

PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



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

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

Hostelry
&KO

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



LA GASTRONOMÍA ES EL NUEVO ROCK AND ROLL!!

www.loquecomadonmanuel.com

LA WEG



ESSENCIA

wine bar & store

Más de 100 vinos por copas
Más de 700 vinos por botellas
Embutidos, conservas y raciones de primera calidad

www.ardodenda.com / Zabaleta 42, 20002 Donostia / 943326915

// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzia** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - El Nuevo Rocanrol (Igor Cubillo) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 10
 - Di... vinos (Manu Méndez) 10
 - Lecturas Reconstituyentes (Josema Azpeitia) . 11
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 11
- > **azalean** en portada
 - Arranlari Berri (Hondarribia) 12
- > **euskadi** gastronomika
 - Gastromuseums 14
- > **grandes** mesas de euskal herria
 - Etxeberri (Zumarraga) 16
- > **pilpilean** al dente
 - Romina Mosquera: "La Guinda" del pastel . . 22
 - Nueva edición de Urola Gustagarri 23
 - Kosta Gastronomika: Los sabores de la Costa 24
 - Asador Txuleta celebró sus 10 años 25
 - Concurso Bacalao Giraldo 26
 - Pepe Solla en Lukas Gourmet 27
 - Goiherri (Legazpi) un clásico resucitado . . 32
 - Kokotxas con morros y patas en Aratz . . . 33
- > **comiendo** con
 - Kike Biguri 28
- > **kartara** alacarta
 - Punta Sal (Donostia) 30
- > **jatex** egida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 34
- > **gipuzko**annonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 53
- > **placere**s gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 59
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

Cordero lechal a baja temperatura (Arranlari Berri, Hondarribia). Receta en pág. 13

// Dela tradición a la fusión

He comentado a menudo que la preferencia actual de los cocineros y los consumidores por el producto de mercado, las verduras y los pescados de temporada, la tradición y las filosofías "Slow Food" o "Kilómetro 0" no obedecen a que por fin se haya llegado a la mejor cocina posible, sino que es el reflejo de una tendencia, como en su día lo fue la cocina molecular o como, varios años antes, lo fue la adopción de las técnicas, productos y hasta denominaciones lingüísticas francesas. Parece que por fin nos hemos caído del guindo, pero no, el mundo se mueve y con él las modas. Los consumidores se aburren de comer fresas en mayo y cordero en abril y empiezan a pedir nuevas ideas. Y los chefs, responden. La fusión empieza a ser la sustituta de la tradición, principalmente la que une nuestra cocina con la sudamericana y, en parte, con la asiática. Restaurantes que están abriendo y sorprendiendo en Donostia como Punta Sal, Amelia, Matalauva, Galema, Topa... van por esos derroteros. La fusión es el futuro cercano, ya lo verán. Y tranquilos los puristas. La tradición volverá. Siempre vuelve.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

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

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

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

ZUM EDIZIOAK Patrizio Etxeberria 7. 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: psemia@zumedioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia. Redacción: Josema Azpeitia, Inanol A. Salvador // Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía, Igor Cubillo y Alberto Benedicto.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenike (tel.: 635 74 46 57)



FALSIFICACIONES; ALGUNA DE PELÍCULA

Muchas veces hemos repetido que al queso Manchego se le puede considerar “el Rolex de los quesos” por las falsificadas versiones, más o menos felices, que pululan por el mundo entero. Lo mismo sucede con las aves de Bresse o los jamones ibéricos de bellota, por no hablar del queso mozzarella sin asomo alguno de la leche de búfala o los falsos cangrejos de surimi y tentetieso. Pero en cuanto a recetas engañosas hay dos que se llevan la palma en este terreno de las falsificaciones de obras de arte culinarias, como son dos sopas míticas a nivel mundial: la de nido de golondrinas procedente de China así como la genuina de tortuga. En cuanto a la primera de ellas, aunque lo que se ve en todas partes es un sucedáneo de estos nidos fabricado a base de Nuoc man, la fetén y carísima se elabora con los nidos de unas aves autóctonas de Indonesia y China que se llaman salanganas, similares a nuestros vencejos. Sus nidos recuerdan, eso sí, a los que hacen las golondrinas, de ahí su nombre popular.

En cuanto a la sopa de tortuga genuina, no hay que confundir con esa falsa sopa de tortuga, lo que los británicos llaman *Mock turtle soup* -con esa coña que les caracteriza- ya que se trata de un consomé de pata y morros de ternera que se sirve con riñones. De la auténtica, hay una receta proveniente de un restaurante ya desaparecido de Londres que creo se llamaba *Ship and Turtle* 's, y que debe elaborarse con una tortuga de aproximadamente 10 kg, además de manos de ternera, gallina y un montón de productos aromáticos como especias diversas y hierbas como mejorana, tomillo, romero, perejil, laurel y por supuesto, con vino de Madeira.

Por su parte, la sopa de falsa tortuga, es una receta británica del siglo XIX, surgida como sucedáneo de la auténtica. Pero también es la base de inspiración de un personaje creado por **Lewis Carroll** en el universo mágico de *Alicia en el País de las maravillas*: la Falsa Tortuga (Mock Turtle) que nace como presumible ingrediente de la famosa sopa. Pero para dejar en claro qué es exactamente una falsa tortuga, Carroll hace que la Reina de Corazones le explique a Alicia la naturaleza del personaje: “¿Nunca has comido sopa de tortuga? Le pregunta la Reina a Alicia sin esperar respuesta: “pues hay otra sopa que parece de tortuga, pero no es de auténtica tortuga. La falsa tortuga sirve para esta sopa”.

