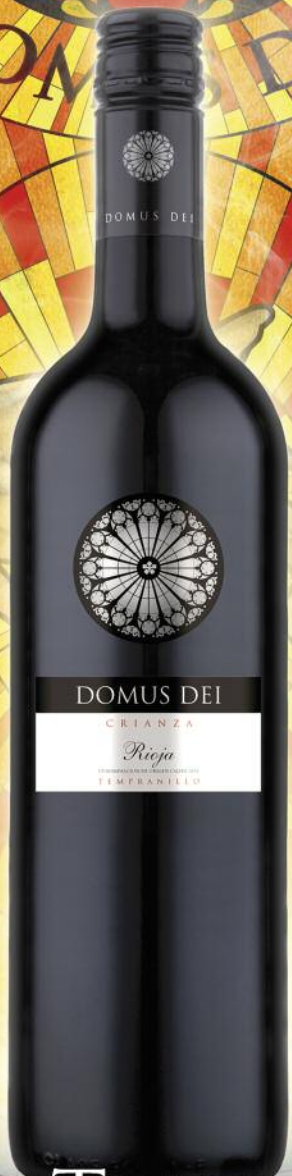


MARTXOA / MARZO 2017
ONDOJAN.com

GIPUZKOAKO JATETXEAK
RESTAURANTES DE GIPUZKOA

Gipuzkoako gastronomia gida
La revista para comer bien en Gipuzkoa

DOMUS DEI

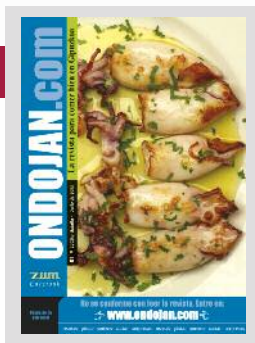


DIVINA TENTACIÓN

ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

Distribuido por **REPRESENTACIONES ALAI BERRI S.L.**

Polígono Erratzu, pabellón 239 - 20130 URNIETA, Guipúzcoa - Tel.: 943 55 32 99
E-mail: alaisl@euskalnet.net - www.alaigourmet.com



Patrizio Etxeberria 7, 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 45 83 // Email: zum@zumedizioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia // Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador //
 Colaboradores fijos: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Comany, Arnau Estrader
 Portada: Tivie // Fotografías: Ribar Tolosa y Archivo // Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26).
 Internet: Eneko Miaz // Diseño: Eneko Miaz // Maquetación: Ribar Tolosa.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L.
 Patrizio Etxeberria, 7,
 20230 LEGAZPI (GIPUZKOA)
 E-mail zum@zumedizioak.com
 Tel: 943 73 15 83
 IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico
 DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

// aurkibidea índice

- > **iritziaopinión**
 - Mikel Corcuera 4
 - Manu Méndez 6
 - Igor Cubillo 8
 - Dani Corman 10
 - Aitor Buendía 12
 - Arnau Estrader 14
 - Alberto Benedicto 16
 - Josema Azpeitia 18
- > **azalean en portada**
 - Txuleta: 10 años con toda la carne en el asador 22
- > **euskadi gastronomia**
 - Potenciando la Gastronomía Vasca desde la calidad 24
- > **grandes mesas de euskal herria**
 - Zuberoa (Oiarzun) 26
- > **pilpileanaldente**
 - Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 2017 32
- > **comiendo con**
 - The Golden Apple Quartet 34
- > **kartara al carta**
 - Bera-Bera (Donostia) 36
- > **inkesta en encuesta**
 - ¿Y usted, qué opina? 38
- > **jatetxe gida**
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com 50
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa 103
 - Guía de establecimientos de gastronomía 110
- > **loegin dormirengipuzkoa**
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 114

Gida hau ihalibetoro banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragar-
 tzen 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 colabo-
 radores. 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 tí-
 pográficos.



#RECOBRAR LA PASIÓN FRENTE AL PASOTISMO

Al llegar a esta cifra –realmente complicada– de los 150 números de la revista que tienen en sus manos: Ondojan.com, subtitulada “La revista para comer bien en Gipuzkoa”, no sólo quiero felicitar al equipo que ha hecho esto posible comandado por estos incansables legazpiarras el periodista **Josema Azeiteia** y el fotógrafo **Ritxar Tolosa**, sino que quiero congratularme por lo que ha supuesto en los últimos años mi modesta colaboración en su revista. Así, me ha servido para poner los pies en la tierra y no sólo mirarse el ombligo de la cocina de ringo rango. Obligándome a conocer tascucios donde se fija por comidas canallas, bodegones donde se mima el producto y al cliente, baretos singulares que “avant la lettre” ya habían descubierto, lo que hoy se usa y abusa al denominarlos como Gastrobares, casas de comida con guisanderas y guisanderos de aupa, de zampar las mejores ensaladillas rusas, tortillas de patata de perder el sentido, orejas de cerdo celestiales, callos y morros para rebañar insaciablemente. Y suma y sigue. Hasta el punto que he mantenido la pasión por la buena cocina, que no es sólo la popular, clásica o molecular, sino valga la perogrullada, la buena. Y así, gracias a este chute de autenticidad, mi escepticismo ante muchas pijotadas, efecto indeseado de la modernidad y del progreso, (que se estaba convirtiendo en pasotismo) se ha ido atemperando sin caer nunca en el acriticismo bobalicón. Y es que en la época de mis inicios en esta revista, mis decepciones por la gastronomía de pitimíní eran muy grandes. Y así lo plasmé en unas reflexiones algo devastadoras y donde casi arrojaba la toalla para dedicarme, por ejemplo, a la poesía, que daba menos disgustos y dolores de cabeza.

En el fecundo y aun en algunos casos rentable reino de la gastronomía, junto a avances fantásticos se cuelean las modas más estrafalarias e inventos sin sentido. Hace ya unos años nos llegó una de campeonato de un país, Alemania, con apariencia de serio. Un restaurante llamado Baggers, ubicado en las inmediaciones del aeropuerto de Nuremberg (que incomprensiblemente sigue abierto y con relativo éxito, al menos infantil) se ufanaba de ser el primero en ofrecer un servicio totalmente automatizado. Y es que, en este aséptico restaurante (o lo que sea) no hay camareros que atiendan a los comensales. Sus clientes –imagino que pretendidamente modernos o arrastrados por sus peques– eligen lo que quieren –o lo que pueden– en un menú touch screen (pantalla táctil) y les llega el pedido desfilándose a través de unos artilugios diabólicos con forma de rieles y espirales que llegan a las mesas en las que los masoquistas comensales esperan el forraje como animalitos estabulados en un granja futurista. Esto no es nuevo. Hace más de medio siglo el clarividente escritor gallego **Julio Camba** despotricaba de diversas cocinas que para él eran una auténtica filifa. Así por ejemplo de la cocina inglesa, destacaba siempre las carnes y los pescados, que los ingleses han tenido por costumbre hervir, salvo en el caso de su estelar roastbeef. Luego,

GRACIAS A ESTE CHUTE DE AUTENTICIDAD, MI ESCEPTICISMO ANTE MUCHAS PIJOTADAS, QUE SE ESTABA CONVIRTIENDO EN PASOTISMO, SE HA ATEMPERADO SIN CAER NUNCA EN EL ACRITICISMO BOBALICÓN

venía lo que él describe como una serie de papillas, cremas, sopas de leche, confituras y memeladas, que, a su juicio, revelaban el infantilismo de ese pueblo. Y señala que habría que tener presente también el hecho de que en ese país sólo comen unos cuantos, y que todos los demás, en vez de ello, “se dedican a hacer juegos de prestidigitación con el cuchillo y el tenedor”. Pero no se puede renegar hoy día absolutamente todo de la comida tradicional inglesa y menos de su posterior y feliz renacimiento actual a través de grandes cocineros como **Heston Blumenthal** entre otros muchos. Si bien, el escritor gallego especialmente se enseñaba con la cocina norteamericana, de la que decía: “los americanos no han tenido nunca una cocina propia y tampoco llegarán jamás a tenerla. Hasta ahora, su mayor placer gastronómico se lo ha procurado siempre la goma de mascar, y en lo porvenir... En lo porvenir se alimentarán con nitrógeno puro y carbono purísimo, que dos trusts formidables enviarán a todos los domicilios por medio de tuberías” Casi estamos llegando a ello. Desde luego, ante tanta mediocridad superficial y vacua, me estoy convirtiendo –incluso en temas netamente gastronómicos– en un esceptico recalcitrante. Tanto como el propio Julio Camba, sobre todo al final de sus días, como nos lo describió certeramente el periodista asturiano **Luis M. Alonso**: “A Camba, sin embargo, escribir le llegó a importar, en la última etapa de su vida, un pepino. Incluso bastante menos que un pepino. “Prefiero morir de hambre”, llegó a decir una vez. Otras, habiendo dado tantas páginas admirables, repetía: “Odio al que inventó la imprenta”. Cuando en un periódico publicaban algo referente a él pasaba la página con hastío y desdén. Según cuentan quienes lo trataron, la suya no era una postura esnob, ni de vanidad, simplemente era el hombre cansado del hombre. Desdeñoso de todo y de todos, empezando por él mismo, se escondía del mundo en aquella esquina solitaria del Palace con su pose de gato de tejado y cualquier cosa, salvo los placeres de la comida, le traía sin cuidado”. Si bien creo que mi propio escepticismo no ha llegado nunca a tanto como el de aquel singular personaje, surgido de la fértil imaginación de **Fernando Fernán Gómez** (seguramente trasunto de sí mismo) en su deliciosa y desgraciadamente poco reconocida novela La Puerta del Sol, quien decía que: “no creía ni en Dios ni en nada, ni en las ánimas del purgatorio ni en el duque de Alba ni en la Guardia Civil”

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.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



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



¿QU3 NOS ESPERAR3?

Siempre recuerdo que cuando cumpl3 los dieciocho a3os sol3a pensar: "Ya queda menos para el a3o 2000, ¿C3mo ser3 ese futuro tan lejano? ¿C3mo viviremos? ¿Llegar3 a verlo?..." Vaya si lo hemos visto, y el a3o 2000 ha quedado ya olvidado, y es que queriendo o sin querer, todo llega y todo pasa.

A3n y todo, me ocurr3a y me sigue ocurriendo cuando empiezo alg3n trabajo, alg3n proyecto... siempre miro al futuro e imagino o me pregunto qu3 me deparar3...

No s3 si a **Josema** y a **Ritxar** la imaginaci3n les llegaba tan lejos cuando iniciaron este "peque3o-gran esfuerzo". Cuando editaron el primer **Donosti Aisia** solo faltaban 3 a3os para el 2000, y todav3a no exist3a, ni creo que pensaran que iba a existir, el **Ondojan**, la publicaci3n que les ha labrado un nombre y una fama. Eso s3, los resultados saltan a la vista: N3 150 de Ondojan, 20 a3os de Donosti Aisia y muchas, muchas noches de trabajo duro a sus espaldas, muchas fotograf3as a todo lo que se mueve, muchos pintxos, comidas, bebidas... y

es que qu3 importante, y que interminable e inabarcable es esto del yantar...

Josema y Ritxar han afrontado la gastronom3a con pasi3n, lo que les ha llevado a vivir un sinfin de experiencias, grandes y peque3as, han conocido y han disfrutado de mucha gente, una buena parte de la cual ha pasado de ser simples conocidos a convertirse en buenos amigos, pero esto todav3a no ha terminado. Quedan muchas horas de trabajo por delante, muchos descubrimientos que echarse al "kolko". Imagino que, a pesar de haber llegado a este punto tan avanzado, a pesar de encontrarse, pese al trabajo y los sacrificios, en un momento estupendo, tanto en el plano profesional como en el personal, estos dos incansables currantes, a los que s3 que puedo llamar amigos, todav3a se pararán de vez en cuando como cuando cumpl3 los 18, y se preguntarán: "¿Qu3 nos deparar3 el futuro? ¿C3mo ser3? ¿A donde nos llevar3?..."

SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



Tienda exposici3n (SOWROON) de 400 m²., SOW COOKING y sala presentaciones de 40 m²., un almac3n de 1300 m². y 150 m². de oficinas

- Vajilla
- Cristaler3a
- Cuberter3a
- Cuchiller3a y corte
- Cocina y menaje
- Complementos de mesa
- Colectividades
- Desechables
- Transporte / Almacenaje
- Maquinaria
- Moviliario
- Textil / Vestuario
- Limpieza / Higiene
- Carteler3a y se3al3tica
- Buffet

Hostelery
&KO

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



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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





150 FELICITACIONES Y UN TIRÓN DE OREJAS

El coste de reanudar la actividad de la Central Nuclear Santa María de Garaña ronda los 150 millones de euros. El Nokia 150 señaló en diciembre el regreso de la firma finlandesa a la fabricación de teléfonos móviles de lo más sencillos, sin pantalla táctil, con teclado a la antigua usanza y horas y más horas de autonomía (hasta 31 días de stand by anuncia la casa). U2, Eagles y Frank Sinatra se cuentan entre los artistas que han despachado alrededor de 150 millones de discos.

La Route 66 mola mil (well goes from Saint Louie down to Missouri, Oklahoma City looks oh so pretty...), pero la Ruta 150 te lleva desde Moline (Illinois) hasta Mount Vernon (Kentucky), en un recorrido de 571 millas que se antoja una estupenda aventura.

El Chelsea Football Club ha fijado en 150 millones de euros el precio de un hipotético traspaso del delantero Diego Costa al fútbol chino. Y, puestos a gastar, si apoquinas 59.795\$ podrás conducir un flamante F-150 Limited, ese imponente pick up de Ford.

Vale, no es tan atractivo como el 90 (60-90), ni se aproxima al 7, con el aura fantástico de sus siete vidas, siete mares, siete maravillas, siete enanitos, siete cielos, siete notas musicales y otros tantos pecados capitales, pero no está mal el 150, ¿verdad?

Martín Berasategui publicó en su día 'Cocina con garrote. 150 recetas fáciles y sabrosas', libro donde dice reivindicar el papel de la cocina doméstica como el refugio más feliz y necesario de nuestra cotidianidad. "Cocinar nos hace mejores, más fuertes y hasta más guapos", escribe el cocinero.

Rapid-Set Citrus 150c es una pectina de gelificación media ideal para confituras y cubiertas de frutas. 150 mililitros es la medida habitual de una taza de té. Y teniendo una cola de bacalao de 150 gramos de peso, ya podemos pensar en preparar una porrusalda, sumando 600 gramos de patata, 12 puerros hermosos, una hoja de laurel, aceite, agua y sal.

El protagonismo es para el consommé à la royale en la página

150 de 'La cocina completa', enciclopedia culinaria de María Mes-tayer de Echagüe, más conocida como Marquesa de Parabere.

¿Apetece flan de foie con crema de castañas? ¿Velo de hongos, carrilleras y tomillo? ¿Yema de huevo escalfada, hinojo y erizos de mar? ¿Lenguado con berberechos, salsa al "oloroso" y jugo emulsionado? ¿Paloma torcaz asada, tosta de higaditos y nabo relleno de setas? Si te contentas con beber agua, con 150 euros podrás comer el menú degustación que prepara Hilario Arbelaitz en Zuberoa.

Y has de saber que con motivo de las XX Jornadas Gastronómicas de la Caza, el Hotel Santos Santemar (Santander) ha preparado este mes de marzo un menú buffet con un total de 150 platos diferentes: guisos, estofados, patés, sopas, cremas, arroces, carpaccios, croquetas, pizzas, embutidos, hojaldres, tacos, canelones... Jabalí, liebre, venado, muflón, gamo, perdiz, corzo, malviz, faisán, pato...

Muy interesante todo, claro que sí, pero, con este ejemplar de Ondojan frente a tus

ojos, pienso en el omnipresente guarismo y lo que más urge es felicitar a Josema Azpeitia y Ribxar Tolosa por la heroicidad que supone haber puesto en la calle nada menos que 150 números en bendito papel de esta revista para comer bien en Gipuzkoa. Mucho trabajo y mucha pasión tras esta verdadera referencia del sector, tanta que merecen no menos de 150 felicitaciones. Cada uno.

Eso sí, me preocupa que con tanto parabién, descorche y alboroto quede en entredicho mi fama de crítico contumaz, consecuente y veraz. Pese a que en estas páginas se habla de dos placeres muy de mi gusto, comer y beber, no es momento de poner a nadie a caldo. Tampoco seré yo quien despiece a un emprendedor, ni es mi intención terminar a sartenaço limpio, pero permítanme un tirón de orejas: me c*g* en esta letra diminuta, azote de mi presbicia. ¿No se podría publicar Ondojan con letra más grande? Con menos contenido o más páginas, que tenemos una edad, oigan, y ya ni las ostras, ni las zanahorias, ni las espinacas, ni el aceite de oliva, ni la col rizada nos arreglan la vista.

Zorionak!

RCYHOFMESPA
EXATZHDWN
YOELKSFDI
ZORIONAK
NLTAVR
OHSUE
150
ZU

EN EL MERCADO DE SAN MARTÍN...

Jenny & Iñaki



En Jenny & Iñaki somos pioneros en **platos precocinados, fritos y croquetas**, con más de 100 referencias elaboradas día a día en nuestro obrador de Igara.



Nuestra **Charcutería** es 100% artesanal, así como nuestra gama de **Foie-Gras** entero, elaborada por **David Echeverria**



Nuestras **carnes** son de producción propia, originarias del **País Vasco**, procedentes de la ganadería **Hanalde**



Todo ello, atendido por un gran equipo humano dirigido por **Idoia Echeverria**



Jenny & Iñaki

C.C. San Martín. Tf: 943 42 26 60



igara
PLATOS COCINADOS

Placandegi, 24. Igara
48941 San Sebastián
Tel. Fax: 943 22 41 65

Pokopandegi, 24.
Tf: 943 22 41 65



DE HISTORIETAS Y ANIVERSARIOS

Bajando el otro día en moto por la cuesta de Aldapeta, tras terminar una de las sesiones de cata que habitualmente realizamos en el Palacio de Aiete y pasar junto al **Colegio Marianistas**, comenzaron a llegarme un mont3n de recuerdos de juventud.

Aún recuerdo la primera vez que entr3 por la puerta del "patio de abajo". Tenía siete ańos y aquello me pareció enorme. Ni qué decirnos cuando subí al "patio del medio", el doble de grande que el primero. Pasé allí once ańos de mi vida, de los cuales tan sólo guardo buenos recuerdos. Entre aquellas paredes conocí a muchos de los que hoy en día son grandes amigos. Fueron ańos muy felices. Incluso guardo excelente recuerdo de muchos de mis profesores. **Ambrosio** fue mi primer profesor de **Química**, allá por séptimo de E.G.B. Era un excelente docente y acudía con especial entusiasmo a sus clases. Tenía métodos muy particulares, como su famosa "hoja de puntos", con las que un par de días a la semana nos iba haciendo mini exámenes de un ejercicio, corregidos y calificados al momento hasta completar la decena. La materia se me daba especialmente bien, me gustaba mucho. Probablemente fue el artífice de que me decantase por los estudios de Química una vez hecha la Selectividad. Por contra, la asignatura de **Historia** me parecía lo más aburrido del mundo. ¿A quién podría interesarle esas cosas que habían pasado hace tanto tiempo? Se me hacía durísimo leer siquiera una página de aquellos libros. De hecho creo que nunca llegué a leer ni una sola, aunque mis notas en esta materia siempre eran bastante buenas. Podéis imaginar cómo lo conseguía. En segundo de B.U.P., la profesora de Historia, sospechaba que algo hacía en los exámenes para superarlos sin problemas sin pegar ni golpe y por eso me obligaba a hacer las pruebas en primera fila, para



tenerm3 más controlado. Aún así, mis modernos métodos para la época no fueron nunca descubiertos. Qué tiempos tan divertidos.

Curiosamente mi interés por la historia fue cambiando a lo largo de los ańos. Cuando adquieres una cierta madurez, te das cuenta de la importancia que tiene su comprensión para el desarrollo de la persona. Conociendo los hechos pasados, afrontas de manera diferente tanto el presente como el futuro. Analizas mejor las situaciones y tu capacidad de reflexión se agudiza para tomar las decisiones de manera adecuada. En el caso del vino, la historia te ayuda a comprenderlos mejor, a valorarlos, a contextualizarlos.

Probablemente fue el libro **Historia del Vino** de **Hugh Johnson** el me hizo sentir esa curiosidad por los hechos pasados. Después vinieron otras lecturas sobre diferentes momentos de la historia, aunque no siempre relacionadas con el vino.

Cada vez que abro una botella de cierta edad, me gusta saber qué sucedió en el ańo que vio crecer esas uvas. Me resulta emocionante, por ejemplo, beber un vino nacido el mismo ańo que **Joaquín Sorolla** o en el que **Abraham Lincoln** dictó el "Acta de

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

emancipación", por el que todos los esclavos quedaron libres en los Estados Unidos. Sucedió con aquel vino de **Madeira de 1863** que trajo **Luis Gutiérrez** bajo el brazo en una de nuestras sesiones más memorables de **iReconductibles**. Recuerdo también con especial emoción aquel **"Trafalgar"** con el que el gran **Pitu Roca** nos hizo llorar en su bodega del **Celler de Can Roca**. Un vino del cual tan sólo se sabía que las botas que lo contenían fueron adquiridas por **González-Byass** el mismo día de la **batalla de Trafalgar**, un 21 de Octubre de 1805. Ya en aquella fecha se compró como "vino viejísimo". Fue aquel un momento inolvidable para todos los que allí estuvimos.

Ayer durante la cena, abrí un blanco de **2003**. Fue una añada calurosa y complicada en muchas regiones vinícolas, dando lugar a vinos sin demasiadas aptitudes para envejecer noblemente. Aunque representa un año mucho más cercano para nosotros, no pude evitar revisar las efemérides. Sucedieron a lo largo de éste una serie de hechos de gran relevancia mundial. Sin duda alguna, el suceso más negativo fue el comienzo de la segunda **"Guerra del Golfo"** en **Irak**, en lo que ha sido una de las actuaciones más vergonzosas e injustas de nuestra historia más reciente, dejando miles de muertos y un país destruido, tanto física como socialmente.

Dejando lo negativo, me alegré muchísimo viendo, en los archivos históricos del **New York Times** relativos al año 2003, un suceso que destacaba como uno de los más importantes del año, el lanzamiento de la revista **ONDO JAN**. Han sido **¡ciento cincuenta!** números desde entonces. No está nada mal. Es una revista que siempre me ha gustado ojear y leer los artículos de todos los colaboradores que han intervenido a lo largo de todos estos años. Fue en **2008**, recién inaugurada **ESSENCIA Ardodenda**, cuando **Josema Azpeitia** me propuso escribir una columna relacionada con el vino. No lo pensé demasiado, me gustaba la revista, disfrutaba escribiendo y me apasionaba el mundo del vino. ¿Cómo iba a decir que no? Por tanto, en este 2017 se cumplirán **diez años de esta sección de ONDO JAN**. ¡Creo que ha llegado la hora de cambiar la foto!

A lo largo de todo este tiempo, he aprendido mucho escribiendo sobre diversas regiones vinícolas, he disfrutado y reído recordando los viajes realizados y me he emocionado, en no pocas ocasiones, describiendo momentos indescritibles, esos momentos que ocupan lugar destacado en nuestra historia personal.

Larga vida a ONDO JAN!



CUANDO PIDES **ALZOLA**
EN TU BAR,
APOYAS EL PRODUCTO LOCAL
Y HACES QUE
TODOS GANEMOS.

alzola
basque water 

CON CERTIFICADO
DE PUREZA ORIGINAL.



JOSEMA & RITXAR: MATRIMONIO PERFECTO... ¡O CASI!

En estos tiempos que nos toca vivir, ya es de por sí una grata noticia que publicaciones como “Ondojan” celebren un cumpleaños. 150 números donde se recogen artículos, reportajes, crónicas... y con unas fotografías sugerentes, descriptivas, espectaculares... Josema Azpeitia y Ritxar Toloza ejemplifican un tándem perfecto en este mundo de la comunicación y en este número nos sumamos al cumpleaños del que nos sentimos orgullosos de formar parte.

“Ondojan” es una revista de carácter familiar. Y lo digo con conocimiento de causa por partida doble: por su cercanía y por lo mucho que tienen que ver familiares directos o indirectos en el día a día de Josema y Ritxar. Horas interminables frente al ordenador, recorriendo diferentes establecimientos, entrevistando a sus protagonistas, cerrando acuerdos publicitarios...

Así es el día a día por mucho que la primera impresión que nos llegue sea el de estar de “comilonas”, “orgías gastronómicas” y degustaciones varias. Sí, efectivamente, esa puede ser una de las sensaciones más generalizadas.

Y, sin dejar de ser real, no deja de ser injusta. Diseñar, maquetar, escribir, conseguir la “publi”, estar detrás de los colaboradores para que envíen su artículo cuanto antes (ejem ejem...)... pues eso, que tiene su aquel.

Ondo egindako lana!

Junto a ello, hay un aspecto que me gusta siempre destacar: los valores. En Eibar nos gusta decir “las cosas hay que hacerlas bien, hay que ser una persona fina en todo lo que hagas...” En euskera, utilizando un término auspiciado en el centro decano de la FP, osease, Armeria Eskola, vendría a ser “ondo egindako lana”. El trabajo bien hecho. Y ese es un atributo que define a “Ondojan”. Le ponen todo el cariño y esfuerzo para que salga casi perfecto (no existe perfección absoluta, por descontado).

Sirvan las diferentes imágenes que acompañan para dejar testimonio del trabajo, y también del “carpe diem” de cada día, que hay detrás de la cámara y del “boli”.

Josema, Ritxar... urte askotarako!
ZORIONAK! AUPA ONDOJAN!



2016 世界美食家大奖



**MEJOR LIBRO DE COCINA
DE ESPAÑA 2016**
"SPECIAL AWARD"

EN LOS GOURMAND COOKBOOK AWARDS





150

Ya nos hemos puesto en los **150 "Ondojanes"**, en los cuales he escrito **más de cincuenta artículos hablando de cerveza**, que no está nada mal. Pero aparte de felicitar a todo el equipo que hace posible que esta revista llegue a tus manos de manera gratuita cada mes, me gustaría también felicitar por los **150 años** que ha cumplido una de las mejores malterías del mundo, **Simpsons Malt**.

Simpsons Malt, es como he comentado una de las más importantes malterías del mercado, situada la sede principal en Berwick-upon-Tweed en el **Reino Unido**. Berwick es una pequeña ciudad tradicional, trabajadora e implicada en la **cebada** al 100%, donde trabajan solo en la maltería Simpsons Malt entre 200 personas del cual cinco son familia directa, que se encargan de las exportaciones, laboratorio y cuidados de las maltas. Este año pasado cerraron la facturación anual entorno los **160 millones** de libras, del cual casi 8 fueron beneficios. Solo hay que ver la gran cantidad de clientes elaboradores de cerveza y whisky que tienen, marcas de whisky como **Macallan, Glenfiddich o el japonés Hibiki** avalan su calidad.

Maltean alrededor de **300.000 toneladas de cebada** al año, únicamente recogidas en Escocia e Inglaterra, donde los suelos son pertinentes para el cultivo de dicho cereal de dos carreras. Por ahora tienen un largo catálogo (entorno a

las treinta) de maltas distintas, (pálidas, caramelizadas, tostadas...), también de otros cereales que se utilizan para elaborar cervezas como el **trigo** o el **centeno**. Antes de recomendaros qué cerveza tomar, me gustaría explicaros brevemente como es el proceso del malteado, en el que en otra ocasión haré más hincapié y profundizaré en los detalles.

El **proceso de malteado** de cualquier cereal fermentable trata de germinar el grano dejándolo en agua hasta que el **germen** del interior empiece a salir de la cascara, justo en ese instante lo paran de remojar y lo ponen al calor para parar dicha germinación. Después según qué tipo de grano queremos obtener pasan al tostado, caramelizado o aromatizado. Parece un proceso muy fácil pero al ser cantidades de 100 toneladas, tienen que estar al loro de que **todo el proceso sea constante, sin sobresaltos e intentando que todo el grano quede igual**.

Y ahora sí, como no, quiero recomendaros una cerveza elaborada con maltas provenientes de Simpsons Malt, como la **Black Block Bourbon Barrel Aged**, de la cervecera catalana **La Pirata** (Súria). Una **Imperial Russian Stout**, envejecida en barricas de whisky Bourbon, de color negro denso, espuma consistente color toffe, en aroma sale la barrica, **el café, la vainilla** y en gusto pues todo muy bien equilibrado, de **trago sedoso** y un pelín alcohólico.

¡¡Salud a todos y a por 150 números más!!



www.mardu.es

Pol. Ind. Sansinenea, Parcela A3, Zona B1
20749 ARROA - ZESTOA

Tf.: **943 147 460** - Fax: 943 897 280

EXCLUSIVAS
Mardu
— elikagaiak & edariak —
GOURMET

SALANORT

MAESTROS CONSERVEROS



THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.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 **embudidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

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

¿A qué esperas para conocerlo?



LA COCTELERÍA, EL ARTE LÍQUIDO DE LA GASTRONOMÍA

Mi nombre es Alberto Benedicto, donostiarra y coctelero. Hace poco más de año y medio decidí comenzar a dedicarme profesionalmente al mundo de la coctelería, y para ello creamos una empresa dedicada a eventos de coctelería, donde realizamos eventos para diferentes marcas de refrescos y destilados, formaciones para particulares y profesionales, fiestas privadas, inauguraciones, aniversarios... y cualquier tipo de fiesta en la cual quieras sorprender a tus invitados con un cóctel, ya sea con o sin alcohol.

Para poder llevar a cabo esto, es muy importante formarse, y yo lo he hecho, tanto aquí como en el extranjero, realizando diferentes masters de coctelería y mixología.

Estamos en la ciudad mundial de la gastronomía. Habitualmente, cuando nos referimos a gastronomía, nos referimos al arte de realizar una buena comida, o bien la afición de comer bien. En mi opinión, la gastronomía no solo debería ser la afición a comer bien o a elaborar un buen plato sino también a la afición de beber bien y preparar una buena copa o cóctel.

La realización de un cóctel, es como la realización de un plato, lleva diferentes fases y procesos, y a menudo intentamos convertir en líquido una receta de un plato, o viceversa, intentamos convertir un cóctel en un plato.

En este espacio que me han cedido (Josema y Ritxar), y del cual estoy enormemente agradecido, y más en este número, el 150, he querido dejaros una receta muy especial para mí, que es el coctel con el que empecé todo allá por mayo de 2014, y fue el coctel con el que gané el Campeonato de coctelería de Gipuzkoa, y lo que me abrió los ojos, para ver que lo que realmente me motivaba dentro de este fabuloso mundo de la hostelería, del cual estoy enamorado, era la coctelería.



Al ser mi primera actuación en público y mi primer campeonato, el cual no esperaba ganar, al hacerlo me preguntaron por el nombre de mi cóctel, y de repente lo único que se me venía a la mente era el nombre del restaurante donde trabajo: Ametzagaña y de ahí el nombre de mi cóctel.

CÓCTEL AMETZAGAÑA

Ingredientes: 5 cl Vodka Citadelle 6C
2 cl Triple Seco (Cointreau)
10 cl Helado de Mandarina Nestle
5 cl Schweppes Premium Naranja
6 cl Espuma de manzana Verde

Elaboración: Por una parte debemos hacer la espuma de manzana verde, para ello usaremos 2cl de nata para montar, 1cl licor de manzana Blanca de Navarra y 4 cl de helado de manzana Nestle. Lo introducimos todo en una jarra y lo batimos levemente solo para mezclar los ingredientes. Posteriormente introducimos la mezcla en un sifón. Por otro lado, introducimos el resto de ingredientes en otra jarra, lo batimos bien y lo servimos en una copa alta. Para finalizar, pondremos en la parte superior la espuma de manzana, y para rematar haremos una brocheta de frutas para decorar.

Como os decía, para mi la coctelería es una parte de la gastronomía, pero no una parte cualquiera, sino una parte que espero que con el tiempo sea muy importante, ya que siempre ha ido de la mano el buen comer con el buen beber.

Algo debemos dejar muy claro, para que luego no haya confusiones o malos entendidos, la coctelería promueve un consumo responsable, donde los cocteleros deben "educar" a sus clientes a beber, a saborear un cóctel, pero no a embriagarse con él.

Cuando elaboramos un cóctel, no sólo buscamos que guste, que por supuesto es la primera premisa, sino que también buscamos que quien toma nuestro coctel viva una experiencia, y esta experiencia, será mas autentica si la podemos percibir por todos los sentidos, y no solo por el gusto y/o por el aroma, ya que la vista, el tacto, el ambiente... todo influye a la hora de tomar nuestro cóctel y de ahí que cada vez busquemos formas diferentes de sorprender a nuestro "cliente o amigo" y que viva una experiencia única. De ahí que la coctelería sea "el arte liquido de la gastronomía".

¿QUIERES TENER UN PISO EN DONOSTIA?



Aspaldiko ametsa



Inbertsio bikaina

CONSÍGUELO POR FIN CON
ETXiAN

SERVICIO DE PERSONAL SHOPPER INMOBILIARIO EN DONOSTIA

¿QUÉ ES UN PERSONAL SHOPPER?:

Un experto en el mercado inmobiliario de Donostia, que trabaja por y para el comprador.

Para ayudarte con la compra sólo necesita saber:

- El tipo de vivienda que buscáis
- Vuestras zonas preferidas
- El presupuesto estimado

Con estos datos, nuestro experto os avisará cada vez que visite propiedades con las características que buscáis o cuando surjan oportunidades muy destacadas de calidad-precio. También os asesorará para cualquier trámite o consulta.

IMPORTANTE: Las comisiones son muy bajas y sólo se cobra si el cliente consigue una compra satisfactoria; merece la pena informarse de las ventajas de este servicio.



OÑATI 943 71 61 60
DONOSTIA 943 50 76 65
MUGIKORRA 610 38 12 44

www.etxian.net
(sección Shopper)



SERÁ COLOSAL !!

“Bueno, ya llevo cinco” me dijo Ritxar, satisfecho, según pulsó el “Enter” del ordenador con lo que empezaba a recopilar para imprenta el 5º ejemplar de Donosti Aisia. Estaba encantado de que el proyecto fuera para adelante y el haber conseguido editar 5 revistas de manera regular le pareció todo un logro... a mí también me lo parecía. Ondojan.com todavía no existía ni como proyecto...

A día de hoy, hemos editado 272 ejemplares de Donosti Aisia, 186 de GIDA y 150 de Ondojan.com, es decir, 608 revistas, sin contar los 88 ejemplares de Goieriko Gida ni los 19 de Tolosaldeako Gida, proyectos que se quedaron en el camino, pero que entre ambos suman 107 revistas. Más 10 libros de cocina, más una guía de restaurantes de Burdeos a Bilbao, más incontables revistas sueltas elaboradas para Donosti Rock, Donostia Turismo y otras entidades públicas o privadas... la verdad, da vértigo comprobar la cantidad de información que hemos generado a lo largo de los últimos 20 años con todo lo que ello conlleva de sacar fotos, entrevistar a gente, acudir a restaurantes, eventos, presentaciones, fiestas...

Han sido 20 años de duro trabajo. Ahora mismo estoy terminando estas líneas después de pasar la noche en vela acabando este ejemplar de Ondojan.com delante del ordenador. No ha sido la primera gaupasa, ni será la última. Y no sólo han sido noches. Ha habido muchos fines de semana encadenados delante del ordenador, por no decir semanas enteras cuando los trabajos lo requerían. Miles de horas de trabajo que no se reflejan en el Facebook ni quedan recogidas en ningún registro. Horas y horas que, por supuesto, no son tampoco compensadas económicamente, pero como dice el refrán, “Sama con gusto...”

Por el contrario, estos años de trabajo han traído consigo también un sinnfin de satisfacciones. Nuestra actividad nos ha llevado a Burdeos, a Marsella, a China, a Japón... a lugares a los que no hubiéramos soñado acudir ni en nuestras mejores previsiones. Hemos comido en

las mesas más humildes y en los palacios más elegantes, conociendo y disfrutando de manjares, populares y exclusivos, que nos han hecho tocar el cielo. Y hemos conocido gente maravillosa con la que hemos colaborado, con la que hemos entablado amistad y creado sinergias, con la que hemos compartido sueños y proyectos. También hemos conocido gente envidiosa, y hemos tenido que sortear las zancadillas de pequeños egoístas desagradecidos a los que el tiempo dejará (en algunos casos ya lo ha hecho) en su correspondiente lugar.

