en los siglos XVIII y XIX con la tradición de fincas históricas, perduran todavía hoy algunos pagos famosos. Entre los aristocráticos y excepcionales destaca Mas la Plana -un nombre mítico en el viñedo europeo-, que produce toda la cabernet sauvignon del Gran Coronas Etiqueta Negra.

Dominando el caserío de Pacs del Penedès -cuyo nombre evoca ya el pagus romano, plantado de viñas- se derraman, ondeantes y rumorosos, los viñedos de Mas la Plana.

Este vino Gran Coronas surgió de la inquietud innovadora de Miguel A. Torres, que plantó la variedad francesa de Cabernet Sauvignon en el Penedès, a finales de los 60 y principios de los 70 cuando lo normal era plantar uva blanca y del país gracias a ello, Gran Coronas se ha convertido en un referente de los vinos tintos de reserva. Torres fue una bodega pionera en cultivar esta variedad en España hace más de 40 años. El resultado de su magnífica adaptación es Gran Coronas Reserva 2012, uno de los mejores vinos de Bodegas Torres. Este espíritu vanguardista de Torres dio lugar a joyas enológicas como Gran Coronas Reserva, que con los años se convirtió en uno de los reservas más dem



mandados en nuestro país. Un tinto que representa la historia de la bodega Torres, su marca histórica y etiqueta más reconocible. Gran Coronas está elaborado con las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Ha tenido una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Se caracteriza por tener un color rubí intenso con ligeras tonalidades de teja, y por su complejidad aromática. Predominan las notas características de la crianza en barrica (torrefactos, sotobosque) acompañadas por unas notas mentoladas y de especias, con un fondo de confitura de cereza madura y ciruela. En boca presenta una entrada golosa, con cuerpo voluptuoso y con taninos aterciopelados. Final largo y elegante y postgusto de regaliz. En Gran Coronas Reserva la cabernet sauvignon se complementa con un toque de tempranillo, formando una perfecta alianza armonizada tras 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Un referente entre los reservas y los cabernets sauvignon de nuestro país. Ideal para acompañar todo tipo de arroces, quesos, embutidos y platos de caza.

Su precio aproximado en tienda especializada es de 13 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!

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



JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

TXARTEL-TXOKO: EL "ESCONDIDO" DE LASARTE-ORIA

No hay como seguir las recomendaciones de los cocineros que, en sus contados días libres, aprovechan para visitar y conocer otros restaurantes. En este caso, fue un consejo de **Ander Esarte**, del Txuleta de la Parte Vieja, el que nos puso tras la pista de este escondido restaurante. Y decimos escondido porque, si bien se encuentra en los bajos del hotel Txartel, la entrada del restaurante se puede confundir con la entrada de la cafetería-restaurante del hotel, en la que también dan de comer, pero de manera más informal. Txartel Txoko, el restaurante que nos ocupa tiene su entrada justo a la derecha de la entrada de la cafetería, pero compartiendo el mismo vestíbulo de entrada.

Nada más llegar pudimos comprobar que Txartel Txoko cuenta con una buena respuesta del público. Siendo un miércoles normal, el restaurante estaba lleno y había gente esperando, aunque en menos de cinco minutos nos habían atendido y ya estábamos esperando para hacer la comanda.

Txartel Txoko lleva cinco años dirigido por **Sonia Gómez**, que antes había trabajado en la sala del Txuleta, y **Xabier Vegas**, amigo de la misma, que ya trabajaba de cocinero aquí antes de la llegada de Sonia. Ambos se reparten, con la ayuda de un eficaz equipo, los dos espacios del local: la sala para Sonia y la cocina para Xabier, conformando un tándem solvente y profesional.

A pesar de su sencillez, este pequeño gran restaurante está lleno de detalles que lo convierten en un lugar especial. La mantelería, la cubertería, la iluminación, la decoración... todo está especialmente cuidado para hacernos sentir a gusto y disfrutar de la experiencia.

Entre semana, Sonia y Xabier trabajan principalmente menú: el **menú del día** a 15 euros + IVA de lunes a viernes al mediodía y el **menú especial** a 20 euros + IVA de lunes a viernes mediodía y noche. Nos decantamos por el menú especial aunque el menú del día contaba con opciones que no nos hubiera importado degustar (Pochas, Vainas salteadas con jamón, Bacalao con salsa de piquillos, Solomillo de cerdo con salsa de hongos...) Ante la atractiva oferta del menú especial, optamos por el Revuelto de hongos, meloso y sabroso. "Los hongos son uno de los productos que más cuidamos aquí. Siempre trabajamos con hongo fresco y bueno" nos comenta posteriormente Sonia. También probamos el Arroz con almejas, cuya exquisitez deja claro que es una de las especialidades del lugar. De segundo, nuestra elección fue el Cogote de merluza a la plancha, que nos fue servido en su punto ideal de cocción, y el Entrecot, servido, al igual que el pescado, en su punto y acompañado de unas ricas patatas caseras. Para el postre nos dejamos llevar por Sonia, disfrutando de una excelente Pantxineta y unas golosas Manzanas asadas con natillas.

Felices con la experiencia, antes del cierre navideño tuvimos la ocasión de volver por Txartel-Txoko, esta vez para disfrutar de su carta. Nos encantó la



menestra, con las verduras servidas al dente y cocidas de manera independiente, así como las melosas kokobas rebozadas. De segundo disfrutamos asimismo de dos platos estrella: la merluza rellena, succulenta y fundente, y el solomillo al foie, contundente y de una calidad excepcional. Finalizamos con dos golosos y adictivos postres caseros, los chuchos y la pantxineta, disfrutando también de la acertada selección de vinos propuesta por Sonia.

El fin de semana, hay un menú especial por 25 euros + IVA con especialidades como Hongos gratinados con foie fresco, Arroz cremoso con hongos y Parmesano, Ensalada de marisco y bogavante, Txangurro al horno, Chuletillas de cordero lechal a la plancha... y por encargo Paella de marisco y bogavante, Mariscadas, Cochinito asado, Caza... una oferta variada y tentadora.

Una grata sorpresa, este modesto pero muy completo restaurante que merece las tres "E" de Exquisito, Elegante y Económico, por su superioridad frente a las tres "B" de Bueno, Bonito y Barato, aunque también las incluye.

TXARTEL TXOKO

Zirkuitu Ibilbidea 1, LASARTE-ORIA
Tf: 943 370 192. www.txarteltxoko.com



¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



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





ARATZ ERRETEGIA: EL GRAN RESTAURANTE DE BARRIO

En la última visita en la que nos acompañó, el crítico y periodista gastronómico bordelés **Jacques Ballarín** definió al Asador Aratz como "El gran restaurante de barrio". En su opinión, la reforma que han acometido en el establecimiento **los hermanos Zabaleta, Iker y Xabier**, ha dotado de más elegancia, amplitud y luminosidad al restaurante, pero no ha trastocado para nada la esencia del mismo, que se basa en una cocina cuidada al máximo con género de primera, un buen servicio y un ambiente informal, alegre y distendido aportado tanto por la afabilidad y sociabilidad de los Zabaleta como por la clientela, fija y amistosa, de toda la vida.

No podemos estar más de acuerdo con la defi-

nición de Jacques Ballarín, y es que a nosotros también nos encanta la reforma que ha sufrido este local y el hecho de que su filosofía, su duende, no ha cambiado en absoluto.

Hace unas semanas lo comprobamos al juntarnos varios periodistas y comunicadores del mundo de la gastronomía en esta gran casa de Ibaeta. Los hermanos Zabaleta nos recibieron, como siempre, con los brazos abiertos, y nos hicieron disfrutar con un alarde de la mejor gastronomía:

Comenzó el desfile con unas kokotxas de merluza (foto 1) cubiertas por un untuoso pil-pil al que tal vez sobraba una pizca de ajo pero que no trastocaba apenas la melosidad y el potente sabor de

las mismas. A continuación hizo su entrada un succulento plato de pasta salteada (foto 2) con almejas, pulpo y unas aparentes gulas... hasta que nos percatamos de que las mismas tenían ojos y espina dorsal. Todo un detallazo por parte de los Zabaleta que nos permitieron disfrutar de un placer tan difícilmente accesible para los modestos periodistas que somos. Poco faltó para que a alguno/a le saltaran las lágrimas...

Seguimos con dos platos aportados por **Iván Rodríguez** y **Luis González**, cocineros de la sidrería asturiana **Casa Trabanco** de Asturias que se encontraban en aquellos días de visita en Aratz. El dúo astur nos hizo disfrutar de lo lindo con unas impre-



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



sionantes cebollas rellenas de bacalao y unas no menos exquisitas fabes también servidas con bacalao, dos platos exquisitos y originales, que fueron regados con su rica sidra servida, además, a la manera asturiana (ver fotografía). Sencillamente espectacular.

La casquería también ocupó su lugar en el festín en la forma de unos melosísimos callos de buey de Oñati (foto 3). Un plato de cuchara del que no quedó ni la sombra.

Siguió un clásico de Aratz: la tradicional buleta a la parrilla, pero en esta ocasión, en lugar de la carne habitual nos fue servida carne de la raza Cachena de Asturias, otro delirio de sabor y savoir-faire parrillero.

El festín concluyó con una succulenta perdiz guisada y torrija con helado de turrón, no sin que antes Xabier Zabaleta pasara por la bien surtida bodega de Aratz para hacernos gozar con dos tesoros enológicos de la misma que entraron mejor que el más fino de los licores.

En suma, un disfrute en todos los sentidos el que vivimos en Aratz "inaugurando" sus nuevas instalaciones y comprobando que a nivel gastronómico sigue siendo una referencia incuestionable que, nos atrevemos a decir, mejora día a día.

Febrero es un momento ideal para acudir a Aratz, con-

> HUEVAS DE BESUGO CON CREMA DE HONGOS, PASTA CHINA Y VINAGRETA DE HUEVAS DE LUMPO



Ingredientes

Huevas de besugo; Maizena; aceite de oliva virgen extra; pasta china; chalota; ajo; mantequilla; whisky, nata; sal; pimienta blanca; vinagre de Módena; limón; perejil; sal; huevas de mujol

Elaboración

Para la crema de hongos: Picamos muy finamente la chalota y el ajo y los pochamos en aceite de oliva y mantequilla. Añadimos un poco de whisky y las flambeamos. Añadimos un chorro de nata, sal y pimienta blanca y dejamos que reduzca hasta obtener una crema untuosa.

Para la vinagreta de lumpo: Mezclamos en un bol vinagre de Módena de calidad, aceite de oliva virgen extra, un poco de limón, perejil y sal y emulsionamos bien la mezcla.

templar las mejoras que ha aportado su reforma y disfrutar de algunos de sus últimos platos, como las Huevas de besugo que ilustran nues-

Iker Zabaleta

ARATZ ERRETEGIA
Igara Bidea, 15
Ibaeta (DONOSTIA)
Tf: 943 21 92 04



Añadimos las huevas de lumpo, rojas y negras, y volvemos a mezclar todo.

Final y presentación: Pasamos las huevas de besugo por maizena y las freímos intentando que queden crujientes por fuera pero jugosas por dentro.

Freímos la pasta china en aceite. Colocamos en la base del plato la crema de hongos, sobre ella disponemos la pasta china frita, añadimos las huevas de besugo fritas y las regamos con la vinagreta de lumpo.

tra portada y receta y que ahora están de temporada, o el monumental Tataki de atún rojo que ocupa la foto nº 4 de este artículo.



>> 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, Confeiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...



LA TRANSFORMACIÓN DE BILBAO: RECETA DE ÉXITO

Pocos lugares en el mundo viven y disfrutan con tanto orgullo de su gastronomía como en Euskadi. Bilbao es un magnífico ejemplo de esta pasión por lo propio, por unas recetas, que en algunos casos son centenarias, y en otros, producto de la innovación de sus grandes chefs del momento.

La historia de Bilbao es una historia de transformación, de reconversión como ciudad, la historia de su gastronomía también. Una trayectoria de siglos de reinención para mejorar, respetando y protegiendo nuestro carácter. Esto mismo podríamos aplicarlo, cómo no, a la evolución y mantenimiento de nuestras recetas más tradicionales y la creación de sabores y experiencias culinarias de vanguardia.

Las calles de Bilbao encierran sorpresas urbanísticas. Su Casco Viejo convive con Abandoibarra, un auténtico museo al aire libre de la arquitectura del siglo XXI. Pero estas sorpresas también aguardan al busca-



dor de placeres gastronómicos. Las barras de pintxos conviven con los restaurantes de autor, los asadores con las pastelerías, el pil-pil con las esferificaciones, el merengue de una Carolina con las deconstrucciones de recetas.

Nuestros visitantes descubren objetos culinarios únicos e irrepetibles en el ámbito de la cocina vasca de siempre, en la punta de lanza de la creación gastronómica o en sus dulces de toda la vida. Ser de Bilbao es apreciar la buena mesa, valorar lo propio, integrar lo ajeno, reunirse con amigos y familia para celebrar cualquier ocasión. El valor del trabajo y la alegría del ocio son señas de identidad bilbaínas y forman parte de nuestra forma de pensar y sentir. Nuestra cocina es así, honesta, trabajada, alegre y abierta a la fusión, a la creatividad y al futuro.

Euskadi es sinónimo de amor por sus tradiciones y de capacidad de innovar. Más de un millón de visitantes al año comprueban esta realidad a través de los fogones de Bilbao.



BASQUE FEST UN CONCEPTO ÚNICO

DEL 13 AL 16 DE ABRIL DE 2017
EN LA CAPITAL VIZCAÍNA

Bilbao descubre una nueva forma de sentir y vivir la Semana Santa a través de Basque Fest, un acontecimiento único e internacional que representa el compromiso de Bilbao con la cultura vasca como expresión de tradición y vanguardia. En definitiva, una cita con la cultura vasca en su sentido más amplio.

Conciertos, exposiciones, teatro de calle, animación infantil, artesanía, moda, pala, pelota, remo, herri kirolak y una infinidad de propuestas gastronómicas constituyen la agenda de Basque Fest, que este año se celebrará del 13 al 16 de abril.

El festival tiene presencia en toda la ciudad, con actividades en Azkuna Zentroa, Mercado de la Ribera, Plaza Nueva, Casco Viejo, Arenal, Museos, la Ría y el Frontón de Bizkaia.

Merece una mención especial Basque Fest Gourmet, una experiencia sensorial en la que participan algunos de los mejores establecimientos hosteleros de la ciudad con productos autóctonos y sabores de siempre.

Para más información:

www.bilbaoturismo.net
www.basquefest.com

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN BILBAO

EMPRESAS ADHERIDAS AL CLUB DE PRODUCTO EUSKADI GASTRONOMIKA:

- Restaurante Lasa** www.restaurantelasa.net
- Restaurante Nerua** www.neruaguggenheimbilbao.com
- Restaurante Sukalde** www.sukalde.com
- Bistró Guggenheim Bilbao** www.bistroguggenheimbilbao.com
- Larruz Bilbao Restaurante** www.larruzbilbao.com
- Bar Guggenheim** www.bistroguggenheimbilbao.com
- Cafetería Domine-Le Café Metropole** www.hoteldomine.com
- Café Iruña** www.cafeirunabilbao.net
- Café La Granja** www.cafelagranja.net
- Bar El huevo frito** www.elhuevofrito.com
- Bar El huevo berria** www.elhuevoberria.com
- Bar Zintzoa** (Licenciado Poza 24)
- Iruña Catering** www.grupoiruna.net
- Pastelería Martina de Zuricalday**
www.martinazuricalday.com
- La catedral de la cerveza** www.lacatedraldelacerveza.com
- Hotel Silken Domine** www.hoteldomine.com

OFICINAS DE TURISMO:

• PLAZA CIRCULAR, 1

Tel: 944 795 760

Abierto todos los días del año

Lunes a Domingo : 9:00- 21:00

Email: informacion@bilbaoturismo.bilbao.net

• ALAMEDA MAZARREDO, 66 (Guggenheim)

Horario:

De Lunes a sábados: 10:00-19:00

Domingos y festivos: 10:00-15:00

Verano (julio y agosto): Lunes a domingo: 10:00-19:00

VISITAS GUIADAS A PIE CASCO VIEJO Y ENSANCHE:

Descubre Bilbao y sus costumbres en compañía de guías profesionales a través de dos representativos itinerarios: Casco Viejo y Ensanche-Abandoibarra.

Información: 94 479 57 60.

Se recomienda hacer reserva previa

Precio: 4,50 € por persona y por visita

Niños menores de 7 años: Gratuito

Duración de cada visita: 90 minutos.

Idiomas: la visita podrá ser hasta en tres idiomas simultáneamente (Castellano - Euskera - Inglés)

RODERO: REYNO DE SABOR

Fue en Iruñea-Pamplona donde vivimos el más destacable de los alar-des gastronómicos con los que concluimos el 2016. La cita fue el 27 de diciembre en Rodero, sin duda, actualmente, el mejor restaurante de la

capital del Viejo Reyno, un establecimiento poseedor de una estrella Michelin con un nivel culinario de dos. De hecho, este año era uno de los que sonaba en las quinielas para la segunda estrella...