EN CUANTO A RECETAS ENGAÑOSAS, HAY DOS QUE SE LLEVAN LA PALMA EN ESTE TERRENO DE LAS FALSIFICACIONES DE OBRAS DE ARTE CULINARIAS, COMO SON DOS SOPAS MÍTICAS A NIVEL MUNDIAL: LA DE NIDO DE GOLONDRINAS PROCEDENTE DE CHINA, ASÍ COMO LA SOPA GENUINA DE TORTUGA

Entre las numerosas versiones cinematográficas de *Alice in Wonderland* es muy curiosa la norteamericana de **Norman Z. McLeod** de 1933, cuya protagonista principal era **Charlotte Henry**. Producida por Paramount Pictures, contaba con un elenco de estrellas de la época, como **Edna May Oliver, Cary Grant, Edward Everett Horton y Gary Cooper**. Precisamente un irreconocible Cary Grant enfundado para su caracterización en un singular disfraz (que tiene cuerpo de tortuga y cabeza de ternera) hace precisamente el papel de la falsa tortuga.

Y hay algo más del tema de la falsa sopa que resulta imprescindible mencionar. Toda una genialidad culinaria totalmente rupturista y de plena actualidad que sin duda supera a la genuina. Fue parte de un famoso plato en *The Fat Duck*, el restaurante de ese mago británico de los fogones que es **Heston Blumenthal**. Hace ya unos cuantos años, este travieso chef empezó a jugar con el universo de esa novela como idea para algún plato, una peculiar hora del té celebrada a mitad de una comida de un menú degustación. El plato se denominó *Mad Hatter's Tea Party* (La fiesta del té del Sombrero Loco), un inequívoco homenaje a una escena de la novela y que constaba de tres bocados. El primero es la versión de la sopa falsa citada que se sirve en una taza de un té muy especial. El cliente prepara este falso té a partir de una onza de oro, que en realidad es el reloj de bolsillo del Conejo Blanco, personaje clave en la citada obra.



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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

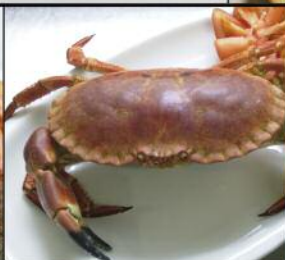
CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



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



NUEVO MUNDO EN EL VIEJO MUNDO... ¡Y VICEVERSA!!

Lo primero de todo, convendría aclarar a qué nos referimos con eso de vinos del **Nuevo Viejo Mundo**. Interpretamos los vinos del "**Nuevo Mundo**" como tales aquellos que no proceden de **Europa** ni de países de la cuenca mediterránea. Volviendo atrás en el tiempo, allá por la segunda mitad del siglo XX, países como **Australia**, **Chile**, **Argentina** o **Estados Unidos**, observando el importante negocio del vino en Europa, comenzaron a introducirse en el mercado vinícola como productores de vino. Todos ellos partían con una seria desventaja: la ausencia de tradición vinícola. En Europa, a lo largo de los siglos, las variedades de uva se habían ido estableciendo, de manera natural, en los lugares más apropiados para ellas. El hombre se había encargado de escoger las castas que mejor se comportaban en determinados tipos de suelo y mesoclima. Al mismo tiempo, se fueron perfeccionando las técnicas de cultivo y de transformación de la uva en vino. Es decir, poco a poco se fueron cocinando todos los ingredientes que entran a formar parte de lo que hoy llamamos "**terroir**" en el mundo del vino. Con el paso del tiempo, se fueron creando los diferentes certificados de autenticidad o de procedencia, lo que hoy conocemos como denominaciones de origen, con el fin de evitar las falsificaciones que surgían debido al éxito de determinados vinos en el mercado. La cosa resultaba relativamente sencilla puesto que, para la implantación de las normas de estas apelaciones de origen, no había más que plasmar en papel las prácticas vinícolas ancestrales y la experiencia de la región en cuestión.

En los países del **Nuevo Mundo**, esta ausencia de tradición era el principal problema al que se enfrentaban. Pues bien, como en otras muchas situaciones de la historia de la humanidad, encontraron precisamente en estas carencias su fuente de éxito. Con la universidad californiana de **Davis** a la cabeza, apostaron por la ciencia, la investigación y la aplicación de novedosas técnicas, tanto en viticultura como en la enología, con la ventaja en este caso, de que no había normas preestablecidas, sino que todo estaba por hacer, nada prohibido, todo por experimentar. Así es como nacieron los "**vinos tecnológicos**" y la consiguiente **globalización** del mundo del vino, productos sin personalidad que pueden elaborarse en cualquier lugar del mundo, carentes de "**terroir**", y, por tanto, de personalidad. **Vinidos controlados por ordenador**, con sensores que detectan un excesivo estrés hídrico en las plantas y activan el riego por goteo; **condiciones novedosas en el viñedo** para conseguir mayor eficiencia y, como consecuencia, mayor rendimiento de kilos de uva por hectárea y además de buena calidad; **mecanización del**



viñedo, sustituyendo la cara mano de obra por la mucho más económica tracción mecánica; empleo de **levaduras seleccionadas** en lugar de las propias de la uva y de multitud de productos químicos; aplicación de **nuevas técnicas en bodega**, tales como la micro oxigenación y la adición de "chips" de madera para simular la crianza en barricas, pero con tiempos de finalización de producto muy inferiores, etcétera.

La consecuencia de todo esto fue la elaboración de vinos con un perfil novedoso para el consumidor final. Vinos sabrosos, con cuerpo y presencia notable de aromas y sabores frutales, fiel reflejo de climas, por lo general, más cálidos que los de las regiones europeas. De manera inteligente, ante la ausencia de tradición, supieron dar un mayor protagonismo al tipo de uva frente al origen, creando nuevos estilos, tendencias y por tanto nuevas necesidades para el consumidor. Si a esto unimos que los costes de producción resultaban sensiblemente inferiores, reflejándose en el precio al consumidor final, el éxito estaba garantizado. Así fue como, ante el éxito en el mercado de países como **Australia**, **Chile** o **Estados Unidos**, multitud de productores del **Viejo Mundo**, dejaron a un lado la tradición y se volcaron en la aplicación de estas técnicas novedosas. Es por esto que, hoy día, cuando hablamos de vinos de **Nuevo Mundo**, podemos referirnos a los elaborados fuera de Europa o a un "**estilo Nuevo Mundo**" independientemente de donde se haya elaborado.