El nuestro, nuestro lugar, está hoy y ahora aquí, en este ejemplar de Ondojan.com en el que ha colaborado un montón de gente que no se ha limitado a felicitarnos. Hemos recibido varios zaskas que tendremos en cuenta corrigiendo alguna que otra carencia de la revista, si bien algunas tendrán que mantenerse en el tiempo hasta que soplen vientos más favorables. Porque aún queda mucho por pelear y no estamos todavía, ni por asomo, en la que sería la mejor de las situaciones. Eso sí, somos conscientes de que nos acercamos a ella.

Algo que, por supuesto, no hubiera sido posible sin toda la gente que a lo largo de estos 150 números, a lo largo de estos 13 años, a lo largo de estos miles de páginas, ha confiado en nosotros y nos ha ayudado a seguir adelante. Colaboradores desinteresados, lectores convencidos y, por supuesto, anunciantes que van más allá del apoyo moral pasando al aporte económico, nuestro sustento principal, porque de palmas no se vive, por mucho que ayuden (y mucho) a seguir adelante.

Este ejemplar de Ondojan.com, en cualquier caso, es una etapa hacia un ejemplar todavía más importante, el nº 200, que llegará dentro de 4 años y que desde ahora, prometemos, será un acontecimiento que no dejará indiferente a nadie. Celebramos, por supuesto, la llegada a este actual 150, agradecemos a todos y todas las que nos habéis ayudado a llegar a este momento y nos ponemos manos a la obra, inmediatamente y sin demora, en el camino hacia el 200. Para cuando nos queramos dar cuenta habremos llegado... y será colosal !!

 **alai**
gourmet

@AlaiGourmet




Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com





10 URTE ZUEKIN...
MILA ESKER!
Txuleta

 Bar Restaurante Txuleta
 @txuletares
 txuleta

2007-2017

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

JATETXEAK

- ARATZ ERRETEGIA (DONOSTIA)
- BEKO ERROTA (HONDARRIBI)
- BODEGÓN JOXE MARI (ORIO)
- BOTARRI (TOLOSA)
- CASA JULIÁN (TOLOSA)
- CASA VERGARA (DONOSTIA)
- ERRIBERA (DONOSTIA)
- FÉLIX MANSO-IBARLA (IRUN)
- GAZTELUMENDI-ANTXON (IRUN)
- IRETZA SAGARDOTEGIA (ASTIGARRAGA)
- KATTALIN ERRETEGIA (BEASAIN)
- KATXINA ERRETEGIA (ORIO)
- KOSTALDE (DONOSTIA)
- LA BRASSERIE MARIE GALANT (DONOSTIA)
- LAIA ERRETEGIA (HONDARRIBI)
- LANDA ERRETEGIA (MENDARO)
- MESÓN MARTÍN (DONOSTIA)
- OARSO SAGARDOTEGIA (ERRETERIA)
- OLAZAL HOTELA-JATETXEA (BIDEGOIAN)
- POTTOKA (ORDIZIA)
- SANSONATEGI (HERNANI)
- TRIPONTZI (HERNANI)
- TXULETA JATETXEA (DONOSTIA)
- URGAIN (DEBA)
- XIXARIO ERRETEGIA (ORIO)
- ZIABOGA JATETXEA (PASAIA)

Jakiteako partaidea izan nahi al duzu?

Informa zaitetz 661 25 55 66 telefonoan edo info@jakitea.com helbidean.



Betiko Euskal Gastronomiaren Alde

Zer da Jakitea Elkarteak?

Jakitea Elkarteak 2009ko amaieran sortu zen, euskal sukaldaritzak tradizionala babesteko eta ezagutzera emateko intentzioarekin. Gure artean betiko sukaldaritzak duen garrantzia kontutan hartuta, komunikabideetan ia tokirik ez duela konturatu ginen. Egoera horren aurrean harriturik eta haserreturik, gure betiko sukaldaritzari merezi duen tokia ematea erabaki genuen.

Berrikuntza lantzen duten sukaldarienganako errespetu guztia azalduz, lanbide honetan gabiltzan gehienek lantzen dugun sukaldaritzak errebendikatu eta babestu nahi dugu, bera baita nazioarteko mailan hain ezagunak bihurtu gaituena.

Nortzuk osatzen dute Jakitea Elkarteak?

Sustatze-taldea gastronomiaren inguruan murgiltzen diren sukaldari eta kazetari talde batek osatzen du. Xabier Zabaleta (Aratz Jatetxea) izan zen taldearen sortzailea eta berarekin batera Mikel Corcuera, Edorta Agirre, Peio García Amiano eta Josema Azpeitia parte hartu zuten elkartearen osaketan.

Fidenet Comunicación eta Zum Edizioak komunikazio enpresek ere bultzada handia eman zioten elkarteari komunikazioaren arlotik eta zenbait erakunde eta instituzioek egitasmoa ekonomikoki laguntzen dute, tartean Mitarte Upelategiak, R. Zabala Sagardotegia, Aitona Kafeak, Basarana Patxaranak, Dastatzen haragiak, Cruzcampo garagardoak, Rougie ahatearen produktuak, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Gipuzkoako Foru Aldundia edota Eusko Jaurlaritza. Horretaz gain, ia Gipuzkoako 20 jatetxek proiektuarekin bat egin dute gaur arte eta zerranda haundituz doa.

Zein ekimenak bultzatzen ditu Jakitea Elkarteak?

Nagusiki, sukaldaritzak tradizionala komunikabideetan bultzatzeko helburua du Jakiteak. Horretarako, web orrialde bat martxan jarri du (www.jakitea.com) eta hilabetero, Ondojan.com aldizkariaren bitartez, jatetxe bat ezagutzera ematen du. Horretaz gain, urtero sukaldaritzak tradizionaltasunaren inguruko sariak banatzen ditu eta ekimen desberdinak bultzatzen ditu: laz Ahatearen Astea antolatzen duen, aurten Euskal Herriko Parrila lehiaketa antolatuko du...

Zer egin behar da Jakitea Elkartearen parte hartzeko?

Gure elkartearen parte hartzea libre eta dohain da. Nahikoa da deitzea edo gure web orrialdearen bitartez gurekin harremanetan jartzea eta hiru errezeta ematea Jakitea Elkartearen parteidea izateko. Ez dago kuotarik. Sukaldaritzak tradizionala maite duten guztiak animatzen ditugu gurekin bat egin dezaten!



TXULETA: 10 AÑOS CON TODA LA CARNE EN EL ASADOR

El 27 de marzo de 2017 no será un lunes más en Donostia. Ese día se cumplirán **10 años desde que Ander Esarte y Marian Garmendia tomaron las riendas del Txuleta**, un restaurante que existía anteriormente y con el mismo nombre, pero que en los últimos años no terminaba de despegar y encontrar su rumbo. El local en cuestión había vivido unos años esplendorosos en el pasado, bajo el nombre de **Cley**, mítico restaurante cuyo nombre todavía recuerdan los donostiarras y visitantes, y el equipo anterior le cambió la denominación y la orientación enterrando todo el trabajo hecho por los anteriores propietarios.

En esas circunstancias decidieron Ander y Marian hacerse con el Txuleta. Y no sólo tuvieron que pelear contra la mala imagen dejada por los anteriores ges-

tores: por si fuera poco, 2007 vino acompañado de otra serie de circunstancias que lo convirtieron en un "annis horribilis": La Real, por una parte, bajó a Segunda División, con el bajón de moral colectiva que ello trajo consigo. Y por otra parte, la crisis se mostró en todo su esplendor tras varios años en los que la gente no se atrevía ni a nombrarla. A partir de ese momento, al contrario, nadie se cortó en mencionarla porque ahí estaba, bien visible, y había venido, como ha demostrado el tiempo, para quedarse.

Ander y Marian respondieron a la adversidad con lo que mejor sabían (y saben) hacer: trabajo y sacrificio. Como en la mayoría de los establecimientos de hostelería, el secreto consiste en trabajar, trabajar y trabajar. Con todo, justo a los dos años de la apertura,

el mismo 27 de marzo de 2009, la fatalidad quiso que se declarara un incendio en la cocina justo al inicio del servicio de noche de un viernes. "Saltó una chispa, la parrilla cogió fuego, se extendió a la campana y la cocina empezó a arder. Creía que nos íbamos a la ruina, porque el inicio había sido duro y no estábamos sobrados de nada. Pero al final, conseguimos abrir a las 24 horas para el servicio de noche, aunque al tiempo tuvimos que cerrar una semana para cambiar varios motores que se quemaron, dar una mano de pintura, etc"... Ese año pareció que la Real iba a subir de nuevo a primera y Ander se comprometió a invitar a todo el equipo a cenar si lo hacían. "No subieron, pero igualmente les invité a cenar. Finalmente subieron al año siguiente" recuerda.



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



10 años dan para mucho. Ander y Marian recuerdan especialmente los momentos positivos, como los **dos campeonatos estatales de parrilla ganados por el Txuleta en el Congreso San Sebastián Gastronomika en los años 2012 y 2013**. También se han celebrado en el Txuleta muchos títulos del equipo de balonmano femenino de Bera-Bera. Otros momentos clave fueron el paso a comercializar con Gesalaga las **croquetas de txuleta**, un producto inventado por Ander, imitado por muchos pero no igualado, y que la casa especializada en croquetas comercializa y distribuye en camiserías y grandes superficies. Ander está orgulloso de su iniciativa, así como de la decisión de **seleccionar y elaborar sus propios jamones** en un secadero de Huelva bajo su propia marca. "Son cosas que nos diferencian, además de que sirve para controlar mucho más la calidad del producto".

Esa es la palabra, **calidad**, como pudimos comprobarlo en nuestra última visita al probar de nuevo algunos de los platos míticos del Txuleta como sus Pimientos rellenos de rabo, su Ensalada de ventresca, su Txuleta o sus novedades como el extraordinario Entrecot de atún. Esa calidad que ha acompañado a este local durante 10 años y que estará presente en la **fiesta que ofrecerán el 27 de marzo al atardecer** y a la que están invitados todos sus clientes, amigos y familiares. Será, sin duda, una gran fiesta y allí estaremos para disfrutar de ella.

ZORIONAK, Txuleta, y a por otros 10 !!!

> CHULETA A LA PARRILLA



Ingredientes

Chuleta de vaca vieja; Sal gorda; Sal Maldon; Sentido común.

Elaboración

"Para preparar una buena chuleta a la parrilla, más que saber cocinar, la cuestión es utilizar el sentido común", afirma Ander Esarte, y quién mejor para afirmar algo así que un cocinero por cuyas manos han pasado cientos de piezas de carne de vaca a lo largo de los 10 años que lleva al frente del Asador Txuleta.

Según Ander, lo primero es contar con buena materia prima. Y no tiene pelos en la lengua al afirmar que "a nosotros, la carne que más regularidad nos ha dado es la carne de importación, la que llega de Centroeuropa, Alemania... es una carne de gran calidad y, sobre todo, muy regular, con lo que te llevas pocos sustos, sobre todo si el proveedor es serio, que es nuestro caso."

A partir de ahí, es cuestión de experiencia. "Para mí", comenta Ander, "lo ideal son las chuletas que tienen entre 5 y 6 centímetros de gro-

Ander Esarte

TXULETA ERRETEGIA
Pza. Trinidad, 2
Parte Vieja (DONOSTIA)
Tf: 943 44 10 07



sor. Con esa anchura, si es de lomo alto, pesarás más o menos 1,200 kilos, mientras que la de lomo bajo andarás por el kilo. A partir de ahí, es cuestión de mano, controlar la temperatura, la cercanía a las llamas... para que nos quede dorada por fuera y caliente y cruda por dentro. Es simple, pero no es fácil" afirma Esarte.

En cuanto a la sal, Ander tiene, al igual que cada cocinero, su sistema: "Al colocarla al fuego, le echo un poco de sal gorda por encima. Una vez se ha hecho por un lado, le doy la vuelta y entonces le echo abundante sal, un buen puñado. Cuando me doy cuenta de que ya está hecha, la retiro del fuego, le sacudo la sal, la coloco en una bandeja caliente, la fileteo y la espolvoreo con sal Maldon".



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

EUSKADI GASTRONOMIKA: POTENCIANDO LA GASTRONOMÍA VASCA DESDE LA CALIDAD

La gastronomía vasca, desde la tradicional a la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi. Traspasa fronteras y es reconocida y elogiada en el ámbito internacional. Uno de sus secretos es, sin duda, la excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra.

La cultura gastronómica está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes y vinculada a nuestra historia, a nuestras costumbres, a nuestras formas de ocio y ha cimentado una cadena de valor que acuña, en todos sus niveles, un objetivo último y común: garantizar la máxima calidad.

Ese compromiso compartido vincula al territorio con el productor, con sus paisajes, sus gentes, sus industrias productoras, sus espacios de degustación y de venta especializada, sus fiestas, mercados y eventos gastronómicos. Enlaza la hostelería sofisticada con la más tradicional; la formación, la investigación e innovación culinaria con el "know-how" más ajejo.

Club de producto Euskadi Gastronomika

En este contexto, impulsado por la Viceconsejería de Comercio y Turismo a través de Basquetour, Agencia Vasca de Turismo dentro del Plan de Impulso al Turismo Enogastronómico (plan en el que se viene trabajando desde el año 2010), nace Euskadi Gastronomika, una red de redes, un Club de Producto de turismo gastronómico que tiene como fin último deleitar al amante de la gastronomía con las mejores experiencias, la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad.

Para ello Euskadi Gastronomika basa su funcionamiento en unos criterios de exigencia y compromiso, que asumen todos los agentes implicados como mejor garantía de calidad. Estos agentes son los siguientes: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Industrias visitables (productores), Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías y confiterías, Museos y Centros de Interpretación, Alojamientos especializados, Servicios de catering, Empresas



de Actividades, Guías turísticos, Oficinas de turismo, Agencias de viaje y Mercados de abastos

Euskadi Gastronomika aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a disposición de los amantes de la buena mesa y el buen producto una oferta de turismo gastronómico completa, planificada e integral que responde a todas sus expectativas.

Un proyecto integrador

"Euskadi Gastronomika" es un proyecto trabajado bajo la filosofía Club de Producto que integra en una misma marca los atractivos, la oferta y recursos de las

capitales de Euskadi y 16 comarcas, con potencial en el turismo enogastronómico, y lo hace implicando también al tejido empresarial privado de esos destinos: sectores tan diversos como la agricultura, las industrias alimentarias, el comercio, la hostelería, agencias de viajes especializadas, museos y espacios de divulgación de la cultura gastronómica, distribuidos por toda la geografía vasca. Gipuzkoa, por supuesto, forma parte de este proyecto en el que, además de restaurantes y alojamientos participan industrias visitables, restaurantes, bares de pintxos, sidrerías, tiendas gourmet, agencias de viaje, empresas de actividades, guías turísticos, servicio de catering y alojamientos.

Casi 800 empresas de los tres sectores.

El carácter innovador de "Euskadi Gastronomika" también se refleja en la apertura a todo el tejido privado relacionado con el ámbito turístico y culinario de los tres Territorios Históricos. De esta forma, en el Club de Producto participan los sectores primario, secundario y terciario, ya que no se trata de una iniciativa diseñada únicamente para los grandes chefs o restauradores, sino que da cabida a todo tipo de agentes, desde grandes empresas hasta aquellas de menor tamaño, como pequeñas explotaciones agrícolas y ganaderas, queserías artesanas, bodegas o agroturismos, entre otros.



Argazkia: Nabxo Santos



Colaboración con ZUM Edizioak, Donosti Aisia y Ondojan.com

Desde hace unos años, y siguiendo la filosofía de dar a conocer, potenciar y ayudar a los establecimientos de calidad implicados con la gastronomía Vasca, el Club de Producto Euskadi Gastronomika ha abierto un espacio de colaboración con ZUM Edizioak, por mediación del cual los establecimientos adheridos al plan cuentan con un descuento en las tarifas publicitarias que esta editorial aplica en sus diversas publicaciones: Goierriko Gida, Ondojan.com y Donosti Aisia.

Asimismo, Euskadi Gastronomika está trabajando, con la colaboración de ZUM Edizioak, en una ardua recopilación de datos de todos los locales asociados con el fin de publicar, en breve, una completa guía que recoja de manera pormenorizada la información más completa sobre todos y cada uno de los establecimientos de carácter gastronómico que conforman este club de producto.

Más información en www.euskaditurismo.net



LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN GIPUZKOA

DONOSTIA: Aquí la gastronomía es arte y seña de identidad: la mayor concentración de estrellas Michelin del mundo, cientos de bares de pintxos y una calidad culinaria excepcional hacen de esta ciudad uno de los destinos imprescindibles de los foodies y turistas gastronómicos. El congreso S.S. Gastronomika y el Basque Culinary Center dilatan aún más la reconocida experiencia de Donostia en el mundo de los fogones, así como ferias y eventos como Santo Tomás. Más info: www.sansebastianturismo.com

DONOSTIALDEA: En la tierra de la sidra todo está vinculado a la "Sagardo" y a la Gastronomía: Historia, cultura, costumbres, ritos, formas de vida, economía... señas de identidad que hacen a esta comarca única. Más información: www.behe.mendi.org

GOIERRI: Cuna de cocineros de renombre, Goierri basa su cultura gastronómica en el producto de la tierra y de temporada. El queso Idiazabal, la sidra, el txakoli, la morcilla de Beasain, el mondejo de Zaldibia, las alubias, la repostería local... son los productos estrella de esta comarca que todos los miércoles vibra al son de la Feria de Ordizia. Más información: www.goierriturismo.com

TOLOSALDEA: Tolosaldea cuenta con una marcada tradición gastronómica. La alubia, las piparras, guindillas o "langostinos" de Ibarra, los asadores de chuletas... dotan de una gran personalidad a esta comarca compuesta por 28 municipios, sita entre Aralar y el Macizo de Emilio. Más información: www.tolosaldea.net

BIDASOA: Además de albergar en octubre el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria en Hondarribia, Bidasoa se ha convertido en un referente de la gastronomía en miniatura acaparando los primeros puestos en el Concurso de Gipuzkoa de los últimos años. Más información: www.bidasoaturismo.com

DEBAGOIENA: Tres veces al año, los mejores restaurantes de la comarca se unen en unas jornadas gastronómicas, ofreciendo



excelentes menús de temporada y organizando visitas a los centros de producción de los quesos, hortalizas y demás materias primas. Más información: www.turismodebagoiena.com

DEBABARRENA: La gastronomía es cita obligada en Debabarrena. Entre las experiencias gastronómicas que ofrece esta comarca, cabe destacar el plan "Pequeños Pastores" en Lastur, el plan "Sociedad gastronómica vasca. Socio por un día" o la espectacular fiesta del Berdel Eguna (Día del Verde) el primer sábado de abril en Mutriku. Más información: www.debabarrenaturismo.com/es

OARSOALDEA: Andoni Luis Aduz y Hilario Arbelaitz capitanean una amplia oferta de establecimientos en los que degustar la versión más tradicional de una gastronomía de pescados y mariscos. Entre las experiencias de la comarca destaca la posibilidad de poder vivir una jornada marinera a bordo del barco museo Mater o el disfrutar de un auténtico almuerzo como los balleneros vascos del siglo XVI en el Centro de la Cultura Marítima Ondarbo. Más información: www.oarsoaldea-turis.mo.net

UIROLA KOSTA: El txakoli de Getaria es el más célebre producto de esta comarca en la que destacan también el besugo de Orío, las anchoas de Getaria y la repostería. En esta comarca se celebran fiestas gastronómicas de renombre como el Txakolin Eguna de Aia, Getaria y Zarautz, el Bisigu Eguna (Día del Besugo) de Orío o el Olagarro Eguna (Día del pulpo) de Zumaia. Más información: www.costavasca.org

UIROLA ERDIA: Situada a la misma distancia entre las tres capitales vascas, cuna de San Ignacio de Loyola, esta comarca ofrece una abundante y rica oferta gastronómica basada en productos autóctonos. Más información: www.iraurgiberritzen.net

UIROLA GARAIA: Esta comarca del sur de Gipuzkoa cuenta con la Ferrería de Mirandaola y la Ermita de la Antigua como principales atractivos turísticos, así como fiestas como la Euskal Jaia de Urrebu o el Artzi Eguna de Legazpi. www.urolagaraia.net

ZUBEROA: TEMPLO CON RAÍCES

"Quiero ser fiel a mi mismo y no voy a cambiar por nada del mundo, y menos por lo que me vayan a poner o quitar". De todo lo que hace unas semanas hablamos con Hilario Arbelaitz al final del servicio del mediodía, relajadamente sentados en uno de los

reservados del Zuberoa, nos quedamos con esta declaración de principios que resume a la perfección la filosofía vital de este cocinero al que puede aplicársele sin temor a equivocarnos la etiqueta del "self mademan", el hombre hecho a sí mismo.

Y es que **Hilario Arbelaitz**, además de ser un cocinero autodidacta que, al contrario de la mayoría de chefs de su generación, no ha acudido, salvo una breve escapada de 3 semanas a la cocina de **Maurice Iturria** en Ainhoa, a aprender a ninguna escuela o restaurante, es un profesional que ha sobrevivido a mil batallas: al morir repentinamente su padre, tuvo que abandonar los estudios y abrazar los fogones y se adecuó a ello de manera instantánea; **no se enganchó al movimiento de la Nueva Cocina Vasca, pero siempre ha estado en el Top Ten de la restauración guipuzcoana** (de hecho, muchos, la mayoría de la población, nos atreveríamos a decir, lo creen dentro del movimiento); le fue retirada su segunda estrella Michelin pero, en vez de perder público recibió una oleada de solidaridad y aumentó su clientela; sufrió, como todos, los avatares de la crisis, pero la ha superado sin tener que venderse al turismo gastronómico y sin variar en un ápice su propuesta culinaria, basada principalmente en los productos de la tierra y la temporalidad...

Hilario es, sin duda, un luchador nato y, de momento, no tiene intención de colgar los guantes, o por lo menos así lo expresa cuando le preguntamos por los rumores sobre su jubilación. "De momento, no tengo intención de jubilarme, para desesperación de mi mujer. Todavía tengo cosas que hacer en esta

casa antes de que llegue ese momento", contesta sinceramente. Lo cierto es que **los rumores sobre el inminente retiro de este chef han ido cogiendo fuerza a lo largo de 2016**, tal vez alimentados por el hecho de que Hilario cumplió 65 años el pasado 21 de mayo. "Ha sido curioso", nos cuenta, "No sé si debido a esos rumores, durante 2016 pasaron por aquí más cocineros que nunca. **Joan Roca** vino tres veces, pasó **Gastón Acurio**, **Virgilio Martínez**, **Heston Blumenthal**... la semana pasada vino **Iñigo Lavado**... y muchos más"

Cocineros, músicos, actores...

En cualquier caso, la visita de grandes cocineros y celebrities de todo el mundo ha sido y es algo habitual en Zuberoa. Son incontables, por ejemplo, los chefs franceses que han franqueado la puerta de este restaurante, según Hilario "algo impensable

hace unos años": **Michel Guérard**, **Michel Brass**, **Alain Dutournier**, **Alain Passard**, el recientemente fallecido **Firmin Arranbide**, **Maurice Iturria**... y una persona cuya visita hace especial ilusión a Hilario: **Pierre Gagnaire**, en cuyo restaurante parisino confiesa haberse sentido tratado como un auténtico príncipe.

En cuanto a famosos de otros ámbitos, por sólo citar unos pocos, han disfrutado de la cocina de Zuberoa **Robert de Niro** acompañado de su mujer, **Bruce Springsteen** que quedó prendado del puré de patatas y la tarta de queso, o **Woody Allen**, cuyo manager llamó un martes desde Berlín para hacer una reserva para el día siguiente. Zuberoa cierra los miércoles y esa semana no iba a ser una excepción, como le hicieron saber al representante del director neoyorquino. "Pues bien, el jueves, a las 8 de la tarde, se presentaron aquí, **Woody Allen** con sus dos mujeres y el manager".

De todas formas, a pesar de que por Zuberoa han pasado incontables actores, cantantes, políticos... Hilario Arbelaitz da gran importancia a la visita de personas menos conocidas pero de gran importancia, como el caso de un importante director de orquesta europeo que acudió a Zuberoa de la mano del Orfeón donostiarra y, cuando varios años después, colaborando con **La Fura dels Baus**, le







Ostra templada a la plancha con espuma de su jugo y eneldo



Flan de foie y crema de castañas



Paloma torcaz asada, tosta de sus higaditos y nabo relleno de setas



Menestra de verduras de temporada

propusieron una actuación en Donostia puso como condición "que le volvieran a llevar a comer al caserío". Esos clientes, más anónimos y prestigiosos, "como los científicos que trae **Pedro Miguel Etxenike**", son los que le hacen especial ilusión a Hilario Arbelaitz, además, claro está, de la clientela local, donostiarra, guipuzcoana, que es la que siempre ha dado vida a Zuberoa. "Hemos conseguido, a pesar de la fama y las estrellas Michelin, ser un restaurante en el que la mayoría de la clientela es local, justo lo contrario que la mayoría de nuestra categoría, que viven principalmente de la clientela extranjera", afirma orgulloso.

La verdad, uno no se extraña de la predilección de la gente cercana hacia este restaurante. **Los Arbelaitz son muy guipuzcoanos, característica que queda patente en su modestia, en su parquedad en palabras y, sobre todo, en su discreción.** Jose Mari, el hermano menor que vivió su etapa en solitario en Miramon y se encuentra de nuevo a los fogones de su casa natal, no gusta de salir en las fotos y apenas sale de la cocina. Eusebio, el jefe de sala y encargado de la bodega, habla lo justo para co-



nocer los gustos del cliente e inquirir, regularmente, si todo va bien. Con ello le basta. **E Hilario, a pesar de las modas y tendencias, nunca se pasea por las mesas del comedor durante el servicio.** Eso sí, a la salida de los clientes siempre tendrá el detalle de asomarse a la barra para preguntar qué tal ha ido todo y despedir a los comensales. Estos pequeños detalles hacen que la gente de la provincia se sienta en Zuberoa, a pesar de la categoría del lugar, como en casa, una sensación a la que ayuda la acogedora decoración, elegante pero sin barroquismos, que nos sigue recordando que estamos en un caserío, **el caserío**

Garbuno para más señas, el más antiguo de Oiartzun, **con más de 600 años de historia sobre sus castrados hombros**, ya que originariamente fue una casa torre defensiva que el Rey Enrique IV mandó recortar en altura como muestra de castigo y humillación a los vencidos tras la conquista del Reino de Navarra.

Inolvidable degustación

En esa casa en la que han nacido los 6 hermanos Arbelaitz, seis emprendedores natos, es en la que gozamos de una de las más remarquables experien-



Vieira en esencia de crustáceos



Arroz con txipiriones



Dados de mango macerados,
sorbete de limón y menta



Chocolate y café, peras confitadas,
helado de té y caramelo

cias gastronómicas que hemos vivido en los últimos años. Tras llegar a Garbuno en un lluvioso día que acrecienta la sensación acogedora del lugar al entrar en el mismo, fuimos agasajados con un exquisito aperitivo en barra consistente en una sabrosa tosta de foie y **las dos versiones de la ostra** que Hilario sirve en su carta: fría en gelatina de limón y caviar y templada a la plancha con espuma de su jugo y eneldo. Ambas exquisitas aunque como buenos amantes de las ostras, nos decantamos por la versión fría, más fiel al espíritu del rico bivalvo. Las ostras, además, fueron acompañadas con una cerveza tostada "Pagoa", elaborada por el cuarto hermano, Joxe Angel, en lo que resultó un gran maridaje (¿quién no ha oído hablar de la armonía entre las ostras y la Guinness?).

Ya en mesa, pasamos a disfrutar del menú degustación al que precedió una untuosa **Crema de bacalao**, un plato cargado de umami en el que el protagonismo del gáldico es total a pesar de estar rebajado con patata y verduras.

A continuación, el menú degustación comenzó con un potente **Flan de foie y crema de castañas**, toda una demostración de potencia gustativa y



equilibrio, tampoco exento de umami, al que siguió un **Raviol de txangurro y gamba** en el que, en nuestra opinión, el gusto del marisco queda muy escondido por la adición de otros ingredientes como la propia pasta del ravioli o hierbas

que enmascaran al txangurro en sí. No sucedió así con el siguiente plato, **Vieira en esencia de crustáceos**, en el que la vieira se presenta sobre una base de corazón de alcachofa que funciona tanto sola como acompañando al marisco. Un plato sorprendente con el que empezamos a entender una de las afirmaciones de Hilario durante el aperitivo: "Sobre todo busco el gusto, el paladar. Si el paladar falla, todo lo demás, texturas, cocciones, combinaciones... todo falla".

Tampoco nos falló el paladar con el **Velo de hongos, carrilleras y tomillo** que siguió a la vieira, todo un alarde de sabor y textura con unos hongos apenas salteados que mantienen toda su dureza y sabor y una carrillera como para derretirse de gusto, sobre una salsa en la que no pudimos evitar mojar pan.

A continuación hizo su entrada un plato de modesta presentación, pero que supuso uno de los techos del menú: la **Yema de huevo escalfada con hinojo y erizos de mar**, plato creado para el Congreso San Sebastián Gastronomika que ha llegado a la carta de Zuberoa para

quedarse. Además de la equilibrada, succulenta y persistente combinación gustativa del huevo y el erizo, la presencia escondida de unas explosivas y sápidas huevas de trucha que continuamente reventan en la boca a modo de peta-zetas marinos, hacen de este plato un alarde de originalidad y sabor difícilmente superable. Una muestra de ingenio y personalidad que muestra que Hilario no está centrado en la tradición por necesidad sino por convencimiento, ya que si quiere sorprender por el lado moderno no tienen ningún problema para hacerlo.

El apartado de pescados, ocupado en el menú degustación de invierno por el lenguado, nos fue sustituido por una **Merluza al vapor con su pil-pil y jugo de pimiento amarillo encurtido**, un plato bien intencionado pero que sufría de un exceso de pil-pil que recordaba en demasía a la mayonesa que en tantos sitios acompaña sin necesitarlo a la merluza. La salsa de pimientos sin embargo, resulta un acompañamiento fantástico de la misma. Cuestión de buscar el equilibrio...

En ese momento, antes de pasar a la carne, Hilario tuvo el detalle de hacernos degustar **Arroz con txipirones**, otro de los momentos clave de la comida de ayer. En el caso del que esto firma, fue un regreso a la infancia, a los txipirones maternos que todavía bailan en mi memoria gastronómica. Solo faltó una rodaja de pan tostado para que me hubiera creído 40 años más joven. Sabor, succulencia, profundidad... un plato sin duda de diez.

Como de diez resultó la **Paloma torcaz asada con tosta de higaditos y nabo relleno de setas**. "Aquí, en temporada de caza, se come caza" nos comentó Hilario al final de la comida cuando le transmitimos nuestro entusiasmo hacia este plato, una paloma cocinada a la manera del pichón, sangrante (muy sangrante) y manteniendo su tersura sin que resulte para nada fibrosa. Una muestra de arte culinario, técnica y, por supuesto, experiencia. No tan sorprendente pero igualmente succulento y plenamente satisfactorio resultó el **Lomo de corzo asado**, con una salsa en la que el clavo adquiría un gran protagonismo. Además, como improvisada guarnición al apartado de carnes, nuestros anfitriones tuvieron el detalle de servirnos un plato de **Menestra**, gracias al cual pudimos comprobar la buena mano existente en Zuberoa a la hora de cocer los vegetales. Destacaba sobremanera la textura y sabor de las pencas, el de los guisantes, a pesar de ser todavía foráneos, y el aporte gustativo de la trufa rallada sobre el conjunto. La tentación de volver en primavera para disfrutar de una menestra en su mejor momento no se nos ha borrado todavía de la mente...

Llegamos felices y satisfechos al



apartado de los postres que constó de un refrescante inicio con los **Dados de mango macerados, sorbete de limón y menta**, que sirvieron para aligerar el estómago y prepararlo para el goloso **Chocolate y café con peras confitadas y helado de té y caramelo**, un dulce, contundente y soberbio final al que siguió como epílogo una pequeña pero muy cuidada selección de "mignardises" con Pastel Vasco, Gallette de sable bretona con manzana, trufa y teja... y es que si a nadie le amarga un dulce, cuatro dulces caseiros todavía amargan menos.

Respecto al apartado de los vinos, **Euxebio Arbelaitz** nos hizo disfrutar de

lo lindo con dos originales referencias: un blanco de Valdeorras, As Sortes, mineral y fresco con un para nada excesivo toque afrutado, y el tinto "Le terroir", de las bodegas Domaine Lupier, vino navarro a pesar de su nombre, igualmente mineral, balsámico y de gran personalidad, que acompañó a la perfección a los platos de potencia como los txipirones, la caza o el chocolate del postre, que también fue maridado con "Alma", un Ribeiro tostado que recuerda al Pedro Ximenez, aunque no llega a la fuerza de sabor del potente vino andaluz.

Aunque algunos puedan considerar que caemos en el apostolizaje, tenemos que admitir que la propuesta de Hilario Arbelaitz y sus hermanos nos ha seducido, nos ha prendado. **Nos rendimos ante su cocina honesta, respetuosa con el producto y defensora de la tradición. Una cocina vasca muy personal en la que principalmente importa el sabor.**

Platos de toda la vida

Y nos quedamos con las ganas de probar, aparte del menú degustación, esos platos que Hilario elabora todo el año y que mantiene en su carta contra viento y marea, desde las propuestas más clásicas como los Morros guisados, la Merluza en salsa verde, el Cordero asado a la manera tradicional, la Tarta de queso, las Verduras... a propuestas más personales como el Royal de Foie Gras con espuma de trufa y gelatina de Pedro Ximénez, la Cigala frita con berza trufada y panceta asada, el Risotto de trufas y foie gras, el Foie gras en caldo de garbanzos, berza y panes fritos... tentaciones que tendremos que dejar para una próxima visita.

Para quienes se vean tentados en acudir a Zuberoa, comentar que **el menú degustación tiene un precio de 130 euros**, bebida aparte, mientras que comer a la carta, en palabras de los responsables del local, ronda los 120 euros siempre que no nos paseemos con el vino. Unos precios que se nos antojan más que razonables para un capricho o una ocasión especial que merezca este desembolso del que, podemos asegurar, no nos arrepentiremos.





sifones quesos de pastor vermut de reus



Bermuteke

SIFON VERMUT

MANTENEMOS TRADICIONES





EL CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA 2017 SE CELEBRARÁ EL 25 DE ABRIL EN EL M^a CRISTINA

Todo está ya en marcha para el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, que se celebrará **el 25 de abril, martes, en las instalaciones del Hotel María Cristina**. La Asociación de Barmans de Gipuzkoa da, así, un paso adelante en la calidad y la excelencia a la hora de celebrar el que debería ser, sin lugar a dudas, el más importante de los Campeonatos de cocina en miniatura, que en sus dos últimas ediciones se había celebrado en las dependencias de una conocida discoteca en unas condiciones nada idóneas para un certamen de tal categoría.

La Asociación de Barmans lo tiene claro, y este año se han empezado a mover antes que nunca. De hecho, dos meses antes de la celebración del Campeonato **ya se encuentra abierto el plazo de inscripción**, que permanecerá abierto **hasta el día 21 de marzo**. Asimismo, se ha establecido un calendario que la asociación organizadora se ha comprometido a respetar a rajatabla.

Tras el cierre de la inscripción, tendrá lugar la **fase de clasificación**, que se llevará a cabo **entre el 27 de marzo y el 7 de abril** en cada establecimiento. A continuación, se darán a conocer los establecimientos finalistas el 8 de abril, tanto telefónicamente a los seleccionados como mediante las redes sociales al gran público. **La cuota de participación será de 70 euros por establecimiento**. Ese precio incluye toda la publicidad que se hará en comunicaciones y redes sociales sobre los participantes, figurar en el listado que se pasará a prensa, radio y televisión, así como la posibilidad de ser finalista y tener la posibilidad de contar con cinco minutos para defender el pintxo y poder dirigirse a los asistentes al campeonato en el Salón Principal del

Hotel María Cristina. Todos los participantes contarán además, como no, con varias invitaciones para que éstos puedan invitar a sus parientes y amigos a la final del Campeonato.