De hecho, hasta la propia guía francesa había dado a entender de esa manera críptica que la caracteriza que tal vez... pero no es. Koldo sigue con su estrellita entre la decepción y el alivio, ese sentimiento que se apodera de los cocineros cuando ven que pueden pasar de la comodidad de una estrella a esa especie de tierra de nadie que supone la segunda a no ser que ésta conlleva, cuanto antes, la concesión de una tercera.

Espectacular menú degustación

Pero centrámonos, como dicen que hacen para luego no hacerlo los inspectores de la mencionada guía, en el plato. En su contenido y no en su continente. El desfile comenzó con un granizado de apio y lima que supuso un brutal arranque con una combinación de sabores totalmente rompedora, que nos recordaba a especias orientales, curry... sin tener nada de ello, sólo apio y lima. Es un inicio que deja claro el juego de Koldo Rodero: sorprender por la boca, el sabor, las sensaciones palatales. En la cocina de este pamplonica con corazón tolosarra hay poco fuego de artificio y mucha maestría culinaria, poco trampantojo y mucho fundamento. **Koldo juega con los sabores, las texturas, incluso con las temperaturas, para ofrecer un concierto de gustos y aromas,** una cocina que sería

muy divertido (de hecho creemos que ya lo ha hecho) disfrutar con los ojos cerrados.

El buñuelo de queso con miel de romero y rosas, de apariencia consistente pero suave y etéreo en boca, los fríos y persistentes cacahuetses de foie y las igualmente persistentes y succulentas tostas de paté de becada no hacen sino reafirmarnos en lo dicho con el primero de los cuatro entranes: sabor, sabor, sabor !!!

Técnica y sabor

Pasamos a los platos propiamente dichos con el Cocktail de erizo de mar y foie, otro plato en el que Koldo juega con el frío, llenándonos la boca de sabor con una sorprendente crema de txangurro prácticamente líquida, y con otro plato de reminiscencias marineras, una Ostra Gillardeau con parmentier de borraja sabrosa y equilibrada,

acompañada de un caldo dashi de hongos que la complementa a la perfección.

Al igual que la ostra es un icono de la cocina de Koldo Rodero, tampoco podía faltar el cardo rojo, la verdura dignificada por este chef que no ha sido adoptada en serio por ningún otro a pesar de las posibilidades que ofrece y las maravillas que nuestro anfitrión elabora con ella. En nuestro caso nos es servido crudo, acompañado de una suave nieve de trufa blanca y un potente aceite de ajos. Koldo nos explica que cuando mejor está el cardo es en la época de las nevadas, momento que el chef ha tratado de representar con la nieve de trufa. Poesía en el plato.

Tras un producto navarro por los cuatro costados como el cardo, no podía faltar otro compatriota como es la trucha de Yesa, marinada en este caso con emulsión de jamón y piel crujiente. El pescado de río es aquí llevado a la excelencia y servido "al dente" con una textura alejada de la carne blanda y húmeda que habitualmente ofrece en los bares y mendereros al uso. Pasamos a otro de los iconos de Koldo Rodero, su popular tortilla de patata y trufa servida en cubo. Melosa, sabrosa, jugosa... podríamos comer nos un bocadillo entero y no cansamos. El desfile de maravillas



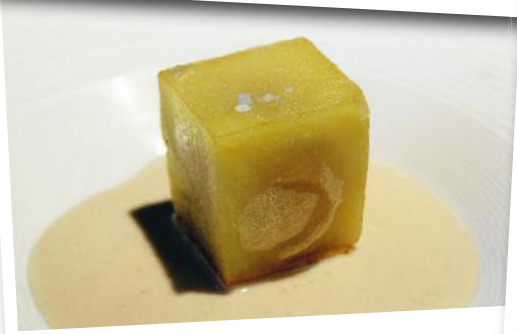




Tostas de paté de becada



Ostra Gillaudeau con parmentier de borraja y dashi de hongos



Tortilla de patata y trufa



Morrillo de atún a la parrilla con tapioca marinera y alcachofas

siguió con un suave y fino Meloso de bacalao con néctar de pimientos asados y ajo negro, un Cardo blanco con berberechos acompañado de un perfecto y sápidio oil-pil de albahaca fresca elaborado con tripas de bacalao, un contundente caldo de alubias rojas con anguila ahumada, txungur (codillo de cerdo) y xaxus de morcilla al que no encontramos por ninguna parte la anguila pero nos encanta, y un Morrillo de atún a la parrilla con tapioca marinera y alcachofas servido en un punto de cocción sencillamente perfecto.

Avistando el final de la interminable lista de platos, pasamos a degustar los correspondientes al pescado y la carne previos al postre de todo menú que se precie. El pescado es cubierto por el plato "Viaje a Getaria", consistente en una porción de txixarro cocinado a 55 grados y servido en un punto casi crudo rodeado de un fino velo. La carne, por su parte, consiste en Liebre Royal con bombón de foie y matices de cacao, café y miel, tal vez el plato más convencional del menú, aunque no por ello menos sabroso.

No contento con lo demostrado,

Koldo Rodero todavía guarda fuerzas y talento para "torturamos" con tres postres: un Mojito Rodero, con limón, yuzu y ron, un Chocolate con frutos de otoño, membrillo fresco y romero, y unas Lascas de Camembertiz con gamacha. Además, el postre se acompaña de unas "mignardises", también elaboradas por Koldo, que comprenden una gominola de vino tinto, un bombón de yogur y un mini-roscón de Reyes con su agua de azahar y todo.

Restaurante familiar

Lo dicho, un brutal alarde de saberes y sabores el que pudimos gozar estas pasadas Navidades en este templo de la buena cocina que es el Rodero, un restaurante en el que el genial cocinero local confía la sala a sus hermanas, **Verónica y Goretti** y a su madre, **Resu Armentariz Peñagarikano**, natural de Berrobi. Y es que el Rodero, como tantos grandes restaurantes, es un **restaurante familiar inaugurado en 1975 por el padre de Koldo, Luis Rodero**, un gran cocinero clásico con gran influencia francesa que llegó incluso a jugar en su día en el terreno de la Nueva Cocina Vasca aunque por circunstancias no profundizó ni terminó por entrar en dicho movimiento. De hecho, Koldo inicialmente, como pasa tantas veces en las sagas familiares, no tenía la menor intención de seguir los pasos





Cardo rojo en ensalada
con nieve de trufa



Trucha de Yesa marinada con
emulsión de jamón y piel crujiente



Liebre Royal, bombón de foie
y matices de cacao, café y miel



Chocolate con frutos de otoño,
membrillo fresco y romero

de su padre, nacido en Milagro y poseedor de un amplio bagaje adquirido tras recorrer una gran cantidad de fogones en Barcelona, Donostia, Iruña... antes de abrir su propio restaurante. Koldo lo que quería, tras acabar el COU, era ser profesor de Judo, pero la inercia del negocio familiar hizo que al final se quedara en la casa familiar, donde empezó pelando ajos a los 19 años y le fue cogiendo el tranquillo a la cosa. Recuerda Koldo como se enamoró de los libros de **Gorrotategi** y cómo empezó a jugar con los postres quedándose al pie del cañón hasta la 1, las 2... Finalmente, tras el fallecimiento de su padre, Koldo tuvo que hacerse con la jefatura del restaurante siendo muy joven y con muy poca experiencia. Como él admite, "me cargué la clientela de mi padre", pero en contrapartida empezaron a acudir a Rodero los Popes de la crítica gastronómica del momento: **Rafael García Santos, Mikel Corcuera, Pepe Barrena, Peio García Amiano...** y el Rodero se convirtió en una referencia que lo hizo merecedor de su primera, y hasta la fecha única, estrella Michelin.



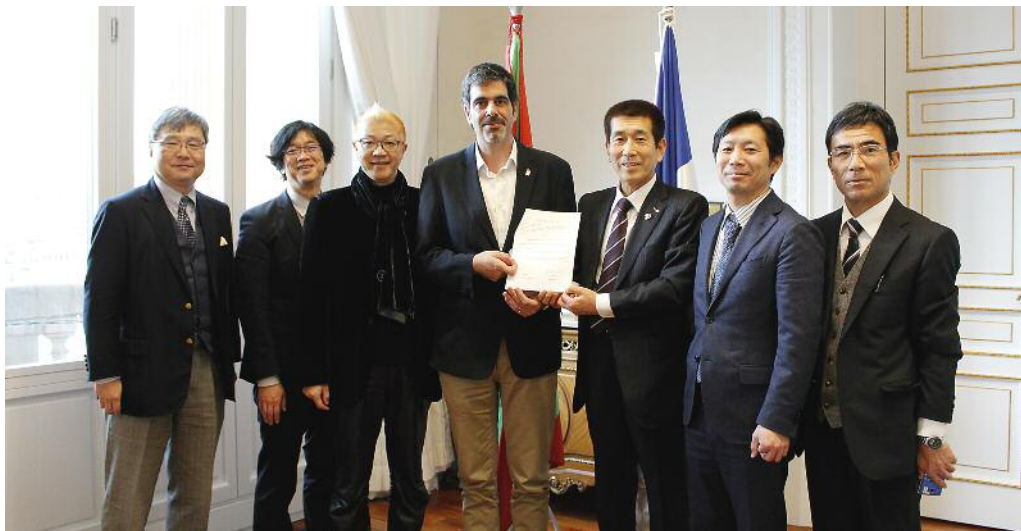
Rodero hoy

A día de hoy, Koldo Rodero dirige un equipo de 5 personas que se rige por normas muy democráticas. "En Rodero todos somos jefes de cocina, jefes de partida y ayudantes. Ha pasado mucha gente por esta cocina y creo que todos guardan un buen recuerdo" nos comenta este chef nacido en Tolosa en 1963 y que sitúa en la capital del Oria su identidad culinaria. "Siempre hemos veraneado en Gipuzkoa y nuestra madre, de Berrobi, nos dio un gran paladar. De crío nunca iba al monte los domingos, siempre de restaurante... con decirte que el nacimiento de mi hermano pequeño, losu, me tocó comiendo en **Arzak**..."

Quien quiera disfrutar de la buena mano de este gran cocinero no tiene más que acercarse a Iruña y elegir entre el "**Menú para gustar**" (60 euros, IVA y bebida incluido) o el "**Menú para degustar**" (76,50 euros, bebida aparte). Se trata de una de las mejores relaciones calidad-precio que encontrarán en muchos kilómetros a la redonda, no lo duden.

RESTAURANTE RODERO

Emilio Arrieta, 3. Iruña - Pamplona
Tf. 948 22 80 35 - www.restauranterodero.com



DONOSTIA Y SU GASTRONOMÍA INSPIRAN A JAPÓN

El pasado viernes 13, tuvimos la suerte de acudir como testigos privilegiados a una jornada que ha pasado totalmente desapercibida para los medios de comunicación pero que, en nuestra opinión, puede tener una gran importancia para Donostia, además de mostrar claramente lo eficaces que son los japoneses a la hora de tejer relaciones. El "proceso" se inició cuando hace unos meses recibimos una llamada de nuestro amigo **Itaru Ishii**, miembro del Consejo Asesor para la Promoción del Turismo en Japón, persona de gran influencia en el Gobierno del país del sol naciente. Nuestro amigo nos trasladó que Taki, una ciudad de Japón con gran importancia en lo relativo a la gastronomía, quería entablar lazos de amistad con Donostia y estaban planeando desplazarse a nuestra capital. Querían reunirse con el alcalde **Eneko Goia**, con la Escuela Irizar con quien Itaru guarda relación como fruto de anteriores viajes a Donostia y con **Juan Mari y**

Elena Arzak. Nos encargamos inmediatamente de coordinar las visitas y poner a los nipones en contacto con los agentes mencionados, y en menos de dos meses una delegación japonesa visitaba la bella Easo en una visita relámpago de 24 horas.

No era una delegación cualquiera. En ella se encontraba, además del mencionado consejero del Gobierno japonés, el alcalde de la ciudad de Taki, **Yukio Kubo**, algunos de sus consejeros, y **Hironobu Tsujiguchi**, un reconocido repostero. Tras visitar la Escuela Irizar, Eneko Goia recibió a la delegación. A lo largo de una cordial visita de una hora, el alcalde donostiarra se comprometió en estrechar los lazos de colaboración con la ciudad de Taki, en la que se está preparando un gran proyecto directamente relacionado con la gastronomía en el que se prevé la construcción de un gran complejo con escuelas de cocina, hoteles y restaurantes. Hay



que tener en cuenta, además, que la **prefectura de Taki recibe anualmente alrededor de 10 millones de turistas**, y uno de los objetivos del acuerdo de colaboración contempla la promoción recíproca de ambas ciudades, algo que, si se lleva a cabo como es debido, **resultará altamente beneficioso para Donostia, pues bien es sabido que el turismo japonés es uno de los más codiciados por las ciudades centradas en la gastronomía y el turismo de calidad**. Eneko Goia actuó de una manera cordial y abierta y no tuvo ningún empacho, a pesar de no estar obligado a ello, en firmar directamente el acuerdo propuesto por la delegación japonesa. Un simple gesto que arrancó las alabanzas y aplausos de los 6 japoneses presentes en el Ayuntamiento y que puede resultar altamente beneficioso para el turismo local si a partir de ahora se siguen haciendo bien las cosas.

La delegación japonesa se trasladó, acto seguido, al restaurante Arzak, en el que antes de pasar a comer pudieron reunirse con Juan Mari y Elena. Los japoneses encontraron, por parte de los emblemáticos restauradores, la misma disposición a colaborar en cualquier proyecto que encontraron en el Ayuntamiento. La satisfacción de los representantes de Taki no podía ser mayor a la hora de concluir su apresurado viaje.

Siendo como somos siempre críticos con operaciones ostentosas y caras como la ya enterrada capitalidad cultural donostiarra, no podemos sino asombrarnos ante la eficacia japonesa. Sin alardes mediáticos, discretamente y gastando en lo esencial, la delegación que nos visitó cerró en 24 horas un acuerdo de colaboración con una de las más importantes ciudades gastronómicas del mundo y con su restaurante más emblemático. Ignoramos a cuánto puede ascender el presupuesto del traslado en avión de 6 personas de Taki a Donostia, la pemociónación de una noche en el hotel Londres y una comida en Arzak, pero apostamos a que mucho menos que, por poner un ejemplo, el lamentable acto de inauguración de Donostia 2016. Sin embargo, los beneficios para la ciudad que ha promovido la operación serán bastante mayores que los que originó aquel olvidado acto.

Eso sí, Donostia saldrá también beneficiada de la discreta visita del 13 de enero e, insistimos, en gran parte debido al acertado comportamiento de Eneko Goia que actuó, de manera sobria y sin alardes mediáticos, como un buen embajador de Donostia.



Algunos momentos de la visita de la Delegación Japonesa a Donostia. En la página anterior, recepción en el Ayuntamiento de Donostia. Sobre estas líneas, visita a los bares Azkena (Mercado de La Bretxa) y Bergara (Gros). Bajo estas líneas: visita al restaurante Arzak





ENEKO ATXA INAUGURÓ LA TEMPORADA DEL TXOTX

"Elegante, tánica, muy aromática y con cuerpo", así definió el pasado 11 de enero **Joxe Angel Goñi**, portavoz de los sidrerros de Gipuzkoa, a la sidra que a partir de ese día puede ser degustada en las diferentes sidrerías de la provincia.

Astigarraga fue, una vez más, el escenario en el que tuvo lugar el "**Sagardo Berriaren Eguna**", la jornada que tradicionalmente marca el pistoletazo de salida de la temporada del "Txotx". Como todos los años, una cara conocida se encargó de degustar el primer vaso de sidra y pronunciar las palabras "mágicas" que dan inicio a la temporada: "**Hau da gure sagardo berria !**". Este año la responsabilidad recayó en el cocinero vizcaíno **Eneko Atxa**, propietario y chef del restaurante Azurmendi de Larrabetzu y poseedor de tres estrellas Michelin. Eneko no redundó, como suelen hacer habitualmente los invitados a este acto, en su relación personal con la sidra, sino que puso en valor las historias familiares y personales y el trabajo y el esfuerzo que hay

detrás de cada botella de sidra y cada sidrería. "Tenemos que valorar ese esfuerzo, ese trabajo. Se trata de un valor intangible que se encuentra en cada sorbo de sidra" afirmó, acertadamente, el joven sukaldari.