Pero también fuera de Europa se elaboran vinos al "**estilo Viejo Mundo**". Atendiendo a mi gusto personal, estos son precisamente los que presentan el máximo interés. Un claro ejemplo son los vinos **pipeños** de **Chile**. Elaborados principalmente con la uva "**Pais**", directamente emparentada con la **Listán Prieto**, primera cepa en ser introducida por los navegantes y misioneros españoles que llegaron a América allá por el **siglo XVI**. Estos vinos deben su nombre a las cubas de roble chileno donde se elaboraban, dispuestas de manera vertical, recordando a una pipa de fumar. Poseen un carácter puramente artesano y, hasta hace no muchos años, han sido vinos despreciados y marginados en Chile, propios de la clase rural y de las castas más bajas. Afortunadamente, en los últimos años han sabido encontrar su nicho de mercado, adquiriendo un nivel de popularidad muy importante.

Mis favoritos son los elaborados por **Luis-Antoine Luyt** y **Manuel Moraga**, ambos productores del más puro estilo tradicional y natural. Vinos cargados de historia y tradición, con personalidad, con altas dosis de "**terroir**"...

@alai gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

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



UN RECONOCIMIENTO A LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

Es difícil concretar dónde empieza todo pero, como solemos decir de forma general, es en casa donde comienza a labrarse nuestra personalidad, nuestra forma de ser. También hay una parte innata, sin duda. Los genes de alguien de la familia saltan a la nueva persona que afronta su experiencia vital, siendo réplica del carácter de la amama o el bisabuelo de turno. Y junto a lo que es "marca de la casa" y aprendizaje en el hogar... la Escuela. Ese centro educativo donde muchas personas depositan todas sus esperanzas. Bueno, qué digo esperanzas; depositan todo: educación, alimentación, disciplina...

Sin querer entrar en un plano únicamente educativo, aprovecho la ocasión que me brinda "OndoJan" para poner en valor a nuestras Escuelas de Hostelería. En Euskadi hay a pares. Públicas, de iniciativa social o concertadas, privadas... Y ahí es donde nuestras futuras y futuros chefs recogen todo el conocimiento para ponerlo luego en

práctica en el restaurante, hotel o bar de nuestro pueblo o ciudad. Es necesario que el público en general sepa cómo y de qué forma se trabaja en una Escuela de Hostelería. Y me estoy poniendo en el papel de quien educa, de quien enseña.

Protocolo, dirección de cocina, conocimiento de los alimentos, historia, repostería... Animo a quien lee este artículo a que un día de estos, coja el teléfono y reserve para comer en el **restaurante de una de esas Escuelas de Hostelería**. Sí, efectivamente, se puede comer. Y se come muy bien. Y se ve de primera mano cómo se forma a esa persona que luego nos atenderá en un restaurante. O quien estará como "sumiller" aconsejándonos tal o tal vino. O en la dirección de un establecimiento, haciendo las cuentas y sacando adelante el negocio.

Sí. Las Escuelas de Hostelería. Formación Profesional. La **FP vasca**, tan de moda por cierto aquí y allende las fronteras (especialmente la FP Dual), también es un ejemplo en el apartado gastronómico, hostelero. Que se lo digan, por cierto, al **XV Premio Giraldo al Mejor Plato de Bacalao** cuyo jurado se quedó boquiabierto -literal- con el conocimiento teórico y práctico de sus participantes que representaban a diferentes Escuelas de Hostelería.

Nuestro reconocimiento a quienes tienen la noble tarea de enseñar, de transmitir conocimiento... de **EDUCAR**. Otro día me dedicaré a la educación en la "otra parte", es decir, entre quienes vamos a un restaurante o un bar y tomamos una consumición, que da para mucho también...

EL NUEVO ROCANROL

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



VERDEL: LA RESURRECCIÓN DEL PRIMO DEL BONITO

¿Han oído o leído en alguna ocasión esa teoría referida a la apocalíptica hipótesis de que, horror, si el resto de la humanidad tuviera el insaciable apetito del pueblo vasco las reservas mundiales de alimentos se agotarían antes del próximo eclipse lunar? Sumen esa notoria voracidad a los cruces de acusaciones entre la flota autóctona y la francesa, referidas a

quién ha esquilado qué caladeros, y

también la paulatina desaparición de "bosques" de algas, y arrojarán luz sobre la evidente escasez de pescados nobles en el mar Cantábrico. Una poquedad que no sólo afecta a la industria alimenticia, también lo



hace a la farmacéutica o biotecnológica. Es difícil no recordar con añoranza aquellos tiempos en los cuales casi bastaba fijar la vista en el horizonte para contemplar a los besugos saltar sobre las olas del Golfo de Vizcaya, pero de esa imagen sólo queda eso, añoranza; los asadores de Orío posan en sus parrillas ejemplares capturados en Azores y Tarifa, la flota se reduce de modo inexorable y el catálogo de especies en peligro de extinción se amplía, cíclicamente, con la sardina, la anchoa, la palometa, el atún rojo... Desastre. Pues bien, como no hay mal que por bien no venga, es aquí donde entra en juego el verdel, que ha experimentado una resurrección en toda regla al dejar de ser denostado en los puertos vascos de mayor entidad, donde recibía trato de descarte, para convertirse en objeto de deseo de la flota de bajura de Bizkaia y Gipuzkoa, como su primo el bonito (escómbrido como él) y la anchoa. No hace mucho se desechaba, esto es, se arrojaba al mar, se destinaba a elaborar harina de pescado o se exportaba, a veces para hacer pienso para peces o comida para perros; cualquier cosa con tal de no comerlo uno. Hoy continúa ganando enteros en la cesta de la compra y en las cartas de bares y restaurantes de lo más diverso, donde se puede comer en ensalada, croquetas, empanadas, marinado, en tortilla, mamitaco... Bienvenido sea. ¡Viva el verdel!


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

www.ondojan.com

RENOVADA  ituguastroweb!

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

www.ondojan.com

RENOVADA  ituguastroweb!

¿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)

BURP...!

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



BILBAO-BIZKAIA

Para muchos de nosotros **Bilbao es la capital del mundo**, y con el tiempo descubres que sí, que los de Bilbao nacen donde les da la gana; tienen metro, muchos garitos para ir de pintxos y **comer como un titán**, museos majos, salas de conciertos, y cómo no, bares especializados en birras y algún **brewpub a punto de ser estrenado**.