Como hemos comentado, **la final será el 25 de abril a las 16:00 en el Hotel María Cristina**. La entrega de premios se efectuará en el Salón de dicho hotel el mismo día de la final, y **serán entregados 5 premios especiales: Plato de Oro 2017 al mejor pintxo, Plato de Plata 2017 al segundo y Plato de Bronce 2017 al tercero**, así como **Label Vasco 2017 y Premio a la Originalidad 2017**. Hay que destacar que optarán al premio Label Vasco todos aquellos pintxos cuyo ingrediente principal sea procedente de Euskal Herria. Solo se darán a conocer públicamente los cinco premiados. A partir de ahí, el resto de los finalistas serán llamados en riguroso orden alfabético al escenario, donde se les hará entrega de un **diploma acreditativo** de su participación y carácter de finalista en el Campeonato.



Cómo contactar

Para participar en el Campeonato o consultar cualquier duda, puede escribirse a la dirección a.b.gipuzkoa@gmail.com o contactar directamente con los organizadores: 696 975 183 (Alberto Benedicto), 616 921 252 (Pepe Dionii); 639 770 196 (Kepa Madañaga).

Paul Arrillaga (Bar Zazpi), actual Campeón de Gipuzkoa. Arriba, dos imágenes de la entrega de premios del certamen de 2015

XIX

CAMPEONATO DE PINTXOS GIPUZKOAKO PINTXO TXAPELKETA

25 de Abril Apirilaren 25
HOTEL MARIA CRISTINA - 16:00





THE GOLDEN APPLE QUARTET: A OCHO MANOS

Esta sección de "Comiendo con..." suele estar, generalmente, dedicada a una persona. Por aquí han pasado gastrónomos como **Luis Mokoróa**, **Mikel Zeberio**, **Juan José Lapitz**... cocineros retirados como **José Juan Castillo**, gentes del mundo del pescado como **Andoni Pablo** o **Carol Archeli**... pero esta vez, cual poker de ases, son cuatro los protagonistas. No es, ni lo ha sido nunca, condición sine qua non la relación de los aquí entrevistados con la gastronomía, pero el cuarteto que nos ocupa hoy la tiene, sin duda, empezando por su nombre: "El cuarteto de la manzana golden". No reivindican estos donostiarros nuestra local manzana reineta o sagar errezila, pero su nombre rezuma fruta y salud. Además, ¿Quién no ha disfrutado de su versión de "El menú" con las finas alusiones a la sopa de albondiguillas o los huevos al gratén? Además, los Golden no son ajenos a la importancia que la gastronomía ha adquirido a nivel mediático y regularmente atacan con algún vídeo o audio al respecto, como el reciente homenaje sonoro a la croqueta, o la parodia del Concierto de Año Nuevo, en el que los Golden se visten de cocineros...

Sea como sea, una serie de carambolas nos llevó a quedar con el veterano cuarteto. La cita fue el 27 de febrero en la Sociedad Errekalde de Añorga, donde según llegaron se enfundaron los delantales y blandieron los cuchillos para preparar la ensalada y el revuelto que iniciaron una divertida comida en la que repasamos la vida y milagros de este grupo por el que, al igual que por el Orfeón donostiarra o la Real, van pasando diferentes personas que duran más o menos tiempo y que dotan de una apariencia diferente al grupo, aunque la esencia del mismo se mantiene.

Una sólida formación

En cualquier caso, actualmente los Golden Apple Quartet cuentan con una de las formaciones más sólidas que han tenido nunca. Como corazón del grupo siguen en él las dos personas que no lo han abandonado nunca desde su creación en 1986: **Edu Errondosoro** (Donostia, 1959) y **Loyola Garmendia** (idem), que se reparten las dos funciones principales del grupo: la de letrista (Edu) y la de dirección melódica (Loyola). Junto a ellos, el tercero de a bordo, **Manuel Romano**, "Manu" (Alfaro, 1954) es también fundador del grupo, aunque con intervalos, ya que en 1987 se apeó del proyecto para volver a subirse en 2002, esta vez, y de momento, para siempre. Junto a ellos, el joven **Mikel Urreiziti** (Donostia, 1983) conforma la cuarta pata del banco, con la ventaja de que, a pesar de su diferencia de edad, su condición de sobrino de Loyola Garmendia aporta solidez al grupo, que cuenta así con tres fundadores y el pariente de uno de ellos.

"Esto, al final, es una cuadrilla de amigos" afirma tajante Loyola, "y nos tenemos que llevar bien. Nuestra tendencia, cuando hemos necesitado a alguien, ha sido buscar lo bueno conocido, como hicimos en su día con Manu y como hemos hecho con Mikel. El humor no sale igual si no hay complicidad, y son muchas horas de roce. Al final, estoy seguro de que si en un momento de necesidad cogiéramos a alguien muy profesional, los Golden se irían a tomar por saco", sentencia.

Como es habitual en estos encuentros, inquirimos a nuestros cocineros accidentales por sus gustos y habilidades culinarias. **Edu** nos comenta que su padre era



un gran cocinero, "en las sociedades se lo rifaban", aunque él, personalmente, no se mete "en salsas". "Me gusta cocinar cosas sencillas, ensaladas, potajes... así como pescados y carnes a la plancha, sobre todo aves. No soy chuletero", afirma. Como restaurante, su favorito es, sin duda, el **Elkano**, entre otras cosas, porque allí le pidió en matrimonio a su mujer, según nos confiesa.

Loyola es más sibarita. Su recomendación es un local tan exclusivo como el **Resaca** de Miracóncha, cuyo propietario es considerado por el director armónico de los Golden como "un artista". "Iñaki Guetaria cocina muy muy bien, y por encargo y si hay confianza se atreve con cualquier cosa, desde unas kokotxas hasta un rodaballo, siempre en su punto, además de preparar la que, según Arzak, es la mejor tortilla del mundo".

Manu tampoco se que da atrás en sibirismo y sin dudarlo apuesta por **Zuberoa**, el restaurante que casualmente es diseccionado en este mismo ejemplar de OndoJan.com. "De Zuberoa me gusta hasta la madera, hasta el color azul de las paredes... me encanta su estilo" confiesa, "es la sencillez llevada con una limpieza y una elegancia inigualable".

Mikel es el más sencillo en sus recomendaciones, decantándose por el **Goiegi** de Lasarte, un restaurante en el que se practica una deliciosa cocina tradicional, además de ser el lugar donde celebró su boda. Eso sí, Mikel recomienda a la gente que si quiere conocerlo, acuda cuanto antes, ya que al parecer, este mismo año, hacia diciembre, este emblemático restaurante cerrará sus puertas sin que haya, de momento, relevo generacional.



Servicio para eventos gastronómicos

Antes de concluir la muy agradable velada con los Golden, el cuarteto tiene el detalle de obsequiamos con una **exclusiva**. Acaban de preparar un **servicio destinado a eventos gastronómicos, consistente en varias intervenciones cortas en cada uno de los pases del menú**, cantando acerca de los platos que son servidos. "Ofrecemos varias pequeñas actuaciones a lo largo de la comida o de la cena, no limitándose nuestra presencia a cantar algo al inicio o al final, que es lo que se estila hoy en día. Además, es un servicio personalizado, es decir, cantaremos e improvisaremos

en función del menú que se sirve. Se trata de un servicio, lógicamente, pensado para eventos de cierta entidad como grandes bodas o eventos especiales a los que acude una cierta cantidad de gente".

Ya lo saben, por lo tanto, **quienes busquen algo exclusivo para su enlace o para alguna ocasión**. Los Golden están disponibles para meterse hasta la cocina y mantener al personal entretenido durante todo el servicio. Quien quiera más información puede consultar la web www.goldenapplequartet.com, o llamar directamente al teléfono **619 351 087** donde serán informados sin ningún compromiso.





BERA-BERA: COMO PRÍNCIPES EN PALACIO (DE AIETE)

A finales de enero disfrutamos mucho, pero mucho, mucho, en el restaurante del Hotel Palacio de Aiete. Nos encantaba la cocina de **Javier Penas** durante su etapa como jefe de cocina y propietario del Olentzo de Zizurkil, y nos sigue encantando en su actual etapa al cargo del restaurante del popular hotel de Bera-Bera.

Y es que **la cocina de Javier Penas es natural, sana y succulenta**. Es una cocina en la que se cumple, principalmente, la que en Ondojan consideramos la máxima principal de un restaurante: "por favor, que esté rico !!!".

La vivida en Bera-Bera fue una degustación excelente, en la que Javi nos sirvió los platos que está trabajando en la **nueva carta** que se estrenaba el mismo día de nuestra visita. Todo un privilegio.

La **Terrina de foie** es primorosa: la elabora el propio Javi con foie natural de Rougíe que mezcla a mano con pistachos elaborando un rulo que "reboza" en semillas de amapola. El resultado es un foie untuoso, y cuando decimos "untuoso" creemos que es el término más adecuado, ya que se "unta" sin esfuerzo y a la perfección en las tostadas que lo acompañan, sin romperlas, lo que convierte en muy gozoso el proceso de disfrute del mismo. Que levante la mano a quien no se le han roto las tostadas porque el foie estaba muy frío, o muy duro... con la terrina de Javi Penas eso no pasa.

Siguió al foie un excelente **Pulpo a la plancha con una crema de patata y nata** que lo complementaba

a la perfección. Estamos en las mismas que el plato anterior. En muchos locales el acompañamiento se realiza sin darle la importancia necesaria. Aquí no. La crema guarda una proporción entre la patata y la leche perfecta, que sumada al aceite de oliva virgen extra y el pimentón, conforman una guarnición que casi podría funcionar como plato por sí misma. Eso sí, el pulpo también se las trae. Javi confía para ello en **Salanort**, que no decepciona.

Pasamos a otra de las especialidades de Javi: el **Txangurro a la donostiarrá**. El chef admite que compra el txangurro ya desmigado (a ver quien es el guapo a día de hoy que desmiga el txangurro a mano), pero aquí también aporta el chef donostiarrá su toque personal. Según nos cuenta, los proveedores actuales ofrecen un txangurro desmigado que lleva aproximadamente un 50% de carne blanca de txangurro y un 50% de la zona del coral, lo que lo hace un producto algo fuerte en

lo que a sabor se refiere. Javi lo "rebaja" añadiéndole una parte más de carne blanca de txangurro. El plato se encarece pero el resultado salta al paladar ya que resulta mucho más suave, más fino, que los txangurros similares. El único problema fue que no habían llegado las cáscaras de txangurro encargadas y el plato nos fue servido en una cazuelita de barro para vergüenza de **Izaskun Gurrubaga**, esposa de Javi y jefa de sala. Qué quieren que les digamos... a nosotros no nos disgustó la presentación. Podrían





1



2



3



4



5



6

llamarlo "Txangurro a la donostiarra sobre su cerámica" o algo así y santas pascuas...

Entramos en el apartado del pescado con un fenomenal (por tamaño y por sabor) "lomito" (es un decir) de **Rape** perfectamente ejecutado, en ese punto entre crudo y hecho que es el que exige el consumidor actual de pescado. Se acompaña con una lactonesa o alioli elaborado con leche, suave y esponjoso, que no enmascara para nada el sabor del pescado. Seguimos viendo la importancia que da Javi al conjunto del plato, no solo al ingrediente principal del mismo. El tomate natural también aporta. Todo aporta.

Legamos al climax de la degustación con un producto que, confiesa Javi, "tiene enamorado" al chef: la **Chuleta de Basaberri**, un producto que conocimos cuando acudimos el año pasado como jurados en el Campeonato de parrilleros de Euskal Herria. Se trata de una chuleta, mejor dicho, un chuletón de cerdo, trabajado como se hace con el vacuno. Jugoso, sávido, sabroso, tierno... un señor producto cuyo único inconveniente es la merma de grasa, algo con lo que el chef no sabe qué podría hacer, ya que es una parte del producto que se queda sin aprovechar. Le sugerimos tostar los bordes a soplete pero no le termina de convencer. En cualquier caso, seguro que Javi idea en breve algo al respecto.

El fin de fiesta consiste en un **Arroz con leche** imaculado, ligero, cremoso, con una cocción y una proporción arroz-leche perfectas. Y un pequeño **Gâteau basque** elaborado, como no, en casa.

Y por si la fabulosa degustación fuera poco, la comida fue maridada con dos excelentes tintos de Mitarte: "La escondida" y su crianza. Dos joyas del viñedo alavés que, nos atrevemos a decir, pegan bien con todo.

Pinta bien, pinta muy muy bien la nueva carta del restaurante del hotel Palacio de Aiete. Javier e Izaskun están haciendo un esfuerzo por dignificar la cocina de este espacio que merece nuestro apoyo y nuestra visita. No se lo pierdan.

(Ah, y quien no quiera empezar con la carta, que sepa que en este restaurante se puede disfrutar de un no menos excelente **menú del día** a 15,40 euros... que puede ser también disfrutado por la noche, un servicio que muy pocos restaurantes ofrecen).

RESTAURANTE BERA-BERA

Goiko Galtzara Berri, 27 (Hotel Palacio de Aiete)
Tf: 943 22 42 60 - DONOSTIA

¿Y USTED, QUÉ OPINA ??

Aprovechando la salida a la calle de nuestro número 150, hemos querido conocer la opinión de nuestros usuarios hacia esta modesta revista. Para ello, hemos contactado con 30 personalidades del mundo de la gastronomía, el turismo y la distribución, y les hemos sometido a un pequeño tercer grado sobre OndoJan.com. Sus aciertos, sus carencias... Salvo 2 de las comentadas personalidades, que se han escaqueado como buenamente han podido, el resto de los seleccionados han contestado a las cuestiones planteadas, sin pelos en la lengua. Ofrecemos aquí las respuestas a nuestros requerimientos, y animamos a los lectores y lectoras de OndoJan.com a que se animen también a hacernos llegar su opinión. Tan sólo tienen que responder a las 6 preguntas que reproducimos en estas líneas y, tras preparar las respuestas, enviarlas a josema@zumediozak.com. Las respuestas más originales o trabajadas, serán publicadas en próximos ejemplares de OndoJan.com.

- 1.- **¿Hace mucho que conoce OndoJan.com ? ¿Dónde la suele conseguir habitualmente?**
- 2.- **¿Cuál es tu sección favorita?**
- 3.- **¿Qué quitarías, cambiarías o añadirías para mejorar la revista?**
- 4.- **¿Has conocido alguna vez algún local recomendable gracias a OndoJan.com? ¿Cual?**
- 5.- **Muéstranos tu faceta crítico-gastronómica. Recomiéndanos un bar o restaurante, guipuzcoano o no, sobre el que en tu opinión deberíamos informar en la revista.**
- 6.- **¿Qué opinión te merece nuestra publicación?**



KIKO AGUDO
Responsable de
Comercial Aurki
(Donostia)

1.- Hace diez años aproximadamente me visitaron dos tímidos caseritos con una libreta y un carrete en blanco, pero en sus ojos veía ilusión para llenar la Biblioteca Nacional y el Museo Kodak, así que no dudé en colaborar con ellos. Desde entonces, recibo la revista en casa.

2.- "Al dente", así no me pierdo ningún acto gastronómico que se me escape por trabajo.

3.- Quitar, nada. Igual echo de menos opiniones de los propios hosteleros colaboradores, que nos puedan indicar las distintas tendencias entre Eibar y Legazpi por ejemplo. ¿Qué tal una sección con opiniones del lector ?.

4.- No podría decir uno solo, pero debido a mi profesión me suelen consultar sobre todo catalanes y, además, como la mayoría son clientes, pues dime dónde vas y te digo dónde comer.

5.- Kukuarri, en el hotel NH Aranzazu, un nuevo concepto que ha revolucionado la idea que teníamos sobre la gastronomía de los hoteles con un producto de calidad y un equipo profesional y humano de los que te llega antes la sonrisa que el camarero. Es un concepto que, además, ya se ha exportado a Europa (pronto abrirán un Kukuarri en una importante ciudad europea) y al cual ya se han sumado varios hoteles de la ciudad.

6.- Es genial, la suelo usar hasta de herramienta de trabajo con mis comerciales.

* * * * *



JOXE MARI AIZEGA
Director del Basque
Culinary Center
(Donostia)

1.- La verdad es que la encuentro en muchos establecimientos de hostelería. Es una revista con mucha presencia.

2.- Me gustan todos los contenidos porque son actuales, pero resaltaría los reportajes y la sección de actualidad, Al dente.

3.- Abriría un apartado nuevo de jóvenes cocineros con talento, para ir dando visibilidad a las futuras generaciones.

4.- Sí, cuando tengo dudas, suelo mirar la web de OndoJan

5.- Yo creo que la revista es muy completa. Creo que es fundamental informar de los nuevos restaurantes que se abren y que tengan valores gastronómicos, que tengan una orientación especial de calidad y autenticidad.

6.- Me parece una publicación actual, completa y que transmite pasión por la gastronomía. Os animo a seguir en esta línea !!!

* * * * *



TXEMA ARINAS
Escritor y hedonista
incorregible
(Gasteiz-Oviedo)

1.- Creo que hace tres o cuatro años. Como vivo fuera de Gipuzkoa generalmente accedo a ella online a no ser que coincida allí y la encuentre a mano en algún establecimiento, lo que me complace mil veces más que online porque en papel es mucho más completa y agradable de leer.

2.- Crónicas Jakitea sin duda, sobre todo cuando habla de restaurantes "escondidos", esto es, apartados de las zonas más turísticamente concurridas o menos conocidos, pero que resultan todo un descubrimiento porque sus responsables de lo curran para estar a la altura de cualquier restaurante de "relumbrón". También me encanta la Opinión de Mikel Corcuera y la sección Di...Vinos.

3.- alguna crónica más ácida, gamba, que no zahiera a nadie en particular, pero que le metiera caña a ciertas tendencias de moda en la gastronomía más o menos chorras.

4.- Sí, el Urola de Donosti. Le había perdido la vista desde que era pequeño e iba con mi padre a comer allí cada vez que acudíamos a Donosti. Me ha sorprendido lo bien que se ha adaptado a los nuevos tiempos, cómo ha sabido mantenerse desde el clasicismo donostiarra de hace décadas, con sus tradicionales sopas de pescado y pescados a la plancha, a la cocina innovadora tan en boga, y todo ello no

sólo sin perder la esencia, sino sobre todo potenciándola. También creo que esa innovación de la cocina del Urola y otros es probablemente la ya nueva cocina clásica donostiarra de nuestros días.

5.- Creo que el restaurante Azkenetxe de Mutriku es un lugar a tener en cuenta, siquiera ya por la originalidad de ser un restaurante italiano en pleno campo guipuzcoano, el cual además quiere ser algo más que un simple italiano y eso se nota porque se vuelca al mar que tiene al lado, a la combinación de los productos del mar con la pasta.

6.- Probablemente la más completa en comparación con otras guías gastronómicas, o ya sólo simples guías hosteleras, parecidas de otros lares. La revista supura amor a la gastronomía y una voluntad de abarcar lo máximo posible de la cultura gastronómica.

* * * * *



NERE ARIZTOY
Consultora de
Turismo Gastronómico
(Hondarribia)

1.- Hace algún tiempo que descubrí Ondojan.com allá por el año 2005. Trabajaba en el barrio donostiarra de El Antiguo y unos de mis txokos preferidos para comer era (y es) el restaurante Gasteiz, donde siempre encontraba la revista encima de la máquina de tabaco. Ahora trabaja conmigo en Hondarribia, en Arraun Etxea, cerquita de casa.

2.- Me gustan mucho las colaboraciones, en especial las relacionadas con el vino de Dani Coman y Manu Méndez. También la sección Al dente, que viene muy bien para estar al día y por supuesto Jakitea, la cocina tradicional vasca es uno de mis mayores vicios.

3.- Quitar no quitaría nada. En todo caso añadiría. Alguna colaboración femenina tal vez...jeje.

4.- He conocido unos cuantos locales recomendables gracias a Ondojan.com, imposible nombrarlos todos aquí. Ahí van algunos: Lazkao Etxe, Balaustegi, Perlakua, Urgain, EtxeAundi... ¿Sigo?

5.- Hay un restaurante que descubrí hace unos meses y creo que os gustaría. Es guipuzcoano y auténtico. Invito yo. Poned fecha. Luego decidís si le hacéis hueco aquí.

6.- Ondojan.com fue una apuesta valiente y el tiempo ha demostrado que también acertada. Había que tenerlos bien puestos hace 14 años para sacar a la calle una revista de restaurantes de Gipuzkoa. ¡Y vender publicidad en ella!

Por eso hoy es la publicación gastronómica de referencia en Gipuzkoa... y alrededores. Zorionak!

* * * * *



AITOR AZURKI
Comunicador
(Donostia)

1.- Hace muchos años que conozco tanto Ondojan como Donosti Aisia. Para mí son las publicaciones que siempre nos acompañan en los restaurantes; aquellas que se encuentran en un ladito de las barras nada más publicarse, ya que -imagino que será porque la gente se las lleva rápidamente- a veces me ha solido costar bastante conseguirla. ¡Vuelan!

2.- Me suele gustar la sección de 'Kartara A la carta' así como 'Erreportajea Reportaje', pero, sin duda, la que muchas veces me llama poderosamente la atención es una página, creo que se trata de la primera página de la Guía de Restaurantes-Jakitea Gida, ya que siempre destacáis una noticia relevante y, sobre todo, porque, aunque parezca mentira, a veces son también bonitas despedidas, gratitudes y pequeños homenajes a hosteleros fallecidos -tengo dos casos en mente-, cosa que me gusta muchísimo por su parte emotiva, detallista y diferente. Para muchos puede parecer insignificante; para mí, marca la diferencia profesional y personalmente hablando.

3.- No le añadiría gran cosa, pero sí páginas en euskera a la publicación.

4.- Hay bastantes, sí; muchos, diría, ya que no es la primera vez que conozco un local y también a quien lo regenta por la revista y al final termino conociendo al mismo e incluso entrevistándolo. Eso es bonito y creo que es, además, una de las funciones de la revista. Que sea un medio que presente, muestre y demuestre.

5.- Un bar que aún está por abrir en Reyes Católicos de Donostia, y que espero que lo cubráis, porque vendrá pegando fuerte. ¡Hablaremos de él en su momento!

6.- Me parece una pequeña publicación muy digna y currada, que creo que a la gente le gusta mucho y se debe valorar por su trabajo realizado con esmero y por su finalidad también, que es informar a tiempo real sobre lo que está ocurriendo en este tan apasionante como a veces intrincado mundo de nuestra gastronomía.

* * * * *



PEPE BARRENA
Periodista
Gastronómico
(Madrid)

1.- Hace años que conozco la revista y dado que no vivo en Donosti ni Gipuzkoa lo normal es verla y hojearla cuando paso por esa querida geografía

2.- Las revistas genéricas de gastronomía me interesan en su conjunto informativo; siempre hay algo que llevarse a la boca inesperadamente, como una dirección que no conozco, una sugerencia de un libro o una idea para practicar en casa una receta

3.- Añadiría lo que siempre pido a los editores y me gusta practicar: Crítica gastronómica sin tapujos

4.- El Aratz en el que se va a desarrollar la fiesta de aniversario. Notable dirección

5.- Recomiendo lo mismo que a mis amigos del cine en el festival. Son 3 sitios de Donosti que me encantan saliéndose de los de toda la vida y multiestrellados: Casa Urola (producto), Hidalgo 56 (el mejor picoteo informal) y Agorregi (la elegancia y adaptación de platos clásicos a precios imbatibles)

6.- Que cumpla otros 100 números como poco

* * * * *



JACQUES BALLARIN
Periodista Gastronómico de Sud Ouest
(Burdeos)

1.- Hace 7 años que conozco Ondojan.copm. Lo encuentro en Donostia, generalmente en los bares de pintxos.

2.- Los textos de reflexión escritos por los autores, las entrevistas y los comentarios sobre restaurantes, sobre todo los largos comentarios que describen un restaurante, más que los textos cortos que generalmente son publicitarios.

3.- Reforzaría la parte editorial y las entrevistas, y dedicaría una parte importante a los productores y los productos. Y haría falta algo más de diversidad en las fotografías, que tienden a parecerse.

4.- Sí, principalmente Zeruko, Aratz y Casa Urola

5.- Cuando estoy por aquí, prefiero que Josema Azpeitia, con quien tengo una relación privilegiada, sea mi guía.

6.- Se trata de una revista publicitaria, ya que los bares de pintxos y los restaurantes pagan por figurar

en Ondojan.com, pero la revista, en su concepción, no da esa impresión, pues sus colaboradores escriben sobre temas generales como el vino (por poner un ejemplo), y la redacción de Ondojan.com efectúa un trabajo personal de selección, de puesta en valor y de escritura sobre algunos bares y restaurantes que no son siempre anunciantes. La mezcla de ambos, la publicidad y la relación, hacen que la revista sea equilibrada e interesante. Hay información, se aprenden cosas...

* * * * *



MARI MAR CHURRUGA
Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía
 (Getxo)

- 1.- Sí, la conozco desde 2012. En web.
- 2.- Lecturas reconstituyentes y Recomendados.
- 3.- A veces me resulta complicado buscar un restaurante.
- 4.- Sí, se puede decir que muchos. Casa Urola, Asador Castillo, Urepel... y muchos más.
- 5.- Casa Garras en el Valle de Karrantza (Bizkaia).
- 6.- Muy buena.

* * * * *



JUAN CINTERO
Responsable de Representaciones Alai
 (Donostia)

- 1.- Desde el inicio. En Representaciones Alai.
- 2.- La sección "Jakitea".
- 3.- En la guía destacaría en color el nombre de los establecimientos que están representados en la revista.
- 4.- Sí, el bar Azkena (Donostia)
- 5.- El bar Alai de Zarauz.
- 6.- Es una gran revista de restauración que seguro que día a día mejoraráis.

* * * * *



XABIER DE LA MAZA
Fundador de The Loaf y Pantori
 (Donostia)

- 1.- Hace ya muchos años... desde la época de la universidad. El devenir profesional hace que me encuentre la revista en muchos restaurantes de Donostia y de Gipuzkoa.
- 2.- La de "Al dente". Los textos sobre temas varios (nuevos proyectos, personajes, etc.) en formato tranquilo son una delicia.
- 3.- Me gustaría una revista más grande para que las fotos y textos "respirasen" más, pero el tamaño actual es muy útil y manejable.
- 4.- Como ñoñostiarra en Ondojan encuentro un punto de apoyo para la incursiones gastronómicas cuando osamos a salir fuera de los límites de La Concha, jajaja.
- 5.- Voy a recomendar una apertura reciente: Lapiko. En la Calle Iribar (baeta, Donostia). Pablo Soler despunta en el uso de las verduras. Aporta una manera de cocinarlas que no estamos acostumbrados a ver por estos parajes. Se descubren sabores sabrosos y combinaciones de una cocina que apunta a un recorrido con fuste.
- 6.- Ondojan tiene el merito que tiene un medio de comunicación local: informar de manera constante lo que acontece... y hacerlo a lo largo del tiempo. Comienza a ser una rareza, así que ¡jarga vida! Zorionak!

* * * * *



SERGIO ERRASTI
Locutor de Onda Vasca
 (Donostia)

- 1.- Sí, la conozco desde su germen ya que por aquel entonces colaboraba con ZUM Edizioak. Y habitualmente la cojo cuando la veo por alguno de los bares en los que se reparte.
- 2.- Me gusta mucho la "guía" con la que se cierra la revista. Información práctica y realmente útil para de un vistazo poder "cazar" un buen establecimiento.
- 3.- A la revista en papel no le encuentro demasiadas pegs, pero me gustaría que se dedicara más espacio a los productores, agricultores, ganaderos... En definitiva a ese grupo de personas responsables de la calidad de la materia prima, prácticamente lo único que alabamos de un modo unánime.

4.- Varios, sobre todo me ha sido de gran utilidad para salir de la no siempre sencilla pregunta: ¿qué sitio nos puedes recomendar para comer bien y que no te crucjan?". Voy a destacar tres "descubrimientos": All'i oil, Gasteiz e Hidaigo 56.

5.- Complicada tarea esta de mostraros alguna joyita que se os haya escapado... Pasaros por el Café - Bar Arrate, en Amara, Donostia, donde no se puede hacer más con menos.

6.- Publicación tan necesaria como práctica que rezuma profesionalidad y desborda pasión.

* * * * *



GARBANCITA
Divulgadora Gastronómica
 (Iruña-Pamplona)

1.- La conozco desde que hace unos 4 ó 5 años Josema Azpeitia, un tipo elegante donde los haya, me consultó si podría usar una de mis fotografías para su publicación. Así fue como le conocí a él y a Ondojan, cuando unos meses después tuvo el detalle de mandarme algunas copias de aquel número. Desde entonces, intento buscarla si estoy por Gipuzkoa.

2.- Me gustan los reportajes que son un poco más meticulosos y se meten hasta la cocina para contar qué hace ese establecimiento y qué le diferencia del resto. Ondojan sabe sacar partido a esas sutilezas que hacen único a un restaurante o bar de pintxos.

3.- Me encantaría que se distribuyese también en Navarra, incluyendo a los establecimientos hosteleros forales en la guía. Podría ser un gran tándem de provincias.

4.- Dado que no puedo acceder a ella por motivos geográficos, lo que hago es consultar directamente a Josema Azpeitia, además de estar atenta a las publicaciones en Facebook, que siempre están muy bien documentadas a nivel técnico y gráfico.

5.- Sinceramente, no estoy en condiciones de recomendar ningún secreto gastronómico de una zona que visito menos de lo que quisiera. Tengo que admitir que hace poco que descubrí la fascinante bodega Muguruza de Pasajes de San Pedro, pero supongo que esto será un secreto a voces.

6.- Ondojan hace una labor fantástica y hay que reconocer el mérito de haberse mantenido frente a crisis importantes, como la del papel. Cuando parece que todo lo importante ya está en la pantalla de un móvil, Ondojan consigue que el hecho de pasar páginas se convierta de nuevo en algo amistoso, agradable y cotidiano. Más allá de la incansable labor de

Iker

URDAITEGIA

CHARCUTERIA



*Attribution du
COQ D'OR 2015
par le Guide
des Gourmands !!*

La charcutería IKER, situada en el **MERCA-DOP TRADICIONAL DE LA BRETXA**, en la Parte Vieja donostiarra, está especializada en **ibéricos de "PATA NEGRA"**: Jamón, Chorizo, Lomo, Salchichón, Morcón...

La calidad es nuestro reto diario, por lo que nos proveemos de los mejores productos nacionales e internacionales: Ibéricos de Guijuelo, Cecina de León, Chorizos zamoranos, Quesos de Idiazabal, salazones del Cantábrico y un largo etcétera de denominaciones que refuerzan nuestra apuesta por la calidad

La Charcutería Iker ha sido seleccionada en 2015 por la prestigiosa **Guía de Gourmands** para recibir el **COQ D'OR** (Gallo de oro).

Mercado de la Bretxa, 13 M. - PARTE VIEJA - DONOSTIA

Tf: (00-34) 943 43 14 34 - info@ibericosiker.com - www.ibericosiker.com

sus editores y de la gran calidad de sus contenidos, Ondojan podría ser un caso de estudio que analice cómo una publicación ha conseguido tener tal arraigo como para mantenerse frente a los grandes cambios de los últimos años. ¡Zorionak por esos 150 números!

* * * * *



PEIO GARCÍA AMIANO
Impulsor de
Zapreak Fundazioa
(Donostia)

1.- Si, desde que comienza su publicación y me he preocupado de conseguir todos los números según se publican. Lo encuentro en los establecimientos donde lo tienen expuesto para que los clientes puedan llevarse gratuitamente.

2.- No tengo ninguna sección favorita, ya que creo que todas ellas son muy interesantes cada una en su apartado. El apartado de la guía de restaurantes está muy bien porque recoge establecimientos de toda la provincia, con un amplio abanico de posibilidades, desde restaurantes con solera hasta las nuevas creaciones.

3.- Yo no quitaría nada, creo que cada sección tiene su importancia y está muy bien explicada. En todo caso, crearía una sección dedicada en cada número a un producto, explicado su tiempo de recogida, elaboración, conservación e incluso alguna receta elaborada con ese producto.

4.- Tengo que decir que varios, y que incluso me ha servido a veces de guía para mi trabajo y siempre me ha sorprendido gratamente.

5.- Un restaurante que para mí siempre ha sido un referente es el Kako de Astigarraga, calidad-precio perfecto. Otro que es un referente es el restaurante Irubide en Hernani, cocina tradicional de toda la vida con unos toques impresionantes de modernidad. Salíéndonos de Gipuzkoa un bar en Ondarroa, el Cantábrico, sencillo pero de una gran calidad y coco para innovar. Un bar restaurante en Iruña el Baserri Berria con Iñaki Andrada al cargo, estudio en la escuela de Luis Irizar y desde el comienzo son todo sorpresas sus platos, este año ha sido galardonado con el premio Tuber en la Valdorba por su plato de trufa.

6.- Me parece una gran publicación, que no se puede parar, tiene que seguir adelante con esa fuerza que os caracteriza a toda la familia que formáis Ondojan. Y no nos podéis dejar huérfanos a todos aquellos que estamos esperando como agua de mayo a que se publique. Una revista muy bien maquetada,

muy fácil de utilizar, con unas buenas imágenes y unos artículos muy apropiados y redactados por grandes gurús de la gastronomía de este País, y con unos muy buenos contenidos. ZORIONAKKKKKKKK ONDOJAN !!

* * * * *



JUANMA GARMENDIA
Presid. de FECOGA
(Federación de Cofradías
Gastronómicas)
(Beasain)

1.- Hace mucho, el tiempo vuela. Lo conocí y lo conozco en la Cofradía Vasca de Gastronomía.

2.- Sección favorita: Grandes mesas de Euskal Herria. Está escrita minuciosamente y con mucho cariño. Y aunque se repita en cada número, la guía de establecimientos.

3.- Sinceramente, no se me ocurre nada. Vuestra trayectoria demuestra que habeis dado con la fórmula perfecta.

4.- Mil catas y Elostas (su faceta sushi).

5.- Seven Glovers, gastro bar de Deba recientemente renovado.

6.- Muy buena, pues tiene contenido útil desarrollado de una forma muy agradable. Abre el apetito.

* * * * *



XABIER GUTIERREZ
Laboratorio I+D
Restaurante Arzak
(Donostia)

1.- Mucho. Desde el primer día, jajaja. Lo conocía porque se lo solía dar a unos amigos franceses que venían un par de veces al año y les gustaba ver que novedades había. En ese sentido es muy practico. me acuerdo que revisaban los que les guardaba atrasados. La pilló en el curro... o a veces en algun bar de lo viejo.

2.- Para mi las novedades de restaurantes y los reportajes de nuevos vinos. Me han hecho descubrir cosas distintas.

3.- Quitar nada. La sección del final es MUY importante aunque haya pocas variaciones. Añadiría una pequeña sección en ingles y en frances de algun reportaje. Apenas un par de páginas con las novedades o reportajes de restaurantes, por ejemplo. Nada más.

4.- Varios. All i Olli y sus caracoles, el último. Lo vi-

sité el mes pasado. Recomendable. Y el libro dulce de Lapitz también. Los libros me pierden, no se por qué... jajaja

5.- Matalauva, en la calle Zabaleta numero17, en la trasera de la iglesia de San Ignacio. Lo lleva desde hace un par de semanas mi amigo Borja Arguelles, I+D de Subijana.

6.- Txabi. Manejable de tamaño. Potente de información. Ideal para orientarte en este bosque de ofertas. Yo la uso...de verdad...no es peloteo.

* * * * *



MARTI KILPATRICK
Brand Manager
en Mimo Food
(Donostia)

1.- Hace un par de años, y ahora me voy a situar en plena generación, tirando a Millennial y admitir que lo conocí digitalmente. Después de eso, sí que la he visto en algunos bares... por ahí.

2.- La sección de Mikel Corcuera, o "La senda del pintxo".

3.- El hecho de imprimir la revista. También cambiaría el tamaño.

4.- Argh, sé que sí pero no me acuerdo cual!!!!!!!

5.- Bueno, para simplificar, os comento el más reciente que he conocido, que también es uno de los mejores que he probado hace mucho: Lapiko, de Ibaeta. No tiene nada que ver con la cocina vasca, pero mucho con el producto vasco, mucho. Una manera más global de cocinar, pero aprovechando los productos de aquí.

6.- Para mi ondojan es necesario...es de esas labores de amor que tiene contenido genial y algo más difícil, persistencia. Si fuerais a hacer algún mejora, para mi sería en diseño o tamaño.

* * * * *



JUAN JOSE LAPITZ
Comentarista y
divulgador
gastronómico.
(Hondarribia)

1.- Creo que hace unos 4 años.