Eneko compareció ante los medios y los numerosos invitados en la Casa de la Cultura de Astigarraga, arropado por los productores de sidra locales y diferentes representantes institucionales como **Bittor Oroz**, **Alfredo Retortillo**, **Denis Itxaso** y **Ainhoa Aizpuru**. En la mesa estaban también presentes el portavoz de los productores de sidra y propietario de la sidrería Gurutzeta **Joxe Angel Goñi** y la teniente de alcalde de Astigarraga, **Zorione Etxezarraga**, que hizo entrega a Eneko de un plato conmemorativo.

El "Sagardo Berriaren Eguna" se inició así, con su acto más institucional, cargado de mensajes positivos, no sólo en relación a la calidad de la sidra obtenida este año, sino relativos a la reciente presentación de la





Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que ha conseguido lo que hace unos pocos años parecía imposible: que todos los sidrerros del País Vasco remaran en la misma dirección. Sin duda, una gran noticia.

Tras los discursos, más bien monocordes, de políticos y productores, Eneko Atxa fue conducido al exterior de la Casa de Cultura, donde se encuentran las instalaciones de Sagardoetxea, en cuyos jardines el joven cocinero realizó la plantación simbólica de un manzano, acompañado de los bertsoes de **Jon Maia y Amets Arzalluz**.

Los asistentes a la larga jornada tuvieron entonces ocasión de acudir brevemente a los bares de la villa, donde a lo largo del día los hosteleros instalan kupelas de sidra en el exterior de los locales, invitando a los clientes a sidra y pintxos.

A continuación, todos los participantes en el "Sagardo Berriaren Eguna" se trasladaron a la **Sidrería Zapiain**, donde tras ser agasajado con la plástica y colorista "Sagar Dantza", Eneko Atxa procedió a degustar la primera sidra de temporada. A partir de ese momento, el numeroso público asistente tuvo acceso a las diferentes kupelas de sidra y disfrutó de un generoso menú de sidrería

Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2017, que fue amenizada por los bertsoes de Jon Maia y Amets Arzalluz, y que contó por cuarto año consecutivo con la interpretación de la "Sagar Dantza", baile que está convirtiéndose en toda una tradición asociada a este día.

servido por el equipo de Zapiain. Tras un aperitivo consistente en sendos pintxos de chorizo y morcilla de Orio, la comida consistió, como no podía ser de otra forma, en tortilla de bacalao (la emblemática tortilla redonda de Zapiain, jugosa y succulenta a más no poder), un exquisito bacalao frito con pimientos verdes y rojos, un correcto chuletón a la parrilla, queso, membrillo y nueces. El buen ambiente se prolongó hasta el anochecer.

Las kupelas ya están abiertas y las sidrerías y los 14 millones de litros de sidra producidos esta temporada esperan, como todos los años, a los miles de visitantes que abarrotarán diariamente sus dependencias. ¿Os lo vais a perder ??

Más información: <http://www.sagardoarenlurraldea.com>

PINTXOS DE LEYENDA: UN NUEVO PREMIO GOURMAND PARA LOS PINTXOS DONOSTIARRAS



El pasado mes de julio nos hicimos eco en esta misma revista de la publicación y presentación del libro **"Pintxos de Leyenda de Donostia"**, un extenso volumen ideado y escrito por nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, publicado por Txartalo, brazo de la editorial Elkar. "Pintxos de Leyenda" es un libro que recoge, en cinco capítulos y 25 bares, la historia viva del pintxo donostiarra haciendo hincapié en los establecimientos que representan la evolución de la cocina en miniatura donostiarra y que, además, no han cambiado de manos desde su apertura, suponiendo algunos de ellos como el **Tiburcio, Paco Bueno, Casa Vallés, La Espiga o Ezkurra**, auténticas muestras de la más viva, muy viva, arqueología gastronómica donostiarra.

Pues bien, el 2016 no pudo terminar con una mejor noticia para el mencionado periodista, pues el 25 de diciembre, día de Navidad, el director de los Premios Gourmand, **Edouard Cointreau**, le comunicó personalmente que "Pintxos de Leyenda" había sido seleccionado por el jurado de los **Gourmand Awards 2016** como **Mejor libro de España en la categoría "Special Award"**. Los premios Gourmand son considerados en todo el mundo como los "Oscars" de los libros de gastronomía y los editores culinarios suspiran por que sus libros sean elegidos por los mismos, ya que ello aumenta el prestigio de los volúmenes... y sus ventas. En el caso de Azpeitia, el veterano periodista gastronómico que también ejerce como profesor de Gastronomía Vasca en el Basque Culinary Center, no puede estar más satisfecho ya que hace dos años su libro "La Senda del Pintxo", elaborado al alimón con su socio, el fotógrafo **Ritxar Tolosa**, fue elegido como **mejor libro del Estado** y **segundo mejor libro del Mundo** en la categoría "Culinary Travel" de los sonados premios.

Resulta paradójico que este premio llegue al final de un año, 2016, que ha resultado muy negativo para el pintxo donostiarra. El aumento del turismo en la capital guipuzcoana ha traído consigo una afluencia de grupos inversores que se están haciendo, poco a poco, con interesantes bares de la ciudad que cierran por finalización de contrato, agotamiento o jubilación, principalmente de la Parte Vieja donostiarra, implantando en ellos un modelo de negocio en el que impera la vulgaridad, los pintxos convencionales de calidad discutible, los altos precios y el plato ofrecido sin mediación,



directamente, al morro del cliente que se acerque a la barra, sea éste turista o local. Esta tendencia imparable está propiciando que muchos donostiarros hayan empezado a evitar la Parte Vieja en sus rondas gastronómicas. Josema Azpeitia, precisamente, ha criticado duramente esta práctica recientemente mediante un post publicado el 21 de diciembre en su muro de Facebook bajo el nombre "S.O.S. Parte Vieja" que ha sido compartido y comentado masivamente creando un efecto dominó que ha llegado hasta las más altas esferas de la hostelería donostiarra que tarde o temprano se van a ver obligadas a tomar cartas en un asunto que puede afectar a la imagen turística y gastronómica de calidad de la Bella Easo.

Las dos obras comentadas de Azpeitia, tanto "La Senda del Pintxo" como "Pintxos de leyenda" ahondan, precisamente, en la necesidad de defender una gastronomía en miniatura de calidad, huyendo del plato y la vulgaridad. Ambos volúmenes son, además de dos libros con miga teórica y gran cantidad de recetas, dos buenas guías para internarse con todas las garantías en el cada vez más engañoso mundo de los pintxos de nuestra ciudad.

Sea como sea, con éste ya es el **tercer premio Gourmand** (dos prime-



ros premios estatales y un Segundo internacional) que **Azpeitia ha conseguido para los pintxos donostiarros**. El libro "Pintxos de Leyenda" compete ahora, al igual que su antecesor, con los volúmenes de otros países, en la final internacional cuyos premios serán proclamados y repartidos en la ciudad de **Yantai (China)** el próximo 28 de mayo.

En 2015, el Gobierno Vasco, por medio de la agencia Basquetour y el programa **Euskadi Gastronomika**, colaboró para que Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa pudieran estar en Yantai defendiendo su candidatura, hecho que sin duda facilitó la consecución del segundo puesto en el palmarés mundial. No estaría de más que las instituciones, y no hablo necesariamente del Gobierno Vasco sino de entes más próximos como la Diputación foral de Gipuzkoa o el Ayuntamiento donostiarra, valoraran como es debido el esfuerzo que este gastrónomo guipuzcoano

está realizando por potenciar los pintxos de calidad de nuestra ciudad y se dignaran a colaborar, tras los muchos despilfarros y desaciertos de 2016, en la discreta pero efectiva labor de este periodista para que en mayo en China nuestros pintxos puedan acceder al altavoz internacional de los Premios Gourmand.



Algunos de los bocados recogidos en el libro "Pintxos de Leyenda" retratados por el certero ojo de **José López**, de Diaporama Estudio Foto. De izquierda a derecha: Gilda (Casa Vallés), Taco de bonito a la vinagreta (Casa Tiburcio) y "Bob Limón" (Bar Zeruko)



FICOPA ACOGERÁ LA II TXINGUDI BEER WEEK

Del **27 de febrero al 5 de marzo** tendrá lugar en la comarca del Bidasoa la **2ª Edición de la Txingudi Beer Week**, un evento cervicero de primer orden que durará toda la semana y que culminará con una gran **Feria de la Cerveza** en FICOPA durante todo el fin de semana, concretamente el **sábado 4 y el domingo 5 de marzo**.

Importante Feria en FICOPA

Dicha feria va a ser el mayor y más interesante encuentro de productores y amantes de la cerveza artesana celebrado hasta la fecha en Gipuzkoa. Juntará a más de 25 cerveceras, locales, nacionales e internacionales que acudirán con su mejor género, contará con talleres, eventos, juegos para niños (hinchables), actuaciones de DJs... además de todas las medidas necesarias de seguridad, ambulancia, vigilancia, etc... a lo largo de toda la feria. Y para acompañar la cerveza, contará con la presencia de 8 Food Trucks que ofrecerán diferentes tipos de comida informal a lo largo de toda la jornada.

La entrada a FICOPA costará 5 euros con el vaso oficial de la feria y se sortearán lotes de cerveza entre los asistentes. Y se dará también la opción de acceder a la feria sin el vaso por 2 euros.

Los horarios de la feria serán los siguientes:

- Sábado de 11:00 a 0:00
- Domingo de 11:00 a 21:00

Son ya varios los productores de cerveza artesana que han confirmado ya su asistencia a la Txingudi Beer Week. De momento, las cerveceras confirmadas que contarán con stand en la Feria son: Bidasoa Basque Brewery, Mala Gissona, Basqueland Brewing Project, Laugar, Naparbie, Gross, ZarautzBeer, Sesma Brewing, Drunken Bros, Falken, Brew & Roll, Biribil Brewing, Garagart, Bobs Beer, La Quince, Guineu, La Pirata, Populus, Arriaca y Littel Bichos. Asimismo, acudirán 4 cerveceras internacionales invitadas: Moor (Inglaterra), De Molen (Holanda), Tempest (Escocia), Free Lions (Italia) y una quinta por confirmar, además las que se sumen a lo largo del mes que falta para la fecha.



Son igualmente muchas las empresas y personas que están trabajando para que la Txingudi Beer Week sea un éxito. Como organizadores, figuran las cerveceras Bidassoa Basque Brewery y Mala Gissona, los bares Boulevard y Estebenea (ambos de Irun) y el propio FICOPA. Y como colaboradores encontramos casas como Localbier, Zapiain Distribución, IRC Distribución, Beerbao Quality Beers y Comercial Sobrinos de Amador Aldama.

Otras actividades

Respecto a las actividades que se celebrarán a lo largo de toda la semana, aunque todavía no está del todo terminado el programa, podemos adelantar que se realizarán varios eventos por toda la provincia, que tendrán especial intensidad en la zona de Txingudi, donde todos los días habrá gran cantidad de locales que ofrecerán pinto + cerveza artesana todos los días. Y el Viernes 3, como antesala de la feria que comenzará al día siguiente, tendrá lugar un potoeo popular por la zona de San Juan y Moscú con los cerveceros que acudirán a la feria.

Se puede adelantar también que a lo largo de la semana habrá diferentes actividades en todos estos establecimientos especializados en cerveza:

- Irun:** Aia, Sanwico, Kabigorri, Orrua, The Bohemian, Estebenea, Boulevard, Tap Room de Bidassoa Basque Brewery y alguno más por confirmar
- Hondarribia:** Basque, Etxeberria, Kai Zahar, Sebastian y alguno más por confirmar
- Donosti:** Bar Desy, Pub Drop, Mala Gissona Beer House y alguno mas por confirmar
- Eibar:** EzDok
- Beasain:** Irizar Etxea

Se puede seguir la programación actualizada de la Feria y la Semana en redes sociales:

- Facebook:** txingudi beer week
 - Twitter:** txingudibw
 - Instagram:** txingudibw
- Y también en la web:
www.txingudibeerweek.com

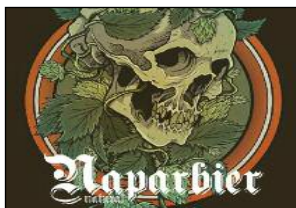
Página anterior:

Arriba: Instalaciones de Ficoba, donde tendrá lugar el acto más importante de la II Txingudi Beer Week: la Feria que se celebrará el fin de semana del 4 y 5 de marzo.

Abajo: Logotipos de los organizadores de la Txingudi Beer Week.

En este página:

Logotipo oficial de la Txingudi Beer Week y logos de tan solo algunas de las cerveceras que acudirán a la misma.





LITEO LEIBAR: TODO POR LA BIRRA

La de Liteo Leibar es una cara muy conocida en el mundo de la hostelería guipuzcoana. No en vano este donostiarra del que no hay que mencionar el apellido para hablar de él entró, con la tierna edad de 14 años, en la distribuidora de su tío, **Amador Aldama**, que entonces llevaba conservas y vinos. A pesar de que la empresa siempre ha sido de pequeño tamaño, adquirió una cierta notoriedad entre 1995 y 2010 cuando llevaron en exclusiva la cerveza alemana **Warsteiner**, que durante aquellos años pegó muy fuerte en Gipuzkoa. Fue en aquel periodo, concretamente en 2003, cuando Liteo se hizo cargo de la empresa al jubilarse su tío. A partir de entonces todo vino en cadena: Warsteiner le retiró la exclusividad en 2010, Liteo pasó a llevar otra gran casa, **Veltins**, además de otras muchas cervezas de importación, y **en 2014 empezó a dedicarse a la distribución de cervezas artesanas**. "Nunca había distribuido cervezas artesanas, pero ví que empezaba a convertirse en un tema interesante, además me gustaban mucho, sobre todo tras un viaje a New York en el que pude conocer y degustar a fondo el fenómeno." Así pues, Liteo, con la ayuda y las recomendaciones de **Mikel y Antonio**, de la Cervecería Boulevard de Irun empezó a llevar

la distribución de diferentes casas artesanas. Emmpezó con Bidassoa Basque Brewery, de Irun, siguió con La Quince de Madrid, al año siguiente empezó con Mala Gissona de Olartzun... y **a día de hoy cuenta con un catálogo de más de 250 cervezas y un stock que actualiza todas las semanas**, enviando las actualizaciones a todos sus clientes, que abarcan desde personas y establecimientos donostiarra hasta clientes de Escocia, Estonia, Estados Unidos...

Liteo está encantado con el boom que está experimentando la cerveza artesana, que relaciona directamente con la mejora en el paladar de la gente y las redes sociales. "La gente de ahora prefiere calidad a cantidad. Y muchos amantes de estas cervezas están dispuestos a pagar 10-15 euros por una buena botella, igual que se hace con un vino. Eso sí, mientras en otros sectores se mira al envase, en este mundo la gente mira a lo que hay dentro. Hay que tener en cuenta que mucha gente incluso hace su propia cerveza, pero siguen consumiendo cervezas artesanas de marca. A fin de cuentas, hacer una cerveza es fácil, hacer una buena cerveza es difícil, y hacer una buena cerveza todo el tiempo es de expertos" afirma convencido.



Para ayudarle con la gestión de tantas cervezas y su comercialización, Liteo cuenta con la colaboración de **Txomin Garmendia**, zarauztarra que llevó 4 años el **Never Stop** de Reyes Católicos, primer bar donostiarra con 10 grifos de cerveza artesana. Precisamente fue con Txomin y con su gran amigo **Javier López "Batallas"** con quienes compartimos mesa en la sociedad **Mons de Inbaurondo** para elaborar este artículo. Liteo y Batallas nos ofrecieron un gran alarde culinario con Kokotxas al pil-pil, Tortilla de bacalao y Canilleras que fueron maridadas con las más variopintas cervezas artesanas, llamándonos poderosamente la atención la mexicana "Dios Mío", elaborada con chiles que le transmiten un gusto picante que maridaba especialmente bien con la comida propuesta.

La sobremesa sirvió para que Liteo, Txomin y Batallas nos pusieran al día acerca de **los establecimientos más interesantes de Gipuzkoa** para disfrutar de una buena cerveza artesana. Tome nota pues, el lector o lectora, de la selección propuesta por estos locos de la birra:

En Donostia: **Drop** (Reyes Católicos), **Akerbeltz y Etxeberria** (Parte Vieja), **Añamendi** (El Antiguo), **Desy, Mala Gissona y Robinson** (Gros), **Kaia Bikaina** (La Zuriola) y **Aldazabal** (Loiola).

En la provincia: **Boulevard y Estebenea** (Irún), **Basque y Etxeberria** (Hondarribia), **Kantoi y Sugaar** (Ordizia), **Iri-azar Etxea** (Beasain), **Motz y Berrí** (Urretxu), **Kukue** (Legazpi), **Ez dok** (Eibar), **Arrasate** (Arrasate), **Marley** (Zarauz), **El Caserio** (Hemani) y **Charlie Chaplin** (Azpeitia).