Laugar (Gordexola) es por ahora una de las fábricas de **cerveza más importantes en Bizkaia**, creada por cinco chicos de morro fino que crean todo tipo de variedades de cerveza; especialistas en hacer "**petróleos**" como **Aupa Tovarisch** o **Braskadi**.

Boga (Mungía), **Urban beer** (Zamudio), **Tito Blas** (Gorliz), **Etxeandia** (Urduliz) y **Txorierrí** (Sondika), son otros elaboradores de Bizkaia, cada uno tiene un **estilo propio** de hacer cerveza pero todos son unos currantes apasionados.

En breve se va a sumar a la fiesta **Basquery**, un nuevo concepto gastronómico en **pleno centro de Bilbao** (al

lado del conocido restaurante Bascook), el local fusiona la elaboración de **cerveza artesana**, elaboración de **pan**, y tueste diario de **café**. Además cuenta con un **espacio para la venta** de sus productos y de otros elaboradores pequeños de la zona, y una cocina para poder **comer algo rico mientras degustamos alguna cerveza en el propio local**.

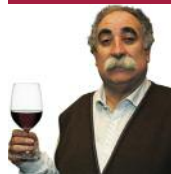
Los culpables de toda la cerveza que se elabore en Basquery son **Drunken Bros** (Mikel Muñoz y Pablo Mallada), conocidos por ser los creadores de cervezas como la **Black & Deep**, **Hendrix** o **Hop-Jam**. Tienen la misión de crear, para empezar, cuatro cervezas nuevas que seguro que nos van a sorprender. Pero si vas hacia Bilbao, amigo Giputi, tienes una parada obligatoria en **Makatzeta** (Atxondo), situado en la falda del Anboto. Este caserío de piedra y madera guarda dentro un restaurante del copón, además de una barra con **6 grifos de cerveza artesana** rotativos, una variedad de vinos exquisita y cómo no! algo para picar en su terraza acogedora.

Y si lo que quieres es beber cerveza en Bizkaia puedes visitar el **15.000 hops** de Barakaldo, el **Jaque** en Portugalete, el **Sugoi** en Derio, el **Zerbait** en Alonsótegui, o en el mismo Bilbao, el **Bihotz**, el **Penguin**, el **Singular**, la **Morrocotuda**, etc.

Así que ¡ya podéis cruzar la muga y disfrutar de Bizkaia y sus buenas cervezas!

DI... VINOS

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



LUNERA 2012 (D.O. SIERRA DE MÁLAGA -SERRANÍA DE RONDA)

Bodegas Morosanto, fundada en 2005, se sitúa sobre el antiguo Cortijo Morosanto, en La Cimada, Ronda (Málaga) en la cabecera de la cuenca del río Guadalquivir, a los pies de la Sierra de las Cumbres y a escasos 10 km. de la ciudad romana de Acinipo. Es una finca de alrededor de 30 hectáreas dedicadas fundamentalmente al cultivo de la vid y donde además crecen olivos y encinas, éstas sobre el monte que ocupa parte de la parcela.

El emplazamiento, ladera protegida del norte por la Sierra de las cumbres, y orientación sur-este, además de 800 metros de altura media en la zona confieren a estas tierras las mejores características para el cultivo de la vid. De hecho, se plantaron las siguientes variedades de tinta: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot; y Tintilla de Rota, y variedades blancas: Viognier, Chardonnay, y Moscatel de Alejandría. Los vinos de Morosanto surgen como la culminación de un duro trabajo en la viña, una cuidada elaboración de forma natural y una crianza en armonía. Vinos de corte mediterráneo, potentes y elegantes.



Lunera 2012, vino de alta expresión procedente de las variedades Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah, con las que se realiza un cuidadoso ensamblaje, que da origen a uno de los vinos de mayor tiempo en crianza de la bodega con 12 meses en barricas de roble frances. Crianza en barrica equilibrada y de gran potencia, que va unida al transcurso de la fermentación maloláctica. Finalmente se mantienen los meses necesarios en botella para que esté en un momento óptimo de salida al mercado. Color rojo cereza picota, con iridiscencias violáceas, de capa alta y lágrima abundante. En nariz se comporta con complejidad, abriéndose en matices frutales que recuerdan la cereza y mezclándose con aromas vegetales de intensidad media alta. En segundo plano aparecen especias y aromas minerales, tales como la tinta china o el sílex, armonizado portosques balsámicos y tostados muy sutiles. En boca presenta una entrada amable, llena de volumen y sedosidad digno de unos taninos maduros y golosos, con un final que mantiene un recuerdo de frutas y especias agradables. Ha recibido premios como Medalla Bacchus Oro, Mejor Tinto en el I Concurso de Vinos Sabor a Málaga. Su precio aproximado en tienda especializada es de 16,90 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



EL ALMA CULINARIA DE MÉXICO

La Universidad de Celaya (Guanajuato, México) ha reeditado el libro "De Boca en Boca". Tuve el placer de conocer el año pasado, durante unas jornadas en el restaurante Patbikuenea de Lezo a César Alejandro Sánchez Serna, profesor de dicha universidad, que me dejó ojear este maravilloso libro y me pidió unas palabras para defender que su reedición respetara el libro original. Tanto gustaron dichas palabras que la Universidad

me ha concedido el honor de utilizarlas como prólogo de la nueva edición del libro. Pienso que la mejor manera de describirlo es reproducir aquí algunos párrafos de dicho texto introductorio, reiterando, de paso, mi agradecimiento a César por su deferencia. Un placer clavar una pica en México, amigos.