2.- Todas tiene su interés, pero quizá por que yo participé, me gustaba "Comiendo con..."

3.- Pequeñas incursiones en territorios vecinos, poco a poco. Ampliar la sección de vinos.

4.- Kupela de Hondarribia.

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04

5.- Aunque ya lo habeis mencionado, el Letea de Regl con Garikoitz y Eli dando la cara amable de la cocina tradicional de M^o Angeles. Es un ejemplo de las tres B, buena cocina, bello paisaje con magnifica terraza, no solo veraniega, y buenos precios. Lo visito varias veces al año.

6.- La mas completa que conozco sobre restaurantes de Gipuzkoa.

* * * * *



MANU NARVAEZ
Director de San Sebastián Turismo
(Donostia)

1.- La conozco desde que nació. Y la consigo en la propia Oficina de Turismo.

2.- La que más a gusto leo es la sección Pilpilean que me sirve para estar al tanto de lo que pasa en este mundo.

3.- La maquetación me parece excesivamente abigarrada. Hay mucho contenido para incluir y poco espacio y, en ocasiones, las páginas no respiran lo suficiente.

4.- Sí, bastantes. Sobre todo los que están fuera de Donostia. Ondojan.com es perfecto para adentrarse a descubrir nuevas propuestas cuando apeetece cambiar de aires.

5.- No se ha informado porque acaba de abrirse. Pero creo que lo nuevo de Andoni Luis Aduriz, Topa Sukalderia, merece un buen artículo.

6.- Interesante y una buena herramienta como lector para descubrir nuevas facetas de esa imponente gastronomía que es la nuestra.

* * * * *



NIKO OSINALDE
Gerente de Goitur
(Turismo de Goierri)
(Ormaiztegui)

1.- Participamos en la revista desde hace años colaborando con publicidad y me gusta leer todas las ediciones

2.- "Pilpilean-al dente": siendo del sector turístico, un sector en continua transformación, me resulta interesante ver lo que ocurre a nuestro alrededor y contribuir desde mi atalaya a este sector emergente, con mucho futuro y glocalizado. Debemos saber lo que ocurre en el universo turístico y gastronómico, pero

sin olvidamos de nuestras raíces; nuestro viaje debe ser de lo local a lo global.

3.- Todos en nuestro trabajo identificamos áreas de mejora y así debe ser, porque si no estamos en letargo. La verdad es, que en este caso, me resulta difícil de identificar los puntos a mejorar; haciendo referencia a la respuesta anterior quizás ampliaría ese apartado de "observatorio" de lo que ocurre en Euskadi y en el exterior. El formato de la revista está muy bien.

4.- Siempre está bien tener en mente nuevas referencias gastronómicas y sí que he recomendado la guía a conocidos. También he comprobado en el Goierri, por restaurantes que así me lo han comunicado, que les han venido clientes de Donostia o alrededores gracias a Ondojan.

5.- Gracias al buen hacer de los cocineros, muchos restaurantes podrían incorporarse a la lista de la guía; por tanto, me resulta difícil enumerarlas, pero me identifico con esos restaurantes que basan su cocina en la puesta en valor del producto local. Como no puedo recomendar ningún restaurante del Goierri, no porque mi condición de responsable turístico no me lo permita, sino por la dificultad de decantarme entre todos ellos que ya están rozando la excelencia (obligatorio comprobarlo en el apartado "dónde comer" de www.goieturismo.com), mi recomendación es para el Astelena de Tolosa del chef Peio Doyharzabal, cocinero que elabora recetas tradicionales con toques innovadores, y sobre todo, poniendo en valor el buen producto. Además, estando situado junto al museo Topic, imposible faltar a comer o a cenar al Astelena en un sábado de feria por poner un ejemplo.

6.- Solamente me queda dar la enhorabuena y felicitar por el trabajo realizado, además de solicitar que sigáis tratando a los restauradores con el cariño que os caracteriza. Zorionak!!

* * * * *



MIKEL OTTO
Experto en redes sociales y gastronomía
(Donostia)

1.- La conozco aproximadamente desde 2010. A parte de seguir a Ondojan en las RRSS, suelo ojearlas en mis tareas de referencia: Bergara, Ezkurra, Hidalgo 56, Bodega Donostiara... Sí, soy grosero de pura cepa.

2.- Me gustan mucho las opiniones de Mikel Corcuera y el recién incorporado Igor Cubillo. Es una verdadera gozada leer a personas con esa capacidad

de comunicar, sobre todo si sus textos tratan sobre un tema tan apasionante como es la gastronomía.

3.- Sé que es una misión imposible pero, como buen amante de los folios, me gustaría que la revista estuviera en un formato más atractivo: un papel más grueso, una maquetación más atractiva y unas fotos más grandes.

4.- He descubierto un par de sitios interesantes: El Kattalin de Beasain y el Restaurante Zezilionea de Olaberria. Aunque nunca está de más preguntar a Josema Azeitia por unas buenas croquetas o unas alubias con sus Sacramentos en la profunda comarca gipuzkoana.

5.- Esta me la tengo que pensar porque la base de datos de Ondojan es realmente extensa. Mmmmm... Me gusta mucho el Restaurante Europa de Pamplona, una cocina sencilla con los productos navarros como protagonistas. ¡Me encanta Navarra!

6.- La labor que está realizando Ondojan es mucho más que necesaria, y me gustaría destacar que, en mi opinión, éste último año ha despegado, más si cabe, como un cohete. ¡Larga vida a Ondojan!

* * * * *



RAMÓN RAFOLS
Responsable de Bermuteke
(Bakio)

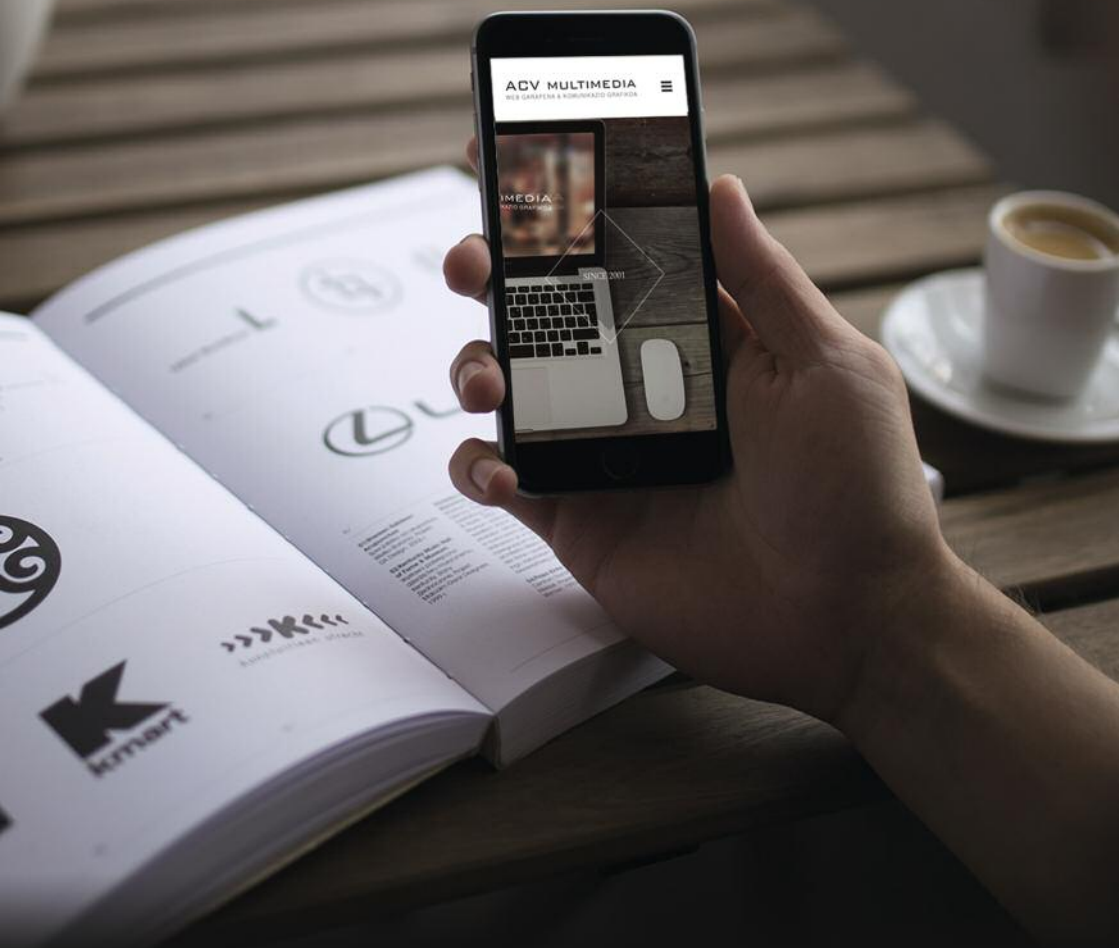
1.- La conozco desde que vine a vivir a Euskadi, concretamente a Bakio y a raíz de dedicarme al mundo de la hostelería, mi gran pasión. De esto hará ahora 5 años. Lógicamente, la consigo cuando estoy de ruta por Donosti en cualquiera de los clientes que visito, Casa Urola por ejemplo.

2.- Me parecen muy interesantes las entrevistas que se hacen, me sabe mal decir esto y prometo cambiarlo pero básicamente siempre me he centrado en la sección de los restaurantes/bares ya que lo he utilizado como herramienta de trabajo, como una base de datos que me ha servido para orientarme, sobre todo en mis inicios cuando no conocía bien el mercado.

3.- Quitaría a Josema y pondría a un robot como los que se están ofreciendo ahora mismo en Barcelona en el Mobile World Congress, pues dicen que escriben bien... ¡y no comen! Una vez el robot en plenas funciones, a partir de ahora Josema 2.0, le pediría que no toque nada de la revista porque para mí, actualmente, no se puede mejorar, esta perfecta.

ADÁPTATE

CONSIGUE TU WEB RESPONSIVE



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

943 80 57 99

4.- Si, concretamente Casa Urola, Gandarías, A Fuego Negro, Txuleta y alguno más, actualmente todos ellos son buenos clientes míos.

5.- Recomendar alguno en concreto no me parece justo, lo que sí recomiendo es que empecemos a valorar más el producto, el buen hacer de los cocineros y cocineras, de la gente de sala, camareros y pedirles a todos ellos que intenten sentir pasión por este trabajo, que nos hagan disfrutar con cualquier plato (no hacen falta explosiones de sabores, tocar el cielo con la punta de los dedos, ver a dios... vale ya!!) que cocinen! y que su máxima sea el producto, luego el producto y sobre todo, el producto. Como decía Alain Chapel, "la gran protagonista es la materia prima, nuestro cometido como cocineros debe ser no estropearla". Los que sigan esta máxima, son los que yo os recomendaría, guipuzcoanos o no.

6.- Me parece que tenéis mucho mérito, hacéis un trabajo estupendo y solo puedo tener palabras buenas (si no las tuviera, las diría pero nadie se enteraría porque no lo publicaríais, jajaja) Desde que he llegado a vivir a Euskadi desde Catalunya, Ondojan para mí ha sido un gran termómetro para saber qué se estaba cocinando en las calles de Donosti, que es donde me centré inicialmente.

* * * * *



**JOSÉ MANUEL
PÉREZ REY**
Periodista
Gastronómico
(Donostia)

1.- Sí, casi diez años. Donde la encuentre: bares, tiendas...

2.- No tengo ninguna sección favorita. Pero puedo elegir los reportajes sobre los restaurantes o los productos (hubo uno muy ilustrativo sobre la casquería).

3.- Añadiría más opinión, más información sobre los productos, más preocupación por el sector primario (producto, producto, producto)

4.- No

5.- En Guipúzcoa O Romeral, en Trintxerpe, gastronomía gallega auténtica (y muy buena). Fuera de Guipúzcoa... ¿qué sé yo?.

6.- Creo que necesita una reforma en profundidad en la maquetación. Si a Ondojan le falta algo es un cierto atractivo estético. Las revistas sobre vinos pueden ser un buen modelo a seguir. Y nada más, porque la información gastronómica da lo que da de sí.

En la parte online ¡hay que crear una newsletter!!

* * * * *



BITTOR RODRIGUEZ
Nutricionista y
Profesor universitario
(Vitoria-Gasteiz)

1.- Hará como un año largo, gracias a la coincidencia como colaborador con Josema Azpeltia en el programa La Ruta Slow de Radio Euskadi. Respecto a dónde la consigo, depende del número. A veces tengo la suerte de que el propio Josema Azpeltia me entregue una en mano y otras lo encuentro en locales de hostelería de Gasteiz a los que suelo acudir, como por ejemplo La Regadera.

2.- Pues no me puedo decantar por ninguna sección, dependiendo del número el atractivo se lo lleva una u otra. Píjleas es de los apartados que más consulto, porque informa sobre nuevos eventos y locales y siempre se descubre algo. Aun así, yo lo que resaltaría, más que las secciones, que me gustan todas, es la fotografía de la revista. Las portadas y fotos de platos son adictivas (aviso), parece que hasta pueden llegar a oler a esos platos que se ven... yo no sé si disfruto más que sufro pero no puedo dejar de mirárlas. Alguna vez he llegado a lamer el papel...

3.- Lo cierto es que como asesor podría generar un desastre. Pero, por sugerir, en la web de la revista (que también conviene consultar), pondría algún vídeo. Con la experiencia de Josema y el objetivo de Ribar, éxito seguro.

4.- Claro, se pueden conocer muchos. En la web los tienes organizados por localidades (para que no tengas que preguntar es de "oiga ¿algún sitio por aquí donde se coma bien?"). Son varios los locales que he visitado tentado por Ondojan, el último el Bergara en Donosti, donde gocé con el pintxo Txalupa.

5.- Un buen ejemplo sería el Bar Carey de Gasteiz, en Manuel Iradier. Coquetillo, discreto, pasa desapercibido y por eso sorprende la calidad de la atención y la comida.

6.- Creo que es una herramienta excelente para conocer, literalmente, "qué se cuece" en locales de toda Euskal Herria. A mí me es útil desde para inspirarme en algún plato o preparación hasta para no improvisar ni arriesgar a la hora de comer en lugares que no conozco.

* * * * *



**MIKEL
UBARRETXENA**
Pres. Asociación
Hostelería de Gipuzkoa
(Donostia)

1.- Sí, realmente la conozco desde sus inicios.
2.- La crónica de "locales con encanto". Porque reflejan lo mejor de nuestra tradición hostelera

3.- Quizás una sección que descubra alojamientos con encanto (pensiones, hoteles con encanto, casas rurales, agroturismos... etc.) de Donostia o el conjunto del territorio.

4.- Realmente conozco prácticamente todos los restaurantes, pero siempre me gusta ojear la publicación y ver novedades de los diferentes establecimientos. En ocasiones me sirve para refrescar la memoria y redescubrir sitios.

5.- Por mi posición prefiero reservarme la respuesta. Son cientos de restaurantes de Gipuzkoa los que se merecen mi recomendación. Cada uno por la honradez de sus propuestas, con independencia de su precio. De fuera de Gipuzkoa, y de los restaurantes no regentados por guipuzcoanos, tengo un grato recuerdo del Europa de Iruña, un restaurante en donde la familia Idoate lo borda, tanto en sala como en cocina.

6.- Hacéis un gran trabajo y aportáis mucho al sector. Sois una herramienta que contribuye a que nuestra Hostelería esté entre las mejores.

* * * * *



IKER URCELAND
Técnico de Basquetour
y coordinador de
Euskadi Gastronomika
(Gasteiz)

1.- La suelo recibir directamente al ser patrocinadores, y sobre todo al estar con Josema Azpeltia cada poco tiempo, ya que siempre lleva encima algún ejemplar.

2.- La verdad es que más que sección, lo que más me gusta son los reportajes de los establecimientos en los que se profundiza en su oferta y se acentúan sus principales platos.

3.- Creo que es una revista que podría dar el salto a nivel de Euskadi ya que exceptuando en Araba, a nivel global no existe ninguna revista especializada en los tres territorios. Por otro lado, creo que el contenido de la revista siempre mantiene un buen nivel



ALDE ZAHARREKO KREPETEGIA - LA KREPERÍA DE LA PARTE VIEJA

Kafe ona, krepes gazi eta gozoak eta zuku naturalak.
Buen café, krepes dulces y salados y zumos naturales.



QUÉBEC CAFÉ KREPES & GOFRES



FERMIN CALBETON 11, (PARTE VIEJA) DONOSTIA 943 900 560

LA GASTRONOMÍA ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!

www.loquecomadonmanuel.com

LA WEG



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



de especialización con todos los colaboradores, pero creo que le falta un diseño y estructuración más nuevo, dinámico, fresco y actual... OJO, no hay que irse a las estandarizaciones editoriales de hoy en día, me parece que el formato en cuanto a dimensión es muy bueno pero un desarrollo en los diseños y estructuración le aportarían mucho más valor a los contenidos... es decir, un buen emplatado teniendo una buena materia prima como se tiene, creo que sería esencial en mi humilde opinión.

4.- Pues sí, la verdad es que uno de los locales que más interés tenía en visitar por diferentes reportajes y alusiones era el asador Aratz, en el barrio de Igarra en Donosti, un establecimiento muy recomendable tanto por sus arriñes (os hermanos Zabaleta), por su carta, sus parrillas, su menú del día y su gran bodega.

5.- Me imagino que ya se habrá informado alguna vez, pero creo que una de las claves que hoy en día busca el turista gastronómico, sobre todo estatal, es el clásico restaurante de gastronomía vasca, con un buen producto, producto de temporada, de cercanía, con una buena atención en el servicio y una buena carta de vinos, una escenificación acorde a un estilo tipo casero pero modernizado... teniendo en cuenta que los precios no van a ser baratos. Un restaurante tipo Zezilionea en Olaberria, un Lazkao Etxe en Zaldibia, un Belaustegi en Elgoibar... otro estilo de restaurante clásico, un restaurante tipo Etxeberri en Zumarraga, o el Lasa en Bergara... No me he mojado mucho, pero, de Gasteiz que soy, os puedo recomendar como imprescindibles y en un arco de calidad-precio: Zaldiaran y El Clarete en una línea, Matxete y La Regadera en otra y Perretxico y La Escotilla como diferentes.

6.- En general es una publicación, como comentaba antes, con un contenido muy profesional, técnico pero para todos los tipos de públicos, sin llegar a cierto esnobismo o cursilería culinaria, en el que el contenido le gana al continente. Muchas de las inserciones publicitarias (necesarias, por supuesto) están metidas y muy presentes pero rompen con un hilo conductor para mí entender... pero bueno este tema recae más en los clientes, sobre todo hosteleros que deben de invertir un pelín más en cuestiones de comunicación, marketing e imagen de sus establecimientos para consolidar la apuesta que realizan muchos de ellos en materia de producto de calidad.

Recibid todos los comentarios con toda mi humildad y con espíritu totalmente constructivo, que pienso que sois super necesarios en la escena gastronómica no sólo gipuzkoa sino vasca.

Mila esker eta zorionak lanarengatik. Beste 150 ale gehiago opa dizkizuet !!

* * * * *



AMAIA VELASCO
Editora del blog
"Ajilimojili"
(Donostia)

1.- Conozco Ondojan desde hace algunos años. Al principio la cogía en los bares para echar un vistazo rápido, pero poco a poco se fue convirtiendo en una guía para mí. La suelo conseguir en los bares y restaurantes a los que acudo habitualmente.

2.- Mi sección favorita es la de Crónicas Jakitea. Siempre me descubren restaurantes a los que no suelo ir y me los apunto en mi lista "a tener en cuenta".

3.- Ahora mismo diría que nada. Creo que es bastante completa, siempre nos muestran locales diferentes y nos dan una idea bastante clara de lo que se puede comer y a qué precio.

4.- Claro! El Txubillo. Porque eso de fusión vasco-japonesa no lo tenía yo muy claro hasta que decidí probarlo, y tengo que reconocer que salí con una muy buena sensación.

5.- Pues en general me gustaría tener más información de buenos restaurantes en la vecina Francia. Tenemos a muy pocos kilómetros muchas joyas por descubrir.

6.- La publicación me parece la perfecta guía de bolsillo que se va actualizando mes a mes y que nos hace partícipes de todas las novedades que suceden a nuestro alrededor, locales nuevos, presentaciones... perfecta para todo aquel al que le guste comer bien!

* * * * *



JUNE YAMAGUCHI
Guía de Turismo
Gastronómico para
japoneses
(Donostia)

1.- Ya hace unos cinco años, o quizás más... La suelo conseguir en los restaurantes que frecuento.

2.- Las informaciones sobre establecimientos, que a veces utilizo como comodín.

3.- Me pacere que está muy equilibrada.

4.- Si, el Aratz, y el Azkena. Son ya mis favoritos.

5.- No soy tal vez la mejor crítica, pero si puedo dar mi humilde opinión, muchas veces mis paisanos me preguntan a qué restaurantes iría yo en privado.

Para comer a gusto, iría al Aratz. Los hermanos Zabaleta nos ofrecen unos platos con materia prima de gran calidad. Encima, poseen un gran conocimiento sobre la carne de res, y también disponen de una gran bodega en la que encontramos desde las botellas de vino tinto de calidad hasta las de colección, sin olvidar mi bebida favorita, el Champagne. Además, hace poco hicieron una reforma y aún está más agradable.

6.- Como he dicho antes, una revista muy equilibrada.

* * * * *



TERESA ZARCO
Redactora gastronómica de Zazpika,
suplemento de Gara
(Donostia)

1.- Yo diría que lo conozco desde que salió. Lo encuentro en los bares y si en alguno se les ha acabado lo encuentro en el siguiente.

2.- Ja (ki) tea me parece una sección muy interesante, a veces nostálgica, otras veces nueva para mí, pero siempre te aporta algo. En cualquier caso es difícil quedarse con una única sección.

3.- ¿Dónde comer en Gipuzkoa? Entiendo que con los más de 1.500 locales que recoge esta sección, es difícil una letra más grande pero a los que usamos gafas de cerca nos cuesta un poco distinguir lo que pone, aunque bien mirado estirando el brazo se arregla el tema.

4.- Más que conocer igual redescubrir, como por ejemplo el Portuebe de Igarra, un asador muy recomendable.

5.- Taktika Berri es un restaurante vasco ubicado en Barcelona. Regentado por un matrimonio donostiarra, está considerado como uno de los mejores restaurantes vascos de esta ciudad catalana. Se recomienda reservar.

6.- Como periodista gastronómica para mí ondojan.com es una herramienta muy valiosa ya que es una de mis referencias, del todo fiable, a la hora de abordar a este u este otro establecimiento para mi sección de Zazpika.



take away

comida
para llevar



ASADOR
CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!

Parrilla argentina · Cocina mediterránea

Wok mandarín · Plancha tepanyaki

Comida japonesa



943 559 783

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



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



DONOSTIA

ALLI OLI



DONOSTIA

Dirección: Okendotegi, 2 (Martutene)

Teléfono: 943 46 02 96

Web: www.alliolidonosti.com

Ubicación: Junto al apeadero de RENFE de Martutene, en el antiguo bar Estanco

Horario: 13:30-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina catalana de montaña**

Recomendaciones: Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana; Repostería casera

Precio medio carta: 30-35 €

Menú del día: 20 € (día y noche, fines de semana incluidos)

Menú Calçotada: 35 € (Bebida e IVA incluidos)

Descanso: Martes y miércoles (salvo festivos y vísperas)

Vacaciones: 2ª quincena de mayo y 2ª quincena de noviembre

Tarjetas: Visa y mastercard

Capacidad: 50 pax. (Terraza para 24 pax.)

Aparcamiento: Aparcamiento propio para minusválidos. Zona sin problemas de aparcamiento.

El 30 de noviembre de 2011 se inauguró este atractivo restaurante de cocina catalana de montaña en lo que fue hasta la fecha el Casino de Martutene. Totalmente renovado, All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrena** y la donostiarra **Aranxa Mendioroz**, que atesoran 27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d' Aran. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero. Su cuidado **menú del día, disponible todos los días**, mediodía y noche, siempre incluye carne a la parrilla. Aunque no cuenta con menú degustación, es posible optar por un **picoteo** que el propio camarero asesora. Gran variedad en vinos de diversas D.O.



KATALUNIAKO MENDIALDEKO SUKALDARITZA

ARATZ



DONOSTIA

Dirección: Igara bidea, 15 (Igara)

Teléfono: 943 21 92 04

Web: www.restaurantearatz.com

Ubicación: Junto a El Diario Vasco

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00. Bar: 07:30-00:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Hongos a la plancha con foie fresco y salsa agridulce; Ensalada templada de marisco; Kokotxas de merluza en salsa; Besugo a la parrilla; Patas de cerdo con hongos; Chuletón de viejo a la parrilla; Sorbete de café al ron

Precio medio carta: A partir de 35 €

Precio menú del día: 11 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas

Capacidad: 70 pax (Comedor privado para 10 pax y terraza)

Aparcamiento: Parking público a 30 metros.

Los hermanos **Iker** y **Xabier Zabaleta**, que han convertido este bar-restaurante, recientemente reformado con gran gusto, en un local de culto debido al mimo con el que tratan tanto a la clientela como al producto, ofrecen una **gastronomía vasca elaborada con productos de alto nivel y toques de nueva cocina**. El ambiente bascula entre su ruidoso y activo bar, su gran comedor para menús y grandes grupos y su agradable y discreto comedor privado, con una capacidad para 12 personas, junto a la excelente bodega del local, que cuenta con cientos de referencias de grandes vinos de Rioja, Champagnes y otras denominaciones de origen. **La parrilla es la reina del local y los pescados se hacen con maestría, así como la exquisita Chuleta de viejo**. En cualquier caso, la mejor opción es acomodarse y dejarse llevar por cualquiera de los dos hermanos, excelentes anfitriones que nos recomendarán los platos más adecuados de cada estación.



EUSKAL SUKALDARITZA GAURKOTUA IGARAN

AZKENA



DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 36 (Parte Vieja)
Teléfono: 615 79 26 55
Ubicación: Entre los puestos del Mercado tradicional de la Bretxa, en la planta baja del mismo.
Horario: 08:00-17:30 (Sábados hasta las 15:30)
Especialidad: **Cocina tradicional de mercado hecha pintxos**
Recomendaciones: Paleta ibérica con tomate del país y virutas de pan sésamo al aroma de hongos; Ensalada templada de verduras y pulpo; Bacalao confitado con salsa de cebolla y tinta de txipirón; Codillo de pato al Champagne y tomillo **(90% de los pintxos elaborados sin gluten)**
Precio de los pintxos: Entre 1,80 y 2,60 €
Menús: Menú de pintxos y Menú de pintxos para celiacos: 4 platos y postre (de martes a viernes con reserva): 15-18 €
Nuevo menú de pintxos "Homenaje a Donosti" (ver foto): 30€ (IVA incluido, bebida aparte)
Descanso semanal: Domingos y festivos
Vacaciones: 1ª quincena de junio
Tarjetas: No
Capacidad: 20 (mesas de 4-5 comensales)
Aparcamiento: Salida directa al Parking Boulevard junto al bar

Escondido entre los puestos del Mercado de la Bretxa se encuentra el bar Azkena, una agradable sorpresa en un lugar inesperado. Dirigido por **Ifigo Mas** y **Merbxe Bengoetxea**, en Azkena encontraremos una **cocina tradicional elaborada en función de los productos de temporada** disponibles en el mercado, una surtida barra con una gran variedad de pintxos fríos y calientes y un **nuevo y acogedor comedor para quien quiera comer sentado**. Destacan asimismo en Azkena sus **desayunos especiales** con tostadas y tortillas variadas, una entera dedicación al **pinxo sin gluten** y un café recién molido para llevar. En este bar también podremos adquirir exquisitos **tés naturales** que impregnan el establecimiento con sus sugerentes aromas a Ikebana, Marimba, Gyokuro...



GLUTEN-K GAÑEKO PINTXOETAN ADITUAK

BAZTAN



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 8 (Parte Vieja)
Teléfono: 943 42 42 72
Ubicación: En la Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el arco de Portaletas
Horario: Cocina abierta en horario ininterrumpido desde las 11:30 hasta el cierre.
Especialidad: **Pintxos, raciones y cocina de Baztan**
Recomendaciones: Embutidos ibéricos; Verduras de temporada de Elizondo; Txistorra de Baztan; Callos con morros; Bacalao al ajorriero; Txerripatas a la manera de Baztan; Queso de Irati; Koka estilo Baztan; Hojaldres de Malkorra
Precio medio pintxos 1,50-3,00 €
Descanso semanal: No cierra
Tarjetas: Todas menos American Express
Capacidad: 60 pax.
Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 mts.

El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo**, con la colaboración de su primo, **Elki Iraizoz**, del cercano bar Casa Alcalde. En su amplia barra se ofrece una **gran variedad de pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito, aunque **en sus mesas puede disfrutarse también de una gran cantidad de raciones**, procedentes de una cocina que permanece abierta sin interrupción desde las 11:30 de la mañana hasta la medianoche. No se puede dejar de probar la Koka estilo Baztan o los hojaldres, todo elaborado por la centenaria **pastelería Malkorra, de Elizondo**, con la que les une una gran relación familiar.



BAZTANGO TXOKO BAT DONOSTIAREN ERDIAN

DONOSTIA

BERA-BERA



DONOSTIA

Dirección: Goiko Galtzada Berri, 27 (Hotel Palacio de Aiete)

Teléfono: 943 22 42 60

Web: www.hotelpalaciodeaiete.com

Ubicación: En la zona de Bera-Bera, con acceso desde la zona de Pakea o desde el corredor de Aiete.

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional y de temporada.

Recomendaciones: Terrina de foie con pistachos y semillas de amapola; Pulpo a la plancha con crema de patata; Txangurro a la donostierra; Lomito de rape al horno; Chuleta de Basatxerri a la parrilla; Arroz con leche; Pastel vasco...

Menú del día (mediodía y noche): 15,40 €

Buffet de desayuno: 12 €

Descanso semanal: Domingos noche

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 160 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Desde el 1 de agosto de 2016, **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**, que ejercieron durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentzo de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, Javi aplica sus platos de **cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la Ensalada templada de pulpo, los Chipirones a la plancha con chimichurri, el Cordero asado, el Soufflé de chocolate... y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse bodas de hasta 160 personas.



SUKALDARITZA TRADIZIONAL ETA ZAPOR-ETSUA

BERGARA



DONOSTIA

Dirección: General Artetxe 8, esquina Bermingham (Gros)

Teléfono: 943 27 50 26

Ubicación: Junto al cruce de Bermingham y Secundino Esnaola

Especialidad: Alta cocina en miniatura

Recomendaciones: Gratinado de pisto con hongos, salsa muselina y virutas de ibérico; Falsa lasagna de anxoas; Hamburguesa de tomate Raf con dátil y bacalao; Revuelto de anxoas con piquillos; Delicias de pato al Calvados; Foie-gras con uvas al Oporto; Ibxaso (Rape y gambas con crema de puerros); Txalupa (Seta, langostinos, nata y cava); Udaberri (Calabacín a la crema con cigalitas); Cuchara de hongos; Cocktail Bergara

Precio menú degustación de pintxos 18 € (seis pintxos a elegir, un postre y una bebida -vino, cerveza o refresco)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 15 días en octubre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 45-50 (Dispone además de terraza)

Aparcamiento: Parkings Txofre y Cataluña a 100 mts.

El Bergara sigue fiel al espíritu del pintxo donostierra: aquí los pintxos se siguen cogiendo con la mano y se ventilan, sin miramientos, en dos o tres bocados. Además, siguen dando una importancia primordial a la barra, una de las más elegantes de la ciudad, que les hizo ganar el premio a la **Mejor barra de pintxos del Estado** en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía.

Fue en 1982 cuando **Patxi Bergara** se hizo cargo del mismo para convertirlo en uno de los más laureados bares de pintxos donostierras. En 1989 ganó el **primer premio del Campeonato de Donostia de Pintxos** con el Cocktail Bergara. Desde 2008 Patxi ha pasado la dirección del bar a sus sobrinos **Monty**

y **Esteban**, que mantienen las estrellas de la casa, se han atrevido a remodelar el local con gran gusto y han añadido regularmente novedades dignas de mención como este Gratinado de pisto, entre otros.



MENU EDERRAK ETA MARISKADA PAREGABEAK

BORDA BERRI



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 03 42

Ubicación: En el corazón de la Parte Vieja, a un paso del Mercado de la Bretxa

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:30

Especialidad: Grano y casquería

Recomendaciones: Kallos de bakalao; Picaña con berenjena y aceite de pimentón de Ezepeleta (foto inferior); Morro de ternera en salsa bizkaina; Kebab de kostilla iberika; Ravioli de molleja-puerro-lemongrass; Foie plantxa con un golpe de pimienta; Tomate relleno de bonito; Terrina casera de foie con ciruela; Guiso de pollo y txipirón...

Precio medio de los pintxos: 3 €

Descanso semanal: Lunes y martes mañana (De noviembre a Semana Santa, lunes y martes completo)

Vacaciones: Tres semanas en noviembre y una semana después de San Sebastian

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

"**Akí se guisa**", leemos en el rótulo exterior de Borda Berri, y podemos dar fe de que así es. Siempre que entramos a este local, insistimos, siempre que entramos al Borda Berri, nos encontramos con que su responsable está en la cocina y, efectivamente, está guisando las salsas y preparaciones que acompañan a su atractiva carta de pintxos en continua evolución. El catalán **Marc Clua** se hizo cargo en 2007 de este veterano local tras trabajar varios años en La Cuchara de San Telmo, bar del que, admite, sigue "manteniendo el espíritu". Desde entonces, este creativo chef no deja de sorprendernos con ocurrencias como sus extraordinarios Kallos de bakalao, imitados sin disimulo en cocinas cercanas, o este Kebab que refleja su vena más viajera e internacional.



GIRO MAÑIKODUN JATETXE ETA SAGAR-DOTEGIA

CAFÉ SAIGÓN



DONOSTIA

Dirección: C/ Oquendo, 1 (Hotel M^a Cristina)

Teléfono: 943 42 66 89

Web: www.restaurantefcafesaigon.com

Ubicación: Situado en la planta baja del Hotel M^a Cristina.

Especialidad: Cocina asiática de diferentes orígenes

Recomendaciones: Rollitos vietnamitas; Tiras de pollo al estilo Mong; Dumplings; Pato crujiente al estilo Pekín...

Precio medio carta: 35-40 €

Festival de Noodles: 18 €

Menú Indochina: 30 € (Bebida aparte)

Menú Colonial: 38 € (Bebida aparte)

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas

Aparcamiento: Parking Okendo justo bajo el establecimiento

Situado en los bajos del Hotel M^a Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de Donostia**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar especialidades de todos los rincones de Asia. Llama la atención, por original y pionero en Donosti, el **Festival de Noodles**, un tentador menú que al ajustado precio de 18 euros (bebida aparte), se compone de un aperitivo, Rollito vietnamita, Mushi de gambas y un plato de noodles a elegir entre media docena de opciones.



ASIAGO TXOKO BAT DONOSTIAKO ERDIAL-DEAN

DONOSTIA

CASA ALCALDE



DONOSTIA

Dirección: Mayor, 19 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 62 16

Web: www.casaalcalde.com

Ubicación: Junto a la Basílica de Santa María

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional, raciones y pintxos clásicos**

Recomendaciones: Txapela; Remix (Jamón, queso, pimienta); Queso de cabra con membrillo, nueces y miel; Alcachofa albardada con bacon y vinagreta; Jamón con pimiento verde, rojo y antxoa; Tartaleta de txangurro; Bonito con tomate, cebolla pochada y vinagreta; Albóndiga caliente con patata panadera; Antxoa rebozada; Manzana, pollo, curry; Crema de Roquefort con caramelo y nuez

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciaurriz 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 Arroz, paellas** (para dos personas) y risotos, y unas novedosas y sorprendentes Patatas Alcalde.



PAILLODUN PINTXO KLASIKOEN GOTORLEKUA

CASA TIBURCIO



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 31 30 - 943 42 06 80

Web: www.casatiburcio.com

Ubicación: Calle Fermín Calbetón, entre las calles Mayor y San Jerónimo

Horario: 13:00-15:45 / 21:00-23:00

(Bar: 11:30-16:00 / 18:30-23:00)

Especialidad: **Pintxos y cocina tradicional**

Recomendaciones: Revuelto de antxoas con zizas de primavera; Terrina de foie casera; Espárragos gratinados con jamón ibérico; Ensalada de queso caliente de cabra; Hojaldre con hongos y langostinos; Besugo asado; Cordero lechal confitado a baja temperatura; Chuletón de viejo

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 20 €

Descanso semanal: Miércoles tarde y jueves todo el día

Vacaciones: Segunda quincena de junio y de mediados de octubre a mediados de noviembre.