Liteo no puede estar más satisfecho ante el auge que está tomando el fenómeno de la cerveza artesana en Gipuzkoa, y subraya la aparición de casas que, en su opinión, lo están haciendo muy bien, como **Mala Gissona, Bidassoa Basque Brewery, Zarautz Beer, BBP o Gross**, que va a abrir pronto su propia fábrica en Donostia. Por supuesto, Liteo y muchas de sus cervezas estarán presentes en la **Txingudi Beer Week** del próximo mes (ver págs. 26 y 27), una buena ocasión para conocer a este carismático amante de la cerveza y sus productos.

> KOKOTXAS DE MERLUZA AL PIL-PIL



Ingredientes (4 personas)

1 kilo de kokotxas de merluza; aceite de oliva; 5-6 dientes de ajo; sal; perejil

Elaboración

Limpiar bien todas las kokotxas, quitándoles las "barbas", que reservaremos en un plato o en un cuenco, aparte.

Confitar en un cazo alto un poquito de ajo a fuego lento y dejar que el aceite se temple (que permita tocarlo con la yema de los dedos sin quemarnos). Añadir las barbas de las kokotxas y trabajarlas con movimientos circulares, tiempo y paciencia, hasta que se emulsione y se forme el pil-pil, que pasaremos a otro plato o cazo con la ayuda de un colador.

En una cazuela baja o tartera, colocar un fondo de aceite de oliva y añadir unos ajitos

Egilea / Autor:

Liteo Leibar

Comercial Sobrinos de Amador Aldama DONOSTIA Tf: 609 43 07 66



en láminas dejando que se doren. Mientras se doran, pasamos las kokotxas por sal y las vamos colocando en la tartera.

Dejar que se hagan un poquito, justo que cojan calor por dentro, e ir añadiendo poco a poco el pil-pil que hemos elaborado con sus barbas. Ir ligando la mezcla y añadiendo pil-pil, ligar y mezclar...

Una vez terminado el plato, espolvorearlo con un poco de perejil recién picado.





ASADOR CASTILLO: CASA JULIÁN, EN EL GOIERRI

A mediados del pasado año nos hicimos eco de la inauguración del Asador Castillo Matías Gorrotxategi, **abierto el pasado 21 de abril en las instalaciones del Hotel Castillo, en Olaberria**. Teníamos pendiente el acudir a este restaurante a degustar su carta, cosa que hicimos el pasado mes noviembre. Si conocemos mínimamente el devenir de la gastronomía vasca, seremos conscientes de que **al entrar en este comedor estamos pisando un lugar histórico**, el local abierto por José Castillo, el cocinero más popular de mediados del siglo XX, que tuvo el buen tino de abrir un hotel haciendo honor a su apellido al mismísimo borde de la Nacional-1. Viendo a día de hoy el paso imparable de coches y camiones, parece increíble que en su día el célebre y ocurrente cocinero tuviera la ocurrencia de colocarse en mitad de la carretera para detener a los vehículos e informarles sobre la existencia de su nuevo restaurante, pero es un hecho verídico que el bueno de Castillo lo hizo... hasta que la policía le dió un "aviso" sobre lo poco adecuado de su actitud. A día de hoy el gran chef no hubiera durado ni un minuto sobre el asfalto antes de ser arrollado. Y es que los tiempos avanzan y las circunstancias cambian...

En el caso de los Gorrotxategi, ni se les ha ocurrido la posibilidad de parar el tráfico. La fama del restaurante madre, **Casa Julián de Tolosa**, abierto en 1954 y dirigido por **Matías**

Gorrotxategi desde 1981, ya es suficiente para que los amantes de la buena mesa se enteren de su existencia. Matías y su hijo, **Xabier**, acuden con regularidad a este espacio situado, significativamente, a escasos metros de donde se hallaba el caserío Iñauti de Idiazabal, lugar de nacimiento de Matías. Estos experimentados hosteleros han formado un solvente equipo encabezado por el jefe de cocina, **Joxe Mari Olaziregi**, y el jefe de sala, **Miguel Cruz**, nieto de Alejandro Goya. Olaziregi es un veterano cocinero oiartzuarra que cuenta con una dilatada experiencia como jefe de cocina en establecimientos como el Hotel María Cristina, el restaurante Urola, la Venta de Etxalar o la sidrería Zelaia, entre otros. **Su cocina se basa, además de en la parrilla, en el producto de temporada**. La degustación comenzó con unas maravillosas **Alcachofas con foie**, justo

cocidas al dente y terminadas a la plancha, que les aporta una atractiva textura crujiente. El foie y el jamón ibérico terminan de completar un plato de 10. A continuación, nos fueron servidos unos melosos **Txipirones a la plancha**, seguidos de unos sabrosos **Hongos laminados a la plancha** acompañados de una untuosa yema de huevo y un aceite de perejil que complementaba el plato a las mil maravillas. Y antes de pasar a la txuleta, Joxe Mari Olaziregi nos hizo degustar un untuoso **Foie fresco con salsa de pasas y piñones**, todo un clásico de inspiración francesa, uno





1



2



3



4



5



6

de esos platos que a día de hoy cuesta encontrar en nuestras cartas y que este chef elaboraba en su día en Casa Urola. Una auténtica delicia que nos retrotrae a sabores pasados que hoy día estamos olvidando.

Tras los excelentes entrantes, pasamos al fuerte de la casa, **la Chuleta de viejo acompañada de los inimitables pimientos del piquillo de Casa Julián**. Aquí es donde se entiende la grandeza del asador tolosarra, que ha sabido trasladar a su sucursal el sabor y la calidad de la casa madre. Tanto los pimientos como la carne gozan de una calidad y un sabor excepcional y solo nos haría falta cerrar los ojos para sentirnos en la sede original.

Una rica Tarta de queso elaborada con Idiazabal y coulis de frutos rojos puso el broche de oro a una excelente

comida en este asador que, sin duda, merece la pena ser conocido. El Asador Castillo-Matías Gorrotxategi abre de martes a domingo los mediodías, y da cenas los viernes y sábados. No cuenta con menús y comer a la carta en sus

dependencias ronda los 40-50 euros. Cuenta con una capacidad de 60-80 personas, aunque en caso de eventos podría ofrecer hasta unos 150 cubiertos. Hay que destacar que además de sus excelentes carnes, en Castillo podemos degustar **pescados a la parrilla** como el Rape o el Cogote de merluza, siempre disponibles, así como **cualquier pescado o marisco por encargo**.

**ASADOR CASTILLO -
MATÍAS GORROTXATEGI**
Ctra. N-1, Km. 417 - OLABERRIA
(Hotel Castillo). Tf: 943 88 19 58



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

BIDEZAR TABERNA: DE PINTXOS POR ZUMARRAGA

Bidezar es, sin duda, un local de tres estrellas: **Roger, Koldo y Elisabete**. Entre los tres han conseguido que en tan solo cinco años, este bar se convierta en un lugar referencial para bikiteros, amantes de los pintxos y público en general. **Roger Hidalgo**, de Zumarraga, es el loco de los vinos. Los amantes de los buenos caldos pueden estar seguros de que aquí siempre encontrarán varias botellas interesantes, muchas disponibles por copas y convenientemente servidas. **Koldo Ruiz**, donostiarra, es quien prepara la barra, distribuye los pintxos... e incluso participa en su creación actuando de bisagra con la cocina. Entre ambos socios dirigen el bar que cuenta, como decimos, con una tercera estrella en la figura de **Elisabete Garmendia**, la cocinera goieritarra que lleva con ellos los cinco años que llevan funcionando en Zumarraga. "La primera entrevista de trabajo que hicimos para buscar cocinera fue con Elisabete, y aquí está, desde el primer día" nos comenta Koldo rememorando los inicios en Zumarraga.

Acudimos hace poco al Bidezar para conocer el pintxo ganador del premio al Pintxo más Original en el recientemente celebrado Concurso de Pintxos de Zumarraga. Se trata de "Odolki-alearen txalupa" (Txalupa de granos de morcilla). El pintxo consta de dos partes: una brocheta que incluye una bolita de morcilla rebozada, un pimiento jalapeño y una lágrima de pimiento, y por otra parte un risotto de morcilla de verdura. Primero debe comersela la brocheta de un bocado, que aporta un toque de picor justo al paladar y, a continuación, atacar al risotto que es servido sobre una txalupa de papel de bambú. Se trata de un pintxo equilibrado al que la brocheta picante aporta una gracia especial y dota de vida. Lamentablemente, una vez finalizado el concurso, el pintxo no estará disponible en el bar ya que su elaboración es muy costosa.

En cualquier caso, que nadie se lamente. La barra del Bidezar luce otros muchos encantos **todos los días a partir de las 9:30 de la mañana**. A esa hora empiezan a salir las tortillas y a partir de las 10:30 empiezan a aparecer los pintxos elaborados. "Hemos conseguido que la gente nos tenga como un bar referencial de pintxos" comenta satisfecho Koldo, "y cada vez viene más gente, algunos desde la otra punta del pueblo".

La Gilda, que se sirve en un vasito acompañada de una vinagreta, es el pintxo que más sale, tanto por su calidad como por su excelente precio (1 euro), y los que le siguen en preferencias por parte del público son la Berenjena rellena con boloñesa, tomate y jamón, el Calabacín relleno de gulas y gambas, los Montaditos de revuelto de espárrago triguero, gambas, ajito y champis, el Jamón con ibérico, pimiento, queso de cabra a la plancha y cebolla caramelizada, el Triángulo de vegetal con huevo y jamón, la Ensaladilla rusa, el Montadito de huevo frito con bacon, el Montadito de milanesa de pollo... se trata de pintxos consistentes y succulentos, que requieren de unos cuantos bocados para darles matarile, una opción genial para matar el hambre de media mañana (o media tarde) y seguir funcionando. Además, los precios de los pintxos oscilan entre 1,70 y 2,50 euros, precio nada exagerado para los tiempos que corren.

Bidezar abre todos los días. Los pintxos están disponibles todo el día salvo entre las 3 y las 5:15 de la tarde, en el que se renueva la barra. Además, cuenta con muchas más opciones como menú del día, platos combinados, bocadillos, huevos rotos... una opción muy a tener en cuenta si nos dejamos caer, cualquier día y a cualquier hora, por Zumarraga.

BIDEZAR TABERNA

Bidezar, 17. ZUMARRAGA. -Tf: 943 25 38 56



jatetxe gida

restaurantes

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



¿Hacen unos callitos ??

Nos gusta mucho el Haizpe, el pequeño bar de Intxaurreondo en el que uno se siente como en casa de la mano de **Javier Ormazabal** y **Esther Vallés**, quien fuera en su día la ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martin Berasategui**. Esther es una de esas cocineras de casta, todos los días al pie del cañón, elaborando los fondos y las salsas necesarios para sus platos caseros. Y es que **en Haizpe encontramos esos productos cada vez más difíciles de hallar en las barras** como morros, callos, oreja, sangrecilla, albóndigas, ajoarriero, crestas de gallo, carrilleras... Hace unas semanas, Esther nos llamó para que fuéramos a probar de nuevo sus riquísimos callos, ya que había decidido bajarles la cantidad de tomate y elaborarlos con una salsa más cercana a una vizcaína. Podemos afirmar que los callos del Haizpe, que ya de por sí eran ricos, han ganado, y mucho, en sabrosura y succulencia. No se queden sin probarlos !! **BAR HAIZPE**. Plaza Sagasti-Eder, 12. Intxaurreondo.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, 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 Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietta, 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 caseño y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Fritos caseros...*) 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 caseño, Tarta de queso...* **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 vejeo, 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.dolareahotel.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 Igarza. 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 cochinito confitado y patata asada, Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, (3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza) por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad de vinos y pintxos primorosamente elaborados y **la cocina permanece abierta de 9:00 a 23:00 de lunes a viernes. Carta: 35-40€ Menú del día: 18,90€ (lun-vier). Menú especial: 31€ (lun-vier). Tarjetas: Todas menos A. E. No cierra**

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA

BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras tres años en el Ostatu de Zerain. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** Pero el fuerte de Rubiorenna, es **la cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pipilí de guisante, 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 correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo 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 Ostataua**, 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, Cabrrocca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...** En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas **Rabas**. **Carta: 70-90€ 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
(CTR. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

Hace más de 12 años **Josu Mueguez** 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 bixipironitos; 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, así como las chuletas de viejo con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 ha cumplido 10 años dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Tabla de quesos del país... Carta: 50-60€ Menú sidrería: 35€ (+ IVA) Menú: 22€ 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 ANTUXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



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

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

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 Cochinito 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 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, tigrés...)**, **Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Xtipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panxineta...** **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



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

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PATXIKU-ENEA



LEZO

8º GAITZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuea.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 Patxi Kuea.** Sitio en el alto de Gaitzurizketa, 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 Patxi Kuea seleccionada por cárnica Guikar*, *besugo*, *rape de Ondarroa*, *rodaballo salvaje*, *cogote de merluza*, *las verduras en temporada*, *Pulpo a la parrilla*, *langostinos salvajes a la parrilla*, *revuelto de hongos*, *Paletilla de cerdo 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 succulenta 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.

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

Polígono Lintzirín, 7 · Ctra. G. - 636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorra 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 - 677 293 697

COCINA 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.com

EXCELENTE 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 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos 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 MATIAS 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, Z/G
TEL. 943 88 58 29



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero **Juan Rubio**. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: *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

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo 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 rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Chuleta, Postres caseros...* Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txixarro...*). 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

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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



En 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 Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embudidos de Gujuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huevla 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

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

OTATZA

ZERAIN

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

SIDRERÍA TRADICIONAL
CON DIVERSOS MENÚS



Joxe Antonio Iparragirre y Ramoni Lopetegí dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería tradicional sita al borde de la carretera de Segura a Zerain. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupeles de madera y de aluminio en la que también podemos comer y disfrutar de la **sidra hecha en la propia casa**, y siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra se embotella y puede ser adquirida en la propia sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una bonita zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

APAIN

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87
Facebook: Apain Jatetxea Margari

PINTXOS, RACIONES, CARTAS... Y EL MENÚ DEL DÍA MÁS VARIADO



El 30 de marzo se cumplirán 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del bar-restaurante Apain de Urretxu, convirtiéndolo en una de las principales referencias gastronómicas y de pintxos de la villa, y que dirige a día de hoy junto con **Asier Zubillaga**. Apain abre las puertas todos los días a las **7 de la mañana** e inmediatamente empiezan a ofrecerse diferentes **tortillas**, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos**. A lo largo de la mañana se ofrece todo tipo de **pintxos**, prestando especial atención a los **productos de cuchara y casquería como Lengua en salsa, Callos, Oreja rebozada, Manitas de cerdo, Morros rebozados...** que tienen gran éxito por parte del público. Al mediodía, Apain ofrece un espectacular **Menú del día en el que todos los días podemos elegir entre 15-20 primeros y otros tantos segundos**, entre platos fijos y sugerencias del día. El menú, además, se ofrece también por la noche. El **pintxo-pote** es otra de las propuestas de este dinámico bar, y se ofrece los viernes por la noche y los domingos al mediodía, regalando un pintxo por cada consumición. En Apain también podemos **comer a la carta** con especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Bacalao con piperrada y tomate casero, Solomillo o Txuleta de ternera, Postres caseros... **Menú del día: 11€ (11,50€ con café) Menú noche y sábado mediodía: 12€ (13€ con café) Menú de fin de semana: 17€+ IVA (café incluido) Menú Apain: 24€+ IVA Tarjetas: Todas. No cierra.**

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 asequeble 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, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como **Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lengüado 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 Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 20€+IVA. Cierra: Domingos noche Tarjetas: Todas. Parking propio.**

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 **Aranza 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 llauana*; *Parrillada de carnes*; *Parrillada de verduras*; *Aroces de montaña*; *Rossejat de fideus*; *Crema catalana*; Repostería casera...Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada**, compuesto por aperitivo, pa amb tumaca, calçots de Valls a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava. **Menú calçotada**: 35€ (Bebida e IVA incluido). **Menú del día**: 20€ (Día y noche, fines de semana incluidos). **Cierra**: Martes y miércoles (Salvo festivos y vísperas). **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*, *Lenguado*...), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta*, *Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebizadas*, *Patatas 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 pintxos y bocadillos. **Carta**: A partir de 35€ **Menú del día**: 11€ **Tarjetas**: Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos Ciurriz 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 solicitad Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, *acareadas* directamente de Elizondo, *Queso de Irati*, *Xistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajoarriero*, *Xterripatas 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 BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



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 Olentzo de Zurkilk, 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 pulpa*, 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

AKÍ SE GUISA!!