"De boca en boca, me maravilló según abrí sus páginas. Ver esas fotografías crudas, sinceras, desprovistas de toda pose o artificio, en las que se recoge el quehacer cotidiano de tantas cocineras mexicanas resulta apasionante para quien se acerca por primera vez a la cocina de este país. Recorrer sus páginas es como asomarse sin ser invitado a una ventana que nos muestra el interior de las casas de sus protagonistas, es como si fuéramos una especie de voyeurs o espías que entramos

en su intimidad para apropiarnos de sus secretos. Y es que los secretos de las cocineras del país centroamericano son, después de las fotografías, lo más jugoso del volumen. Gracias a César y a las mujeres que entrevisté para realizar el libro sabemos que "Si vas a matar un pollo en tu casa no dejes que lo vean con tristeza porque tardará más tiempo en morir", o nos previenen de que "Cuando los tamales se cocen con leña, si alguien enciende un cigarro ya no se cocen igual, algunos salen crudos". También aprendemos consejos muy prácticos como "Si vas a picar cebolla frota una tapa de limón a la tableta para que no te haga llorar el sumo de la cebolla" o el impagable "Es bueno ponerle epazote a los frijoles para que no provoque gases". El libro contiene también frases lapidarias como "Cuando vives, disfrutas y admiras la cocina mexicana, sabes que no se rescata, se preserva" o la sententia que dice "La tortilla para el mexicano es plato, cuchara, servilleta y alimento". "De boca en boca" es un tesoro, tanto para los mexicanos como para cualquier amante de la comida y la gastronomía de cualquier rincón del mundo. Un libro que refleja al 100% la autenticidad de la cocina mexicana. Lo que refleja "De boca en boca" es el alma de México".



"DE BOCA EN BOCA"
FOTÓGRAFOS: DANIEL VELÁZ-
QUEZ CABRERA/LUIS
FERNANDO GARCÍA
ASESOR: CÉSAR ALEJANDRO
SÁNCHEZ SERNA. 170 PÁGS.

ARTE LÍQUIDO

ALBERTO BENEDICTO
Especialista en coctelería
Complejo Ametzagaña. DONOSTIA
www.albertobenedicto.com



EL GINGER ALE ESTÁ DE VUELTA DESDE ORIENTE

Hay un refresco que se está comenzando a poner de moda nuevamente y es el Ginger Ale. Si así es, en mi viaje a Japón del año pasado, a cada restaurante al que ibas, había un cartel enorme que te invitaba a tomar Ginger Ale con whisky, como no, con whisky japonés!

El Ginger Ale, es un refresco a base de agua carbonatada, azúcar, limón y jengibre, el cual no debemos confundir con el Ginger Beer, cuyas principal diferencia es que el Ginger Ale no lleva alcohol y el Ginger Beer sí, ya que su elaboración es similar a la de una cerveza, pero en este caso haremos fermentar el jengibre en lugar de la cebada habitual de la cerveza.

El Ginger Ale, es muy popular en oriente, dado el culto que tienen al jengibre, no sorprende que sea el lugar ideal para revivir este refresco. ¿Para qué podemos usar el Ginger Ale? Pues para tomarlo solo, con una simple rodaja de limón o bien para mezclarlo con una bebida alcohólica y así bajar su graduación, la mezcla ideal es con whisky o bourbon, ron o tequila añejo o incluso con un vodka de sabor intenso.

Cuando probé por primera vez el Ginger Ale solo, no me enamoro, pero cuando lo mezcle con un ron añejo, me volví loco. Todos los que me conocen saben que una de mis mezclas preferidas hasta hace poco era el ron con refresco de cola, pues bien, al probarlo con Ginger Ale, me enamoro. ¿Por qué? Muy sencillo, ya que me permitía disfrutar de una copa completa, en la cual podía apreciar los matices de caramelos, maderas y vainillas del ron, pero a su vez disfrutaba del frescor producido por el jengibre.

Marcas de Ginger Ale, hay cada vez mas, pero sí que he decir que hay una que me gusta mucho más que el resto y es el Ginger Ale Schweppes Premium Mixer, ya que la mezcla de sabores y aromas están plenamente integrados con su burbuja fina y constante como si de un buen cava se tratara.



GINGERTELL

Ingredientes: 6 hojas de menta; 5 cl de Martell VSOP; 2 cl puré de jengibre Real
15 cl Solan Manzana; 5 cl Ginger Ale Schweppes Premium Mixer; Twist de limón verde.

Elaboración: Aplaudiremos la menta para sacarle todo su aroma, serviremos el Martell VSOP y el puré de jengibre y lo mezclaremos bien, añadiremos 2 rocas de hielo macizo, serviremos el Solan de manzana, mezclaremos bien, llenaremos nuestro vaso de hielo pile, y completaremos con Ginger Ale Schweppes Premium Mixer, aromatizaremos con limón verde y finalizaremos decorando con un abanico de manzana y menta fresca.

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroneb!

Encuentra más artículos de Alberto Benedicto en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastroneb!



ARRAUNLARI BERRI: REMANDO A CONTRACORRIENTE

El Paseo de Butrón, zona turística por excelencia de Hondarribia, sería el lugar ideal para montar un negocio basado en la restauración rápida, las raciones sencillas y convencionales bien (pero bien) cobradas, los helados, la comida para llevar... un lugar para sacar chispa a la terraza y exprimir a quien cometa la imprudencia de sentarse en la misma. Pero no, **Aitor Amurkastegi y Jon Couso Apeztegia** no están por esa labor. Si algo tenían claro estos dos jóvenes cocineros desde el momento en que, hace 8 años, se conocieron en CEBANC, fue que acabarían montando juntos un restaurante a la vieja usanza, comme il faut. Y en estos tiempos en que triunfa la bistronomía, en que el mobiliario de IKEA ha colonizado los comedores y terrazas, en que la carta se convierte en un puzzle de raciones, bocatas, y hamburguesas con infúlas de oferta gourmet y en que la fusión y la pérdida de identidad están a la orden del día, **estos locos de la gastronomía bien entendida han abierto un pequeño restaurante de factura clásica y cuidada vajilla y**

mantelería en el que la terraza se entiende como un complemento perfectamente prescindible, con el objetivo, en sus propias palabras, de "dar de comer a la gente, ganamos un sueldo y pasármolos bien".