Tarjetas: Todas

Capacidad: 55 pax (Bar: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Casa Tiburcio es uno de los bares en los que más fielmente ha perdurado la tradición familiar de la Parte Vieja. Dirigido hoy en día a los fogones por **Tibur Eskisabel**, fue su abuelo, también Tiburcio, quien lo inauguró en 1929 y sus padres, **José Luis y M^a Carmen**, quienes han mantenido viva la llama del restaurante hasta la actualidad en la que, además de Tibur, trabaja en el mismo su hermano Jon. Casa Tiburcio es tradición en estado puro. Su alto mostrador, sus mesas de madera, sus cazuelas llenas de callos, txipirones, ajoarriero y otros guisos caseros... son señas de una estética que, inexorablemente y por desgracia, está desapareciendo de nuestros bares para dar paso a un futuro más frío y estandarizado.



ĒTIKO EUSKAL SUKALDARITZA

CASA UROLA



DONOSTIA

Dirección: Fermín Calbetón, 20 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 44 13 71

Web: www.casauroalajatetxea.es

Ubicación: En pleno centro de la calle Fermín Calbetón

Horario: 13:00-16:15 / 20:00-23:00

(Bar: 12:00-16:30 / 19:00-23:30)

Especialidad: Cocina tradicional actualizada y carnes y pescados a la parrilla.

Recomendaciones: Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendras; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje en dos cocciones, puré de castaña y tosta de sus interiores.

Precio medio carta: 50 €

Descanso semanal: Martes

Tarjetas: Todas menos American Express

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

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 los comentados en el apartado de recomendaciones. **En su barra ofrece una amplia variedad de pinxtos, 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, zurrurutuna y panaderas; Vieira con crema de ajo-blanco y vinagreta de café.



ALDE ZAHARREKO ERREFERENTZIA DAT

CASA VALLÉS



DONOSTIA

Dirección: Reyes Católicos, 10 (Centro)

Teléfono: 943 45 22 10

Web: www.barvalles.com

Ubicación: En la zona peatonal de Reyes Católicos

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

(Bar: 09:00-23:00, fin de semana hasta las 00:30)

Especialidad: Pinxtos, raciones y cocina tradicional de temporada con influencia navarra.

Recomendaciones: Tortilla de bacalao (foto inferior); Chuletón a la parrilla de carbón; Verduras a la Navarra; Los domingos, al mediodía, espectacular pinxto de paella.

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: 15 días en mayo (el bar permanece abierto) y cierre total en Navidades (del 22 de diciembre al 5 de enero)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax. Dispone de terraza.

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros

Un gran equipo humano forma la plantilla de uno de los bares más veteranos de Donostia, el popular Vallés, que **abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942** por iniciativa de Blas Vallés, abuelo de Antxon, el actual propietario. El secreto de la permanencia de este imprescindible local es una mezcla de varios factores: la calidad, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...); la leyenda, presente en el hecho de que **en este local se inventó la popular gilda** o en los dos incendios que asolaron el bar en 1976 y 1986; y la innovación, visible en la **preocupación del bar por los celífacos**, con una carta especialmente preparada para ellos y un personal concienciado al respecto.



"GILDA" ASMATU ZENEKO TABERNA MITIKOA

DONOSTIA

ESSENCIA



DONOSTIA

Dirección: Zabaleta, 42 (Gros)

Teléfono: 943 32 69 15

Ubicación: En pleno centro del barrio de Gros

Horario: 11:00-22:30

Especialidad: Vinos, raciones y pintxos

Recomendaciones: Costilla de Euskal Txerri a baja temperatura; Morros a la plancha; Mojama de Barbate con almendras marconas; Botarga murciana (ver texto inferior); Carpaccio de cecina de Burgos con parmesano y piñones; Huevo con patata y trufa (En temporada).

Precio medio de carta: 30 €

Plato del día: 9,50 € (Incluye pan y agua. Bebida aparte)

Descanso semanal: Martes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax.

Aparcamiento: Parkings Txofre y Cataluña a 100 mts.

Dani Corman e **Iñaki Irizar** dirigen este espacio destinado a los amantes del vino. En su planta superior, dispone de **más de 700 referencias vinícolas, con una especial dedicación a las pequeñas producciones, Champagnes y vinos de Jerez**. Cualquier botella puede ser adquirida a precio de comercio y ser consumida en el bar previo pago de 3 euros por descorche.

En el bar nos encontramos con **más de 50 botellas de Jerez abiertas al público**, una gran variedad de vinos, pintxos (destacando su remarcable tortilla de patatas) y raciones para acompañar el vino como Quesos, Cecina de León, Costilla de Euskal Txerri a baja temperatura, o la Botarga murciana, consistente en huevas de mujol en salazón.

Los muy entendidos pueden probar sus conocimientos intentando adivinar el spropuesto por el bar cada semana.



ARDOZALEEN PARADISUA

ETXEBE



DONOSTIA

Dirección: Iñigo, 6 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 13 90

Ubicación: En la calle Iñigo, estrecha y pintoresca calle en el corazón de la Parte Vieja.

Horario: 12:00-15:30 / 18:30-cierre

Especialidad: Pintxos, raciones y vinos.

Recomendaciones:

Raciones: Gambas a la plancha; Antxoas en vinagreta; Embutidos ibéricos del valle de Los Pedroches.

Pintxos: Gildas "de verdad" (hechas con aceituna con hueso); Tortilla de patata; Mixto (jamón ibérico con queso); Bonito con pimiento del piquillo; Antxoa con guindilla; Callos en salsa; Embutidos en aceite.

Descanso semanal: Domingo

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Helio Cano Jiménez, perteneciente a la saga hostelera hernaniarra-donostiarrá de los Cano, nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". Tras un periplo que incluyó Ergobia, Astigarraga y Hernani, este inquieto hostelero recayó en Donostia donde se hizo con las riendas del entonces Restaurante Etxeberria en 1983. Durante 3 años lo mantuvo como restaurante, pero finalmente optó por la fórmula actual de **bar y barra de picoteo** que hoy en día es atendida por la cocinera **Aranxa Agirre**, de Mutiloa. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una amplia variedad de **vinos de gran cantidad de denominaciones de origen, así como 34 marcas diferentes de cervezas**. En su día llegó a tener hasta 194 cervezas, pero con el tiempo ha decidido reducir la variedad ante la evidencia, en sus palabras, de que "los chavales están sin un chavo". El Etxebe abre todos los días, salvo los domingos.



DENDORAN ATZERA EGINGO DUGUN TXOKOA

ETXEBERRIA



DONOSTIA

Dirección: Iñigo, 8 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 34 91

Ubicación: En la calle Iñigo, estrecha y pintoresca calle en el corazón de la Parte Vieja.

Horario: 18:00-cierre (Los sábados y domingos, también abre de 12:30 a 15:00)

Especialidad: Cervezas internacionales de barril (Trapistas, Premium, locales...), y pintxos y montaditos elaborados al momento para acompañarlas.

Recomendaciones: Chorizo de La Rioja ahumado; Morcilla de Sotopalacios; Montadito caliente de bacon y queso; "Pasaia" (Torta del Casar, huevo cocido, pimiento verde y antxoa en salazón); "Etxeberria" (Antxoa en salazón, ventresca y piquillo); "Cantábrico" (Boquerón, antxoa en salazón, ventresca, pimiento del Padrón y salsa), "Igeldo" (Antxoa ahumada, queso de cabra y piquillo). "Sirimiri" (Antxoa, queso riojano y pimiento rojo confitado)... entre otros muchos.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Elegante donde los haya, **Juanjo Cano**, curtido junto a sus hermanos en el bar Elcano de Hernani, dirige desde 1983 esta cervecería que cuenta con **22 grifos de cerveza recién pinchados, además de cerca de 10 cervezas locales en botella.** Con la impagable ayuda de su mujer, **Aranba Rekalde**, y sus hijos **Jon y Maialen**, Juanjo abre todos los días a partir de las 18:00 (los sábados y domingos también abre de 12:30 a 15:00) para ofrecer las mencionadas cervezas, Vermouths artesanos de zonas muy especiales (Montilla Moriles, Cataluña, Rioja...), su propio Vermouth "Elegantini" y una impresionante variedad de **montaditos elaborados con productos de gran calidad, ideales para acompañar la oferta cervecera del local.** Entre sus especialidades destacan las **salchichas alemanas proporcionadas por la Charcutería La Alemana de Montcada**, o montaditos míticos como el "Hernaniarra", equivalente a una gilda entre pan y pan.



ZZ ZERBEZATURRIK GORAKO TABERNA DOTOREA

EZKURRA



DONOSTIA

Dirección: Mirakruz, 17 (Gros)

Teléfono: 943 27 13 74

Ubicación: Entre Carquizano y la calle Gloria

Horario: 09:00-00:00

Especialidad: Ensaladilla rusa

Recomendaciones: Hamburguesa "Grosera", y pintxos de: Ensaladilla rusa (fotografía inferior); Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, antxoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de bicipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos.

Precio medio carta: 11-15 € **Precio menú del día:** 11 €

Precio menú fin de semana: 15 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: Semana Santa

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55

Aparcamiento: Parking Txofre a 100 metros

La familia Balda lleva más de medio siglo, concretamente desde 1960, al cargo de este bar fundado a principios del siglo XX en lo que entonces era el borde de la carretera Nacional-1. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy en día es su nieto **Joseba** quien lleva en solitario las riendas del negocio. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo. A pesar de haber introducido otras fórmulas culinarias como el risotto que aquí reseñamos, sandwiches y algún que otro pintxo novedoso, **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...), **así como por su café**, proveniente de la casa Paulista, pero que es sometido al llegar 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.



ERRUSIAR ENTSALADAN ADITUAK

DONOSTIA

GALERNA



DONOSTIA

Dirección: Pº Colón, 46 (Gros)

Teléfono: 943 27 88 39 / 680 33 4976

Ubicación: Al final del Paseo de Colón, llegando a la zona de Sagues, en las instalaciones de lo que fue en su día el restaurante Cascanueces.

Horario: 09:00-00:00

Especialidad: Cocina joven, actual y colorista

Recomendaciones: 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...

Precio medio carta: 25-30 €

Plato del día (o dos medias raciones, aperitivo y bebida): 12,50 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Vacaciones: Semana Santa

Tarjetas: Todas.

Capacidad: 55

Aparcamiento: Parking Cataluña a 200 metros

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



HAIZE GASTRONOMIKO BERRIAK GROS-EN

GASTEIZ



DONOSTIA

Dirección: Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarreta)

Teléfono: 943 21 07 13

Web: www.restaurantegasteiz.com

Ubicación: Barrio Ondarreta, frente al Hotel Aranzazu

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Alubias de Tolosa y cocina tradicional

Recomendaciones: Alubias de Tolosa con sus sacramentos (fotografía inferior); Ensalada templada de pescado y marisco; Tortilla de bacalao; Rape al horno con refrito; Morro de ternera rebozado; Carrilleras de ternera en su salsa; Foie con orejones; Chuletón de viejo a la parrilla; Arroz con leche casero

Precio medio carta: 20-30 € **Alubia completa** 18 €

Precio menú del día: 11 € (Fin de semana y noches: 18 €)

Descanso semanal: Lunes tarde y noche

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. Cafetería: 24 pax. Terraza: 48 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Las mejores alubias de Tolosa se elaboran en Donostia. Los motivos cantan: **Juan Mari Aramendi**, propietario del bar-restaurant Gasteiz, ha ganado este concurso en las ediciones de 2005, 2007, 2009 y 2015. Juan Mari es natural de Albiztur, preciosa villa de Tolosaldea en la que nació en 1969, conocida también por la calidad de sus alubias. Juan Mari creció entre cazuelas. En el restaurante familiar siempre se sirvieron alubias y entre sus fogones adquirió Juan Mari la maestría que hoy en día aplica en el Gasteiz. La aventura gastronómica de Juan Mari continuó en 1996, cuando junto con sus hermanas Gema y Karmele abrió el restaurante - sidrería Albiztur, en la calle Matia, y a partir de 2001 dirige en solitario el bar-restaurant Gasteiz. En Gasteiz **todos los días pueden consumirse las exquisitas alubias de Tolosa**, tanto como ración, como en formato de pintxo.



TOLOSAKO BARRUN GOXOENAK

IKAITZ



DONOSTIA

Dirección: Pº Colón, 21 (Gros)

Teléfono: 943 29 01 24

Web: www.restauranteikaitz.com

Ubicación: En el Paseo Colón, cerca del Kursaal

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Coca crujiente con Escalvada de Verduritas y Queso Brie gratinado; Yema a baja temperatura y migas de jamón; Tostón de Cochinillo asado a baja temperatura con Manzanas glaseadas al Cava; Nuestra Torrija caramelizada con Helado de Leche Merengada; Tentación de chocolate y mandarina con Lluvia de cacao...

Precio medio carta: 40-45 €

Menú del día: 18 €

Menú de noche (miércoles y jueves): 27,50 €

Menú especial fin de semana y festivos: 35 €

Descanso semanal: Domingo noche, lunes entero y martes noche

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50

Aparcamiento: Parking Kursaal a 100 metros

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una cocina tradicional con toques muy personales aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**, ayudado en sala por su compañera **Estefanía Valenciaga**. Gustavo se formó en escuelas de gran prestigio como la Escuela de Arguiñano de Zarautz o la École d'Art Culinaire de Paul Bocuse en Lyon. En el Kaia de Getaria descubrió el alma del pescado, y en la Casa Vasca de Deusto y el At-segña de Irun se sumergió en la más pura tradición vasca. **Su cocina combina de manera magistral el producto fresco de calidad, las elaboraciones más tradicionales y las técnicas más vanguardistas.**



TOKI ATSEGINA ETA SUKALDARITZA LANDUA

ILLARRA



DONOSTIA

Dirección: Illarra bidea, 97 (Igara)

Teléfono: 943 21 48 94

Web: www.restauranteillarra.com

Ubicación: Al fondo del polígono Ibaeta, cerca de Correos

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-23:00

Especialidad: Cocina de temporada y parrilla

Recomendaciones: 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; Carnes y pescados a la parrilla; Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas; Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión

Precio menú del día: 17 € (fin de semana: 30 €)

Precio medio carta: 50 €

Precio menú parrilla: 45 € **Precio menú infantil:** 18 €

Descanso semanal: Noches de domingo a martes

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: Dos comedores para 80 y 75 pax. Comedor privado "sukaldea" para grupos de 8-10 personas máximo

Aparcamiento: Parking propio

Dirigido por el mediático chef **Joxean Eizmendi**, miembro fundador de la Cofradía del Guisante, y ubicado en un precioso caserío en el barrio de Igara, este asador debe ser visitado principalmente en primavera para degustar sus increíbles Guisantes de lágrima y las verduras de su huerta. El resto del año ofrece una **cocina tradicional con toques modernos muy agradable y buenos pescados y carnes a la parrilla**. No en vano en 2010 fue galardonado con el premio a la mejor parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros dentro del marco del Congreso San Sebastián Gastronomika. Este restaurante tiene el privilegio de poder contar con un **huerto propio en el que a lo largo del año cultivan un sinnúmero de verduras y hortalizas de manera natural**, sin pesticidas, lo que dota de un valor añadido a su cocina.



FAMILIA OSOAREKIN JOÁTEKO TOKI APROPOSA

DONOSTIA

ITURRIOZ



DONOSTIA

Dirección: San Martín, 30 (Centro)

Teléfono: 943 42 83 16

Web: www.bariturrioz.com

Ubicación: San Martín, frente a la catedral del Buen Pastor

Horario: 10:00-16:00 / 18:30-23:00 (Bar: 08:00-23:30)

Especialidad: Pintxos elaborados y raciones

Recomendaciones: Pintxos: Tosta de anguila, Lasaña de anchoa, Pastel de txangurro, Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez, Bacalao Club Ranero, Taco de pulpo a la gallega. Raciones: Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, Tosta de Bogabante... y ahora también Tostas con pan de cristal.

Pintxo sorpresa+ copa de Cava reserva a 3,85€

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 32 pax. (Terraza cubierta: 40 pax.)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 10 metros

El Iturrioz es uno de los grandes. Poseedor de una historia que se remonta a los años 30, en 1988 fue adquirido por **Eduardo Bretón Saranova** que a lo largo de los años, y con la inestimable ayuda de su hijo **Ander**, lo ha encumbrado como uno de los más reputados bares de pintxos de la ciudad. Calidad, limpieza, buen gusto y un trato exquisito se dan la mano en un local que, a pesar de encontrarse algo alejado de las rutas habituales del picoteo, **no ha dejado nunca de ser referencial a la hora de hablar de gastronomía en miniatura**. Ahora, además, en este establecimiento podemos degustar exquisitas **tostas con pan de cristal** y disfrutar de un buen **Gin Tonic** con su gran variedad de **ginebras "Premium"**



PINTXO ZORAGARRIAK HIRIKO ERDIALDEAN

KENJI SUSHI BAR



DONOSTIA

Dirección: Enbeltran 16, esq. Calle Mayor (Parte Vieja)

Teléfono: 943 53 75 27

Web: www.kenjitalakahashi.com

Ubicación: Frente al Teatro Principal

Especialidad: Sushi y Sashimi

Recomendaciones: 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...

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas menos American Express

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

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** Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses Kenko Sushi, sito en el 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



DONOSTIAKO LEHENENGO SUSHI-TABERNA

LA FÁBRICA



DONOSTIA

Dirección: C/ Puerto, 17 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 21 10

Web: www.restaurantelafabrica.es

Ubicación: Calle Puerto, entre la Plaza de la Constitución y el Arco de Portaletas

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Chocolate en texturas; Arroz cremoso de setas y hongos con crema de foie; Salteado de verduras de temporada; Ensalada templada de queso de cabra; Txipirones rellenos en su tinta; Taco de bacalao atemperado sobre pipperrada; Carrilleras de ibérico confitadas con col; Infusión de frutos rojos con helado de yogur; Tarta de queso horneada

Precio carta cerrada: 29 € (fin de semana, 42 €)

Precio menú degustación: 38 € (fin de semana, 45 €)

Descanso semanal: Domingo noche (en verano, no cierra)

Tarjetas: Todas. **Capacidad:** 60 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Cuando tras curtirse en los fogones del prestigioso y ya desaparecido Urepel, decidió abrir su propio restaurante, La Muralla (ver página siguiente), **Iñigo Bozal** lo tenía muy claro: **"El comensal de hoy en día quiere saber cuánto se va a gastar al salir a comer o a cenar"**. Así pues, desde un inicio apostó por una carta cerrada, sistema que ha mantenido al ampliar su negocio y tomar las riendas de La Fábrica. Aunque hoy en día Iñigo dirige tan solo La Fábrica, sigue asesorando la cocina de La Muralla, por lo que en ambos locales de la Parte Vieja nos encontramos con dicha **carta cerrada** en la que, por un precio excelente, podemos elegir dos platos y un postre, así como un vino a elegir entre cuatro variedades de diferentes Denominaciones de Origen. La cocina, tanto en uno como en otro establecimiento, es sencilla, bien ejecutada y exquisita.



IÑIGO BOZAL EN SUKALDARITZA FINA

LA MURALLA



DONOSTIA

Dirección: Enbeltran, 3 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 35 08

Web: www.restaurantelamuralla.com

Ubicación: Entre la Plaza Sarriegi y el Teatro Principal

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con pinceladas actuales**

Recomendaciones: Ensalada de anxoas marinadas con tartar de atún escabechado y tapenade; Pencas de acelga rellenas de jamón en salsa; Risotto de setas y hongos con crema de foie; Coca de verduras escalibadas con anxoas; Lomo de dorada asado con confitura de tomate; Txipirones plancha sobre cama de cebolleta; Confit de pato asado con purés variados; Paletilla de cordero confitada y asada; Torrija caramelizada con helado de avellana; Millojas de hojaldre con crema pastelera

Precio carta cerrada: 28,6 € (fin de semana, 41,8 €)

Precio menú degustación: 36,3 € (fin de semana, 44 €)

Descanso semanal: Domingo noche (en verano, no cierra)

Tarjetas: Todas. **Capacidad:** 45 pax.

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

Romántico, agradable, discreto... así es el comedor de La Muralla, un acogedor local decorado con una sencillez buscada y muy acertada por su propietaria, **M^a Eugenia Bozal**, poseedora de una larga experiencia como decoradora antes de hacerse con este restaurante, dirigido hasta entonces por su hermano, Iñigo, propietario actual de La Fábrica (ver página anterior). Aunque está volcado en su restaurante, Iñigo sigue asesorando la cocina de La Muralla, creando platos que luego son ejecutados por el equipo de cocina del local. **La oferta de La Muralla se podría definir como tradicional con toques actuales**, y está dividida en dos fórmulas que facilitan la elección del cliente: la **carta cerrada** y el **menú degustación**, ambos poseedores de una excelente relación calidad-precio.



GOI MAILAKO SUKALDARITZA PREZIO EGOKIAN

DONOSTIA

LA CUEVA



DONOSTIA

Dirección: Plaza de la Trinidad, 1 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 54 37

Web: www.restaurantelacueva.org

Ubicación: Entrada a la Plaza de la Trinidad, lado izquierdo

Horario: 12:30-15:30 / 19:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional y plancha

Recomendaciones: Champiñones a la plancha; Cóctel de frutos secos tostados en casa; Embutidos ibéricos; Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta o plancha; Mejillones con tomate; Bacalao en salsa verde; Bonito a la plancha o con tomate; Chuletillas de cordero (foto inferior); Pintxos morunos

Precio medio carta: 30-35 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Del 10 al 30 de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 50 pax.)

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 200 metros

Si un local refleja la tradición en la Parte Vieja es La Cueva, restaurante familiar que ocupa los bajos de uno de los pocos edificios que sobrevivió al incendio del 31 de agosto de 1813, y que en el verano de 2010 cumplió la friolera de **50 años**.

Hoy en día, **Guillermo Salvador**, su hermana **Fuensanta** y su madre, **Mari Amago**, que fundó el local, siguen dirigiendo este restaurante que conserva gran cantidad de platos desde sus inicios y que cuenta desde hace unos años con **una preciosa terraza climatizada** que nos permite comer a cubierto mientras le tomamos el pulso a la Parte Vieja. No pueden dejarse de probar los extraordinarios Champiñones a la plancha o las Chuletillas de cordero, que pueden solicitarse como pintxo, por unidades. Un consejo, **al acabar de comer, pidan la carta de Gin-tonics**.



ALDE ZAHARREKO KOBAZULO EDERRA

LA TAGLIATELLA



DONOSTIA

Dirección: San Martín, 29 (Centro) / Peña y Goñi, 5 (Gros)

Teléfono: 943 42 73 26 (Centro) / 943 21 91 84 (Gros)

Web: www.latagliatella.es

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

(Viernes y sábados hasta las 00:00 h.)

Especialidad: Cocina italiana

Recomendaciones: Provoletta; Risotto con magret de pato y trufa negra; Carpaccio de ternera a la pimienta negra; Pasta fresca (más de 20 variedades); Pizza de Trufa y hongos; Pizza de 7 quesos; Postres artesanos...

Precio medio carta: 20-25 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 175 pax. (San Martín) / 160 pax. (Gros)

Aparcamiento: Parkings Buen Pastor y San Martín a 100 metros (San Martín) / Parking Kursaal a 50 metros (Gros)

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. En 2011, la Tagliatella de Gros, a un paso del Palacio Kursaal, vino a sumarse a su predecesora con la misma oferta gastronómica.



ITALIAR SUKALDARITZAN AUKERA ZABALENA

MARISQUERÍA ONDARRETA



DONOSTIA

Dirección: Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta)

Teléfono: 943 31 18 73

Ubicación: Calle Gasteiz, frente al Hotel NH Aranzazu.

Horario: 10:00-15:00 / 19:00-22:30

Especialidad: Mariscos y pescados

Recomendaciones: Mariscos frescos; Tigres rebozados caseros; Sopa de pescado; Gambas de Huelva; Arroz con almejas; Txipirones en su tinta; Txangurro a la donostiarra; Flan casero.

Precio mariscada: 88,50 € (2 personas)

Descanso semanal: Lunes y martes (Salvo festivos, vísperas de festivos y Semana Grande)

Vacaciones: 3 semanas después del Pilar y 2 semanas antes de Semana Santa.

Tarjetas: Todas

Capacidad: Comedor: 16-18 pax. Barra: 10-12. Terraza: 24

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Abierta en el año 2000 y dirigida por **Ana López Iturrategi** y su hermano **Sergio** a los fogones, Marisquería Ondarreta es un original establecimiento al que podemos acudir a partir de las 10 de la mañana a adquirir **marisco de gran calidad tanto para llevar a casa como para consumirlo en el propio local**. Entre las **especialidades** destacan las Nécoras plancha, los Mejillones rellenos, las Kokotxas (plancha, rebozadas o en salsa), el Mero, el exitoso Rape rebozado o sus **Arroces por encargo** (con almejas, con bogavante o paella de marisco). Destaca la excelente **Mariscada para dos personas**, (Buey o Centollo, Gambas, Cigalas y Langostinos, Almejas marinera y Mejillones rellenos).



ONDARRETA AUZOKO ITXASKIEN ETXEA

MESÓN MARTÍN



DONOSTIA

Dirección: Elkano, 7 (Centro)

Teléfono: 943 42 28 66

Web: www.mesonmartin.com

Ubicación: Entre el Boulevard y el Palacio de la Diputación

Horario: 07:30-23:00 (Sábados: 09:30-23:30)

Cocina ininterrumpida de 08:30 a 23:00

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos

Recomendaciones: **Raciones:** Ensaladas templadas; Lasaña de hongos y foie; Pulpo a la gallega; Revuelto de txangurro y calabacín; Merluza con salsa de hongos; Rape al horno; Chuletillas de cordero; Foie fresco al Armagnac; Manitas de cerdo rellenas de foie, hongos y trufa; Carrilleras de ternera; Rabo de buey; Chuletón a la parrilla... **Pintxos:** Trainera (Txipirón a la plancha); Foie a la plancha; Sakito; Ibéricos...

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú del día: 13,50 €

Descanso semanal: Domingo

Vacaciones: Segunda quincena de octubre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 35 pax. (Bar: 25 pax.)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 50 metros

Los hermanos Martín se encargan de darle el nombre y el ambiente a este local, estratégicamente situado en **una de las calles más transitadas de Donostia, entre el Boulevard y la Plaza de Gipuzkoa**. Abierto en 1996, cuenta con una agradable decoración rústica y elegante, con vistosas paredes de piedra. Su extensa barra nos ofrece una espectacular variedad de pintxos, destacando la Trainera, cuya receta se ofrece en estas páginas, así como los cuidados embutidos Ibéricos. Mesón Martín cuenta también con un comedor donde podemos disfrutar de **los mejores platos de la cocina tradicional**.



ĒTIKO SUKALDARITZA ETA PINTXO EDERRAK

DONOSTIA

MIRADOR DE ULIA



DONOSTIA

Dirección: Pº Uliia, 193 (Monte Uliia)

Teléfono: 943 27 27 07

Web: www.miradordeulia.com

Ubicación: Entre el alto de Miracruz y el alto de Uliia

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina creativa y de mercado**

Recomendaciones: 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.

Precio medio carta: 65-70 €

Precio menú degustación: 99 €

Descanso semanal: Domingos noche, lunes y martes

Tarjetas: Todas

Capacidad: 200 pax.

Aparcamiento: Parking propio

Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, galardonado con **dos soles en la guía Campsa**, y **reconocido con una Estrella Michelin** que cuenta con unas incomparables vistas sobre la bahía donostiarra que luce en todo su esplendor, literalmente, a nuestros pies. El comedor ha sido recientemente renovado y sus cristaleras han sido ampliadas para que comer en el mirador sea una experiencia todavía más gratificante. En cuanto a su cocina, **Trincado encarna la vanguardia más rabiosa de la ciudad, jugando con el producto, aprovechando al máximo su esencia** evitando cociones en agua, engañando a los sentidos mediante trampantojos... Rubén se mueve tanto que es difícil escribir una reseña y publicarla antes de que haya cambiado los platos de su carta.



PAREGADEKO DISTAK ETA SORKUNTZA

ORIENTAL I Y II



DONOSTIA

Dirección: Reyes Católicos, 6 (I) / Manterola, 6 (II)

Teléfono: 943 47 09 55 (I) / 943 47 08 55 (II)

Web: www.restauranteorientaldonosti.com

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00. Cafetería: 8:00-00:00

Especialidad: **Cocina oriental creativa**

Recomendaciones: Pato Pekín; Bogavante fresco con arroz (fotografía inferior); Tofu (de la casa o picante); 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...

Precio medio carta: 30 €

Precio menú especial: 25 €

Precio menú del día: 10,70 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax. (Oriental I: 60 pax.)

Aparcamiento: Parking Buen Pastor a 100 metros de Oriental I y a 200 metros de Oriental II

Siempre salimos encantados de estos restaurantes. La amabilidad de sus propietarios y su servicio, la belleza de su decoración y la calidad de su cocina convierten a estos establecimientos en **un lugar ideal para degustar los sabores y las sensaciones de la cocina asiática más auténtica**. El principal responsable del éxito de los locales es su fundador y alma máter **Li Ping**. Ha sido miembro de una familia muy viajera y eso se refleja en su cocina. Este emprendedor hostelero abrió el primer restaurante Oriental, sito en la calle Reyes Católicos, en 1992, y en 2005 dio el salto de duplicar el negocio y abrió también el Oriental II, un local más amplio que le permite un mayor juego que el original. Li Ping y su equipo cuidan con esmero la calidad del producto y las elaboraciones del restaurante, además de ofrecer una excelente relación calidad-precio.



EKIALDEKO SUKALDARITZA DESBERDINA

PAULANER ALDE ZAHARRA



DONOSTIA

Dirección: San Vicente, 7 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 18 08

Web: www.paulanerdonosti.com

Ubicación: Junto a la Iglesia de San Vicente

Horario: 12:00-16:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Gastronomía alemana, ensaladas, raciones...

Recomendaciones: Codillo con sauerkraut; Salchichas caseiras, Ensalada Letea; Ensalada templada de arroz con setas; Sartén de txistorra, patatas y huevos de codorniz; Sepia a la plancha; Patatas bravas y alioli; Pulpo; Spaghettis carbonara; Risotto a los cuatro quesos; Pintxo de codillo cocido (foto inferior)

Precio medio carta: 20-25 €

Descanso semanal: Lunes tarde (en verano no cierra)

Vacaciones: 1ª quincena de noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30 (Dispone de terraza en verano)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Aunque la mayoría de la gente piense que este establecimiento es una cervecería sin más, Paulaner Bierhaus es un recomendable local en el que merece la pena parar, no sólo para calmar la sed, sino también para saciar nuestro apetito. Desde que inauguraron el negocio en enero de 2008, sus responsables, **Miguel Rubio e Inma Uzkuudun**, tuvieron muy claro que querían ofrecer una buena opción gastronómica. Así pues, **las salchichas y codillos que se sirven en Paulaner Bierhaus, son directamente adquiridos a la charcutería alemana La Moderna, de Bilbao**, establecimiento fundado en 1922 por el alemán Herman Thate. Además, en Paulaner cuentan con una amplia carta de **ensaladas, pastas, arroces, platos combinados, sartenes, raciones...** y una terraza en una calle realmente evocadora.



ALDE ZAHARRA-REKO GAR-AGAR-DETEGIA

PORTUETXE



DONOSTIA

Dirección: Portuetxe, 43 (Igara)

Teléfono: 943 21 50 18

Web: www.asadorportuetxe.com

Ubicación: En el camino viejo de Igara, detrás de la Citroen.

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: Parrilla y cocina de temporada.

Recomendaciones: Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarrroca, Mero...); Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya; Chipirón Pelayo; Kokotxas salteadas; Hongos a la plancha; Menestra de verdura; Revuelto de kokotxas; Cordero asado por encargo y Caza en temporada.

Precio medio carta: 50-60 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 15 días en Navidades

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: Dos comedores para 120 y 30-40 pax respect.

Aparcamiento: Amplio aparcamiento propio

Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, se lanzaron en 1982 a la aventura de abrir un asador en un precioso caserío de más de cuatro siglos de antigüedad que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabrarrroca, Mero...) y la Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya son el buque insignia de esta casa. 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, una terraza ideal para tomar el aperitivo o el café y un amplio aparcamiento que facilita el acceso al mismo. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias.



DONOSTIAKO PARRILLARIK ENTZUTETSUENETAKO DAT

DONOSTIA

PUNTA SAL



DONOSTIA

Dirección: Secundino Esnaola, 7 (Gros)

Teléfono: 943 55 99 46

Web: www.puntasalrestaurante.com

Ubicación: Al inicio de la calle Secundino Esnaola, frente a las taquillas del Cine Trueba.

Horario: 12:30-16:00 / 19:00-00:00

Especialidad: Cocina peruana actual.

Recomendaciones: Ceviche carretilero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de wagyu con Quinotto; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa.

Precio medio carta: 40-50 €

Menú del día: 14 €

Descanso semanal: Martes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 100 personas.

Aparcamiento: Parking Cataluña a 100 metros.

Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)** y **Rubén Martínez (Nikei)**, ha sido recientemente abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente peruana y leves pinceladas japonesas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinotto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... Podemos acudir a Punta Sal **a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour.**



PERUKO SUKALDARITZA EGUNERATUA

QING WOK



DONOSTIA

Dirección: Gran Vía, 4 -esquina Pº Zurriola- (Gros)

Teléfono: 943 28 62 56

Web: www.qingwok.com

Ubicación: Paseo de la Zurriola, entre el Kursaal y Sagües

Horario: 12:00-16:30 / 19:30-00:00

Especialidad: Buffet de cocina asiática al wok, y plancha.

Recomendaciones: Verduras; Brochetas; Langostinos; Txipirones; Sepia; Navajas; Marisco; Chuleta de vaca; Chuletilla de cordero; Arroz y tallarines a la manera oriental; Entremeses...

Precio buffet: 12,95 € (Mediodía de lunes a viernes)

14,95 € (Noches y fin de semana)

6,95 € (Niños de 4 a 8 años)

0,00 € (Niños de 0 a 3 años)

El IVA 7% y la bebida se facturan aparte

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 300 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parkings Kursaal y Cataluña a 100 metros

Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok fue **el primer restaurante asiático de Donostia que contó 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, que nos darán a elegir entre varios tipos de salsas. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **amplio y completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños.



JAN EZAZU NAHI DUZUN GUZTIA!!

TSI TAO



DONOSTIA

Dirección: Paseo de Salamanca, 1 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 42 05

Web: www.tsitao.com

Ubicación: Al borde del Urumea, frente al Centro Kursaal, a escasos metros del Boulevard y el teatro Victoria Eugenia.

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-00:00

Especialidad: **Cocina japonesa, tailandesa y vietnamita**

Recomendaciones: Dim Sum; Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan...

Precio medio carta: 25-30 € **Precio menú del día:** 12,50 €

Precio menú variado: 28 € **Precio menú infantil:** 10 €

Precio menú degustación: 22 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 100 metros

'Camino recto' es la traducción para Tsi-Tao, una ventana al oriente en Donostia que nos indica el **sendero hacia la sabrosa comida japonesa, tailandesa y vietnamita**. Abierto en enero de 2006, sito en el precioso local ocupado en su día por el prestigioso restaurante **Panier Fleuri**, con unas excelentes vistas a la desembocadura del Urumea, al Centro Kursaal y la Zurriola, cuenta con dos elegantes comedores que complementan a la perfección su **carta de más de 60 platos**. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas, y cuenta también con una **interesante carta de vinos** a buenos precios. Además de la carta, se puede optar por unos excelentes menús.



EKIALDEKO ZAPOR-EAK DASTATZEKO BIDE ZUZENA

TERESATXO



DONOSTIA

Dirección: Avda. Zarautz, 85 (Lorea)

Teléfono: 943 21 33 08

Web: www.teresatxo.com

Ubicación: En la zona de Lorea.

Horario: Cocina abierta durante todo el día

Especialidad: **Cocina tradicional, menús, pintxos y raciones.**

Recomendaciones: Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate, Cordero lechal asado (Los domingos).