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



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua**, quien se formara en La Cuchara de San Telmo, guisa **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores, con una precisión matemática en las cociones, en los puntos de plancha y tostado, en las texturas...** Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao al pil-pil*, *Pulpo a la plancha con membrillo y crema de coliflor*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con calabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos*, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Merluza a la plancha con cus-cus*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Ravioli de langostino y bacon*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de costilla de cerdo ibérico*, *Sopa de ajo (en invierno)*... **Cierra:** Lunes

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

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



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA UROLA

DONOSTIA

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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS



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

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

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

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo** y **Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor; y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (*Croquetas*, *Guindillas*...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero 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 (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de *Lasaña de anchoa*, *Pastel de txanguro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER)*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,85 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, *la Tosta de Bogavante*... y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 5 (GRS)
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 Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial: 25€ Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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 Leta*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De xistorra*, *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 GIARA

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



Javier Bereciartua y **Joseito Perurena**, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** (*Rape*, *Rodaballo*, *Besugo*, *Cogote*, *Cabranroca*, *Mero...*) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobxas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobxas...* En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta: 50-60€ Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como *Ensalada templada de foie fresco*, *Txipirones en su tinta*, *Merluza al txakoli*, *Bacalao con tomate*... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseiras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sábado: 15€ Domingo: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€) **Menús para grupos:** entre 15 y 25€ **Tarjetas:** Todas menos American Express.

TSI TAO

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como *Tallarines planos con marisco o con pato*, *Fideos crujientes con pollo y verduras*, *Pato sobre pak choi salteado*, *Pollo salteado con albahaca y toque de picante*, *Termera al curry rojo*, *Lomo de dorada al estilo Szechuan*... Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día:** 12,50€ **Menú degustación:** 22€. **Menú variado:** 28€. **Menú infantil:** 10€. **Carta:** 25-30€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

TXOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53 (IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que **ha cumplido en enero de 2016 sus primeros 10 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su variado menú del día nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como la *Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos)*, los *Txipirones a la plancha*, el *Rape*, la *Chuleta* o las *Chuletillas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



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, Mamia desestructurada con espuma de manzana...* **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **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, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos 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 muy recomendable el **Ramen** (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte) **Carta:** 25-30€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

TXULETA



DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Gui-santes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de vejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espina-cas 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 ajarnero, 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 **Ajarnero**. **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 recomendaciones de las páginas anteriores, ofrecemos a nuestros lectores el presente listado, compuesto por más de 1.500 locales de Gipuzkoa, en los que podrán disfrutar de la diversidad y la calidad gastronómica que caracteriza a nuestra provincia.

// DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi. Portuete, 14. 943 242326
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Albaro. Afo Zornaga, 67. 943 468607
Alberto. 31 Agosto, 10. 943 428884
Albizur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algortri. Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

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

Alleru. Citra, N-1 (Bº Zubiate), 943 366672
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas arepas
Alcázar 12 (Parte Vieja) 943 04 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzaga. C/ de Uba, 61. 943 456399
Anastasio. Ferri, Easo, 18. 943 426200
Antigua Gastronomia. Jose M. Sert, 8. 943 536763
Antonio. Beranga, 3. 943 429815
Antonio Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apeadero. Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi. R. Calísticos, 7. 943 467477
Argintz Jaietxea. Plaza Ametzaga, 943 474246
Arka. Sierra de Añora, 5. 943 452192
Arka. Salutz, Amara Jose M. Sert, 8. 943 461815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arriaketa. Igara bidea, 119. 943 983141
Arriola Asador. R. Calísticos, 9. 943 457137
Arsak. Alcalde Eusegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izerra, 15. 943 270908
Astelena. Irujo, 1. 943 426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran. Inyogen Baseria - Zubiate. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atoxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal. Av. Zuriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barbazategi. Pº Barkaitze, 42. 943 461304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajun. 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
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474995

BEHARRI

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

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
Goiko Galtzara Berr, 27. 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. Garibat, 24. 943 403214
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igara bidea, 119. 943 218078
Bláscara. J. Zarauzola, 4. 943 4111
Bodega Domestriara. Peña y Gori, 3. 943 011380
Bodega Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9, Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943

BRANKA

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

Buenavista. K. Balaenica, 42 - Igeldo. 943 210600
Bully Cafe-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irujo, 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 Mº Cristina) 943 42 66 89

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús, y karaoke!
Javier Barkaitze, 133 (Amara) 943 46 94 00

Café Viena. R. Calísticos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Calísticos, 12. 943 463990
Caps. R. Calísticos, 12. 943 463990
Capricho. Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanseler. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423994

CASA ALCALDE

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

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

CASA MURUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

Chulettes, 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

Ciábogo. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 426308
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán. 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubiate, 943 366347
Danena. Matia, 6 - Antigua, 943 217320
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 425197
Divinium. Isabel, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La. 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardoteji, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9
Drinka. Matia, 50 - Antigua, 943 212101
Duit Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar. Secundino Isla, 5. S. Izpiza
Ekarriara. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
El Cid Asador. Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Beto, 24. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Eltorra. General Etxepare, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Erebara. Camino Portuete, 14. 943 210300
Ereña Taberna. Usurbil, 943 411563
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

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

ETXAIDE 4

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

Etxalde. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 428259

ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Oriolaga, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza. Avda. Stratejui, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balnearios, 2/a. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y colorista
Pº Colón, 46 (Gros) 943 27 88 39

Gambirinus Bretxa. C.C. La Bretxa. 943 426514
Ganbara. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidereria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 285101
Garbat. 31 de Agosto, 21. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enbellerán, 4. 943 421365
Gizki-Arri. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 5. 943 271601
Gruauletta. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Izturza, 9. 943 225360
Haizca. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia. C/ de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423739
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Sustrategui, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 4321021
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igai. Pza. Inbar, 2 - Igara. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurrutzea 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 (baeta) 943 21 48 94

Inbaurondro Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

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

Intza. Esterlines, 12. 943 42 48 33

DESACQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

GIPUZKOAN NON JAN?

Inausti. Pº de Errotaburu, 6, 943 31109
Inausti. Pol. Zutzu, 4 - Errotaburu- 943 31933
Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15, 943 42423
Iraeta. Padre Larroca, 2, 943 42793
Iratzo Hamburgueseria. S. Juan, 9, 943 42667
Irigoin Eretz. Gam. Petilla, 10, Zubietta, 943 37275
Iruña. Easo, 73, 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27, 943 46665
Iruñiz. Pescadería, 12, 4, 943 42424
Isla del Sol (chino). Puerto Egara, 5, 943 458419
Iturniarte-Berri. Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Izaropena. Embeltrán, 16, 943 424576
Izaxasle Asador. Alguarkarrea, 83, 943 371585
Izaxasle. Ibai-Aldé - Martutene, 943 470757
Izquierdo. Biardte Bern Baserria, 943 381470
izar. Pza. de las Armerías, 12
izarraiz. Pim, 4, 943 428747
izarri. Pº Baratzegi, 3, 943 321019
izarri. Pº Baratzegi, 24, 943 279391
izola. Fermin Calbetón, 4, 943 425262
Izquierdo. Pza. Easo, 4, 943 42424
Jolas-etxea. Avda. Añorua, 44, 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5, 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14, 943 420180
Juanxto. Embeltrán, 6, 943 427405
K-bi. Victoria-Gastelú, 2, 943 008161
Kakana. Padre Oribe, 8, 943 413251
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14, 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290919

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31, de Agosto, 22, 943 42936
Kotako. Victoria-Gastelú, 2 (El Antiguo), 943 21977
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca. Baleneros, 19, 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquesa. Laramendi, 21, 943 454747

LA BRASSERIE MARI GALANT

Excelentes menús de temporada
 Zubietta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

La Cantina. San Jerónimo, 22, 943 427508
La Ceba. 31 de Agosto, 7-P, 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Jerónimo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Kabutzia. Igentea, 9 (Club Nautico), 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mariskera. Duque de Montadas, 6, 943 536211
La Mina (pizzeria). Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 28-27, 943 421662
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092
La Torre de Pizarra. 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. Andretegi, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Vaca. Miracruz, 10, 943 326937
La Venta de Curru. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Vida. San Marcial, 37, 943 244150
La Vina. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zuri. Zabalza, 4, 943 293866
Laguak. Pza. Goñato, 1, 943 281233
Lainzejo. Triunfo, 3, 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
La Hazienda. La Hazienda, 94, 943 352445
Lobo. José María Sert, 10, 943 325884
Los Ríjanos. Duque de Montadas, 47, 943 270549
Lukainkatzei. Cam. Angeru Zandarra, 85, 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20, 943 424169
Makrobiotika Elkartea. Intxaurren, 52, 943 288246
Mamitegi. Pº Oriamendi, 14, 943 311570
Manamir. Zabalza, 32, 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9, 943 312699
Mariñela. Muelle, 15, 943 421388
Marsqueria Ondarreta. Victoria-Gastelú, 3, 943 311873
Martillu. La Hazienda, 33, 943 351130
Mariguan. Pza. Murugane, 1, 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965
Mel Yau (chino). Milla, 35, 943 428375
Mendi. S. Francisco, 19, 943 287286
Mendiuzte. Plaza Lizola, 4, Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGRITZ

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 cochinito asado
 Zabalza, 55 (Gros), 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectáculos especiales
 Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Monas Cerveceria. Saigües, 943 277236
Morgan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 9, 943 289904
Muro. Fermin Calbetón, 17, 943 426088
Munto Berri. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797
Nagusua Iru. Navarra, 4, 943 433891
Narrika. Narrika, 16, 943 427321
Narria. Zubietta, 56, 943 423349
Néstor. Pescadería, 12, 943 424873
Nikei. Urdaneta, 14, 943 443511
Nikolas Asador. Busturriño, 10, 943 217151
Ninea. Zurriola, 1, 943 02162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Diolo. Camino Golaizubi, 100, 943 330853
Nuevo Siglo. Euskal Herria, 8, 943 427030

Oliros. Ereizegaina, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 6, 943 420736
Ordzia. San Lorenzo, 6, 943 422424

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13, 943 279940
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959
Pagalá. General Arriba, 1, 943 294299
Pajotxa Cafetería. Pº Arriusos, z/g, 943 218330
Pais Petit. Berminghams, 25, 943 272680
Palacio de Eula. Goko Galtzara Berri, 27, 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbide, 11, 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Peggy Sue. S. Marcial, 5, 943 429532
Pepi (chino). General Jauregui, 5, 943 428930
Pope. Avda. Zumalacárregui, 3, 943 316733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

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

PORTUETXE

Sobrio asador/topo del buey en parrilla
 Portuete, 43 (Igara), 943 21 50 18

Prontu. San Marcial, 6, 943 559917

QING WOK

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

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
Raviolina. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282891
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iruñ, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20, 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2, 943 313135
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Iruñ, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20, 943 450558
RK. Pza. José María Sert, 2, 943 313135

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15, 943 456311
Salburri. Cazaña Vieja de Alegoria, 3, 943 323510
San Bartolomé. S. Bartolomé, 19, 943 437658
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

SANSSE

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

S. Telmo Esp. Castro cultural. Pza. Zuluaga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14, 943 425862
Sidreria Ametzti. Ametzti Golaiko-Igeldo, 943 217233
Sidreria Donostiarra. Zubeltrán, 5, 943 420421
Sidreria Intxaurren. Etxebarria, 27, 943 292074
Stabon Café. Urbieta, 44, 943 464208
S. C. Café. Urbieta, 6-C. San Martín, 943 427610

Sport. Fermin Calbetón, 10, 943 426888

SPORT K

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

Staal. Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Syrak. 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. Tejeria, 9, 943 282304
Teleziza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Teleziza. Berminghams, 25, 943 426803
Teleziza. Easo, 27, 943 431377
Tendido 5. Secundino Sainza, 943 276440
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 311418

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocadillos...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 23 33 08

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263
Txun Txun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txulo. Fermin Calbetón, 3, 943 429875
Txepetza. Pescadería, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Via, 28, 943 329220
Uinaxera. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Uinaxera Sagardotegi. Illarraberi, 2, Barrio Igara
Uixirria. Isabel II, 4, 943 455699
Uixkuene. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Uixtu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Uixtu. Igeldo, Balneario, z/g, 943 212979
Uixtu Berri. Gloria, 2, 943 029731
Uixtu. Milla, 12, 943 425424
Uixtu. Milla, 12, 943 425424
Uixtu. Milla, 12, 943 425424

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuete, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzibia, 6, 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenazaga, 47, 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasca-japonesa
 Milla, 5 (El Amigujo), 943 21 11 38

TXULETA

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

Txurru. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Uharrecha. Uharrecha, 16, 943 426352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Udane. Pio Baroja, 15, 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urbano. Carlos I, 16, 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6, 943 312036
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 428185

UREPEL

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

Urkabe. Segundo Izpizua, 33, 943 291891
Urdaneta. S. Bartolomé, 19, 943 437658
Urmea. Alto de los Rollos, 10, 943 460636
Urbe. Bas. de Las Lez, 4, 943 454699
Urbe. Boulevard, 14, 943 422416
Valverde. Pº de Larrañau, 49, 943 392463
Va. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470899
Vinuesa. Jauregui, 10, 943 745710
Vinuesa Berandiaran. Victoria-Gastelú, 6, 943 314899
Viura. Gran Via, 12, 943 270363
Warung. Saigües, 14, 943 322676

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

XANTI (HOTEL ANOETA)
Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Amara), 943 45 7436

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162

YAKINIKU

Barbacoa/japonesa
Gloria 1. (Gros) 943 53 1511

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zegun. 31 Agosto. 28. 943 428484
Zazpi. San Marcial. 7. 943 506767
Zelai Txiki. 1. Road. 79. 943 274263
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

Zorraga. P. Zorraga, 27. 943 444146
Zubimusu. Loroago, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 28. 943 393775

// ABALTZISKETA

Larratiz. Larratiz auzoa, 943 652483
Larratiz-Gain. Larratiz auzoa, 943 653572
Narriari. Larratiz auzoa, 943 655815
Ostala. Centro. 943 651876
Estano taberna. Centro. 943 653283

// ADUNA

Aburuza Sagardotegia. Góburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritz. Pol. Urriki. 943 693336
Uztartea. Taberna. plaza. 943 693481

// AIA

Aitzondo. Larraín DISEM. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubeugun, z/g. 943 830762
Ariterrazu. Nubeo Andatzá, 13. 943 834521
Arralde Siderria. Ubeugun. 943 890125
Aste. Bº Sanjo Erreka. z/g. 943 835311
Errota Casa Rural. Diskoizaga. 943 835465
Irurozena. Plaza Gotezale, 6. 943 834272
Gazteietz. Elikano auzoa. 943 131606
Zarra. Urdaneta. 943 131867
Izeta Asador. Bº Elikano. 4. 943 131693
Jauregi. Gotezale plaza. 9. 943 892411
Kanus Asador. Plaza Gotezale 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Sanjo Erreka. z/g. 943 894434
Saxota Siderria. Bº Santiago. z/g. 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xele. Zubiate, 7. Tel. 943 147373
Uztartea. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

// ALBITZUR

Elane. Entrada de Albitzur. 943 652314

HERRIKO ETXE

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

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina. Auzoa. 943 580976
Uztartea. Albitzur. 32. 943 651728

// ALEGIA

Ezizmend. San Juan. 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan. 55. 943 654819
Iskaina. S. Juan. 59. 943 653097
Kurpil. Larratiz auzoa. 35. 943 506903

ROUTE 33

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

TXINTXARRI

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

// ALKIZA

Alkizako Ostala. San Martín Plaza. 943 691836
Eizelai taberna. San Martín Plaza. 943 690788

// ALTZAGA

Altzagareta. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Siderria y asador abierto todo el año
Herriko plaza. 943 68 76 26

// ALTZO

Arandia. Segorete etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkalpete. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Beartzana. Barloñene Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Herreko Alde, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 539094
Bámbola (pizzería). Plaza Goko, 7. 943 300289
Hiru. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bañista Eru, 2-4. 943 593900
Truherr. Eru. 39. 943 590532
Hiru. Pza. Bazterre, 8. 943 594044
Gaztiazaga Siderria. Bº Burutza, z/g. 943 591968
Góburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Góburu Auzoa, z/g. 943 590663
Truherr. Kale Berria, z/g. 943 593982
Txalaka. Alta Laramendi, 943 591604
Txerota. Góburu, z/g. 943 590721
Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTZUOLA

Half-Garbi. Kalebarren, 15. 943 87051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 870868
Leku Berri. Imno Auzoa. 943 766094
Ongi Ertza. Buztintzi. 6. 943 766439

// ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza. S/n. 943 889853

// ARETXABALETA

Arete. Taberna. Markole, 5. 943 791467
Arzabala. Araba ibilbidea, 31. 943 791047
Basche. Polig. Industrial. 943 799184
Baster-Abel. B. Gala, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Durana, 6. 943 792045
Goyarri. Solohandui, 5. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792067
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azata, 943 791668
Zarria. Pº Araba, 20. 943 798985

// ARRASATE

Aldepe. Irurozti, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Arba Etxeberdia, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaltzei, 6. 943 797960
Cassino (pizzería). Armatzun, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Matzola, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Arba Etxeberdia, 3. 943 712500
Erizotzko. Garagarza Auzoa, 943 791599
Eranduzka. Bedoña, 18. 943 791013