Y basta pasar un rato con Aitor y Jon para darse una cuenta de que tal afirmación no es gratuita, no es posturo. De hecho, los muy insensatos están totalmente convencidos de lo que dicen, y lo llevan hasta las últimas consecuencias. De lo contrario, no se entiende que estando donde están ofrezcan un **menú diario en el que por 18 euros encontremos platos como Verduras de temporada**, Huevo a baja temperatura con piperrada, Eitzekari (sopa de verduras y cerdo), Pescado de lonja a la parrilla, Pollo a la vasca, Oreja de cerdo guisada, Cuajada con leche ahumada, Tarta de queso homeada al momento... O que su menú degustación a 50 euros comprenda un aperitivo, dos entrantes, pescado, carne y dos postres.

Es, precisamente, una versión personalizada de dicho menú degustación el que degustamos en nues-

tra visita. Comenzamos con el "Salmón ahumado y marinado en finas láminas, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes", largo nombre que antecede a un plato soberbio, cuya principal originalidad es, precisamente, que el salmón se somete a dos procesos. "Hay muchos salmones marinados y muchos ahumados, pero marinados y ahumados muy pocos" afirma orgulloso Aitor, y tiene motivos para ello. El plato resulta redondo en sabor, textura y complejidad. Un 10 y estamos en el inicio de la degustación.

Igualmente sorprendente resultan los "Talos de maíz rellenos de buey de mar guisado a la mostaza, moqueta de bizcocho a la americana y esferas de salsa nantua", de nuevo un largo nombre y un plato que mezcla de una manera soberbia tradición y modernidad. Un plato fresco y divertido.

Los largos nombres terminan al llegar al "Bacalao al ajoarriero", aunque en nuestro caso, dicho plato es sustituido por un **soberbio lenguado a la parrilla que deja claro el dominio de las llamas por parte de**





estos cocineros. El pescado llega a la mesa en condiciones impecables tanto de sabor como de textura y temperatura. Poco que decir ante un producto y una elaboración que hablan por sí mismas. Un deleite de sabor y clasicismo.

A continuación nos fue servido el Cochinitillo con quinoa y relish de cítricos, una preparación a baja temperatura terminada con un fuerte golpe de horno al que los cítricos y la quinoa aportan un contraste dulce y fresco que complementa de una manera sorprendente al gorrín, que fue seguido de un plato fuera de menú: el Cordero asado, también a baja temperatura y terminado al horno, acompañado de compota de tomate, ñoquis de patata y roca de pimentón de Ezepleta. Como se ve, ambos platos rozan el clasicismo (de hecho, Jon y Aitor los sirven con sus huesos para que el cliente sepa qué parte del animal se está comiendo) aunque son acompañados de guarniciones rompedoras y poco habituales.

Terminamos con una torrija de brioche caramelizada con helado de naranja y reducción de moscatel, y el postre principal del menú degustación, el llamado "Café, copa y puro", consistente en un Helado de café acompañado de merengue de patxarán seco, chantilly, crema pastelera y polvo de brioche. El conjunto se presenta ahumado bajo una campana de vidrio que al ser levantada ante el comensal expande todos sus aromas creando esa buscada sensación de café completo. Se trata de un postre que conlleva un divertido juego aromas y relaciones mentales, un café completo "deconstruido" que conculga al 100% con el concepto de cocina que estos osados chefs pretenden abanderar: la "Cocina impresionista", basada en sensaciones y relaciones mentales y que requeriría de todo un artículo y algunas conversaciones para ser convenientemente expresada aquí.

Por lo tanto, por hoy nos limitamos a concluir afirmando mediante un chiste fácil que la cocina impresionista de Aitor Amubastegi y Jon Couso Apeztegia nos ha impresionado y que, sin duda, volveremos a dejarnos caer por Arraunlari Berrri para volver a disfrutar y sorprendernos con la deliciosa complicidad navarroguipuzcona que destilan estos locos de la cocina.

ARRAUNLARI BERRI

Pº Butrón, 3 - HONDARRIBIA - Tf: 57 85 19

> **CORDERO LECHAL A BAJA TEMPERATURA**

Ingredientes

Cordero lechal; Dientes de ajo; Vino blanco; Romero; Aceite de oliva; Sal y pimienta.

Elaboración

Lavar, secar y cortar el cordero en piezas. Salar e introducir en una bolsa de vacío cada pieza con aceite de oliva, romero, ajo y vino blanco. Envasar al vacío. Cocer en el horno a 70º durante 12 horas con un 100% de humedad. Colocar las piezas con la piel hacia arriba en el horno a 200º de 6 a 10 minutos para conseguir una piel dorada y crujiente.



Resto elaboraciones:

1.- Espuma de pimiento verde: 240g de queso fresco doble grasa; 110g de pim. verde; 50ml de nata montada; 20ml de ac. de oliva; 1g sal; 1g pimienta; 1 diente de ajo; 5ml de zumo de limón. **Elaboración:** Saltear los dados de pimiento junto con el ajo, triturar con el queso fresco y las especias en una batidora hasta que queden homogéneos. Añadir la nata, mezclar todos los ingredientes en un sifón de 0,5l, enroscar 1 cápsula para nata y agitar. Enfriar en la nevera 1-2 h.

2.- Compota de tomate: 500g tomate; 200g azúcar; Ralladura de 1/2 limón; 1 palo canela; 6g sal. **Elaboración:** Mezclar todos los ingredientes y cocinarlos a fuego suave. Una vez la mezcla tenga consistencia de compota, dejar reposar y picarla a cuchillo.

3.- Ñoqui de patata: 500g puré patata; 10g metil; Caldo de pollo. **Elaboración:** Mezclar el puré frío con el metilgel y triturar. Disponer el puré en una manga; poner a hervir el caldo de pollo; dejar caer los ñoquis en el caldo y servirlos calientes.

4.- Bizcocho deshidratado de pimiento rojo: 2,5 huevos; 30g. pasta Ezeplette; 30g

**Aitor Amubastegi
Jon Couso**

ARRAUNLARI BERRI
Pº de Butrón, 3
HONDARRIBIA
Tf: 943 57 85 19



azúcar; 30g harina. **Elaboración:** Mezclar los ingredientes con un batidor turmix, colar en malla fina, verter en sifón para espumas, introducir 2 cargas de gas y agitar. Disponer un vaso de plástico y hacerle 3 agujeros en la base. Verter el contenido del sifón hasta la mitad, introducir en el microondas y cocer 40 seg. al máximo. Dejar reposar sobre la rejilla boca abajo y enfriar durante 15 minutos mínimo. Una vez frío desmoldar. (Pueden prepararse con antelación pero siempre las dejaremos en el vaso sobre la rejilla para desmoldarlas en el momento del pase).