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 10 € (Sábado: 15 € Domingo: 17 €)

Medio menú: 6-7 € (Fin de semana: 10-12 €)

Menús para grupos: entre 15 y 25 €

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Dirigido por **Garbifne Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, pasando por los **pintxos**, sus **menús**, las **copas**... Teresatxo es un lugar que cubre las necesidades de cualquier hora del día. Su cocina tradicional cuenta con especialidades como Ensalada templada de foie fresco, Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli, Bacalao con tomate... y los domingos el menú incluye **Cordero lechal asado**. Son también remarcables sus generosos **bocatas** (destacando el de huevos con chorizo y patatas), las **hamburguesas caseras** y sus **platos combinados** con huevos fritos de sartén.



KALITATE ETA BARIETATEA GUSTU GUZTIENTZAT

DONOSTIA

TXOLA



DONOSTIA

Dirección: Portuetxe, 53 (Igara)

Teléfono: 943 31 67 84

Web: www.txola.com

Ubicación: En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza.

Horario: 13:00-16:00. Bar: 06:30-20:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques modernos.

Recomendaciones: Txipirones a la plancha (fotografía inferior); Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos); Txipirones a la plancha; Rape a la parrilla; Txuleta de viejo; Chuletillas de cordero; Ibéricos.

Precio medio carta: 30€

Precio menú del día: 10,30 € (con café 15,50 €), de lunes a sábado mediodía)

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 66 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona con multitud de plazas de aparcamiento

En la cada vez mayor zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, **el equipo del restaurante Aratz** (ver pág. 29) abrió en 2006 este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su menú nos ofrece una rica cocina casera y en su carta podemos degustar platos como Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), Txipirones a la plancha, Rape, Chuleta o Chuletillas de cordero, así como raciones de Ibéricos.

Destaca asimismo su **gran variedad en bocadillos y ensaladas**, que pueden consumirse en el local o solicitarse para llevar. Txola ofrece también servicio de menú del día de lunes a sábado al mediodía.



AKEITA, TXOLA ETA TXOKOLA!!!

TXULETA



DONOSTIA

Dirección: Plaza de la Trinidad, 2 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 421 904

Web: www.txuletarestaurant.com

Ubicación: Entrada a la Plaza de la Trinidad, lado derecho

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

Especialidad: Cocina de mercado y carnes a la parrilla

Recomendaciones: Pimientos rellenos de rabo de buey; Jamón "Euskal txerri" Maskarada gran reserva; Micuit de la casa; Espárragos rellenos de espinacas y gambas; Pulpo a la parrilla (fotografía inferior); Fritos de Pixín "delicias de rape"; Kokotxas de merluza a la plancha; Bacalao a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Txuleta de viejo a la parrilla; Callos y morros

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 20 €

Precio menú degustación: 35 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes

Vacaciones: 20 días en noviembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 70 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Parking Boulevard a 200 metros

Aunque fue en marzo de 2007 cuando **Ander Esarte y Marian Garmendia** se hicieron con el Txuleta, estos restauradores contaban con una amplia experiencia que incluye París, el Akelarre de Pedro Subijana, el Hotel Aranzazu donde se conocieron, la bodega Castillo de Monjardín, La Rampa en el puerto... Finalmente, pasaron 7 años en el asador Txistu de Madrid, propiedad de Pedro Abrego, tío de Ander. Durante su etapa en Madrid, Ander incluso trabajó de **cocinero para el Real Madrid** en los desplazamientos. En el Txuleta, esta pareja ofrece una **cocina de toda la vida basada en el producto de temporada**, cuidando especialmente los hongos y verduras de estación, las carnes y pescados a la parrilla o los productos locales como la carne de Euskal Txerri.



TXULETAK BAINO ASKOZ GEHIAGO

UREPEL



DONOSTIA

Dirección: Pº de Salamanca, 3 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 43 35 08

Web: www.restauranteurepel.com

Ubicación: En el Paseo de Salamanca, frente al Palacio Kur-saal.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques innovadores**

Recomendaciones: Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde, Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura, Lomo de merluza asado sobre patata confitada, ajetes y guiso de berberechos, Pichón de Bresse glaseado al chocolate, Mamia desestructurada con espuma de manzana....

Carta cerrada: 30,8 € (Fin de semana: 42 €)

Menú degustación: 40 € (Fin de semana: 49 €)

Descanso semanal: Domingo noche y miércoles todo el día (en verano no cierra)

Tarjetas: Todas

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 50 metros

Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **Mª Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde, Cardo con alcachofas con velouté de jamón ibérico y huevo a baja temperatura, Lomo de merluza asado sobre patata confitada, Pichón de Bresse glaseado al chocolate, Mamia desestructurada



ALDE ZAHAR-REKO PINTXORIK BITXIENAK

YAKINIKU



DONOSTIA

Dirección: Gloria, 1 (Grops)

Teléfono: 943 53 15 11

Web: www.yakiniku.es

Ubicación: Al inicio de la calle Gloria, mirando a Miracruz.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: **Oriental con barbacoa japonesa**

Recomendaciones: Tatakí de atún o de salmón, Tartar de salmón o de diferentes pescados, Berenjenas asadas con miso dulce, Atún con salsa de gengibre; Gyozas de pollo con verduras; Ramen.

Precio medio de carta: 25-30 €

Menú Barbacoa "A" (9 platos + postre): 30€

Menú Barbacoa "B" (11 platos + postre): 50€

Descanso semanal: No cierra

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax

Aparcamiento: Parking Cataluña a 100 metros

Yakiniku, nombre que significa "Barbacoa japonesa" es un concepto totalmente nuevo en Donostia aunque muy habitual en Asia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, eso sí, con todas las medidas de seguridad para que el fuego no pueda salir al exterior ni quemarse nadie al manipularla. Abierto en agosto de 2016 por el **mismo equipo que el restaurante Tatami de la calle San Francisco**, este establecimiento ofrece la posibilidad de comer a la carta en la planta baja o con la parrilla en el piso superior, donde cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada, desde mesas para dos ideales para parejas hasta una gran mesa para 10 personas**. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con varias especialidades orientales, aunque **la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las mesas con barbacoa incorporada...** toda una experiencia.



ALDE ZAHAR-REKO PINTXORIK BITXIENAK

DONOSTIA

ZAZPI



DONOSTIA

Dirección: San Marcial, 7 (Centro)

Teléfono: 943 50 67 67

Web: www.zazpibar.com

Ubicación: En pleno centro, a un paso de la Avenida

Horario: 13:00-15:30-19:30-22:30 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Cocina tradicional actualizada y pintxos

Recomendaciones: Arroz negro con ali-oli; Croqueta de ibérico; Croqueta de Idiazabal; Bacalao con ajoarriero de sus callos; Merluza con sus pochas en salsa verde; Carrillera ibérica en su jugo con chips; Oreja guisada; Foie plancha; Ravioli cremoso de rabo; Huevo, jamón, patatas y trufa.

Plato del día: 8 € (Bebida aparte)

Precio medio de carta: 30€ **Menú degustación:** 30-35€

Descanso semanal: Domingos y festivos

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax

Aparcamiento: Parking Okendo y Buen Pastor a 200 metros

Tras un año cerrado, este elegante y emblemático bar del centro ha sido retomado en marzo de 2014 por el joven chef **Paul Arriaga** y su compañera, **Maite Mujika**. Paul comenzó en el mundo de la cocina con 16 años, compaginando sus estudios en Cebanc con su trabajo en el asador Illarra, y durante toda una década no ha parado hasta conseguir su objetivo: atender a la primera comanda en su propio local. **Paul es partidario de la cocina de untar pan, y de la "sencillez con sentido"**, afirmando asimismo que "si hay que complicarse, que sea con un motivo: si un plato es graso lo podemos complementar con ácidos para limpiar la boca... la cuestión es que todo tenga un sentido". Con esa filosofía abren la persiana de lunes a sábado Paul y Maite, ofreciendo una **atractiva pizarra de pintxos, raciones, una buena variedad de vinos y un solicitado plato del día** que puede consumirse en su amplio y diáfano interior o en su terraza.



ERDIALDEKO PINTXORIK IKUSGARRIENAK

ZERUKO



DONOSTIA

Dirección: Pescadería, 10 (Parte Vieja)

Teléfono: 943 42 34 51

Web: www.barzeruko.com

Ubicación: Entre la Plaza de la Constitución y la Bretxa

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional y pintxos de vanguardia

Recomendaciones: Hoguera, Rosagante, Kokobxas 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 en sus mesas podemos degustar platos como Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...

Precio medio de los pintxos: 3-3,50 €

Precio menú del día: 17 €

Precio menú de pintxos: 30 € + IVA

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 30 pax

Aparcamiento: Parking del Boulevard a 100 metros

No nos cansamos de acudir al Zeruko. Vayamos a la hora que vayamos, nuestros ojos se pierden en la **explosión de color, originalidad y creatividad que exhalan las bandejas de pintxos** que llenan todos los rincones de su barra, invadiendo incluso los estantes traseros del local, las encimeras de las cámaras... El espacio del bar se queda pequeño para dar cabida a la inabarcable producción de la cocina. El responsable de este alarde culinario es el donostiarra **Josean Calvo**, que a pesar de residir actualmente en Tolosa, todos los días "ficha" a primera hora en su bar. La oferta de pintxos es abrumadora: Txipi burger, Falsa vieira con crema de verduras, Cochinitillo, o la estrella del local, la Tosta de Bogavante...



ALDE ZAHARREKO PINTXORIK BITXIENAK

ALLERRU



Lasarte-oria

Dirección: Carretera N-1, Km. 451, Dirección Madrid-Irun

Teléfono: 943 36 65 72

Web: www.allerru.com

Ubicación: En el área de Servicio al borde de la Autovía A-1 (Antigua N-1) a la altura de Lasarte-Oria, dirección Irun.

Horario: 06:00-23:00 (Abierto todo el año)

Especialidad: Menús, raciones y pintxos variados.

Recomendaciones: Tortillas variadas (de patata, de bacalao...); Callos y cazuelitas variadas; Huevos fritos hechos al momento; Pollos asados para llevar...

Menú del día: 11,60 € (Disponible de lunes a domingo, mediodía y noches)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hacen **Tarjetas:** Todas

Capacidad: 20-24 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

Dirigida desde 1993 por los hermanos **Lander, Aitziber y Aritz Urkizu Urretabizkaia**, Allerru es mucho más que un bar de gasolinera: **Cocina abierta todo el día, gran variedad de pintxos de barra y cocina**, ricas tortillas de patata y bacalao, hamburguesas 100% de ternera, pollos asados para llevar; huevos fritos hechos al momento con puntillas o sin ellas, menú del día todos los días tanto al mediodía como por la noche... Si sumamos todo ello a un eficiente servicio, un local luminoso con una decoración muy agradable y hasta una terraza para fumadores o para aquellos que quieran disfrutar el sol de otoño, Allerru no será un local para celebrar una boda o un bautizo, pero sí una parada obligatoria, de calidad probada y gran variedad, en nuestra ruta hacia o desde Donostia.



ERREPEDE ONDOKO TABERNA ERAKAR-GARRIA

EPEL



Lasarte-oria

Dirección: Goikale, 1

Teléfono: 943 36 27 01

Ubicación: En pleno centro de Lasate-Oria

Especialidad: Cocina tradicional, pintxos y raciones, destacando el pintxo o la ración de oreja en su jugo.

Recomendaciones: Pulpo a la gallega; Carrilleras en salsa; Manitas de cerdo; Rabo guisado. **Pintxos:** Oreja; Albóndigas; Callos; Champiñones; Carne adobada; Chorizo

Descanso semanal: No cierra

Fernando Carballés, natural de Zamora y **Paco Navarro**, granadino, llevan más de 25 años al frente de este céntrico bar de Lasarte, inaugurado a inicios de los años 60. Impulsados por el paro y la necesidad, estos cuñados apostaron por la hostelería con la indispensable ayuda de sus mujeres, **Marisa y Charo**. **La oreja es el buque insignia de este bar, y puede ser solicitada en pintxo, en ración o en bocadillo**. De hecho, hasta cuentan con un plato combinado que incluye también la oreja entre sus ingredientes. No son pocos, además, los que la adquieren para llevar a casa. El motivo del éxito reside en su simpleza. La oreja se sirve bien cocida y acompañada de una salsa ligera como un caldo que no tiene (dicen) ningún secreto. Lo que cuenta, eso sí, es que esté bien limpia de pelo, algo de lo que se ocupan los propios responsables del bar, que queman las orejas manualmente, a base de soplete. El resultado es un bocadillo exquisito, de una ternura excepcional.



BELARRI BEREZI ETA MITAEZINA

DONOSTIALDEA

GAIN



HERNANI

Dirección: Área de servicio entre Lasarte y Hernani

Teléfono: 943 55 66 38

Ubicación: Área de servicio entre Añorga y Hernani, junto a Chillida-Leku

Horario: 07:00-21:30

Especialidad: Cocina tradicional

Recomendaciones: Paletilla de ibérico de Huelva; Txipirones a la plancha; Bacalao encebollado; Txuletón de viejo...

Precio medio carta: 30 €

Descanso semanal: Sábados tarde y domingos todo el día.

Capacidad: 40-45 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido por el joven **Igor Inbrauspe**, fue su padre, Inaxio Inbrauspe, quien abrió este local en julio de 1994. Desde que abrió la puerta, Inaxio tuvo claro que no quería trabajar con Menú del día. "O vas a ofrecer calidad sin tener beneficio, o vas a ganar sin ofrecer calidad", eso era lo que pensaba del menú del día, así que desde el primer día decidió ofrecer pintxos, raciones, platos de temporada y buena carne, no en vano Inaxio es conocido por la labor realizada, antes de abrir el bar Gain, en la carnicería Danona de Hernani, que gozaba de una merecida buena fama. Inaxio, de hecho, sigue apareciendo regularmente por el bar, aunque ha dejado las riendas en manos de Igor y del primo de éste, **Asier Sáez**, que se ocupa de la cocina.

Por lo tanto, en Gain encontraremos **platos de cuchara, bacalao, productos de temporada... y una gran variedad de vinos de todas las Denominaciones de Origen.** Debido a este sistema, comer en Gain nos puede costar desde alrededor de 15 euros si optamos por los platos que se ofrecen al día y un vino sencillo hasta 40 ó

50 si decidimos comer un chuletón de viejo y regarlo con una de las joyas de su amplia bodega.

También llama la atención la barra del Gain, provisiónada a todas horas de pintxos variados, mini bokatatas, raciones, etc...



GASOLINERA ONDOKO TABERNA DESBERDINA

IPARRAGIRRE



HERNANI

Dirección: 8º Osinaga, 10

Teléfono: 943 55 03 28

Web: www.iparragirre.com

Ubicación: En las afueras de Hernani, en el barrio Osinaga

Horario: 13:00-18:00 / 20:00-00:00

Especialidad: Menú de sidrería y cocina tradicional

Recomendaciones: Txipirones fritos Iparragirre, Carrilleras de cerdo, Talo de euskal okela a la parrilla, Costillas de ternera a la parrilla, Chuletón viejo de caserío Eusko Label a la parrilla...

Precio medio carta: 35-40 €

Menú Sidrería: 32,50 €

Menú Vegetariano: 32,50 €

Menú Infantil: 12,50 € y 20,50

Descanso semanal: En temporada de Txotx: Mediodías de lunes a jueves. Fuera de temporada, Domingo noche y lunes a jueves todo el día.

Tarjetas: Todas

Aparcamiento: Parking propio

Dirigida por las hermanas Arantxa y Ana Eguzkitza Beobide, Iparragirre cuenta con varias características que la hacen especial. Para empezar, permanece abierta los fines de semana de todo el año, además de que puede acudirse cualquier día de la semana previa reserva en grupos a partir de 10 personas. En temporada, de enero a abril, abre todos los días. Por otra parte, Iparragirre cuenta con una variedad gastronómica que no se limita al menú de sidrería ofreciendo otras especialidades como Txipirones de temporada, Carrilleras de cerdo, Ensalada del tiempo, Pescado de temporada, Pastel de hongos, Costilla de ternera... o la gran especialidad de la casa, el "Euskal Okel Taloa parrillan", una hamburguesa de 240 gramos elaborada con carne de certificación Eusko Label acompañada de pimientos rojos y unas exquisitas patatas fritas caseras.



URTE OSORAKO TOLARE SAGAR-DETEGIA

SANSONATEGI



HERNANI

Dirección: Martindegi auzoa, 13

Teléfono: 943 33 15 72

Web: www.sansonategi.com

Ubicación: Entre Hernani y Astigarraga, a un paso de la Autovía, a 5 minutos de Donostia en coche

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Espárragos templados con ibérico y refrito; Arroz cremoso de hongos; Rape a la sidra; Lubina sobre chipirón pelayo; Rodaballo a la parrilla; Laminado de rabo de buey y patata; Chuletón a la parrilla; Hojaldre relleno de reineta y crema

Precio medio carta: 35-40 €

Menú Hernani: 25 € (4 platos, postre y bebida. Niños gratis)

Precio menú degustación: 28 €

Descanso semanal: Lunes a miércoles todo el día y noches de domingo a jueves

Vacaciones: No hacen **Tarjetas:** Todas

Capacidad: 180 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los peques, columpios, terraza.... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en **diversos menús diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos** y posibilidades económicas. **Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi.** (Más información en su Facebook y su página Web)



EZKONTZA ETA FAMILI BAZKARITAN ADITUAK

TXARTEL TXOKO



Lasarte-oria

Dirección: Zirkuitu ibilbidea, 1

Teléfono: 943 37 01 92

Web: www.txarteltxoko.com

Ubicación: En los bajos del hotel Txartel, con entrada independiente a la derecha de la entrada de la cafetería.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:45

Especialidad: **Cocina tradicional con toques actuales**

Recomendaciones: Menestra de temporada; Kokotxas rebozadas o al pil-pil; Merluza rellena; Solomillo al foie con hongos; Hongos gratinados con foie fresco; Arroz cremoso con hongos y parmesano; Ensalada de marisco y bogavante; Txangurro al horno; Chuletilas de cordero lechal a la plancha, Mariscadas y paellas por encargo; Cochinito asado; Caza...

Precio medio carta: 35-40 € **Menú del día:** 15 €

Menú especial (disponible también por las noches): 20 €

Menú especial de fin de semana: 25 €

Descanso: Domingo noche, lunes entero y martes noche

Vacaciones: 15 días en Agosto y 15 días en Navidad

Tarjetas: Todas **Capacidad:** 50 pax.

Aparcamiento: Parking del hotel

Hace cinco años que **Sonia Gómez y Xabier Vegas**, pareja profesional con muchos años de experiencia en hostelería y restauración dirigen respectivamente la sala y la cocina de este acogedor **restaurante situado en los bajos del Hotel Txartel, aunque dotado de entrada independiente** por la puerta situada a la derecha de la cafetería. En este restaurante, coqueto y recogido, se ofrece una **cocina tradicional con toques personales, sugerencias de temporada y platos emblemáticos** como su Merluza rellena de txangurro o su Solomillo de ternera con foie y hongos. Un paseo de 5 minutos nos deja en el centro de Lasarte, con lo que es un restaurante al que podemos, incluso, acudir en metro desde el centro de Donostia.



LASARTE-ORIAKO JÄTETXE IZKUTUA

BIDASOA

ARRAUN ETXEA



HONDARRIBIA

Dirección: Molla Ibilbidea, 5

Teléfono: 943 64 49 39

Web: www.arraunetxea.com

Ubicación: Pasado el aeropuerto, hacia el centro, en la segunda rotonda a la derecha

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

(Bar abierto de 11:30 a 23:30 con cocina ininterrumpida)

Especialidad: Cocina marinera

Recomendaciones: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada

Precio medio carta: 40 €

Precio parrillada: 47 € (postre, pan y vino incluido)

Precio degustación marisco: 37 € (postre, pan y vino incl.)

Descanso semanal: Miércoles todo el día

Vacaciones: Última quincena de diciembre y primera de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80-90

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Bonito local sito en el paseo del Muelle de Hondarribia.

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**, ambas a un precio excelente que incluye el postre, el pan y el vino. 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, uno de los platos emblemáticos de la casa.



MARINEL KUTSUKO SUKALDARITZA

ARRAUNLARI BERRI



HONDARRIBIA

Dirección: Paseo de Butrón, 3

Teléfono: 943 57 85 19

Web: www.arraunlariberri.com

Ubicación: En pleno paseo de Butrón, al borde de la ría de Txingudi.

Horario: 13:00 - 15:15 / 20:00 - 22:30

Especialidad: Cocina tradicional con evidentes toques de autor.

Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado en finas láminas, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinitillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y patatas panaderas; Txuleta de vacuno viejo (de 1 o 1,5 kg.) a la parrilla con patatas fritas y piquillos. Torrija de brioche caramelizada; Café, copa y puro.

Precio medio de carta: 40 €

Menú Sustraiak: 18 €

Menú degustación: 50 €

Descanso semanal: Lunes.

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 50 pax + 20 en terraza

Aparcamiento: Parking público a 50 metros

Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes cocineros de densa trayectoria, han puesto en marcha, en enero de 2017, este precioso restaurante en pleno "frente de mar" hondarribitarra, en el que ofrecen su propia versión de platos ancestrales, algunos olvidados, de nuestra gastronomía, a la vez que mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan "cocina impresionista".



EUSKAL SUKALDE TRADIZIOA IRALTZEN

ATALAIA



IRUN

Dirección: Aritz Ondo, 69

Teléfono: 943 63 55 18

Web: www.hotelatalaia.com

Ubicación: En el camino entre Ventas de Irun y el Centro Comercial Txingudi

Horario: 12:15 - 17:00. Viernes y sábado: 12:15 - 17:00 / 20:00 - 00:00

Especialidad: Cocina de temporada con gran atención a las verduras y los vegetales.

Recomendaciones: Crujiente de zizahoris con cebollita fresca; Huevo label escalfado con salteado de carabineros; Terrina de foie frío con setas plancha; Bogavante al vapor con verduras del tiempo; Morros "Bordako"; Pierna de cordero lechal label rellena de su jugo...

Precio medio de carta: 40 €

Menú del día: 16 € **Menú fin de semana:** 36 €

Menús degustación (Bordako, Aiako Harria y Jaizkibel): 33 €

Descanso semanal: Noches de domingo a jueves. Abre todos los días al mediodía.

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 3 salones para 190, 60 y 50 personas y un comedor privado para 12 personas

Aparcamiento: Amplio parking propio

El bidasotarra Ignacio Muguruza, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun y en sus propias palabras, "la cocina que yo comería hoy": una cocina sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran una gran importancia las verduras y los vegetales. Atalaia resulta ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece preciosas habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas.



IGNACIO MUGURUZAREN ERRESUMA

GAZTELUMENDI-ANTXON



IRUN

Dirección: Plaza San Juan, 3

Teléfono: 943 63 05 12

Web: www.gaztelumendi-antxon.com

Ubicación: Junto al Ayuntamiento

Horario: 13:00-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos y cocina vanguardista

GAZTELUMENDI: 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.

ANTXON: El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años y dirigido culinariamente por Ángela Basabe, sigue compartiendo cocina con el Gaztelumendi pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Ángela se sirve de este agradable espacio para dar rienda suelta a su creatividad elaborando platos que conjugan tradición y modernidad buscando siempre sorprender al personal y hacerle vivir una grata experiencia culinaria. La oferta gastronómica se basa en menús degustación que cambian todas las semanas, aunque la mejor opción es no optar por el menú escrito y dejar que sea el chef el que elija los platos.



IRUNGO PINTXO TABERNARIK BETERANOENA

BIDASOA

LAIA



HONDARRIBIA

Dirección: Bº Arkolla, 33

Teléfono: 943 64 63 09

Web: www.laiaerretegia.com

Ubicación: En las faldas de Jaizkibel, a 5 min. del centro.

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:30

Especialidad: Carnes y pescados a la parrilla y cocina de temporada con toques actuales

Recomendaciones: 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...

Precio medio carta: 50-60 €

Precio menú del día: 22 €

Precio menú de sidrería: 35 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes noche

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 160 pax. (Cuenta con un comedor reservado)

Aparcamiento: Parking propio

En un espectacular edificio con un comedor amplio y luminoso y espectaculares vistas hacia las Peñas de Aia, los jóvenes hermanos **Aranbxa y Jon Ayala**, encargados de la sala y la cocina respectivamente, ofrecen un homenaje a su tierra tanto a nivel ambiental (decoración rústica, mantelería vasca...) como gastronómico. **Los dos imponentes parrillas que presiden su cocina asan los mejores pescados y carnes de la zona** (bacalao, rodaballo, besugo, chuletón de viejo...) Y recientemente han empezado a trabajar con **carnes de maduración extrema**. El amor por el producto se refleja en su carta con platos en los que reina el buen género y la estación. Hay también espacio para la cocina de autor y los toques de vanguardia. El menú del día es de los más atractivos de la provincia.



SUKALDARITZA ZAINDUA MARKO EZINOBEAN

UROLA GARAIA

APAIN



URRET XU

Dirección: Ipeñarrieta, 18

Teléfono: 943 72 58 87

Ubicación: Salida de Urretxu hacia Legazpi

Horario: 07:00-00:00 (Cocina ininterrumpida)

Especialidad: Cocina tradicional y menús

Recomendaciones: Ensalada "Apain" con frutos y arroz crujiente; Berenjena con gorgonzola y crujiente de jamón serrano (foto); Ensalada templada de bacalao con piperrada; Tabla de ibéricos; Lomo de bacalao con crema de tomate; Codillo de cerdo asado; Parrillada de carne; Degustación de tartas caseras

Precio menú del día: 11 € (Noches: 12 €)

Precio menú fin de semana: 17 €

Precio menú Apain: 24 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 25 de diciembre y 1 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 pax. (Terraza para 30 pax.)

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Si algo no se le puede negar a **Margari Arruti**, es su capacidad para ofrecer continuamente nuevas opciones a la clientela en este local que ha mejorado de manera espectacular desde que se hizo con él allá por 2006. Por una parte, la oferta de barra cuenta con una **gran variedad de pintxos y cazuelitas** como las solicitadas Manitas de cerdo albardadas o los exquisitos Caracoles en salsa de tomate y piquillos. (Los viernes, pintxo-pote de 7 a 12). Otra original propuesta es la pizarra que ha colgado en el comedor con **ocho tipos diferentes de ensaladas** con un precio realmente ajustado y un tamaño espectacular, por lo que se convierte en una opción ideal para compartir. Por otra parte, Apain destaca por su **excelente menú del día, con más de 30 platos a elegir**, su menú fin de semana y el **Menú especial Apain para dos personas**, un auténtico festín.



INGURUETAKO AUKERARIK ZABALENA

AZPIKOETXEA



Legazpi

Dirección: Azpikoetxea, 1

Teléfono: 943 73 13 87

Ubicación: Junto a la entrada del museo Chillida Lantoki

Horario: 12:30-15:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Pintxos creativos y cocina tradicional

Recomendaciones: Pintxos: Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con gulas, Salpicón de marisco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa y menestra, etc... Carta: 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...

Precio menú del día: 10 € (Viernes noche y sábado: 17,50 €)

Precio medio carta: 25-40 € **Precio menú domingo:** 20 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Vacaciones: Agosto y Semana Santa

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 50 pax

Aparcamiento: Parking público gratuito a 50 metros

Es un placer acercarse a Legazpi y poder disfrutar, a escasos 20 metros del museo Chillida Lantoki, de **una de las mejores barras de pintxos de Gipuzkoa**, además de una pizarra en la que podemos encontrar tentaciones como este millojas de rabo de buey. Pese a su aparente complejidad, quien lea atentamente la receta se dará cuenta de que en el fondo no ofrece ninguna complicación. Y es que la cocina de **Juanjo Intxausti** no requiere de conocimientos de química ni alquimia, se basa en el producto de calidad y las elaboraciones tradicionales a las que aporta un gran gusto a la hora de presentar sus creaciones. Compruébenlo dejándose caer cualquier día (salvo los lunes) a mediodía por este local y disfrutando de su completísima barra, siempre bien aprovisionada de clásicos como su excelente Tortilla de patata o el imprescindible Bacalao al pil-pil con hongos.



LEGAZPI ETA NEURUKO PINTXOZALEEN PARÁDISUA

BIDEZAR



ZUMARRAGA

Dirección: Bidezar, 17

Teléfono: 943 25 38 56

Ubicación: Centro de Zumarraga, junto a la Iglesia y Correos

Horario: 09:00-01:00

Especialidad: Bocadillos, Tostas, Ensaladas, Sandwiches, Hamburguesas, Pintxos y Platos combinados.

Recomendaciones: Ensalada de queso de cabra; Huevos rotos con jamón; Callos y morros;

Menú del día: 9,90 €)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hacen

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax

Aparcamiento: Parking público gratuito a 200 metros

En pleno centro de Zumarraga, Bidezar cuenta con una carta asequible y atractiva con gran variedad de bocadillos, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados. Las tostas, en concreto, se elaboran sobre una generosa rodaja de pan y se hornean al modo de las pizzas, resultando un plato ideal tanto para comer de forma individual como para compartir. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los nuevos y espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La oferta de vinos es remarkable 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.



ZUMARRAGA ER DIKO PINTXO TABERNA BIKAINA

UROLA GARAIA

ETXEBERRI



ZUMARRAÇA

Dirección: Bº Etxeberri, s/n

Teléfono: 943 72 12 11

Web: www.etxeberry.com

Ubicación: Salida de Zumarraga hacia Azkoitia.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina vasca de temporada

Recomendaciones: Ensalada templada de pato con manzana; Raviolis de hongos con calamar y cigala; Risotto de rabo y foie; Merluza a la Vasca; Lenguado a la Meunière; Carrilleras con cremoso de hongos; Corzo a la austriaca; Solomillo Rossini; Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas; Tafín de manzana reineta

Precio medio carta: 55 € **Precio menú del día:** 20 € + IVA

Descanso semanal: Domingo noches

Vacaciones: 15 días en marzo, 7 días antes de verano y 15 días en noviembre

Tarjetas: Todas

Capacidad: 260 pax.

Aparcamiento: Parking propio

El Hotel Restaurante Etxeberri es uno de los más veteranos y prestigiosos de Gipuzkoa. No en vano **son más de 100 años los que lleva en marcha este negocio que empezó como caserío-sidrería**. Etxeberri es y ha sido siempre un negocio familiar y hoy es la cuarta generación de la familia la que está al cargo del timón del establecimiento. El cocinero zumarragatarra **Bixente Egiuren** es el pilar gastronómico de este restaurante en el que lleva la friolera desde 1997 como jefe de cocina. Su exquisita cocina se basa en la tradición culinaria vasca, añadiendo una serie de toques personales y modernos que, añadidos al impecable servicio de sala, convierten en inolvidable una comida o cena en este local. La **caza en temporada** es otra de las grandes especialidades, y la bodega es un monumento al vino y a las grandes añadas.



EHUN URTETIK GORAKO TRADIZIO BIZIA

OILARRA



LEGAZPI

Dirección: Euskal Herria Plaza

Ubicación: Junto al frontón Urbeltz, en la zona de bares de los pórticos, detrás del Ayuntamiento de Legazpi

Horario: 10:00-00:00

Especialidad: Pintxos y raciones "de cuchara"

Recomendaciones: Txipirones en su tinta; Carrilleras en salsa; Tortilla de patatas individual; Morros; Callos; Pulpo a la gallega; Revuelto de hongos o zizas; Guindillas de Ibarra; Redondo en salsa; Carne guisada con tomate; Bacalao ajoarriero (fotografía inferior).

Vacaciones: Última semana de octubre y 1ª de noviembre.

Tarjetas: No

Aparcamiento: Parking público bajo el bar

Inaugurado en 2010, el Oilarra es la última incorporación a la zona hostelera se ha creado en los arcos del mercado, detrás del Ayuntamiento de Legazpi. Al cargo de la cocina encontramos a **Jon Agirreburualde**, cocinero de vocación y de formación. Jon perfeccionó sus conocimientos en la Escuela de **Luis Irizar**. Posteriormente ejerció como cocinero unos años en México, e inauguró los fogones del restaurante Aitxuri (ver pág. 92). Gastronómicamente hablando, Oilarra destaca por sus pintxos y raciones. **La cocina de Jon Agirreburualde es clásica y tradicional, elaborada con cariño, y nos ofrece esos platos consistentes que buscamos cuando queremos saciar el apetito con un pintxo o una ración y seguir funcionando:** Txipirones en su tinta, Carrilleras en salsa, Callos...todo ello sin olvidar la gran especialidad del local, la Tortilla de patata, que se elabora de manera individual y al momento.



NEURRI EDERREKO PINTXO ETA RAZIOAK

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

Dirección: Plaza Bizardía, 7

Teléfono: 943 49 06 25

Web: www.gurutzeberri.com

Ubicación: En la Plaza Bizardía, en el alto de la carretera que une directamente Oiartzun con Irun

Horario: 12:45-15:15 / 20:15-22:15

Especialidad: Cocina clásica con toques de autor

Recomendaciones: 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...

Precio medio carta: 45-50 €

Precio menú del día: 12,50 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 350

Aparcamiento: Parking propio

Hotel Restaurante familiar a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969. **Xabier Zapirain**, que también dirige el **Ebre-Zahar** (ver página anterior), ofrece una **cocina clásica suculenta, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes. La **influencia francesa** también es patente, pues Xabier se formó en Biarritz y trabajó en Córcega (No dejen de probar su terrina casera de foie). 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. Cuenta asimismo con un hotel de 36 habitaciones a muy buen precio.



DOTOREZIA, KALITATEA ETA ZAPOREA

PATXIKUENEA



Lezo

Dirección: Bº Gaintxurizketa

Teléfono: 943 52 75 45

Ubicación: Entre el alto de Gaintxurizketa y Lezo

Especialidad: Cocina tradicional y carnes y pescados a la parrilla de carbón.

Recomendaciones: Carnes y pescados a la parrilla de carbón, Besugo, Rape de Ondarroa, Rodaballo salvaje, Cgote de merluza, Verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, Langostinos salvajes a la parrilla, Revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...

Precio medio de carta: 45-50€

Menú degustación: 55 € (Para mesa completa, café y bebida incluidas)

Descanso semanal: Domingo noche y miércoles todo el día.

Tarjetas: Todas

Aparcamiento: Parking propio

"Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido" (Jesús Saez). La obsesión de Aitor Manterola es que no olvidemos lo comido en Patxiuenea. Sito en el alto de Gaintxurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por Emilio Manterola junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un caserío de más de 250 años nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: La chuleta de Patxiuenea 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 cordero lechal, Postres caseros... Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento.



ZEBEZA FRESKUE ETA JATEKO AUKERA ZASALA

TOLOSALDEA

19-90



toLosa

Dirección: Plaza Euskal Herria, 5

Teléfono: 943 11 90 17

Web: www.19-90.com

Ubicación: Centro histórico de Tolosa, junto al Topic

Horario: 10:00 a cierre. Festivos a partir de las 12:00

Especialidad: Pintxos y Gin-tonics

Recomendaciones: Pintxos: Txoko-burger (hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya); Brocheta de langostino y bacon; Txipirón plancha; Huevo roto de patatas y txistorra de Arbizu; Carrilleras de ibérico; Solomillo de viejo; Tempura de rape y langostino Raciones: Txipirones rebozados; Pulpo a la plancha; Ensalada de langostino y txipirón....

Precio medio carta: 20 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 15 pax. (Terraza para 60 pax.)

Aparcamiento: 2 parkings públicos a 100 metros

Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola dirigen desde 2008 este bar que, como su nombre indica, fue inaugurado en 1990 y ha evolucionado hasta convertirse en un local especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen a las estrellas de la casa: Brocheta de langostino y bacon, Huevo roto de patatas y chistorra de Arbizu, Taco de chuleta con piquillo y patatas, Ensalada de hongos y foie con vinagreta de frambuesa. **Amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos. El local cuenta, además, con **terrazza calefactada** en invierno.



PINTXOAK EGUNEZ, KOKTELAK GAUEZ...

66



toLosa

Dirección: M. J. Iraola, 1

Teléfono: 943 67 19 37

Ubicación: Berazubi, frente a la entrada del campo de fútbol.

Horario: 06:00-00:00 (Fines de semana, hasta las 01:00)

Especialidad: Pintxos, bokatas y platos combinados

Recomendaciones: Tabla de ibéricos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Txipirones en su tinta; Bacalao con tomate; Alitas de pollo; Patatas 66; Ensaladilla rusa; Ensalada templada... **Pintxos:** Foie a la plancha con salsa de Armagnac; Brocheta de gambas con jamón; Pulpo a la gallega...