ZEKINA

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

Gaitegodi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Irurozti, 33. 943 791115
Gran Muralla. Olarra, 36. 943 791195
Hilaron. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kampazari. Kampazari Gaiña. 943 502912
Kalea. Pº Araba. Kalea. 70. 943 771800
Larrinberri. Bº Udala. 943 792215
Loratzei. Irurozti, 7. 943 790467
Lukas Zerkasola. Irurozti, 11. 943 794879
Muneta. Gipuzkoa Auzoa, 943 796531
Weslin Manolo. Bñez, 3. 943 792240
Munbar. Bixkain Etxeberdia, 943 791125
Pidaín. Udala Plaza. 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Mendendez. Mestazterka, 943 771586
Tarka. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txiritza Taberna. Gensaltzu auzoa. 943 791035

Txoko II. Olatza Lizenziat. 12. 943 795850
Txondorra. Bixkain Etxeberdia, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza. z/g. 943 772004
Uparan. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbirari Etxeberdia, 22. 943 799524
Uxtarte. Bº Udala. 943 791250

// ASTEASU

Iruzi Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurutz Asador. Alfo de Andarrate. 943 580866
Maketaundi Siderria. Zabalzarra, 11. 943 692222
Olaresa Góburu. Góburalla, z/g. 943 690251
Patingo. Enderrieta. 943 691925
Sarrosio Siderria. Babilazura auzoa. 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelena Siderria. Camino Olatume, 57. 943 333333
Alorreña Siderria. Camino Pettegiri, 4. 943 336999
Amets. Pilingon z/g. 943 551630
Astarbe Siderria. Txindoki. 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Errobila, 12. 943 550042
Bereziartua Siderria. Beren Aran etxea. 943 557988
Buenaventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Abal, 24. 943 551204
Ikatas. Tomas Abal, 9. 943 553943
Errobila Siderria. Errobila pizketza, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Caserio Etxeberria. 943 556567
Gartzitzi Siderria. Pº Mariturne, 139. 943 469674
Goko Hiru. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Siderria. Camino Olatume, 63. 943 552242
Iba-Lur. Nabarra Onaitz, 1. 943 335225
Kalea Taberna. Muyor, 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Tropa Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoién Siderria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserio Miragorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekoab z/g. 2. 943 553498
Luzago Siderria. Caserio Etxeberria, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550338

Menditxo. Alde Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Olatzko Txiki Baserria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txindoki plaza, z/g. 943 555220
Olatume Zer Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
Olatz Siderria. Bº Astigarraga. 943 553199
Pettegiri Siderria. Pettegiri Bidea, z/g. 943 457188
Reola Siderria. Caserio Ibilbidea, 12. 943 556637
Roxano. Nagusia, 96. 943 551138
Sarrosio Siderria. Camino Olatume, 14. 943 555746
Txindoki Taberna. Muyor, Plaza, z/g. 943 332482
Txindoki Berrri. Domingotz Ibilbidea, 90. 943 553944
Yalde. Camino Olatume, 34. 943 330530
Zaparra Siderria. Errekoab Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarrusi Parkoteka. Parque Aralar. 943 582069
Trozkatea. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbaiterri. Erroigona, 6. 943 180119
Victor. Herroigona, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Athola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Ba-Azkotilla. Julio Urquijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Etxerri. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbiderria Zumea, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Azpurrubio auzoa, 943 852630
Joseba. Azkizbil, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 857196 (Pintxoko)
Laitza. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Tzeta. Donibane, 10. 943 857666
Leja. Kale Nagusia, 55. 943 855719
Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943 855103
Maritite. Maritite auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Azpurrubio auzoa. Tel. 943 853492
Suñari. Albitzur Etxeberdia, 9. 943 025714
Txikito. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Txurru. Txurrua auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

// AZPETAIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)
Altoia. Bistoga auzoa z/g. 943 812082
Auzo. Bistoga auzoa, 14 Urrustilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Eridi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)
Dir-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Etxe-Zun. Patez Artea, 19. 943 811128
Etxur. Ibaiondo auzoa, 943 810097
Ibaiondo. Ibaiondo auzoa, 943 810097
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrustilla bidea 943 812271
Juanbo Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943 8150311
Kiruri. Loloako auzoa, 24. 943 815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943 810959
Larrainza. Urrustilla bidea, 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943 816877
Lolaeta. Loloako Ibilbidea, 47. 943 8151616
Mikel Urta. Loloako Inbida, 5. 943 814315

Ondarribi. Harribidea, 49. 943 812071
Oñorri-Elorri. Salte, 21. 943 150869 (Pintxoko)
Orbegozo. Nuarbe auzoa. 943 810509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pinchos, xaxina...
Landeta Ibilbidea, 16. 943 81.20.01.

Osinasio. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6. 7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943 811857 (Pintxoko)
Paxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoko)
Pitxo. Patingo, Inaki Azpiazu, 6. 943 816132
Sagasti-Zahar. Etxoaga auzoa 353. 943 813442
Urrango. Loloako auzoa, 7. Tel. 943 812543
Zuhaitz. Eridi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zarzap. Jalete Altepuztea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atseñ Hamburgues. Zaldizumeta, 9. 943 882122
Barrandiaran. J. Miquel Irurozti, 4. 943 889210
Basakana. J. Miquel Irurozti, 11. 943 892023
Bidelezu. Pza. Bidelezu, z/g. 943 889579
Getxoiki Genda. Pza. Barrandiaran, 4. 943 889158
Guañerrieta. Carretera G-824 Km. 1.5. 943 881940
Hiruarriri. J. Miquel Irurozti, 3. 943 885652



DOLAREA HOTEL

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

Irrar Etxea

Zaldizumeta, 3
Irrar Etxea. Navarro Larrategi, 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

KIKARA LOUNGE BAR

Niza. Nafarroa Etxeberdia, 51. 943 881076
Ongi Ertza. Oriamendi, 40. 943 889907
Plaza. Pza. San Martin. 943 882897

RRK JATETXEA

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

Rubiorena

Zaldizumeta 7. 943 885760
Tri Tia. Nagusia, 18. 943 886200
Txantxarri. J. Miquel Irurozti, 7. 943 886949
Urbaiterri. Mayor, 7. 943 081391

Xerberia

Nafarroa Etxeberdia, 21. 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zabala. Beizama. 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiruuru, z/g. 943 67028
Venta de Belauzeta. Leiztako Erropeita, 21. 943 672828

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirreheia. Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mia Pizzeria. Ibaragar, 37. 943 765099
Azpetz. Arane Etxea, 13. 943 765500
Batzika. San Pedro, 4. 943 25266
Beko Taberna. Angotzlar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraizkurtzi, 7. 943 250677
Ereki Asador. Fraizkurtzi Enparantza, 21. 943 763851
Etxaig. Mestazterka, 8. 943 765312
Galvay's Irish. Santa Martín Plaza, 943 763086
Hiru Iru. Urtiaga, 9. 943 761945
Iruho. Amilaga, 23. 943 761559
Ixaun. Bº Elosu, 6. 943 853250
Jan. Santalazita, 45. 943 760969
Kabia. Zubiarre, 23. 943 762308

GIPUZKOAN NON JAN?

LASA

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

Pol-Pol, Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
Barenkale, 3. 943 044492

Tartufo, San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona, Mabatuey, 1. 943 763953
Torreku, Ibarra, 37. 943 765099
Txarranba, Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal, Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berrri, S. Antion, 9. 943 764106
Zumelaga, S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDEGOIAN

Dendale, Herrillo Plaza, 943 681009
Kontzeju, bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez, Sokag. 14. 943 191287
Atoza Kafetaria, Lasarden, 10. 943 192662
Aztain, Aztain ibidea, 6. 943 121854
Bordado, Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbeton, Hondartza, 2. 943 191970
Casino, Markiegi, 2. 943 191168
Errola Berrri, Itxaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza, C. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur, Plaza S. Nicolas, 3. 943 198033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin Kalea, 7. 943 19 2422

Ondar Gain, Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran, Mardetzi, z/g. 943 193937
Txomin, Portu, 7. 943 191660
Urberu, Elnoriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

EIBAR

Aguiñasi Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200608
Añaza, Pza. Urzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y buñuelos en la brasa
Estazio, 7. 943 207032

Aztain Asador, Bº Aztain, 6. 943 121854
Bussa, Egogoin, 7. 943 206733
Birjipape, toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha, Isasi, 7. 943 201126
Eskarne, Arregueta, 4. 943 121650
Flotzer, Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador, Arregueta, 18. 943 120865
Irki Sagardotegia, Añaza, Olatzo, 3. 943 206844
Irua, Oña Arrate, 8. 943 121292
Iruki, Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Kurdi, Isasi, 3. 943 201152
Josean Cafeteria, Paseo Urkizu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Bº Arrate, 4. 943 121626

La Jara, Sarasategui, 5. 943 254360
Lanus, Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane, Campo de Iru, Bº Arrate, 5. 943 208659
Miala, Calbeton, 6. 943 207160
Nava, Oña Arrate, 8. 943 121292
Nirari, Urkizu Pasalekua, 17. 943 127222
Muro, Jose Antonio Irujo, 1. 943 567036
Orbe, Pol. Aztain, 7. 943 201261
Orbelá Hamburguesería, Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palo Alto, Pases, 16. 943 208699
Palacio Oriente (chino), F. Calbeton, 14. 943 208699

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés, 3, bajo. 943 201329

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
Unzaga plaza, 10. 943 20 7010

Wok 999, Olatzo, 3. 943 121672

ELGETA

Bola-Toki, Artekale, 4. 943 768284
Espalota, Maiala, 4. 943 789085
Itaki, San Pote, 2. 943 768283
Olaikorta, Axola Auzoa, 943 176122
Ostatu, Guderen Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742959

BELAUSTEGI BASERIA

Cosiero con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel, (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho, Errosari, 31. 943 531771
Gabi, Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gordaba, Sta Ana, 10. 943 740580
Harzubi, Oslappe, 1. 943 741244
Herrri-Gain, San Pedro, 4. 943 056025
Itzi-Ordo, Parque Donos Humos, 1. 943 256028
Irujo, Pedro Murguiza, 2. 943 740015
La Bodega Asador, Pedro Murguiza, 22. 943 742500
Lanus, Pedro Murguiza, 5. 943 740806
Lerun, Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxela, Zona deportiva Mintxela, 943 748744
Ozak, San Roke, 36. 943 745411
Salento, P.M. Urzuzoa, 10. 943 740196
San Pedro, S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma, Xoliton, 1. 943 748531
Txarriidua, Ermaurribide, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
Ezka Gubiñeben parka, 1. 943 25 60 28

Viento Sur, Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

ERMUA

BODEGA SIRIMIRI

Especialidad en pintxos y cazuelitas
Erdikalekua, 11. 943 17 64 03

ERRETERIA

Alameda Murguieria, A. Gamon, 17. 943 521704
Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz, María de Lezo, 7. 943 519654
Aker, María Lezo, 1. 943 516104
Borda Berrri, Campos de Listorela, z/g. 943 529274
Deportivo, Alto Dostolita, 4. 943 511071
Donosti Sideria, Zamalalde, 8. 943 520641
Eiburru, Zamalalde, Zentzi, 943 514831
Egi-Luze Sideria, Bº Zamalalde, 943 523905
Eguzki, Oreteta, 2. 943 341225
El Triko, María de Lezo, 20. 943 527701
Erretera, Zamalalde, z/g. 943 515913
Errenterikoa Batzokia, K. Mibelena, 4. 943 002468
Frantxilia, Astigarzagako bontak, 943 511445
Frantxilia-Berrri Asador, Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambuzi, C. N. Nissen, 943 521661
Gastelu Hostal, Andara Mari, 9. 943 511084
Gran Mirilla (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale, Alkorta, 4. 943 003195
Iritzai, Kaviten Enea, 943 511096
Izadi, Alfonso XI, 9. 943 340469
Izaki, Garmon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli, Viteri, 27. 943 510002
La Cepa, Viteri, 26. 943 511081
Lapiku, Cruz, 3. 943 526540
Las Cuevas, Alto Dostolita, 12. 943 511046
Leku-Zarra, Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite, Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino, Sorribagui, 23. 943 529614
Nissen Extermo, Pº Itzieta, 3. 943 511033
Nusugit, Zubiaurre, 20. 943 522455
Ordo Sideria, Zubiaurre, 20. 943 516441
Onena, Alameda Gamon, 2. 943 527997
Ostalojo Asador, Astigarrega, 9. 943 514105
Paseo, Sanchoenea, 4. 943 527193
Perurera, Astigarzagako Bontak, 943 515252
Pizza Spirit, Murriongeta, 5. 943 522000
Polo Ino, Pases, 16. 943 521661
Rindokua, Magdalena Kalea, 38. 943 346183
Susperregi, Zona Aldura, z/g. 943 580055
Surtidono, Pol. Masti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal, Sorribagui, 26. 943 529614
Telopuz, Alfonso XI, 6. 943 340561
Tey, S. Marcos, 4. 943 511052

Ur-Gain, Fardieria, 943 344245
Venecia, Plaza Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles, Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri, Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka, C. Nissen, 943 344875
Zamalalde, Bº Zamalalde, z/g. 943 519001
Zuketz, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antionoren Bode, Zelatun, 943 814981
Boronegij, Errezelegu auzoa, 2. 943 151728
Letea, Letea, 943 812887
Izarre, Letea auzoa, z/g. 943 815224
Granda, Granda Baserria, 943 815355
Trinbera, Letea, 14. 943 812006

ESKORIATZA

Benta-Motz, Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda, Marulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador, Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Olatzo, Arburuzatza, 9. 943 715100
San Miguel, Antozaga Elizate, 943 714871
Txalaparta, Arburuzatza, 26. 943 715046

EZKIO-ITSASO

Argintegi Ostata, Argintegi Etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasko Ostata, Itsaso, z/g. 943 800015
Anduaga, Industriadun, 1. 943 041007
Labeoka Berrri, Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g. 943 882673

GABIRIA

Aztiria Erretega, Bº Aztira, z/g. 943 733622

KORTA
MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI LAGUNTZAKO MARISKADA:
- 2 meharro 1 € - 2 pasterre 1 €
- 1 txangurro 1 € - 1 txangurro 1 €
- 6 lustragailu 1 € - txangurro botilla
1 €

70€ + I.V.A.

San Lorenzo, GABIRIA - 943 88 71 86

Gabiriko Ostata, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g. 943 886243
Oteña, Larralde Bidea, z/g. 943 889648

GETARIA

Abeta, Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi, Askizu, 943 140455
Astillero Asador, Portua, 1. 943 140412
Azuke, Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrri, Portua, z/g. 943 500811
Elkano, Errezelegu auzoa, 2. 943 140024
Giroa taberna, Nagusia, 20. 943 140800
Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe, Kaja, 1. 943 140021
Kaia-Kaibe, General Armak, 4. 943 140500
Ketarrri, Txorintze, 27. 943 140194
Moyllor, Katarrin, 19. 943 140658
Nautico, Kaja, 8. 943 140264
Politena, Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe, Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txokoa, Katarrin Emparantzua, 5. 943 140539

HERNANI

Akarregi Sideria, Akarregi Baserria, 943 553495
Alberro Sideria, Sta. Barbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sideria, Osiñaga Auzoa, 7. 943 550019
Aralar, Zapa, 8. 943 331506
Arrigoin, Sta. Barbara, 943 550097
Artoa, Urzuzoa, 7. 943 208348
Artzai, Zukunaga Balarra, 57. 943 330455
Belzarzte Etxea, Ctra. Goizueta, km 9.5. 943 331569
Benta Berrri, Bº Urumea, Arzua, 54. 943 514018
Cereales de Oro, Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo, Kardaberria, 36. 943 352629
Ezmeadi Sideria, Osiñaga Balarra, 39. 943 556405
Ezorrabi Sideria, Osiñaga Balarra, 13. 943 336990
Errioguarda-Enea, Iruarria, 10. 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza, Laramendi, 6. 943 33337
Fagollaga, Bº Ereñozu, 68. 943 550031
Gale Arretia, Galarreta, 943 330311
Galizia Etxea, Bº Zukunaga, 943 556124
Garin, Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sideria, Ereñozu, 89. 943 553272
Gunea, Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Ezago, 5. 943 330986
Iparregiri Sideria, Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Inbuita, Caste, 7. 943 524206
Inuntxi, Kardaberria, z/g. 943 555724
Itxasburu Sideria, Osiñaga, 943 556879
Iturralde, Bº Ereñozu, 50. 943 330461
Izarre, Pol. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador, Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrerri, Juan de Urteita, 19. 943 552607

Larre-Gain Sideria, Bº Ereñozu, z/g. 943 555946
Lekunza Bodega, Zubiaurre, 6. 943 556555
Oñdi, Nagusia, 26. 943 557509
Olaizola Sideria, Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Kixkal, Nagusia, 15. 943 336699
Otsua-Enea Sideria, Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Polo Mari, Ibarriburu plaza, 11. 943 550009
Rieja, Nagusia, 943 550022
Rufo Sideria, Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada, ideal para celebraciones
Martindiegil, 13. 943 33 15 72