5.- Polvo de ajo: 4 cabezas de ajo laminadas. **Elaboración:** Freír las láminas de ajo y dejar reposar. Secarlas bien y triturar en Thermomix.





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



Sagardoetxea



GASTROMUSEUMS: DIVULGACIÓN DE LA CULTURA ENOGASTRONÓMICA DE EUSKADI

La Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi ha nacido para ofrecer una experiencia turística conjunta en torno a la cultura gastronómica vasca y sus productos más representativos.

La nueva marca Gastromuseums representa el *kaiku*, ese recipiente ancestral y emblemático de nuestra gastronomía, donde cuajan las experiencias de los museos que forman parte de la red. Experiencias que van más allá de la mera visita, para convertirla en una vivencia irreplicable.

Se trata de seis museos y centros vivos, en los que además de visitar sus instalaciones, exposiciones y muestras permanentes, existe la posibilidad de vivir en primera persona algunas de las experiencias gastronómicas más auténticas de Euskadi. Todo ello bajo una misma premisa: Son espacios en los que además de ver y aprender se puede sentir, palpar y degustar.

El museo de la sidra vasca Sagardoetxea en Astigarraga, el centro de la alimentación y la gastronomía D'Elikatuz en Ordizia, el museo del bakoli Txakolingunea en Bakio, el caserío-museo Igartubeiti en Ezkio-Itsaso, el Centro

de Interpretación del Queso en Idiazabal y el centro temático del vino Villa-Lucía de Laguardia son los seis espacios pioneros de la red, a la que se prevé que pronto se sumen más centros.

El objetivo de Gastromuseums es estrechar los lazos entre todos los centros que forman parte de la red para promocionar conjuntamente las actividades que ofrecen. Para ello, se han diseñado rutas combinadas que incluyen tanto las visitas como las experiencias gastronómicas únicas.



Del txakoli al Queso Idiazabal, pasando por el famoso vino de la Rioja Alavesa, las sidrerías del Territorio de la Sidra, el baserri, los mercados y la importancia de los productos locales y de temporada, Gastromuseums reúne lo más característico de la cultura enológica y gastronómica del país.

Las experiencias incluyen, catas y degustaciones, visitas a bodegas, comidas y cenas así como talleres de elaboración de algunos productos tradicionales. Gastromuseums nace bajo el impulso de Euskadi Gastronomika y Basquetour, la iniciativa del Gobierno Vasco para impulsar el turismo gastronómico de Euskadi.



CUATRO RUTAS PARA SER SABOREADAS

Los centros y museos que forman parte de la red Gastromuseums ofrecen la posibilidad de vivir experiencias gastronómicas combinadas en forma de rutas turísticas.

Las rutas están diseñadas para que el visitante pueda conocer de primera mano el contexto en el que se elaboran algunos de los productos gastronómicos más representativos de Euskadi, así como otras tradiciones ligadas a la alimentación y a nuestra cultura culinaria.

De momento son cuatro las rutas que se han puesto en marcha. Todas ellas se pueden realizar en una jornada e incluyen experiencias únicas en las que los niños y mayores se convierten en protagonistas.

RUTA DEL TXOTX:

Visita guiada al Caserío Museo Igartubeiti, seguida de otra visita y degustación en Sagardoetxea (Museo de la Sidra Vasca). Para terminar, comida en sidrería con menú tradicional.

RUTA DE LA SIDRA Y EL QUESO:

Visita guiada al Caserío Museo Igartubeiti, seguida de otra visita y comida tradicional en sidrería. Visita guiada al Centro de Interpretación del queso Idiazabal y degustación de queso en la quesería Ondramuño.

RUTA DE LOS MERCADOS:

Visita guiada a D'Elikatuz, Centro de la Alimentación y la Gastronomía y visita al mercado tradicional de Ordizia. Comida en sidrería y visita al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal.

RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA:

Visita guiada al Centro Temático del Vino Villa-Lucía y degustación de vino. Comida en asador tradicional con productos locales y visita a la bodega El Fabulista con degustación de vinos.

Más información: www.gastromuseums.com

MUSEOS Y CENTROS ENOASTRONÓMICOS

Txakolingunea:

Basigoko Bide Nagusia 3 | BAKIO
(+34) 946 028 513

Villa-Lucía:

Logroño Errepidea s/n | LAGUARDIA
(+34) 945 600 032

D'Elikatuz:

Santamaria-Andre Mari Kalea 24 | ORDIZIA
(+34) 943 88 22 90

Sagardoetxea:

Kale Nagusia 48 | ASTIGARRAGA
(+34) 943 550 575

Igartubeiti Baserria:

Ezkió Bidea s/n | EZKIO-ITSASO
(+34) 943 722 978

Gaztaren Interpretazio Zentroa:

Kale Nagusia 37 | IDIAZABAL
(+34) 943 188 203

OTROS CENTROS DE INTERÉS:

Lagar de Sosoaga y el Molino de mareas | LEKEITIO

Museo de la Miel | ZUIA

Museo de la Sal | LEINTZ GATZAGA

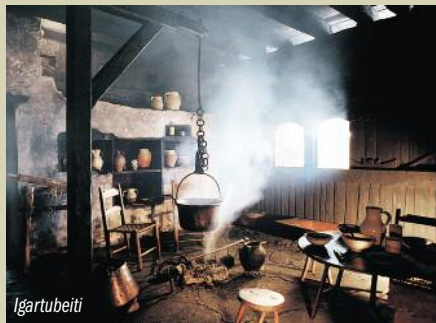
Museo del Licor | AMURRIO

Museo del Pan | LEGAZPI

Valle Salado | AÑANA

Txokolateixa | OÑATI

Fábrica de chocolate | MENDARO



Igartubeiti

HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI: MÁS DE UN SIGLO DE CALIDAD Y SERVICIO

Aunque en el titular hablamos de más de un siglo, lo cierto es que Etxeberri es una casa, un solar, cuya existencia se remonta casi a la noche de los tiempos. De hecho, historiadores locales como el fallecido Ángel Cruz Jaka encontraron en los archivos referencias sobre la

existencia, ya en el siglo XVI de un "solar de la familia Echeverría Lizarazu" en el actual emplazamiento del Etxeberri. Y Juan José Lapitz rescató en su día un contrato de 1607 que hace referencia a la construcción de una bodega, posiblemente para sidra, en el solar.