Precio medio carta: 10-20 €

Descanso semanal: No cierra

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Este mítico bar tolosarra fue **inaugurado por Josefa Azpiroz y Javier Butrón el 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, y el tentador Revuelto de hongos. (ver foto). **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva (ver pág. 76)



BOKATA ETA PLATER KONDINATU AUKERA ZABALA

ALLIRI



toLosa

Dirección: Paseo Alliri, 13

Teléfono: 943 65 56 94

Ubicación: Junto a la estación de RENFE de Tolosa

Horario: 06:30 a cierre

Especialidad: Platos combinados, ensaladas, bocatas y sandwiches

Recomendaciones: Ensalada Alliri; Pulpo a la vinagreta; Ensalada crujiente de pollo; Txipirones a la plancha; Revuelto de champis y bacon; Ensalada de hongos y gulas; Confit de pato con setas salteadas

Precio medio carta: 8-10 €

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 30

Aparcamiento: Parking de la estación frente al bar

La cafetería Alliri se encuentra en un lugar céntrico y privilegiado de Tolosa. Nos la encontraremos al salir de la estación, a nuestra derecha, por lo que puede ser el lugar elegido para tomar nuestro primer café o pinto al llegar a la villa papelera, o el último antes de dejarla. Por otra parte, los **columpios** situados junto a su entrada trasera lo convierten en un lugar muy atractivo para acudir con niños. Conscientes de ello, **Silvana Freitas**, responsables del local desde marzo de 2013, se ha preocupado de tener una **carta extensa, informal y variada, dirigida a todos los públicos y llena de raciones, bokatas, hamburguesas, sandwiches y platos combinados**. Además, **por encargo, se prepara Cochinito o Cordero asado, así como Bacalao a la portuguesa**, tanto para tomar en el local como para llevar. Silvana, asimismo, prepara otras ricas **especialidades portuguesas como la Brincadeira o la Francesinha** (Pan de sandwich con filete de ternera, bistorra, salchicha fresca, jamón de york, huevo y salsa casera de verduras). **Pinto-pote miércoles de 19 en adelante.**



KARTA BARIATUA ESTAZIOAREN ONDOAN

ASTELENA



toLosa

Dirección: Plaza Euskal Herria, 4

Teléfono: 943 65 09 96

Web: www.astelena.com

Ubicación: Centro histórico de Tolosa, junto al Topic.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional

Recomendaciones: Ensaladas (De Jabugo e Idiazabal, De ventresca con pimiento morrón, De láminas de bacalao con vinagreta de aceituna verde, De pulpo con vinagreta de aceituna negra...); Fritos variados de la casa; Kokotxas de bacalao al pil-pil; Merluza con almejas; Pescados frescos de temporada; Entrecot con salsa de Idiazabal...

Precio menú del día: 12 €

Precio menú alubiada: 22 € (Incluye vino de crianza, postre, café e IVA)

Precio menú fin de semana: 28 €

Descanso semanal: Domingo noche y jueves todo el día

Vacaciones: Primera quincena de septiembre

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 55

Aparcamiento: 2 parkings públicos a 100 metros

El mítico Astelena es un buen ejemplo de la tradición culinaria de Tolosa. En noviembre de 1995 **Peio Doyharzabal** cogió el relevo de Joxe y Carmen, anteriores propietarios, y durante casi dos décadas ha mantenido la tradición del local con platos clásicos e insustituibles como las Alubias de Tolosa, entre otros. En las ensaladas, especialidad indiscutible de la casa, Peio saca su lado más moderno y juega con una gran variedad. Asimismo, no hay que perder de vista la carne del Astelena. **Toda la carne es Eusko Label, incluida la que se sirve en el menú del día o el menú de fin de semana.** Y en otoño, en Astelena podemos degustar **platos de caza por encargo** como Paloma torcaz, Becada a la cazadora, Caza mayor (Jabalí, Corzo) Pudding de castaña, Hongos, y otras delicias de temporada.



ĔETIKO TRADIZIOARI FUNDAMENTUZ EUTSIZ

TOLOSALDEA

BENTA ALDEA



anoeta

Dirección: Polígono Benta-Aldea, nº 38

Teléfono: 943 65 40 79

Web: www.bentaldea.com

Ubicación: Al borde de la carretera interior que une Tolosa con Anoeta, en el polígono industrial

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-22:30 (Bar de 07:00 a 22:30)

Especialidad: Jamón ibérico, Chuleta y carne de cerdo ibérico a la parrilla, cocina de temporada

Recomendaciones: Jamón ibérico de Diego López; Revuelto de bacalao o de hongos; Bacalao rebosado con pimientos verdes y piquillos; Pescados a a la parrilla (por encargo); Costilla de ternera; Cerdo ibérico o Chuletón de viejo a la parrilla; Postres caseros.

Precio medio carta: 45 €

Precio menú del día: 20 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: No cierra

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: En toda la zona industrial

Situado a 1 kilómetro escaso del centro de Tolosa, Benta-Aldea es uno de los más interesantes asadores de la comarca. Famoso por su excelente buletón, este local cuenta con un **amplio comedor con parrilla a la vista**, bar con gran variedad de pintxos y raciones abierto desde las 7:00 de la mañana, y una **vinoteca en la que podemos adquirir más de 500 referencias de vinos a precio de almacén**, así como embutidos ibéricos, quesos, conservas de calidad, champagnes y licores. En su carta, elaborada con productos de temporada, destaca el Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, la Ventresca con antxoas, el Bacalao en todas sus formas, los Pescados a la parrilla y el mencionado Txuletón de viejo. Benta-Aldea es también pensión y cuenta con cinco modernas habitaciones equipadas con todas las comodidades.



TABERNA, JATETXEA ETA ARDODENDA BIKAINA

BOTARRI



tolosa

Dirección: Oria 2, bajo

Teléfono: 943 65 49 21

Ubicación: Situado bajo el hotel Oria, a un paso de la estación de RENFE y la Plaza de Toros más grande del mundo.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana

Precio menú del día: 14 € + IVA (Sábado: 24 € + IVA)

Precio menú Tolosa: 29,50 € + IVA (Pan y bebida incluida)

Precio infantil: 8,50 € (IVA incluido)

Precio menú celebraciones: desde 30 € + IVA

Descanso semanal: Domingos

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 80 personas (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

El chef donostiarra **Txemari Esteban** dirige desde 2003 este céntrico restaurante, cálido y acogedor, que cuenta con 2 comedores climatizados: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades, pudiendo acoger incluso bodas "express" de hasta 80 personas (consultar esta novedosa fórmula). En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada. La cocina de Txemari es una **cocina muy personal, cargada de toques de autor**, en la que se cuida de forma muy especial las presentaciones, alegres y coloristas.



ETORRI ZURE EZKONTZA "EXPRES" OSPATZERAI

HERNIALDEKO OSTATUA



HERNIALDE

Dirección: Hernialdeko plaza.

Teléfono: 943 65 24 96 - 682 00 57 29

Ubicación: En el casco urbano de Hernialde, en los bajos del Ayuntamiento.

Horario: 10:30-18:00 (Fines de semana hasta las 00:00)

Especialidad: Cocina de mercado con toque personal

Recomendaciones: Ensaladas templadas (de quesos, de hongos...), Hamburguesa premium con cebolla caramelizada y queso de cabra; Brocheta de rape y salmón con salsa tártara; Carrilleras en salsa con foie; Merluza rellena de gulas y gambas; Txipirones Pelaio; Coulant casero; Torrija caramelizada; Merlitos... Arroces por encargo

Precio medio de carta:

Menú del día: 11 €

Menú de fin de semana: 25 €

Menús concertados: 30-35 €

Descanso semanal: Martes

Tarjetas: Todas.

Capacidad: 45 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

La Tolosarra **Mertxe Goya** dirige desde octubre de 2016 este restaurante con el apoyo en cocina de su sobrina, **Iratí Esteban Goya**. Emplazado en un apartado y precioso entorno rural con inmejorables vistas a los valles y montes de los alrededores, Hernialdeko Ostata es un lugar ideal para una escapada relajante o una comida familiar. Iratí, poseedora de un amplio bagaje como cocinera que le ha llevado por restaurantes como el Erniaalde de Tolosa, el Frontón, Casa Gandarias o el madrileño Meating, practica una **cocina casera muy personal en la que no faltan las sugerencias fuera de carta o especialidades como los arroces** (de bogavante, de carabínero, abundante...) que deben ser previamente encargados.



ETXEKO SUKALDARITXA INGURU ZORAGARRIAN

HERRIKO ETXEA



ALBIZTUR

Dirección: Bajos del Ayuntamiento

Teléfono: 943 69 84 57 / 677 34 06 85

Ubicación: En pleno centro del pueblo, en los bajos del Ayuntamiento

Horario: 10:30-20:30

Especialidad: Alubias y comida tradicional

Recomendaciones: Alubias con todos sus sacramentos; Arroz integral con verduras salteadas; Yogur del caserío Larreta con compota de manzana

Menú del día: 11 € (por encargo de lunes a viernes)

Menú de fin de semana: 22 € **Alubias:** 22 €

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: Sin determinar

Tarjetas: Todas

Capacidad: 40 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Si Albiztur es conocido por sus alubias, Herriko Etxea, en los sótanos del Ayuntamiento, es uno de los locales más míticos de la villa. La andoaindarra **Naiara Delgado** y el tolosarra **Ibon Barandiaran** dirigen desde diciembre de 2014 este restaurante en el que podemos disfrutar de **una cocina casera en la que destacan sus menús** (servidos por encargo de lunes a viernes) **y sus platos combinados, elaborados con productos de calidad**. Naiara e Ibon, además, han introducido platos vegetarianos tanto en el menú como en los platos combinados para que los amantes de la cocina vegetariana y macrobiótica puedan disfrutar de la oferta del local. Destacan también los **postres caseros** como las Natillas, el Arroz con leche o la Tarta de queso, que ha adquirido gran fama. Las alubias siempre están disponibles, aunque durante julio y agosto deberán solicitarse por encargo. Por encargo también se preparan menús concertados con productos de temporada.



ALBIZTURKO ƆAƆARRUN MUNDIALAK!

TOLOSALDEA

IRIARTE



ZIZURKIL

Dirección: Plaza Pedro Mari Otaño, 1

Teléfono: 943 69 25 37

Ubicación: En el centro de Zizurkil Goikoa, junto a la Iglesia.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 (Bar de 09:00 a 00:00)

Especialidad: Cocina tradicional de temporada y parrilla

Recomendaciones: Ensalada de bogavante, Foie casero con salsa de Oporto, Lomo de merluza con kokotxas y almejas en salsa verde, Rodaballo a la parrilla, Rape con refrito tradicional, Txuleta a la parrilla, Solomillo al foie, Postres caseros. Cordero asados todos los fines de semana.

Precio medio carta: 35-40 € **Precio menú del día:** 12,50 €

Precio menú especial Fin de Semana: 23 € (IVA y bodega incluida)

Descanso semanal: No cierra. **Vacaciones:** En diciembre

Tarjetas: Todas **Capacidad:** 70 pax

Aparcamiento: Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

Izakun Aizpurua y Félix Geresta dirigen desde 2009 este restaurante al que han añadido recientemente una luminosa y acogedora **terrazza cubierta** que ha aumentado su capacidad y le ha dotado de unas bonitas vistas al exterior. Asimismo, desde noviembre de 2012 el restaurante cuenta con una **parrilla de carbón**. La cocina de Iriarte es tradicional acompañada de sugerencias de temporada (Zizas en primavera, hongos y caza en otoño...) y **elaborada con verduras y productos suministrados por los caseríos de los alrededores**. Destaca el **Cordero asado**, todos los fines de semana y que también puede prepararse, por encargo, a la parrilla. El bar abre desde las 9 de la mañana ofreciendo desde primera hora **pinxos, bocadillos y platos combinados**. Además, todos los días se ofrecen comidas y cenas.



TERRAZA ETA PARRILLA ZIZURKIL GOIKOAN

ORENDAINGO OSTATUA



ORENDAIN

Dirección: Errosario plaza

Teléfono: 943 65 30 48

Ubicación: En el centro de Orendain, en los bajos del Ayuntamiento.

Especialidad: Cocina casera tradicional.

Recomendaciones: Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias; Paella (los domingos); Manitas de cerdo rebozadas; Bacalao con tomate o pimientos; Lengua; Chuleta; Cordero asado (en temporada); Postres caseros...

Precio medio carta: 20-25 €

Precio menú del día: 9,50€ (café incluido)

Descanso semanal: Miércoles

Vacaciones: 18 de agosto al 9 de septiembre

Capacidad: 40 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaalde 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, Txitxarro...). 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.



JATETXE ETXEOIA NGURU ZOR-AGARRIAN

TOLOSALDEA



toLosa

Dirección: Ctra. N-1, Km. 432, dir. Madrid

Teléfono: 943 65 06 56

Web: www.xaiope.com

Ubicación: Entre Tolosa y Alegia, junto a la gasolinera.

Horario: Comedor: 12:30-15:30 (Todos los días) /

20:15-23:00 (Viernes y sábados). Cafetería: 07:00 - 00:00

Especialidad: **Cocina tradicional con toques personales**

Recomendaciones: Milhojas de calabacín, pimiento morrón y setas; Ensalada de pollo con salsa César; tacos de queso, bacon y pan frito; Entrecot de ajoño con Roquefort; Rabo de buey estofado al vino tinto; Bacalao al horno con salsa bizkaína y pimientos en tempura; Txipirones a la plancha con crema de Jerez; Lubina al horno con su refrito

Menú del día: 12,50 € **Menú especial:** 21,95 €

Descanso semanal: No cierra **Vacaciones:** No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX **Capacidad:** 140 pax.

Aparcamiento: Amplio parking propio.

El principal logro del bar-restaurante Tolosaldea, es que han conseguido que la parada de los automovilistas y camioneros que lo frecuentan las 24 horas no obedezca a la necesidad, sino al placer. Al contrario que en el 90% de los restaurantes "de carretera", en Tolosaldea no nos paramos porque tenemos sueño, porque hay que repostar o porque tenemos que cambiar el agua al canario, no, **en Tolosaldea paramos porque nos encantan sus generosos pintxos, su cuidado menú del día, su variedad de platos combinados, su espectacular oferta de vinos...** Jose Mari Lete al timón, Ivan Berrocal en barra, Mikel Rodríguez en sala y Raúl Gonzalo a los fogones, conforman un poker de ases que hace funcionar como un reloj la maquinaria de esta casa de comidas. Tolosaldea ahora, además, se destaca también por su **carta de sidras con más de 30 referencias** del País Vasco, Asturias, Normandía... que pueden ser degustadas en su **nueva y flamante terraza cubierta**.



KALITATEZKO SUKALDARITZA BIDE ERTZEAN

TXINTXARRI



aLegia

Dirección: Erbeta, 2

Teléfono: 943 65 07 21

Web: www.restaurantetxintxarri.com

www.facebook.com/restaurantetxintxarri

Ubicación: Salida de Alegia, dirección Donostia

Horario: Comidas: 12:30-15:30 / 20:00-23:30

Bar: 09:00-00:00

Especialidad: **Cocina tradicional**

Recomendaciones: Alubias (en temporada); Ensalada Txintxarri; Bolas de carne; Tigres; Ensalada templada de bacalao; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Dorada, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros.

Precio medio carta: 30 €

Precio menú del día: 10 € (sábado mediodía incluido)

Precio menú domingo: 16,50 € (café incluido)

Precio menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60 € (pueden consultarse en la web www.restaurantetxintxarri.com)

Descanso semanal: Lunes por la tarde

(en invierno, tardes de lunes a jueves)

Vacaciones: No hace

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 120 pax

Aparcamiento: Amplio aparcamiento propio

Fue en 2004 cuando el actual equipo del Txintxarri, joven y dinámico, se hizo con las riendas de este restaurante, convirtiéndolo en un **lugar ideal para disfrutar del menú** entre semana (debido a su amplio aparcamiento y su cercanía a la autovía A-1) y **una opción genial para acudir con toda la familia**, pues cuenta con un gran parque infantil que hace las delicias de los más pequeños. Amplio y espacioso, Txintxarri es también un lugar ideal para **celebraciones y comidas de grupos, con menús adaptados a todos los presupuestos**.



TXIKIENTZAKO AUKERA PAREGABEA

GOIERRI

ALDASORO BERRI



Lazkao

Dirección: Gurutze Kalea, 3

Teléfono: 943 88 40 69

Web: www.aldasorotaberna.com

Ubicación: En la entrada de Lazkao

Horario: 09:00 - 00:00 (martes y miércoles hasta las 22:00)

Especialidad: Cocina tradicional de mercado

Recomendaciones: Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...); Pescados frescos al horno o a la plancha (Besugo, Rodaballo...); Callos, Morros y Manitas a la manera tradicional; Lengua rellena con foie; Morros rellenos con crema de puerros y espinacas; Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha; Postres caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...)

Precio medio de carta 30 - 35 €

Precio menú del día: 11 € (Fin de semana: 20-25 €)

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 2ª y 3ª semana de agosto.

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Amplias posibilidades de aparcamiento en los alrededores.

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, los Pescados frescos o la Carne, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros. La carta de vinos es igualmente remarcable.



ETXETKO SUKALDARITZA ETA ARDO AUKERA EDERRA

ALTAMIRA



ORDIZIA

Dirección: Altamira Kirolgunea

Teléfono: 685 79 47 55

Ubicación: En la zona deportiva de Altamira, en la salida de la villa hacia Zaldibia

Horario: 12:30-15:30 de lunes a sábado

Especialidad: Cocina creativa de influencia catalana

Recomendaciones: Esqueixada con gazpacho de fresas y albahaca; Ensalada de queso fresco de Mahala con antxoas y vinagreta de regaliz rojo; Mar y montaña de albóndigas y gambas con crujiente de rúcula; Solomillo de ternera en salsa de arándanos; Biscuit casero de avellanas; Carpaccio de fresas con helado de vainilla de Madagascar

Precio menú del día: 11 € (Fin de semana: 13 €)

Precio 1/2 menú de primer plato: 6,50 €

Precio 1/2 menú de segundo plato: 8,50 €

Precio menús para grupos: A partir de 25 €

Descanso semanal: Domingos (Se abre los domingos por encargo para grupos a partir de 10 personas)

Vacaciones: Semana Santa y desde el fin de fiestas de Ordizia hasta el 20 de agosto. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. (grupos hasta 55)

Aparcamiento: Parking bajo el restaurante

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.



KATALANDAR KUTSUKO SUKALDARITZA

ARAMAKO OSTATUA



OLABERRIA

Dirección: Herriko Plaza

Teléfono: 943 88 89 53

Ubicación: En el casco de Arama.

Horario: 12:30-15:00 / 20:00-22:30

Especialidad: Cocina equilibrada

Recomendaciones: Ensalada mixta con aliño especial de la casa; Ensalada de frutos secos y queso de cabra; Pasta salteada con champis, bacon y huevo; Risotto de salmón ahumado; Ensalada crujiente de algas y semillas; Magret de pato con frutos rojos; Txipirones con majao de ajo y perejil; Platos combinados variados.

Precio medio carta: 15-20 €

Menú del día: 11 €

Menú fin de semana: 18 € (Bebida aparte)

Descanso semanal: Lunes noche

Tarjetas: Todas menos American Express

Capacidad: 35 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento.

“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.



DETIKO HOTEL CASTILLO, INDAR BERRITUTA

ASADOR CASTILLO



OLABERRIA

Dirección: Ctra. Madrid-Irun, Km. 417

Teléfono: 943 88 19 58

Web: www.casajuliandetolosa.com

Ubicación: Al borde de la N-1, en la primera salida para Beasain, viniendo de Gasteiz

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional y carnes y pescados a la parrilla.

Recomendaciones: Chuletón de viejo a la parrilla; Cogote de merluza a la parrilla; Rape a la parrilla; Alcachofas con foie; Txipirones a la plancha; Hongos laminados a la plancha; Foie fresco con salsa de pasas y piñones...

Precio medio 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)

Descanso semanal: Noches de lunes a jueves

Tarjetas: Todas

Capacidad: 130 pax.

Aparcamiento: Parking propio

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 Gorroategi** 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 pes-



TOLOSAKO CASA JULIAN, CASTILLO HOTELEAN

GOIERRI

BEASINGO BATZOKIA



BEASAIN

Dirección: Kale Nagusia, 26

Teléfono: 943 08 68 55

Web: www.baiatzokia.com

Ubicación: En pleno centro de Beasain

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 (Bar: 08:30-22:30)

Especialidad: Cocina tradicional con toques personales

Recomendaciones: Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado, Postres caseros: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú, Tarta de chocolate, Hojaldre de manzana, Canutillos de arroz con leche...

Menú Betikoa: 12,50 €

Menú Gure Lurra (Fines de semana): 27,00 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: Semana Santa y dos semanas en agosto.

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax.

Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Ibaso Saratxaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pinchos, 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.



MENU AUKEA PAREGABEA BEASAINEN ERDIAN

HAIZPE



ORDIZIA

Dirección: Gudarien Etorbidea

Teléfono: 943 88 39 60

Ubicación: En el centro de Ordizia, en la esquina izquierda de la Plaza Barandiaran.

Horario: 09:00-22:30 (Fin de semana: 10:00-01:00)

Especialidad: Menús, raciones, ensaladas...

Recomendaciones: Ensalada templada de verduras; Ensalada templada de gulas; Verduras en tempura; Pulpo; Rabas...

Menú del día: 12 €

Precio menú fin de semana (degustación): 25 €

Descanso semanal: Martes

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Raquel Soto se formó como cocinera con **Tatus Fombellida**, quien fue miembro del movimiento de la Nueva Cocina Vasca, en el mítico y ya desaparecido Panier Fleuri, situado en la Parte Vieja donostiarra, en el mismo bloque de viviendas en que estaba ubicado Casa Nicolasa. En 1989, esta ordiziarra abrió en su pueblo natal el bar-restaurante Haizpe, en el que ha permanecido trabajando hasta la actualidad. Raquel practica una **cocina tradicional** y trabaja principalmente el **menú del día** y el **de fin de semana**, siendo este último un completo menú degustación que comprende media ensalada, medio revuelto, media de pescado y media de carne, postre, pan y crianza. Haizpe cuenta también con una carta que incluye una amplia variedad de Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos y Platos combinados. En Haizpe, además, se ofrecen cenas todos los días, salvo los martes, día en que tanto el comedor como el bar permanecen cerrados.



ETXEKO SUKALDARITZA ORDIZIAREN ERDIAN

KATTALIN



BEASAIN

Dirección: Katea, 4

Teléfono: 943 88 92 52

Web: www.kattalin.com

Ubicación: Frente al Polideportivo de Beasain

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30

Especialidad: Cocina de mercado y parrilla

Recomendaciones: Ensalada templada de cogollos y frutos del mar; Espárragos de Navarra; Revuelto de zizas de primavera (foto inferior); Gambas de Huelva a la plancha; Alubias de Tolosa con sus sacramentos; Verduras de temporada; Besugo a la parrilla; Chuleta de buey a la parrilla con piquillos caramelizados; Cordero y cochinito asado (por encargo); Rabo de buey estofado con verduras; Postres caseros

Precio medio carta: 40 €

Precio menú de chuleta y tangerro: 29 €

Descanso semanal: Domingo

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Dirigido desde 1990 por **Juan Manuel Garmendia y Arantxa Agirrezabala**, el asador Kattalin ofrece una **gastronomía tradicional y de temporada con especial hincapié en la chuleta de buey**, cuyo punto es cuidado con esmero, como bien atestiguan sus extraordinarias chuletas acompañadas de unos increíbles piquillos confitados. Su carta, aún así, cuenta con una gran variedad de productos de calidad de todo tipo. Además, en todas las estaciones abundan las **sugerencias fuera de carta** entre las que no pueden faltar las morcillas de Beasain y los platos elaborados con hongos o verduras de estación como guisantes, habas, alcachofas... A destacar también la **impresionante carta de vinos** de este restaurante, una de las más extensas e interesantes del sur de Gipuzkoa.



MODU BEREZIAN ZAINDUTAKO TXULETAK

KUKO



ORMAIZTEGI

Dirección: Berjaldegi plaza

Teléfono: 943 88 28 93

Ubicación: Situado hacia la salida de Ormaiztegi hacia Beasain, frente a los viejos talleres de Irizar.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina de mercado actualizada

Recomendaciones: Hongos salteados con txipirones; Morcilla con pencas de la huerta; Espárragos frescos con salteado de zizas; Ensalada de vaina fresca, espinaca y taco de salmón ahumado; Pescados frescos al horno; Pierna de cordero rellena de champiñones y foie (foto inferior); Costillitas de conejo con compota de tomate; Crêpe de chocolate con confitura de frambuesa

Precio medio carta: 45 € **Precio menú del día:** 25 €

Precio menú degustación: 38 €

Descanso semanal: Sábados mediodía y domingos

Vacaciones: Semana Santa y agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 30

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado por derecho propio 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. Con la ayuda de Sandra Aparicio en el comedor, el chef goierritarra Iker Markinez, formado en Francia y Andalucía, entre otros lugares, gobierna su pequeño restaurante a su antojo, disfrutando de la cocina y contagiando su pasión a sus clientes a quienes deleita con platos tradicionales elaborados con verdadero mimo y pequeños toques innovadores. Entre semana, la carta brilla por su ausencia y es el mercado el que marca el menú, mientras que el fin de semana se ofrecen platos más habituales. Cualquiera de las dos opciones resulta un placer para los sentidos.



GOIERRIKO HARRIETXI GASTRONOMIKOA

GOIERRI

LAZKAO ETXE



zaLDIBIA

Dirección: Aiestaran Erreka (Lazkao-Etxe Baserría)

Teléfono: 943 88 00 44 / 615 74 59 24

Web: www.lazkaoetxe.com

Ubicación: Entre Zaldibia y la presa de Arkaka

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional con toques de autor

Recomendaciones: Manitas de cerdo rellenas de hongos; Verduras del tiempo con setas salteadas; Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados; Carrilleras guisadas con vino tinto; Souflé de chocolate con helado de nuez; Tarta de queso Idiazabal

Precio medio carta: 35-40 €

Descanso semanal: El restaurante abre los fines de semana, y cierra los domingos por la noche.

Vacaciones: 2ª quincena de agosto y Navidades (sólo cierra el restaurante, el agroturismo permanece abierto)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 60 pax.

Aparcamiento: Parking propio

El caserío Lazkao-Etxe se encuentra enclavado en un precioso paraje, cerca del Parque Natural de Aralar. Se trata de un gran caserón que consta de dos partes: una de ellas está destinada a **casa rural, con 6 habitaciones** decoradas a capricho y un apartamento; y la otra, es la reservada al restaurante que dirige **Eneko**

Azurmendi, responsable de convertir el comedor de su caserío natal en un lugar de referencia gastronómica del Goierri. El currículum de este chef -en el que destacan restaurantes como el Zuberoa, el Urepel, el Tubal o el Matteo- avala la cocina que muestra el Lazkao-Etxe, donde Azurmendi **sigue elaborando sus propios mondejuz** mientras prepara platos tradicionales exquisitos que hacen las delicias de su cada vez más numerosa clientela.



ESKUZ ETÁ ETXEAN EGINDAKO MONDEJUAK

MAITTE



Lazkao

Dirección: Elosegi, 22

Teléfono: 943 08 76 74

Web: www.maitte.es

Ubicación: En la entrada al centro de Lazkao

Horario: 07:30-20:30

Especialidad: Cocina casera

Recomendaciones: Fritos en todas sus variedades (de hongos, de txanpís, de jamón, de bacalao, tigrés...); Albóndigas; Callos; Rabo en salsa; Txipirones en su tinta; Txipirones a la plancha; Bacalao ajoarriero; Bacalao Maitte (foto inferior); Tarta de manzana; Pantxineta; Arroz con leche

Precio menú del día: 12 € (local) 8,50 € (para llevar)

Precio plato del día: 6 €

Descanso semanal: Domingos y festivos

Vacaciones: La segunda y tercera semanas de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 25 pax (Terraza para 20 pax.)

Aparcamiento: Parking público a 100 metros

Fue a finales de 2008 cuando **Maite Garmendia** abrió Maitte, comercio dedicado a los precocinados y delicatessen, en el centro de Lazkao, y la respuesta del público no podía haber sido más positiva. Desde un principio, Maite tenía claro que quería un local acogedor, pues el suyo es también una agradable cafetería donde podemos ir a desayunar, a picar un pinxo o a comer a cualquier hora durante su horario de atención al público. A primera hora, además, Maitte ofrece unos completos Desayunos. **Toda la comida que se prepara en Maitte, puede llevarse a casa o consumirse en el local.** Y quien ande con prisa, puede optar por la opción de Plato del día, a un competitivo precio. La oferta se complementa con una gran variedad de delicatessen como vinos, conservas, pastas, dulces...



ETXERA ERAMATEKO EDO BERTAN JATEKO

MARTINEZ



ORDIZIA

Dirección: Santa María, 10

Teléfono: 943 88 06 41

Ubicación: En el Casco Viejo, detrás del Ayuntamiento

Horario: 13:00 - 15:30 / 20:30 - 23:00 (Bar: 09:30 - 23:30)

Especialidad: Cocina tradicional vasca de mercado con toques de autor

Recomendaciones: Ensalada de tomate y ventresca de bonito; Ensalada de verdura del tiempo con gambas; Ensalada de bonito en vinagreta; Begihaundi en su tinta con hongos; Solomillo de bonito al horno con piparras; Carrillera de ibérico sobre crema de patata; Callos caseros; Cordero asado a baja temperatura en su jugo; Copa de mamia con sagar errezila, miel y nueces; Sorbete de mandarina con coulis de frutas del bosque.

Precio medio carta: 35-40 €

Precio menú del día: 12 €

Precio menú de fin de semana: 35 €

Descanso semanal: Lunes

Tarjetas: Todas

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Amplias posibilidades en los alrededores.

El restaurante Martínez se está consolidando como "el restaurante del mercado de Ordizia". Su proximidad física al mismo, hasta prácticamente tocarlo, 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 en centenarío mercado y el no menos veterano restaurante, al que Xabier ha dotado de un nuevo ímpetu. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante redondeando la oferta gastronómica local. Si nos acercamos al Martínez podremos disfrutar de ricos platos de temporada recogidos en una carta en constante evolución.



ORDIZIKO AZOKAKO SUKALDARITZA

MUÑOZ



ORDIZIA

Dirección: Pelota Vasca, 3.

Teléfono: 943 08 58 24

Ubicación: En la salida de Ordizia hacia Zaldibia

Especialidad: Cocina casera y gran variedad en pinxtos

Recomendaciones: Pinxtos y Raciones: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pinxto moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos ... Platos: 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, Chuletilas de cordero.

Precio medio carta: 15-20 €

Precio menú del día: 8,90 €

Precio menú especial: 18 €

Precio menú de fin de semana: 18,90 €

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

El Muñoz de Ordizia es uno de esos bares-restaurantes de barrio que una vez atravesada su puerta ofrece mucho más de lo que podría parecer a simple vista. En julio de 2013 se han cumplido 4 años desde que **Elisabeth Martín Gimeno** se hizo con las riendas de este local, contando con la colaboración en cocina de su hermana **Ruth**. Llama la atención la **gran variedad de pinxtos** entre los que podemos elegir: Morros con setas, Bacalao con tomate, Pinxto moruno, Rabo de toro, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Crujiente de patata y langostino, Champiñones, Chorizo cocido... la mayoría de los pinxtos se sirven en cazuelitas individuales y se acompañan, normalmente, de patatas fritas. Los martes, además, Muñoz ofrece, como otros bares de la zona, la fórmula de **Pinxto-pote**. Los **menús** son otro de los fuertes del Muñoz. Todos los días se sirve un rico menú del día por 8,90 euros, y los fines de semana, el menú especial a 18 euros. En Muñoz también **se preparan Menús compartidos para cuadrillas a partir de cualquier precio**. Completan la oferta los bokatas y las raciones.



ETXEKO SUKALDARITZA ETA PINXTO GOXOAK

GOIERRI

OLAGI



altzaça

Dirección: Herriko Plaza

Teléfono: 943 88 77 26 / 618 93 00 21

Ubicación: En pleno centro de Altzaça, junto al frontón

Horario: 13:00-15:00 / 19:30-22:00

Especialidad: Cocina tradicional y sidrería

Recomendaciones: Ensalada templada de txangurro; Langostinos y almejas; Ensalada de bacalao y pimientos; Rape y Cogote a la parrilla; Magret de pato con foie; Chuletón a la parrilla; Entrecot con setas; Costilla; Pollo de caserío Eusko Label (por encargo).

Precio medio carta: 25-30 € **Menú de sidrería:** 28-30 €

Precio menú del día: 11 € (Café e IVA incluido)

Precio menú fin de semana: Sábado 17€+IVA Domingo 19€+IVA

Descanso semanal: Noches de lunes y martes

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Parking propio

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que este año ha dado 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 habitual menú de sidrería encontramos una carta con una **cocina de base tradicional en la que destaca el Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. Olagi es, además, **Casa Rural**, y dispone de 4 preciosas habitaciones dobles a partir de 40,74 €, pudiéndose alquilar la casa entera.



NEKAZALETXEA ETA SAGAR DOTEGIA

OTATZA



ZERAIN

Dirección: Otatza Baserría

Teléfono: 943 80 17 57

Ubicación: Caserío Otatza, al borde de la carretera entre Zerain y Segura.

Horario: 13:00 - 15:30 / 20:30 - 23:00

Especialidad: Menú de sidrería

Recomendaciones: Tortilla de bacalao; Bacalao frito con pimientos; Chuleta de viejo; Queso, membrillo y nueces

Menú de sidrería: 30 €

Menú de sidrería con costilla: 23 €

Menú infantil: 10 €

Descanso semanal: Domingo noche, lunes a miércoles todo el día y jueves y viernes a mediodía. Posibilidad de apertura para grupos. Consultar.

Tarjetas: Todas, excepto American Express

Capacidad: 100 pax.

Aparcamiento: Parking propio.

Joxe Antonio Iparragirre y **Ramoni Lopetegi** 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 kupelas 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.



SAGAR DOTEGI TRADIZIONALA

OTZAUURTEKO BENTA



otzaurte (zegama)

Dirección: Alto de Otzaurte

Teléfono: 943 80 12 93

Ubicación: En el alto de Otzaurte, al borde de la carretera que une Zegama y Altsasu

Especialidad: **Cocina tradicional**

Recomendaciones: Alubias, Cordero asado, Callos caseros; Pollo de caserío; Chuleta normal; Chuletón a la parrilla...

Precio medio carta: 25-30 €

Menú del día: 12 €

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax.

Aparcamiento: Parking delanted del resutaurante

Guardando la tradición de los restaurantes de antaño que se encontraban al borde del camino y que ofrecían parada y fonda a todo viajero que lo necesitara, esta venta, regentada por la tercera generación al frente del negocio, no tiene horario, y ya podemos aparecer en ella a las 5 de la tarde o a las 9 de la noche, enteros o totalmente empapados por el temporal, que **los hermanos Oiarbide Lasa, Joxe Mari, Jon y Luis Angel**, nos recibirán como en casa, con una amplia sonrisa y con su cocina abierta y dispuesta a ayudarnos a reponer fuerzas, sea la hora que sea. No en vano, los viejos libros ya nombran a la venta de Otzaurte como lugar de paso y estancia de peregrinos y caminantes. Hay que tener en cuenta que este establecimiento es el restaurante más próximo a la bella cueva de San Adrian, que en su día estaba atravesada por un Camino Real y constituía el paso natural y aduana entre Gipuzkoa y Araba.



SUKALDARITZA TRADIZIONALA ETA OSO ARO ONA

PITTO RACING



OLABERRIA

Dirección: Gainera auzoa, s/n

Teléfono: 669 92 62 55

Ubicación: En el karting de Olaberria

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30 (Bar: 10:30-00:00)

Especialidad: **Bocadillos, raciones, costilladas, platos combinados...**

Recomendaciones: Costilladas, bocadillos, pintxos y platos combinados.

Descanso semanal: Lunes a miércoles

Capacidad: 35-40 pax.