Santa Barbara, Bº Sta. Barbara, 2. 943 331387
Sareto, Santa Barbara, 92. 943 556481
Triponati, Kardaberria, 11. 943 555291
Txintuba, Bº Zukunaga, 76. 943 552199
Ugaldeko, Txintuba, 19. Ereñozu, 943 550240
Zelai Sideria, Bº Martindiegil, 29. 943 556861
Zing-Zanga, Bº Florida, 54. 943 330397
Zumai, Bº Zukunaga, 29. 943 556556
Zumitza, Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

Eikeka, San Miguel Balarra, 2. 943 652116
Ostatu, S. Cruz Apatza plaza, 1. 943 652496

HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserriarri, 39. 943 641991
Aerpuerto, Gabarrari, 23. 943 668508
Ainerer Asador, Nagusia, 31. 943 643500
Alameda, Minasoreta, 1. 943 642789
Alcanadre, San Pedro, 943 642772
Antu Lu, Itzassuri kalea, 943 644362
Anton Lurru Merendero, Santiago, 47. 943 640059
Antxina, San Nicolas, 943 641880
Aratz Asador de pollos, Pº Buiton, 12. 943 644989
Ardoña Vitekeka, San Pedro, 32. 943 643169
Ardoña, Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arantzale Txoko, S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
Pº del Muelle, 5. 943 644939

ARRAUNTI

Arrauntri, Pº Buiton, 3. 943 641581
Arroka Berrri, Higuier bidea, 6. 943 642712
Ballestana, Arkoll-Santigo, 39. 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Errota, Jaizbua, 943 643194
Camping Jaizbuike, Ctra. Guadalupe, 943 641947
Cantina Guadalupe, Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo, Amurru, 38. 943 642792
Cofradia de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212
Conchita, S. Pedro, 33. 943 640497

GASTROTEKA DANONTZAT

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

ENBATA

Enbata, Zuboaga, 5. 943 641454
Errandonea, Camino Guadalupe, 943 642933
Eran, Makin de Arzu, 11. 943 641462
Goxendona, S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65. 943 642701
Guebi, Bº Amurru, 943 642927
Gure Etxea, S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandete Pescadores, Zuboaga, 12. 943 642738
Hiruza, Bº Jaizbua, 266. 943 104060
Hondar, Zuboaga, 1. 943 642793
Horre, Santiago, 40. 943 640455
Horre Jaizbuike, Baserri Erorri, 1. 943 646040
Garcia, S. Pedro, 20. 943 643657
El Cap. Mingotea, 82. 943 643532
Itxaspe, S. Pedro, 40. 943 644940
Itxaropena, S. Pedro, 9. 943 641197
Justiz Merendero, Bº Montana, z/g. 943 645557
Kalea, Itzassuri, 38. 943 644622
Kai-Zaharra, Alameda, 12. 943 642784
Kaleia, Itzassuri, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65. 943 642552

KOKARTA

Asador y productos de temporada
Almirante Alonso, 11. 943 31 80 00

KULLUKA

Kulluka, S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela, Zuboaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra, Damari, 4. 943 642704
Lekunza, S. Pedro, 45. 943 642782
Lokate Sideria, Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduña Berrri, Zubiaurre, 6. 943 643298

¿DÓNDE COMER EN GPUZKOA?

Maitane, Javier Ugarte, 6. 645711
Maite, S. Pedro, 35. 943 642771
Manuturi, Ezkuzi, 8. 943 645032
Mañol Asador, Santiago, 63. 943 643712
Olurra Azpi Siderria, Jaizubia, 21. 943 643708
Ordarratz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizcar Cerveceria, Ibañeta, 12. 943 642374
Pizzeria Portuola, P. Auzan, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara, San Pedro, 10. 943 030301
Sebastian, Nagusia, 11. 943 640167
Surgari, Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Talantxerri, Santiago, 3. 943 65944
Txanzkanguri, S. Pedro, 27. 943 642102
Txori, P. del faro 56, bis, 943 644710
Urdaie, Santiago, 75. 943 646614
Urdin Mariasueña, Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri, S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala, S. Pedro, 23. 943 642736
Zenia, S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5. 943 671374
Izakun, Monte Izakun, 27. 943 675017
Kariatz, Euskal Herria, 2. 943 673636

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ebeagarate, 2/o, 943 187655
Gaztelu, Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi, Guardi poligonoa, 943 801918
Pilarenea, Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Reginistin Siderria, Caserio Iburizto, 943 652837
Ostafua, San Lorenzo, 2. 943 655892
Toki Alai, S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiaure, Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Alfalegi Bistrotz, Bº Oberaldea, 49. 943 631964
Aida, Aida, Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Aida, Iparaldea, 31. 943 635700
Aitor Asador, Juncal Landabandiar, 7. 943 624477
Alberto Asador, Aida, Iparaldea, 42-44. 943 630768
Aldapa, Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe, Aida, Elizatxo, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador, Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio, Serapio Mujika, 18. 943 615048

ANTXON BAR / TABERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 621052

Arano, Mayor, 15. 943 620869
Arroka Berri, Aida, Iparaldea, 12. 943 627332
Artia, Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Baizua, Artzondo, 69. 943 635518
Baspe, Estación, 27. 943 612123
Atzerri, Errolazur, 1. 943 627907
Baseri Asador, Berrotarren, 5. 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Biarbeas Virginia, Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote, Pinar, 1. 943 633708
Bi-Miren, Behobia, 2. 943 624521
Biribil Palarea, Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra, Bº Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
 Pza. Antzarán, 11. 943 53 6918

Burger King, C.C.Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán, Sorola, Sorolarra, 3. 943 610262
Casa Marino, Aida, Iparaldea, 57. 943 625703
Ciáboga, Pº Colón, 46. 943 619501
Café Iruin, Letxuborro, 91. 943 637377
Cerner, Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187

DANAKO

Cocina vanguardista y excelentes pintxos
 Antzarán, 24. 943 11 8924

Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628687
Ezkuiki, Cigarrón Larrainaga, 4. 943 616794
Ezkuiki, 1. Talleres Mendibil, 3. 943 630185
Enrique, Jose Egoia, 9. 943 660014
Ernio, Ede Zaina, Bº Behobia, 943 622629
Errota Berri, Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea, Bº Oberaldea, 51. 943 621362
ETH Hotel, Komete Sarea, 3. 943 634100
Faisca, C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Ferrión s. Comp., Comercial Behobia, 27. 943 632766
Fuenterrabia, Fuenterrabia, 3. 943 616028

Gambirius, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Aida, Puiana, 4. 943 616084

GAZTELUMENDI JATEKHA

Cocina de autor en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 63 0512

Gran Muralla, Adunara, 5. 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Irujo, 3. 943 632915
Gure Etxea, Teodoro Murua, 8. 943 620395
Han-Bar, Mayor, 3. 943 628790
Ibañondo, J. J. Tadeo Murguía, 1. 943 632888
Ibarako Olagueri, Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel, Aida, Letxuborro, 17. 943 636322
Il Casco, C. Com. Mendibil, 943 636156
Indian Palace, S.ta Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34. 943 630993
Iñaki, Gaboria, 3. 943 635217
Inigo Lavado, Pícola, 943 639639
Inigo Alegria, S. Marcial, 3. 943 628934
Irujoa, Pza. Urdaitibia, 4. 943 621059
Jaizubia, Kaskotegi, 6. 943 618086
Jantokia, Aida, Iparaldea, 11. 943 620490
Josune, Cipriano Larrainaga, 20. 943 615154
Junka Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka, Polig. Letxuborro, 60. 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2. 943 632040
Kostorbe, Aida, Iparaldea, 30
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agriola, Alzabizai, 1. 943 626561
La Bellotita, C. Com. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jambon, Aida, Iparaldea, 37. 943 627845
La Cepa Rijoana, Belaskotegi, 92. 943 628447
La Lave, Fuenterrabia, 3. 943 618357
La Rotonda, Juncal Landabandiar, 13. 943 629556
La Venta de Curro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artisan, Serapio Mujika, 24. 943 61437
Larun, Javier Esteban Irujo, 5. 943 617401
Laxeta, Monte Ibañeta, 3. 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20. 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Irujo, 43. 943 614042
Le Mur Bar, Luis Mariano, 27. 943 628880
Leones, Serapio Mujika, 23. 943 615312
Los Cuñados, Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri, Bº Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

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

Mariño, Zubelzu 6. Bº Anaka, 943 615001
Matzimbene, Pº Colón, 21. 943 621394
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jambón, Fuenterrabia, 943 615066
Mikel, Aida, Iparaldea, 59. 943 623896
Morondo, Pajinea, 2. 943 621395
Muga Landabandiar, Seb, 943 620071
Nagore Siderria, Gaboria, 1. 943 634048
Narzo, Aida, Iparaldea, 5. 943 620762
Nerea, Korrozkot, 19. 943 631914
Nuevo Poligono Sorolarra, Seb, 943 613215
Novoa Salamanca, Serapio Mujika, 28. 943 613979
Oki-Doki, Aida, Puiana, 13. 943 614564
Os Saperdientia, P. Ibarra, Meaka, 102. 943 629130
Ongi Etorri Taberna, Andreamaria, 1. 943 627890
Ortizcar Cerveceria, Luis de Uránzu, 4. 943 611571
Ostebi, Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piccolo, Aida, Navarra, 2. 943 630986
Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patxi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, S.ta Elena, 4. 943 62238
Pello, Landabandiar, 30. 943 630039
Pizza Cener, Centro Comercial Txingudi, 943 628934
Pollos asados a domicilio, Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 630963
Polvo, Aida, Puiana, 13. 943 616264
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Irujo, 943 612846
S. Marcial, Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirrimin, P. Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stein, Sorola, Mujika, 943 612824
Telepizza, Lope de Ingoipen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266
El Cerner, Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo, Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 628923
Trinquetes Borda, Oberaldea, 36. 943 623225
Trinquetes Irre, Juncal Landabandiar, 38. 943 621288
Txakola, Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txakola, Laretxibio, 10. 943 6174371
Xiangyu, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Xiangyu, C. Com. Txingudi, 943 633530
Xixia, Fuenterrabia, 8. 943 631917
Virginia, Arbesko Eruja, 19. 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37. 943 631223
Volmer, Arbesko Eruja, 5. 943 117992

Waumna's, Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones), Zubizarre, 8. 943 616445
Zaisa, Área Servicio A-9, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpuru, Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto, Gregorio Askitubi, 1. 943 691 432
Luizola, Gregorio Lashitri, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintena, Nagusia, 27. 943 887614
Nautico, Nagusia, 13. 943 880012

// ITZIRAR

Bikain, Murtiarte 39. Itzizar, 943 199370
Ibaxpe, Bº Itzizar, 943 199401
Izizar, Bº Itzizar, 2/o, 943 199061
Kanaia Hotel, Bº Itzizar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capazos
 Arriola auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

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

Santuaran, Marderi, 2/o, 943 199397
Txiduri-Iruin Siderria, Marderi, 943 199389
Txomin, Marderi, 2/o, Itzizar, 943 199366
Urberu Siderria, Bº Etorriaga, 2. 943 199237
Zubikaryari Buru Gorri, Murtiarte, 4. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Mutilazabal, 5. 943 372089
Arkipe, Larginena, 6. 943 371742
Avenida, Montano eltorrieta, 2. 943 377662
Bugari, Arapidea Pasalekua, 74. 943 362709
Guyy Hamburgueseria, Jaizubai plaza, 6. 943 365607

EPEL

La mejor oferta del mundo mundial
 Goialte, 1. 943 36 27 01

Errekatzu, Orta Etorrieta, 4. 943 365557
Guria, Hirubide Baillera, 1. 943 361404
Goñia, Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki, Hirubide Baillera, 1. 943 365 501
Jalaitz, Nagusia, 67. 943 367260
Larre, Larrekotepe Bidea, 10. 943 361012
Larra XXI, Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berastegui, Loidi, 4. 943 366471
Orta Txiki, Zirukuli Ibañeta, 15. 943 014756
Oñegi Siderria, Camino Ibarribueta, 2. 943 365209
Paraiso Shangai (chino), Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883
Peña, Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador, Ustizin, 13. 943 362720
Route 33, Aida, Orta, 8. 943 373753
Rummy, Nagusia, 71. 943 369341
Tati s. Juan de Garai, 1. 943 371805

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional/elaborada con mimo
 Zirukuli Ibañeta, 1. 943 37 01 92

Zaldúa, Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO

Amebi Siderria, Zubiri Etxea, Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia, Hingolen, 4-6. 943 883830
Gerriko Taberna, Elosegi, 16. 943 889943
Gerriko Lazkao, Zubierena auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 88 76 74

Nerea, Uhartz, 3. 943 80 80 88
Pipas, Lazkao Mendiri, 27. 943 880805
Zelata, Uhartz, 1. 943 882485

// LEABURU

Otazu Sagardotzka, Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aitxuri, Legazpio Industrialde, 943 730600
Azitia, Santa Marina Auzoa, 943 733622

AZPIKOETXE
Jatekxa
 Eguneko menua
 Kartxa
 Pintxo bereziak
 Azpioetxerri 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ordo, Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga, Nagusia, 10. 943 731721
Kantoi Cafeteria, Labarategi, 10. 943 731457
Katilu, Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Labarategi, Labarategi, 8. 943 730494
Lau Bide, Lau Bide, 2. 943 731249
Mandalo, Plazaola, 10. 943 731751
Mirandala, Parque Mirandala, 943 731256
Piztegorri, Aizkorri, 24. 943 730051
Xarpoi Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

OILARRA

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

// LEGORRETA

Aulia Siderria, Bº Guadaupe, 1. 943 806066
Bartzelona Etsola auzoa, 2. 943 806206
Guadaupe Taberna, Bº Guadaupe, 1. 943 806554
Insausti, Estación, 2. 943 806121
Legoreta Café, Iti-1, Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2. 943 714371
Getze-Gain, Alto de Arriban, 943 715522
Gatzagutzela, Gatzagutzela, 2/o, 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arriban, 943 714952
Ostatu, San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador, P. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkenra, Ctra. Jaizubai, 30. 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdureros frescos
 Tomás Garbizu, 2/o, 943 52 66 90

ELORTEGI ERETTEGIA

Asador auténtico a lo peses de Jaizubai
 Camino Elortegi, 2/o, 943 52 54 41

Erreka, Gaintzurizketa, 2/o, Polig. 108. 943 490087
Erekalde Siderria, Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri, Ctra. Zego-Gaintzurizketa, 943 529889
Otxoa Taberna, Lopene Plaza, 943 525253
El Puerto, Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 522709
Iruarte, Irzun, 35. 943 528590
Iruarte-Enea, Bº Gaintzurizketa, 2/o, 943 529889
Iruzin, Irzun, 60. 943 526890
Izai, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizubai, Lopene Plaza, 943 521966
Kalitate, Póntzenzarreta, 6. 943 521003
Kike Taberna, Nagusia, 2. 943 533491
Leizola, Elias Salaberria, 1. 943 528488
Lur Jatekxa, Urne, 2. 943 511888
Mariuxu Taberna, Domitane, 24. 943 524945
Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12. 943 527897
Ortuena, Uruburu, 4. 943 527933

Erreka Siderria, Zubiri Etxea, Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia, Hingolen, 4-6. 943 883830
Gerriko Taberna, Elosegi, 16. 943 889943
Gerriko Lazkao, Zubierena auzoa, 17. 943 881588

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa, 943 52 45 45

Rekalde, Camino de Gaintzurizketa, 2/o, 943 490285
Sagaratxo Siderria, Alto de Arriban, 943 715522
Sahatsa, Nagusia, 2. 943 533491
Sorgin Taberna, Guillermo de Lazon, 943 527945
Tielitu, Zubiko, 2. 943 527946
Zaindik, Aida, Jaizubai, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero, Zubitzo, 17. 943 615443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai, Zubizarre, 27. 943 672616
Ostatu, Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

Inbuxai, Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa, Garagarra, 32. 943 756026

GIPUZKOAN NON JAN?