El **joven beasaindarra** Unai Mujika, "Pitto", dirige desde junio de 2014 el bar-restaurante ubicado en el Karting de Olaberria. Unai está acertando de lleno con las generosas **COSTILLADAS** en las que por sólo 10 euros se sirve Ensalada, postre y **toda la costilla de cerdo que quiera comer el comensal** (bebida aparte). Y por dos euros más (12 euros) la costilla será de ternera. Otras opciones son los **Platos Combinados**, todos ellos compuestos de 2 huevos, patatas, croquetas y pimientos y presididos por un producto principal que puede ser Codillo, Allitas, Lomo, Pechuga... En **Bocadillos**, podemos optar por los de toda la vida o bocatas especiales como Tortilla de bistorra, Lomo, Idiazabal y pimientos, Vegetal con pechuga... Destacan también las **Raciones y Pinxos caseros** (Callos, Albóndigas, Morcilla de Beasain, Croquetas, Alitas de pollo...). Recientemente, además, ha introducido otros productos como Pizzas caseras, Torreznos, y postres caseros como la Tarta de queso, el Flan de chocolate blanco, el Bizcocho con nata... Se trata, sin duda, de una excelente opción para acudir en familia, con amigos... para pasar un buen rato, ya que en Pitto Racing podemos también adquirir los **tickets para los karts**, o incluso disfrutar de su **Simulador de conducción real**.

Todo ello sin mencionar su terraza con vistas a la pista y al Aizkorri.



SAHIESKI JANA MUNDIALAK

RUBIORENA



BEASAIN

Dirección: Zaldizurreta, 7

Teléfono: 943 08 95 19

Ubicación: Centro de Beasain, entre el cine Usurbe y la autovía.

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina de base tradicional, colorista y personal, llena de toques vegetarios.

Recomendaciones: Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Terrina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con sinfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...

Precio medio carta: 30-35 €

Menú del día: 14€

Menú degustación: 35 €

Descanso semanal: Lunes

Vacaciones: 1ª semana de agosto

Tarjetas: Todas

Capacidad: Comedor superior: 27. Planta de calle: 14

Aparcamiento: Parking a 100 metros.

El veterano Rubiorenena 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 Rubiorenena, 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 celiacos**.

En Rubiorenena encontraremos nuevos platos y 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.



HAIZE BERRIAK BEASAINGO KLASIKO BATEAN

URBITARTE



ATAUN

Dirección: Ergoien auzoa z/g

Teléfono: 943 18 01 19

Ubicación: En Ergoien, último barrio de Ataun antes de empujar la subida a Lizarrusti

Horario: 20:00-22:30

Especialidad: Sidrería y carta con pescados a la parrilla

Recomendaciones: Kokotxas de merluza en salsa verde; Setas de temporada; Chuletón de viejo a la parrilla; Pescados frescos a la parrilla; Postres caseros.

Precio medio carta: 30-35 €

Precio menú sidrería: En función de la chuleta que se consuma.

Descanso semanal: Miércoles (de enero a abril no cierra)

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 100 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

Abierta desde 1992 y dirigida por **Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra. Si acudimos fuera de temporada, nos encontraremos con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos o las Setas de temporada, que se recolectan al pie de la sierra de Aralar, en los alrededores de la misma sidrería. Asimismo, siempre está disponible el **Chuletón de viejo a la parrilla y la Costilla de ternera a la parrilla**. Los **postres caseros** son otra de las especialidades de Urbitarte, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mami o el Flan de naranja. También se mantiene el clásico **Menú de sidrería**, pero no tiene un precio fijo y se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra de las especialidades son los **Pescados frescos a la parrilla**, servidos en raciones para dos personas: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txixarro, Rodaballo... Finalmente, según la temporada, en Urbitarte nos ofrecerán otras opciones como la Ventresca de bonito a la parrilla, la Lubina...



URTE OSOAN IREKITA, ERRETEGI BEZALA

ZERAINGO OSTATUA



ZERAIN

Dirección: Udaletxeko plaza

Teléfono: 943 80 17 99

Ubicación: Centro de Zerain, al borde de la carretera general, frente al frontón.

Horario: 10:00-22:30 / (Fines de semana hasta las 00:00)

Especialidad: Cocina tradicional

Recomendaciones: Los fines de semana: Croquetas, Txipirones plancha, Rabo en salsa, Postres caseros, Platos combinados... y por encargo: Cordero asado, Alubiadas, Jabalí, Pescados al horno, Comida vegetariana...

Precio medio carta: 30 €

Menú del día: 13,00 €

Precio menú de fin de semana: 25 €

Descanso semanal: Lunes y martes (en verano solo martes)
Vacaciones: Dos semanas a finales de noviembre y dos semanas a finales de febrero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 29-30 pax. (Terraza para 50 pax. en verano)

Aparcamiento: Parking público junto al restaurante

Desde julio de 2015, este establecimiento está dirigido por **Rubén Aznal Larrañaga**, con la ayuda de su madre, Lourdes Larrañaga. Rubén y su madre, que cuentan con varios años de experiencia al frente de otro establecimiento similar en Gatzaga, ofrecen una **cocina tradicional centrada principalmente en el menú del día** de lunes a viernes y raciones como Croquetas, Txipis, Platos combinados... el fin de semana. Por encargo, pueden solicitarse platos como Cordero al horno, Alubiadas, Jabalí en salsa, Pescados al horno, Platos vegetarianos... Los miércoles, cada dos semanas, hay **pintxopote** con la fórmula de regalar un pintxo a todos aquellos que consuman algo en barra.



DETIKO SUKALDARITZA GOERRIKO DIHOTZEAN

ZEZILIONEA



OLABERRIA

Dirección: Herriko plaza, z/g

Teléfono: 943 88 58 29

Web: www.hotelzezilionea.com

Ubicación: Frente al Ayuntamiento de Olaberria.

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina vasca de temporada y parrilla

Recomendaciones: Verduritas salteadas con hongos, crujiente deibérico y foie fresco; Ensalada de bogavante; Gamba blanca de Huelva; Kokobxas de bacalao a la plancha; Lomitos de rape con hongos y langostino; Kokobxas a la plancha con piquillos (foto inferior); Pescado del día a la parrilla; Solomillo al Oporto con foie; Magret de pato con tres salsas; Chuleta de viejo a la parrilla
Precio medio carta: 40-50 € **Precio menú del día:** 10,75 €

Precio menú de empresa: 30 €

Descanso semanal: Domingo noche y lunes noche

Vacaciones: 23 de diciembre al 6 de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 40 pax. (Comedor privado para 15 pax.)

Aparcamiento: Parking a 50 metros

Nos reafirmamos: Todo lo que se sirve en este restaurante está mimado, hecho con cariño, a la antigua usanza. Prueben, si no, los Hongos al horno y cuéntenos si en algún sitio se los han servido tan exquisitos. No dejen tampoco sin probar la Ensalada templada de la casa, elaborada con bacalao y langostino, exquisita y equilibradamente aliñada. Siguen con las Verduritas salteadas con hongos, y durante los meses de invierno, no cometan el delito de dejar de probar las Alcachofas de temporada, directamente traídas de Tudela, cocinadas con almejas o con foie y hongos. Para regar las exquisiteces de Zezilionea, nada mejor que dejarse asesorar por **Ugutx Rubio**, un enamorado de los buenos vinos que junto con su hermana **Izaro** y el padre de ambos, el chef **Juan Rubio**, harán que se sientan como en casa, y que repitan (ya lo verán) a la primera de cambio.



GOI MAILAKO PRODUKTUAREN TENPLUA

DEBABARRENA

ASTELENA GASTROTEKA



eIBAR

Dirección: Estaziño, 7

Teléfono: 943 20 70 32

Ubicación: Centro de Eibar, junto a la estación central de Eusko Trenbideak

Especialidad: Pintxos, vinos, caza y carnes de viejo de maduración extrema

Recomendaciones: Pintxos de Brocheta de entrecot; Morcilla de Olano; Caza estofada (Ciervo, Jabalí, Liebre...); Carrilleras con hongos; Callos; Chipirones encebollados; Tomate, queso de cabra y pimiento verde; Champiñones a la plancha; Ensalada de pulpo; Calabacín, ibérico y queso Brie...

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, Carrilleras 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.



ONGI ONDUTAKO HARAGIAK ETA PINTXO BEREZIAK

BELAUSTEGI



eLGOIBAR

Dirección: Alto de San Miguel

Teléfono: 943 74 31 02

Web: www.belaustegi.com

Ubicación: Al borde de la carretera Elgoibar-Markina

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina de producto con toques de autor

Recomendaciones: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonote con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo

Precio medio carta: 40-50 €

Precio menú del día: 12 € (en terraza, 14 €)

Precio menú degustación: 37,50 €

Descanso semanal: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día

Vacaciones: 2ª quincena de enero

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 200 pax. (6 comedores)

Aparcamiento: Parking propio

Belaustegi baserria, casa natal del chef **Josu Muguerza** es, como reza su slogan, "un lugar en el que el tiempo descansa y los sentidos despiertan". Absolutamente **todo está cuidado al detalle en este caserío-restaurant, que fue restaurado en 1999** manteniendo escrupulosamente la estructura original del edificio. Josu Muguerza posee un dilatado currículum: se inició en los fogones a la temprana edad de 13 años en el Urola de la Parte Vieja donostiarra y perfeccionó su arte en Madrid, Japón, México, China o Nueva York. Ya asentado en su casa, Josu disfruta de su trabajo deleitando a sus clientes con **una cocina colorista y divertida, de base tradicional con toques modernos y guiños internacionales.**



NAZIOARTEKO ZITADEZ BËTETAKO KARTA

KANTABRIA



eIBAR

Dirección: Alto de Arrate, 4

Teléfono: 943 12 12 62

Web: www.kantabrijatetxea.com

Ubicación: Junto a la ermita de Arrate

Horario: 11:00-00:30 (Cocina ininterrumpida todo el día)

Especialidad: Cocina tradicional vasca

Recomendaciones: Fritos variados, Ensalada templada de txan-gurro y bacalao, escados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Pantxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...

Precio medio carta: 40-45 €

Precio menú del día: 11 € (en bar) 14 € (en comedor)

Precio menú de fin de semana: 25 €

Descanso semanal: Lunes noche y martes todo el día

Vacaciones: Navidades y primera quincena de agosto

Tarjetas: Todas, excepto AMEX

Capacidad: 180 pax.

Aparcamiento: Parking en los alrededores

El Kantabria stá dirigido por **Maite Iriondo** y **Lorea Zubiaurre**, madre e hija, que representan la 3ª y 4ª generación de la familia al frente del negocio, y **Aitor Barrueta**, marido de ésta última. Su luminoso comedor cuenta con grandes cristaleras y espectaculares vistas al Karakate, Aizkorri y Ernio, entre otras. La cocina, dirigida por Maite y sus dos hermanas, **Maribel** y **Nerea**, nos deleita con **especialidades tradicionales**, como los Fritos variados, cuya receta se protege más que la de la Coca-cola. Fuera de carta, se ofrecen productos de temporada como las Zizas en primavera o los Hongos en otoño. **Su cuidado menú del día ofrece siempre varias opciones en pescados frescos** así como platos de cuchara, menestras, postres caseros... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana ofreciendo caldo y pintxos y la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día



DETIKO EUSKAL SUKALDARITZA ARRATEN

LANDA



menDARO

Dirección: Garagarza, 32

Teléfono: 943 75 60 28

Ubicación: En el centro de Mendaro

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-23:00

Especialidad: Pescados de anzuelo a la parrilla

Recomendaciones: Almejas de cuchillo; Ensalada de ventresca de bonito; Croquetas de almejas; Hongos con foie y huevo escalfado; Besugo a la parrilla; Rodaballo a la parrilla y todo tipo de pescados de anzuelo según mercado y temporada; Chuleta a la plancha; Pantxineta templada; Helado de chocolate de Mendaro.

Precio medio carta: A partir de 60 €

Descanso semanal: Noches de domingo a miércoles

Vacaciones: 2 semanas en Navidades, Semana Santa y las tres primeras semanas de agosto.

Tarjetas: Todas

Capacidad: 30 y 25 pax. (2 comedores)

Aparcamiento: Zona sin problemas de aparcamiento

Los hermanos **Axier** y **Juan Mari Landa Muguruza** dirigen este encantador restaurante familiar situado en una tranquila zona de Mendaro, fundado en 1982, y en el que encontraremos una **cocina tradicional elaborada con productos de primera categoría y los mejores pescados de anzuelo seleccionados en función de la temporada y el mercado**. Si bien el **Besugo** es la principal referencia del local, en función de la estación encontraremos **Rodaballo salvaje**, **Lubina de anzuelo**, **Merluza**... y otras especialidades marinas trabajadas a la brasa con auténtica maestría.



SUKALDARITZA GOXOA ETA ONDO AURKEZTUA

DEBABARRENA

MAZZANTINI



DEBA

Dirección: Sokagin kalea, 7

Teléfono: 943 19 24 22

Ubicación: En pleno centro de Deba, cerca del mercado.

Horario: 10:30-00:00 (Fines de semana hasta las 04:00)

Especialidad: Pintxos y bocadillos.

Recomendaciones: Bocadillitos ibéricos (jamón, chorizo, cecina...) y pintxos de Ibérico con txaka; Antxoillas con Roquefort y pimienta verde; Antxoa, guindilla y pimienta verde; Atún, antxoa y guindilla; Lomo, queso y pimienta; Tortillas variadas (patata, morcilla...); Jamón con mayonesa; York con mayonesa; Txaka, huevo y mayonesa...

Aparcamiento: Parking a 100 metros

Fue a finales de los 90 cuando **Jesús Salegi Irureta** comenzó a dirigir este bar al que su anterior propietario, aficionado a los toros, había llamado así en homenaje a Luis Mazzantini, el famoso diestro de Elgoibar, protagonista de mil anécdotas. Jesús, con la ayuda de **Arrate Iriondo**, ha convertido este local en uno de los más frecuentados bares de pintxos de los contornos, con una **espectacular barra que alcanza su máximo esplendor los fines de semana**, en los que se sirven pintxos especiales como la Brocheta de langostinos, el Talo con jamón, el Talo con vegetal o el "Arrate", así como una variedad de **más de 40 bocadillos de generoso tamaño**. En temporada, también se ofrecen diversas raciones como

Guindillas o Revuelto de hongos. En Mazzantini destacan también sus cervezas especiales como la Selecta Tostada o la Grimbergen que se sirve como caña o como zurito. Este bar abre todos los días a las 10 de la mañana y los jueves ofrece pintxo-pote de 7 a 9 de la noche.



PINTXOEN BERTETAKO BARRA IKUSGARRIA

PERLAKUA



ITZIAR

Dirección: Arriola auzoa

Teléfono: 943 19 11 37 / 615 73 94 32

Web: www.sakabaserria.com

Ubicación: Entre Itziar y Deba. Los paneles indicativos para acceder a la casa son visibles desde la carretera y los veremos al descender, a mano izquierda.

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:00

Especialidad: Cocina casera

Recomendaciones: Guisote de toro (fotografía inferior); Ensalada templada de gambas y gulas; Revuelto de hongos; Alubias con berza y morcilla; Pescados a la parrilla; Parrillada de marisco; Chuletón a la parrilla; Carrilleras de cerdo ibérico; Estofado de rabo de toro; Cochinillo al horno (por encargo).

Precio medio carta: 25-30 € **Precio menú del día:** 11 €

Precio menú fin de semana: 19 € (Bebida aparte)

Precio menú para grupos: Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido)

Precio menú parrillada de marisco (fines de semana): 35€ (Para 2 personas)

Descanso: No cierra **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

Capacidad: 80 pax. **Aparcamiento:** Parking propio

Perlakua es un negocio totalmente familiar. **La familia Arrizabalaga Carrasco ofrece un trato basado en la cercanía y la confianza**. La fuerza motriz del establecimiento es la madre, **Luisa Carrasco**. Nacida en Extremadura, Luisa lleva toda la vida entre nosotros y se ocupa de los más mínimos detalles. Toda la decoración del acogedor comedor es obra suya, así como los mil y un detalles que confieren a este lugar un aspecto casero como pocos. Luisa también guía la cocina de Perlakua. De sus experimentadas manos nacen platos de levantar la boina, como el exquisito Guisote de toro o el tiernísimo cochinillo asado, que hay que solicitar por encargo y que se sirve en tartera de barro y se trocea con patillos, al más puro estilo segoviano. **En Perlakua, además, pueden hacerse capeas con la ganadería de la propia casa.**



BAZKARIAK, NEKAZALETXEA... ETA KAPEAK!!

SAGARRA



ermua

Dirección: C/ Probaleku, 4

Teléfono: 943 94 68 10

Web: www.sagarraermua.com

Ubicación: En pleno centro de Ermua

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30 (Bar, de 10 a cierre)

Especialidad: Cocina tradicional con toques creativos

Recomendaciones: Solomillo en su jugo con su reducción; Carpaccio de buey; Tataki de atún rojo con tres salsas; Ensalada Sagarra, con manzana y nueces; Bacalao al pil-pil; Carrilleras de potro al Pedro Ximénez; Rape al horno; Txipirones a la plancha, Salmón con salsa tártara; Cúpula de naranja y fresa...

Menú del día (de lunes a viernes, mediodía): 12€

Menús degustación (toda la semana): 27, 32 y 37€

Menú degustación del domingo: 30€

Tarjetas: Todas

Capacidad: 45-50 pax.

Jesús González, poseedor de una amplia colección de premios en diferentes certámenes de pintxos, entre los que cuenta con **dos pailllos de oro, uno de plata y uno de bronce en los Campeonatos de Pintxos de Bizkaia**, dirige este gastro bar que inauguró en mayo de 2014, fecha hasta la cual dirigió el Titanic. En Sagarra, Jesús ofrece servicio de **menú del día**, unos atractivos **menús degustación**, tanto entre semana como los domingos y festivos, así como una **amplia variedad de pintxos, tanto de barra como de cocina**. Por encargo, además, podemos solicitar los pintxos míticos de Jesús, como su Yogur de bacalao, con el que ganó en Madrid el Campeonato de España de tapas Gourmet.



MENU INTERESGARRIAK ETA PINTXO AUKERA APARTA

URGAIN



DEBA

Dirección: Hondartza, 5

Teléfono: 943 19 11 01 / 943 19 20 48

Web: www.urgain.net

Ubicación: En pleno centro de Deba, al borde de la carretera.

Horario: 12:00-16:30 / 19:00-00:00 (Bar: 08:00-00:00)

Especialidad: Cocina marinera tradicional y mariscos

Recomendaciones: Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...) y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate

Precio medio carta: 70-90 €

Precio menú degustación: 45, 60 y 70 €

Precio menú (servido en el bar): 18 € (Fines de semana: 25€)

Descanso semanal: En invierno: martes noche

Tarjetas: Todas

Capacidad: 50 pax. Terraza: 25 pax. Cafetería: 80 pax.

Aparcamiento: Parking frente al restaurante

He aquí, junto a estas líneas, un plato que resume perfectamente la filosofía y el saber culinario de **Xabier Osa**. El Cabrarroca, Itxaskabra o Kabratxo raramente se encuentra en nuestros restaurantes, y de estar, aparece en forma de pastel o asado. En cualquier caso, no se lamenten si van a Urgain y no hay Itxaskabra. **Xabier Osa cocina con maestría cualquier pescado que le echen, desde las untuosas Kokotxas de merluza hasta los exquisitos Salmonetes al horno**. Y si quieren aumentar el nivel de la comida, atrévanse con uno de los bogavantes o langostas que reposan en los viveros de la entrada. Una simple mirada a los mismos nos dejan muy claro que **el producto de Urgain es de origen intachable y de calibre XL**.



KANTAUERIKO ITSASKIRIK FRESKOENAK

DEBAGOIENA

EZKIÑA



ARRASATE

Dirección: Olarte, 25

Teléfono: 943 04 43 88

Web: Facebook: Ezkiña Taberna

Ubicación: Frente al Palacio Monterron, junto al arco de acceso al casco antiguo de Arrasate.

Horario: 07:30-00:00 (Fines de semana hasta la 01:00)

Especialidad: Pintxos, raciones y bocadillos

Recomendaciones: Tortillas de patata variadas, Hamburguesas caseras, Pintxos de casquería (Oreja, Callos, Manitas...)

Descanso semanal: Martes

Tarjetas: Todas

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 Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo.



PINTXOAK, RAZIOAK, BOKATAK, HAMBURGESAK...

LASA



BERGARA

Dirección: Palacio Ozaeta (Zubiaurre, 35)

Teléfono: 943 76 10 55

Web: www.restaurantelasa.es

Ubicación: En la salida de Bergara hacia Arrasate

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela

Carta: 40-50 € **Menú del día:** 28 € **Menú especial:** 35 €

Menú Debagoiena: 46,20 € (Para mesa completa, bebida no incluida). **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Capacidad: 3 comedores (15, 40 y 250) (+ terraza)

Fue en 1994 cuando **Koldo Lasa** adquirió el Palacio Ozaeta, monumento nacional que perteneció en su día a la hermana de San Ignacio de Loiola y que amenazaba ruina. Lasa se volcó en cuerpo y alma en la restauración, y el resultado es **un restaurante impresionante que puede acoger bodas de hasta 240 invitados**. La amplia carta hace justicia al lugar, compuesta de **platos clásicos y tradicionales presentados con gran gusto**. Esta carta va renovándose poco a poco y ofrece platos de temporada en un apartado bautizado como "minidelicias". **La caza** es una de las señas de identidad de la casa. Todo el año puede pedirse el Ciervo, ya sea asado con tocino de jabugo o braseado, y entre diciembre y enero la carta acoge platos como Codornices con pochas, Liebre al Rioja alavesa, Perdiz a la cazadora, Malvices guisadas o fritas...



EHIKAZO PLATERRETAN ADITUAK

SANTA ANA



ARRASATE

Dirección: Uribarri auzoa, 37

Teléfono: 620 73 31 79

Web: www.santaanamondragon.com

Ubicación: Al borde de la carretera de subida a Udala

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

Especialidad: Cocina tradicional de mercado con toques de autor

Recomendaciones: Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de bangurro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino, Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno

Precio medio carta: 50 € **Precio menú del día:** 12 €

Precio menú especial diario: 18,50 € **Menú Fin de Semana:** 30 €

Descanso semanal: No cierra

Vacaciones: 1 al 5 de enero

Tarjetas: Todas

Capacidad: 100 pax. (Terraza para 90 pax.)

Aparcamiento: Parking propio

En las afueras de Arrasate, en las faldas del monte Udalaiz, **Iñaki Pildain** dirige este coqueto hotel-restaurant, edificado en la parcela que en su día abrigó a su caserío familiar. La cocina de Iñaki es de corte tradicional, pero a este joven chef no se le olvida que ha trabajado durante doce años en el Lasa de la vecina Bergara. Su experiencia en los fogones aporta, entre otras cosas, toques de innovación que acercan sus creaciones a la denominada cocina de autor. Iñaki Pildain es todo un maestro en el manejo de los productos de temporada. Habitas o Alcachofas con huevo escalfado, Cordero a baja temperatura que termina a 220 grados para darle ese toque crujiente tan delicioso, son algunos ejemplos de su sapiencia culinaria. **Otro campo que domina este buen cocinero, además de la caza, es el del pato y los patés**, elaborados, conviene insistir, de un modo totalmente casero.



AHATEAREN PRODUKTUETAN ADITUAK

SIRIMIRI



BERGARA

Dirección: Barrenkale, 3

Teléfono: 943 04 44 92

Web: FCB: Sirimiri Restaurant Jatebexa

Ubicación: En pleno casco histórico de Bergara.

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina personal con toques internacionales

Recomendaciones: Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100% (con tres quesos); Bokatas vegetales con verduras asadas.

Precio medio carta: 30-35 €

Menú del día: 11,90 €

Menú Txuleta: 25 €

Menú especial fin de semana: 22 € (Noches: 24 €)

Descanso semanal: Lunes noche

Tarjetas: Todas

Capacidad: 60 pax.

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 habitas, 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 marinos caseros, sus platos con semillas (cus-cus, кино...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adicativo **vermouth preparado**, así como una carta de cócteles **clásicos** y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pintxo-pote, sorteando cenas entre sus clientes.



SUKALDARITZA FINA INGURU EDER BATEAN

NAVARRA

REMIGIO



tudela

Dirección: C/ Gaztambide Carrera, 4

Teléfono: 948 82 08 50

Web: www.hostalremigio.com

Ubicación: Situado en pleno centro de Tudela, junto a la Plaza del Ayuntamiento.

Horario: 13:00-16:00 / 21:00-23:00

Especialidad: Cocina tradicional navarra y verduras, con toques creativos y modernos

Recomendaciones: Menestra de los cuatro ases; Espárragos asados; Borraja parmentier y berberechos; Huevo punki, patata y pimientos del cristal.

Precio medio carta: 33€

Menú del día: 16,50 €

Menú de verduras: 40 €

Descanso semanal: Domingo noche y miércoles todo el día

Tarjetas: Todas

Capacidad: 80 pax.

Con más de un siglo de tradición a sus espaldas, **Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras locales su principal reclamo gastronómico.** De hecho, el menú de verduras que se renueva dos veces al año (de invierno y de primavera-verano), compuesto de 10 platos por 40 euros es una de las opciones más atractivas que encontramos en su carta. De ambiente familiar, este restaurante es **un punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, el cocinero Luis Salcedo Irala, formado e inspirado en el Basque Culinary Center.** Con la llegada del buen tiempo en primavera y hasta que éste aguante, se suma a la oferta del restaurante el espacio gastronómico **"El patio del Remigio"** donde se sirven pinchos y raciones como Verduritas en tempura, Tortilla de patatas al momento, Caracoles a la tudelana, Oreja de cerdo a la plancha, Manitas en salsa, Pulpo a la gallega...



TUTERAKO SARAZKIAK IKUTU MODERNOREKIN

TÚBAL



tafalla

Dirección: Plaza Francisco de Navarra, 6

Teléfono: 948 70 08 52

Web: www.restaurantetubal.com

Ubicación: En la plaza más céntrica de Tafalla

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

Especialidad: Cocina tradicional actualizada

Recomendaciones: Cardo rojo en ensalada y verduras de invierno; Ensalada de bogavante; Crepes de borraja con salsa de almejas; Alcachofas de Tudela a la plancha con papada de Pío Negro y ajetes tiernos; Huevo en costra de patatas fritas, pimientos de temporada y tostada de ajo; Bacalao al ajorrero; Lomos de merluza con kokobxas y almejas; Manitas de cerdo crujientes y melosas; Patorrillo; Corderico al chilindrón...

Precio del menú del día (2 aperitivos, 2 entrantes, segundo y postre): 39 € **Precio medio carta:** 45 €

Menú Tubal: 49 € **Menú Degustación:** 63€

Descanso semanal: Lunes mediodía y todas las noches salvo viernes y sábado.

Vacaciones: Del 21 de enero al 4 de febrero y del 21 de agosto al 1 de septiembre (aproximadamente)

Tarjetas: Todas

Capacidad: 160 personas a la carta y 400 para banquetes. Comedores privados para 30 y 80 personas

Nicolás Ramírez dirige los fogones de este restaurante fundado por sus abuelos y continuado por su madre, **Atxen Jiménez**, todavía presente en el restaurante y encargada aún de elaborar algunos de los platos más representativos de la carta como el Patorrillo, uno de los emblemas de **una cocina en la que las verduras de Navarra adquieren un protagonismo evidente y lógico.**

El **menú degustación** es la mejor opción de una carta en la que puede optarse por pedir medias raciones para poder probar más especialidades, toda una muestra de honradez por parte de los responsables del local.



NAFARROAKO SUKALDARITZA BETE-BETEAN

DELICATESSEN

BACALAO URANZU



IRUN - DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 2 (Donostia)
Mercado de Urantzú -C/ Basurko- (Irún)
Teléfono: 943 10 78 08 (Donostia) - 943 61 25 95 (Irún)
Web: <http://bacalaosuranzu.blogspot.com.es/>

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



AUKERA ZABALA KALITATEZKO BAKAILUAN

ESPE



DONOSTIA

Dirección: Mercado de la Bretxa, puesto 12 (Parte Vieja)
Teléfono: 943 42 53 55
Especialidad: Pescados y mariscos del Cantábrico.

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo a sus clientes los mejores pescados de temporada traídos **día a día directamente de la lonja de Pasaia**, cuidando que su oferta abarque **todo tipo de pescados y todo tipo de precios**. En Espe, los pescados son, mayoritariamente, del Cantábrico, y además de despachar se ocupan de aconsejar a sus clientes sobre los pescados más adecuados de cada estación y la forma de prepararlos. En marzo y abril, Carol nos recomienda el **verdol**, que está en su mejor momento, y nos recuerda que pronto empezarán las sardinas y que ya han empezado a aparecer tímidamente las esperadas **anchoas del Cantábrico**. Todo ello sin olvidar los pescados disponibles todo el año como el Txitxarro, el Rape o la Merluza.

Espe abre de lunes a sábado entre las 8 y las 14 horas y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti. Asimismo pueden envasar el pescado al vacío en el propio local y realizan **envíos a todo el país** en cajas con hielo herméticamente cerradas.



KANTAUROKO ARRAIN ETA ITXASKIRIK FRESKOENAK

PATXI LARRAÑAGA



LASARTE-ORIA

Dirección: Nagusia, 39
Teléfono: 943 37 26 68
Web: www.patxilarranaga.com

Tanto sea el lector un turista o un "nativo" de la zona, no debería perder la ocasión de acercarse a la villa de Lasarte y pasar por la carnicería que gobiernan, con buen criterio y mejor humor, **Patxi Larrañaga, Ana Iparragirre y Naroa Larrañaga Iparragirre**. Patxi es principalmente conocido por haber elevado a la categoría de delicatessen un producto tan humilde como la txistorra, cuyo consumo se dispara alrededor de la cercana festividad de Santo Tomás, en la que Larrañaga y su equipo pueden llegar a elaborar más de dos toneladas del mismo. Esta txistorra ha ganado en dos ocasiones el Campeonato de Euskadi, concretamente en 2002 y 2008.

Salchichas caseras de todos los gustos y colores

Pero no todo es txistorra en casa de los Larrañaga. Las salchichas artesanas van ganando cada vez más adeptos. **La variedad de sabores y composiciones que nos encontramos en el establecimiento es impresionante:** De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso... sin olvidar las salchichas alemanas caseras (Frankfurt y Bratwurst) y las originales **Butifarras lasartearras**, que se elaboran todas las semanas sin colorantes ni conservantes.

Género de primera y delicatessen

En una casa en la que se domina tan bien la txistorra y las salchichas, no podían faltar otros productos emblemáticos del País Vasco como **la morcilla**, ganadora del primer puesto en el Campeonato de Ormaiztegui en 2006 y medalla de plata en el de Beasain en 2008. Tampoco faltan productos de calidad indiscutible como **temera del Baztán, lechazo de Castilla, cochinito de Segovia o vaca gallega**. Además, son los únicos distribuidores en el estado de **buey wagyu**, la raza japonesa que tanta fama ha adquirido en estos últimos tiempos.



GOI MAILAKO TXISTORRA ETA SALTXTXAK

LA VINATERÍA



DONOSTIA

Dirección: Bermingham, 8 (Gros)
Teléfono: 943 28 99 99
Web: www.vinateria.es. **E-mail:** vinateria@gmail.com

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**.

4 Besos: El vino de Manu Méndez

A pesar de su gran experiencia en este mundo, a Manu Méndez todavía le faltaba crear su propio vino. En 2009, por fin vio cumplido su sueño con **4 besos, un varietal tempranillo elaborado con la colaboración de las bodegas Lar de Paula**. Manu controló de manera personal todo el proceso de elaboración de este vino, con la colaboración del enólogo **Toni Meruelo**. Se encargó de seleccionar el viñedo, la fecha de vendimia, el nombre y diseño del vino y controló la mayor parte de la elaboración de este caldo que se presentó coincidiendo con el Festival Internacional de Cine. **Manu considera a este vino su "segundo hijo" después del primero y auténtico, Jon Méndez**. Con el nombre "4 besos", Manu ha querido recoger una expresión cariñosa que su familia utilizaba durante su niñez.



DONOSTIAKO ARDO AUKERARIK HAUNDIENETAKOA

DELICATESSEN

KENKO SUSHI



DONOSTIA

Dirección: Mercado de San Martín (Donostia)

Teléfono: 943 53 75 27

Web: www.kenkosushi.es
www.kenjitakahashi.com

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



KALITATEZKO SUSHIA EGIN BERRI-BERRIA

KOSTERA ARRAINAK



ORIO

Dirección: Eusko Gudarien Kalea, 4

Teléfono: 943 13 35 80

Ubicación: En pleno centro de Orio, junto al asador Xixario
Especialidad: Mariscos y pescados, desde los más económicos hasta la gama más alta.

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 Orio, 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 Donostia y Orio**.



KALITATEZKO ARRAINAK DENDAN ETA ETXERA



Ametzagaña

gastro-bar

DISFRUTA en NUESTRAS
TERRAZAS de
HAMBURGUESAS, RACIONES Y
CARTA de COCTELERÍA.

Todos los
sábados
a las 23:00h
MONÓLOGOS

Ametzagaña
COMPLEJO



PACK SÁBADO DE MONÓLOGOS

Hamburguesa especial y Gin Tonic premium o cóctel de autor.
+
Habitación doble superior con detalle de botella de cava y bombones.
+
Desayuno buffet

49€
por persona y
noche.
(IVA incluido)

ALOJAMIENTOS (Ver también págs. 113 y 115)

ARBE



MUTRIKU

Dirección: Laranga auzoa (Carretera Deba-Mutriku)

Teléfono: 943 60 47 49

Web: www.hotelarbe.com

Iñaki Arin e Itziar Sukia decidieron cambiar de registro hace 4 años y abrir un precioso y moderno hotel en plena costa, a medio camino entre Deba y Mutriku, en un remanso de paz tan solo interrumpido por el sonido del romper de las olas.

Múltiples servicios

Arbe cuenta con 11 preciosas habitaciones, completamente equipadas, dotadas todas con balcón al mar. El hotel cuenta además con parking gratuito, cafetería, wifi, spa, una hermosa piscina y una sala de reuniones equipada con los últimos adelantos tecnológicos para poder celebrar encuentros de trabajo, charlas informativas, presentaciones, etc.

Arbe ofrece también servicio de masaje (Deportivo, Terapéutico y de Relax) ofrecido por una pareja de masajistas que acude expresamente al establecimiento a atender a los clientes.

Bodas y celebraciones

Arbe, es un lugar ideal para la celebración de bodas u otros eventos. En el caso de ser enlaces de hasta 45 personas, es el propio personal del hotel quien se encarga de todo, incluida la elaboración de los platos. En cualquier caso, en Arbe pueden celebrarse bodas de hasta 110 comensales. En este caso es la prestigiosa empresa Divinus Catering la que se ocupa de que no falte de nada.

Satisfacción

Tras más de 4 años de la fundación del hotel, Iñaki e Itziar se sienten plenamente satisfechos con el camino recorrido. Las empresas de los alrededores confían en sus servicios a lo largo del año aprovisionándose de clientes y en los meses de verano no faltan viajeros que acuden de todas las partes del globo.



EZKON ZAITEZ KANTAUARIARI BEGIRA!!

GUDAMENDI



DONOSTIA

Dirección: Paseo Gudamendi (Igeldo)

Teléfono: 943 21 40 00

Web: www.hotelgudamendi.com

Situado sobre la ladera del Monte Igeldo, 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. Cuenta asimismo con Bar Cafetería, Wifi y parking exterior privado gratuitos. Las vistas panorámicas del mar Cantábrico son sencillamente impresionantes y no falta una hermosa piscina exterior.

Instalaciones ideales para la celebración de bodas

Gudamendi se completa con 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**. Así, 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. Por lo tanto, ¿A qué esperas? Si tienes de 25 a 300 invitados, nuestro hotel es el lugar ideal para celebrar tu boda, con un magnífico restaurante y unos amplios salones con terraza!

Te ofrecemos:

- Un servicio exquisito
- Un menú, a medida, basado en la cocina vasca tradicional
- Mesas redondas, alargadas o en U, totalmente decoradas
- Una noche gratis para los novios
- Menú degustación gratuito para 2 personas
- Flores, música... y lo que puedas imaginar.

Entra en nuestra web

www.hotelgudamendi.com ...

... y empieza a soñar!!



ZURE EZKONTZA DONOSTIAKO BALKOIAN

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

Pensiones
con
Encanto



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » 4 estudios con cocina.
- » Recientemente ampliada.

Izueta 9, esq. Iparragirre (Gros)
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

Peña y Goñi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com

Bai Reformas



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