Luzaide, Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai, Mendarozabal, z. Garagarza - 943 756072

// MUTUOLA

Mujika, Lierma, z/g. 943 801507
Orue, Ergone (Minas de Troya), 943 801900
Ostau, Herriko plaza, z/g. 943 801166
Ptxi, Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

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

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki, Conde de Mutriku 1, 943 604191
Campaino Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarrí-Toki, Ctra. Debe-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603644
Kaliboa, Laranga Azuoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra, Muelle, z/g. 943 603954
Mijioa, Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua, B° Laranga, 629 105733
San Juan, B° Laranga, 13. 943 603167
Txirrafoto, Muelle, z/g. 943 195070
Zelaieta, Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra, B° Aragua, 943 491230
Amazkar, Casa Zamateta, 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
B° Altzar, 943 49 07 11

Anizeta, B° Altzar, 943 490306
Aristi Asador, B° Ugaldelo, z/g. 943 492558
Aristizabal, Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe, B° Ugaldelo, z/g. 943 493088
Autogiri, Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleido, Aran Eder Bidea, 16. 943 491340
Bale Alde, B° Ergoien, 943 521661
Bidekari Siderria, Aragua-Niçelo, z/g. 943 492101
Bikantia, Zuzanbar, z/g. 943 492749
Erreka, Casa Errekalde, 943 490087
Ensoiz, Zuzanbar, 72. Ugaldelo, 943 493062

ETXE-ZAHAR

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

Fortaleza, Camino Ergoien, 15. 943 491029
Gardena, Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor, C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe, B° Altzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbixtu Asador, B° Ugaldelo, 943 491100
Iriberrí Asador, Camino Ergoien, 9. 943 490401
Iru Bide, Eitorro, 20. 943 490021
Irunderena, B° Altzar, 1. 943 490535
Isasti Siderria, Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea, Tornala, 21. 943 491254
Lala, Lande, 3. 943 493839
Lainza Hotel, Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Lushe, Ugaldelo, 943 492101
Marcos, Zelamusi-Polg. Ugaldelo, 943 494390
Maseta, Olegari, 9. 943 490412
Mastua, Ihurria Bidea, 2. 943 491194
Mendi Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Martiñu, Ctra. Oiz, 943 493020
Miren Taberna, Domingo 1. 943 491227
Nauve Alxamí Asador, Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olazola, Tornala, 2. B° Ergoien, 943 492050
Olatz, Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Orko Zelai Siderria, Caserio Ordo Zelai, 39. 943 491866
Paki, B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa, B° Guntze, 33. 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai, Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona, Zuzanbar, 24. 943 490074
Tolara, Tornala, 20. 943 490071
Trekua, Arpide Bidea, 13. 943 260402

Txielkiri Sagardotegia, Asisgarra Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel, Madaluru Bidea, 15. 943 260531
Zuberona, Bekosoro, 1 (B° Iturneta), 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta, Olaberia kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Garbo, Pol. Ind. Olaberia, 943 881309
Taberna, Cari de Cruz (Iurre) 943 886654
Zaldiaki, Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna, Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz, Ganbai, 17. 943 782483
Debatarra, Otadui zuhaitza, 54. 943 780410
Etxebarria, Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi, B° San Pedro, 943 781956
Galicia, Atzeko, 22. 943 782208
Garoa, S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel, Arantzazu, 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, corderos asados y bokatos
Urgalkale, 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario, Arantzazu, z/g. 943 781313
Lupitxo, Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lurrikogori, Ultegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe, B° Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna, Kale Zaharra, 16. 943 252353
Miliukua, B° Arantzazu, 943 781304
Olakua, Otekua, 8. 943 782292
Sindika Hotel, Arantzazu, 11. 943 781303
Tore Zumeltzei, Tore Zumeltzei, 943 540000
Urtzioko Bidea, Campa de Urbia, 943 781316
Urritxu, Lezassari Auzoa, 19. 943 783479
Urtigain, Urtigain, 33. 943 780814
Zelai Zabal, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz, B° Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrut, Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantxa, San Andres, 13. 943 882822
Itune, Gabrielde, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintox de dia..gintoxes de noche !!
Garagarza, 5. www.19-90.com

ALDASORO

Cocina tradicional. Pintoxos, vinos y menús
Urdaneta, 27. 943 88 00 20

ALTAMIRA

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

Echaniz, Urdaneta, 2. 943 880023
Bizarria, Erdian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertzta, Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterranea
Gernikako Arboretan 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, pintoxos...
Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Urxue, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria, Lagazpi, 3. 943 160304
Tximista Siderria, Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki, Ebezarreta, 4. 943 880409
Zubibiti, Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Mac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Anari, Ondarta, 16. 943 019438
Antilla, Abeslari, 2. 943 832309
Ardera, Ondarta, 67. 943 134835
Arkaitz, Abeslari, 4. 943 831657
Errota, Olsaskoetza, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Iza Lerdundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala, Hondartz Bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katriña Asador, B° S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, z/g. 943 830044
Kresala, Antillako hondartzak, 943 890475
Loretxu Asador, Euzko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden, Ortzakua Auzoa, 4. 943 830883
Orriko Benta, Camino Ordo-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador, B° S. Martin, z/g. 943 890058
Sarasa Asador, Eusko Gudarian, 29. 943 830005
Txalupa, Antillako hondartzak, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Euzko Gudarian, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku, Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña, P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe, Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta, Arraunlarri, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberrí, Donibane 110. 943 341548
Arri, Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskaltegi, 21. Antxo, 943 521552
Bater, Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia, P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelbi, Ctra. Jaizbelbi, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara, San Juan, 943 523699
Casa Mirones, San Juan, 80. 943 519271
Cofradía, S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarretzeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax, P° Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariskos, Blas de Lezo, 1. 943 525057
Donostiarra, Euskadi, 1. Trintzerpe, 943 399071
E-16, Eskaltegi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarti, Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio, P° Euskadi, 23. Trintzerpe, 943 404424
Erdibana taberna, Arandika, 8. 943 247246
Erdizka, Pablo Enea, 14-16. Trintzerpe, 943 390357
Errekatxu, Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona, Eskaltegi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer, Eskaltegi, 40. Antxo, 943 513362
Garcera, Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goierri, Eskaltegi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda, Arraunlarri, 36. Antxo, 943 391846
Guria, Arandegi, 5. Trintzerpe, 943 394026
Ibiza, Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra, P° Nafarroa, 30. Antxo, 943 304164
Izkiña, Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Juancho, Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

Kamio, Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad, P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Marisol, Esnabide, 18. Trintzerpe, 943 394751
Maritz, Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe, 943 399062
Matxi, Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Mejor Asador, Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruzza (Falcon Crest), Torre Alze, 8. 943 394944
Nicolas, Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel, Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Paiñeri, Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Pau-Bauer Bierhaus, Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxitulo, Eskaltegi, 118. Antxo, 943 520770
Romerai, Eskaltegi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova, Azkuene, 2. Trintzerpe, 943 399074
Txalupa, Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Ylora Berrí, Plaza Santiago, Donibane, 943 513153
Ziaboga, San Juan, 9. Donibane, 943 510395
Zorzano, Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27. 943 801377
Izkiña, Zurbano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armedia Asador, Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo, Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai, Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 517007
Eduzta, Santana, 18. 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g. 943 751581
Ulaia Irish Pub, Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

Pintox de dia.. y cocteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

Pintox y cocina tradicional
Euskal Herria plaza, 6. 943 65 00 67

Aldaki, Bachiller Zaldua, 10. 943 653649



Amañur, Beñitx, 5. 943 245469

Amoraz, B° Amoraz, 10. 943 671296
Amets, Larramendi, 1. 943 675405
Astesuarra, Herros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia, Martin Jose Iraola, 4. 943 610797

BENTA ALDEA

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

Berzubi, Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebide, Usabal Kirologia, 943 575773

BOTARRI

Campeón de parrita de Gipuzkoa
Oria 2, bajo, 943 65 49 21

Burrutini Asador, San Francisco, 3. 943 605593
Café Iruña, Gorri plaza, z/g. 943 016665

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Casa Julián, Santa Clara 6, 943 671417
 Casa Julián Bar, Santa Clara 6, 943 017562
 Casa Nicolás, Zumalakarregi, 943 654759
Eguzkitza Siderria. B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673387
Euskal Pizta. Gudari, 16. 943 655655
Euskal Pizta. Franciso, 4. 943 652941
Frontón. San Juan, 2. 943 607027
Gorrotzalegi (Gorrotzalegi). Plaza Zahara, 7. 943 673710
Hong Kong (China). San Juan, 2. 943 655370
Ikatza. Plaza Berna, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratxo. Pablo Gorrussabel, 29. 943 673237
Iruña. Amaro, 10. 943 611928
Irretzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Siderria. B° Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Kelzi. Martín José Iraola, 10. 943 116017
J. Plaza Nueva. 943 570088
Kupela. Pza. Berna, 12. 943 672070
Nafarroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzo, 15. 943 675998
Mendi Aida. B° San Esteban, 39. 943 651799
Muebla Asador de pollos. Agintari, 1. 943 673943
Ortega Taberna. Errementalen, 1. 943 016780
Ondria Taberna. P° Martín J. Iraola, 647 007275
Ortiz Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Pan B. Laramendi, 8. 943 598486
Staub. P° Belaita, 7. 943 655453
Solana. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinitate, 1. 943 100800
Tolosaldeia. N-100n-Madrid, km 432. 943 650666
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tipol (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Taberna. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P° Aliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Monteskuze, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525
Albani. P° Lategi, 943 554917
Adara. B° Gobiluru, 37. 943 552036
Benta. Gobiluru, z/g. 943 554415
Besabi. B° Gobiluru, z/g. 943 301311
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Etxebarria Siderria. B° Oztaran, 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 006560
Guruceta Berrí Siderria. B° Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oñanue Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setien 'Moko' Siderria. B° Oztaran, 11. 943 551014
Uruzola. Eulubea Baseria, 943 556981
Zalduende. Inazabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Branigan's Pub. Labega, 37-39. 943 723796
Ere. Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Elvadora. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugitugile, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

Pintxos, ensaladas, bokataks... y cervezas
 Areizaga, 18. 943 96 3376

Jai-Alai. Iparragirre, 10. 943 721465
 Navarro. Iparragirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (Chino). Labega, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Agintea Sagardotegia. B° Añinaga 31. 943 366710
Anieta. Zubiarrena, 6. 943 370344
Arazizain Sagardotegia. Arazizain Baseria, 943 366663
Alexaga Jauregia. Altezerrata, 1. 943 371150
Boriatxo. Zubiarrena, 5. 943 371042
Carolina Mariakatu. C. Com. Urbil. 943 363582
Etxebarria. Erbera, 2. Añinaga, 943 362740
Hurbi. Centro Comercial Urbil, 943 367261
Ibarroia Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria. B° Txoko Aida, 943 371649
Iratxo. Borgia Berni, 5. 943 36 91 35
Kentuenue. Txoko-Aida, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldue, 36. 943 366986
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Siderria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Sekána Asador. Añinaga, 20. 943 362773
Troxakia. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Xapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Xreirri. C. Com. Urbil. 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Ximparaga Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
Xirriboga. Irazu, 6. 943 361398
Xirripi. Estriza, 6. Añinaga, 943 372808
Xirixirita. Kontseju Zaira, 13. 943 360466
Urdaitza Sagardotegia. B° Añinaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Aida, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Aizuliza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Alfaja. Bernia, 29. 943 690623
Onji Etorri. Bernia, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabakio, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Bernia, 25. 943 571558
Xapeldun. Bernia, 23. bajo, 943 696449
Urtzipe. Bernia, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurruque. Olaeta Agroalde, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 21. 943 887146
Ukio. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUTZ

Alten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibiminenta, 4. 943 830143
Amia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeako Parkea, 2. 943 834959
Argin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Ardida. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seibiminenta, 4. 943 130586

BAI BATZOKIA

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

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. P° del Malcón, z/g. 943 831262
Berazal-Berri. Talai Mendti, 723. 943 130003
Drágon de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Guzko. Nafarroa, 6. 943 834116
Erantz. Araba, 32. 943 890096
Etxalz. Gipuzkoa, 37. 943 892731
Euroamar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza. Gurmendí, 10.
Ilunite. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santiturtzu plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

JOE

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

Kandela. Torre Luzeza Parkea, 2. 943 834959
Karlos Arquiaino. Mendillautz, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561
Nigarok. Barren Plaza, 1. 943 135119
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Oztarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Piza Sprint. Bizkaia, 17. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 Hotel Zarauzi, 832993
Sunset Bar. Txandabide Ja. Talea, 943 000555
Talai-Berri Makelondio. Talai Mendti, 723. 943 132750
Telefesto Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polki. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132706
Zazpi. Kale Nagusia, 37. 943 131466
Zaldiko. Euroamar, 37. 943 131466
Zazpi. Kale Nagusia, 31. 943 132319
Zelai Ondo. Zela-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostalua. San Martín 3. 943 801051

OTZURTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.
 Otzarute, z/g. 943 80 12 93

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Siderria. Caserio Otatza, 943 801757
Oharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-8. 943 147194
Aranburu. Urrutikoetxea, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iretaia, 943 147344
Iraeta. Errota etxea, z/g. 943 147067
Katzaola. Caserio Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Abulondio. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Beirariz Jan. Beizaitze Baseria, 943 696480
Eizondo Panbakea. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893

IRIARTE

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

OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones
 Ctra. Zuzurkil-Asteasu, 943 69 3750

Passis. Elbarrena, z/g. 943 249775
Piza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toxi-Eder. Bulandio Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAJEA

Algortzi Siderria. Puerto Deportivo, 943 865617
Basusta Asador. Patxiba Etxezarreta, 25. 94386203
Bodua Asador. B° Bodua, 943 860351
Bodua Gorko. Erbera, 9. 943 861391
El Cierro. Erbera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beabide, 2. 943 574986
Inbion. Txikierra, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Ujuela, 6. 943 860217
Lagun Aita. Estazio, 23. 943 861394
Marina Berrí. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoño. Oria, 0r-2633, km 7. -Oñara, 943 147683
Talai-Pe Asador. Para Zumaja, 943 861392
Talau. Santitago Auzoa, 943 143570
Takua. Izarri, 3. 943 865289
Zalia. Ujuela, 3. 943 862307
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, 47. 943 865166
Zumaja Hotel. Iretaia, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedra, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Etxaloa, 6. 943 724626
Arguiñan. Arguiñan, 2. 943 720683
Berri. Sorluze, 3. 943 252906

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
 Barrio Etxeberri, 943 7212 11

Eskiotarra. Pza. Euskaldi, 943 722964
Hiruika Kafetegia. Piedra, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 6. 943 726274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedra, 4. 943 721397
Txurrit. Arguiño Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 o 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



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 Urantz, 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**.

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA EMPEZAR EL AÑO

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

Aunque ya han pasado las Navidades, **Carol Archeli** nos insiste en que convirtamos el momento de la cena en un momento de disfrute **ofreciendo a los nuestros el mejor pescado fresco y de temporada traído día a día de la lonja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdél**, pescado económico y versátil donde la haya, que además de que aporta el valioso **Omega 3** a nuestros seres queridos, nos permite cocinarlo de mil maneras: frito, al horno, a la plancha, en filetes... Tampoco debemos perder de vista a la **sardina**, ya presente en Espe, otro pescado azul que nos aportará las vitaminas necesarias para afrontar el invierno. Pescadería Espe fue fundada por la abuela de Carol, **Amalia Berastegui**, en 1938, y desde siempre ha ofrecido los mejores pescados de temporada abarcando **todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de precios**. 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 elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en la página web www.kenkosushi.es y www.kenjitakahashi.com



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...

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



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

SAN MARTIN, 54 BIS (CENTRO) - DONOSTIA- TF. 943 46 92 11

En pleno centro, "Zona Romántica" de la ciudad. **Situado a 50 mts. de la Bahía y Playa de La Concha**. **40 habitaciones recién reformadas**, con baño completo o aseo (ducha, lavabo y wc), TV color con pantalla plana, aire acondicionado, calefacción central, hilo musical, caja de seguridad, secador de pelo, conexión a internet, etc. Recepción permanentemente, día y noche. Posibilidad de Golf (18 hoyos). Condiciones Especiales. Servicio de Alojamiento y Desayuno, **WIFI gratuito**. **Precio orientativo según temporada:** 49 / 119€ Habitación Doble.

www.hostalbahia.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 32 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

ARTISAU GARAGARDO AZOKA FERIA DE CERVEZA ARTESANAL

TXINGUDI BEER WEEK

MARTXOAK

4-5

DE MARZO

25 GARAGARDOGILE CERVECERAS



TEMPEST
BREWING Co.



ARRIACA, LA QUINCE, GUINEU, LA PIRATA, POPULUS, LITTLE BICHOS, BIDASSOA BASQUE BREWERY, MALA GISSONA, LAUGAR, NAPARBIER, GROSS, DRUNKEN BROS, BASQUELAND BREWING PROJECT, ZARAUTZ BEER COMPANY, SESMA BREWING, FALKEN BREWING, BREW & ROLL, GARAGART, BOB'S BEER.



ANTOLATZAILEAK / ORGANIZADORES



BOULEVARD



KOLABORATZAILEAK / COLABORADORES



5€

ORDUTEGIA
HORARIO

LARUNBATA
SABADO
IGANDEA
DOMINGO

11:00 - 00:00
11:00 - 21:00

WWW.TXINGUDIBEERWEEK.COM



TXINGUDI BEER WEEK



TXINGUDIBW



TXINGUDIBW

Bai Reformas



bainugela berritu nahi?
¿quieres reformar el baño?