Por lo tanto, podemos concluir que **Etxeberri es un establecimiento cuya historia podría alcanzar o estaría acercándose al medio milenio, a los 500 años de vida, aunque su utilización como "restaurante" o, mejor dicho, como casa de comidas, viene de finales del siglo XIX.** Hasta hace poco, los más ancianos de los contornos recordaban que antes de convertirse en hotel y restaurante, el viejo Etxeberri era una sidrería, pero no una sidrería tal como las conocemos hoy en día, sino lo que eran antiguamente esos lugares de esparcimiento: una especie de merenderos a los que la gente acudía a beber sidra en jarras, pasar la tarde y jugar a los bolos o a otros juegos entre trago y trago.

Una casa en movimiento

La principal evolución a nivel hostelero y gastronómico de Etxeberri se dio durante el siglo XX, princi-

palmente durante los 75 años que estuvo al frente del mismo, junto a sus hermanas, **José Manuel Zubizarreta**, hombre dotado de una gran visión de negocio que supo adaptar la casa familiar a las necesidades que trajo la industrialización y el crecimiento de la población de Zumarraga, Urretxu y los contornos. Así, en 1948, con sólo 15 años, par-

ticipó en la **primera reforma estructural**, que dotó a Etxeberri de un piso más, un gran comedor y unas cocinas a la altura. A partir de dicha fecha, Etxeberri dejó de ser una simple sidrería para convertirse en un restaurante, en la línea de los grandes establecimientos existentes en Gipuzkoa, como Casa Nicolasa, el Lasa de Bergara...

La **segunda gran reforma** del restaurante tuvo lugar 25 años más tarde, en 1973. En esa ocasión, a la vista de la afluencia de gente que provocaba la evolución de la industria en Zumarraga y Gipuzkoa, se decidió ampliar las competencias del establecimiento y convertirlo también en hotel, dotándolo inicialmente de 27 habitaciones. La reforma, además, se aprovechó para ampliar el restaurante y construir salones para bodas que pudieran acoger hasta 300 personas. De







Fritos variados



Tartar de salm3n con germinado de cebolla y gazpacho



Huevo Perigord



Lubina braseada sobre cama de zizas

hecho, **Etxeberri ha sido desde entonces la principal referencia en la comarca de Urola Garaia y una de las principales de Gipuzkoa en lo relativo a la celebraci3n de banquetes de boda**, una pr3ctica que en Etxeberri se ha llevado a cabo siempre con una profesionalidad fuera de serie. Finalmente, en 1996, a las puertas del siglo XXI, se acometi3 una **tercera reforma** que ampli3 todav3a m3s los salones y aument3 hasta 35 el n3mero de habitaciones del hotel, que adquiri3 su aspecto actual.

Un gran plantel profesional

A d3a de hoy, Etxeberri sigue siendo una referencia tanto a nivel de banquetes como gastron3mico y hosteler. Adem3s de sus grandes y bien cuidadas instalaciones, sin duda ha contribuido tambi3n a ello el gran apego del establecimiento a la villa que lo abriga, Zumarraga, y la gran labor profesional y social llevada a cabo por **Jos3 Manuel Zubizarreta** durante sus 75 a3os de vida, continuada hoy por su hermana **Isabel**, su viuda, **Paquita Etxeberria**, y sus hijas **Isabel y Marta**, que siguen gestionando con gran profesionalidad y con la ayuda de su hermano **Jos3 Luis** el legado de su padre. Todo ello, sumado adem3s a la important3sima labor de una plantilla que siente Etxeberri

como algo propio, en la que destacan nombres como el de **M^a Jes3s Curtierrez**, que lleva casi 40 a3os sirviendo en el comedor (ver foto inferior), el Jefe de Cocina (aunque 3l se considera tan s3lo uno m3s del equipo), **Bixente Egiguren**, que lleva d3cadas dirigiendo los fogones de la casa (ver fotograf3a en la p3gina siguiente), o la jefa de sala, **Lourdes Goikoetxea** (tambi3n fotografada en la p3gina siguiente), que naci3 en el case3o y empez3 a trabajar en Etxeberri a los 15 a3os, cuando todav3a era una sidrer3a, y que recib3 en 2015 el Premio a la mejor Jefa de comedor de Gipuzkoa. En cualquier caso, como subraya cualquiera de las personas mencionadas, **Etxeberri no ser3a nada sin la labor de todos y cada uno de los y las que conforman la numerosa plantilla** de esta casa, buena parte de los cuales aparecen retratados en la fotograf3a de la p3gina anterior.



Una cuidada oferta gastron3mica

Si ya como ejemplo de negocio y restaurante, por lo profesional e hist3rico, Etxeberri es un tesoro, tambi3n lo es desde el punto de vista gastron3mico, y es que su oferta culinaria conține una mezcla de **tradic3n, modernidad, t3cnica y variedad dif3ciles de encontrar en otros establecimientos**. Baste ver, en la



Mixto de verduras



Láminas de calabacín relleno de rabo de buey sobre pan de sisas con infusión de garbanzos



Pichón a la manzana



Saquito de chocolate con pistacho, Tiramisú y Helado de menta

parte superior de estas páginas, el festín que supuso la degustación a la que nos sometió Bixente Egiguren en nuestra última visita. No faltaron **clásicos**, presentes tanto en el comedor como en los banquetes de boda como los insuperables Fritos caseros; **nuevas incorporaciones** como el Tartar de salmón, que acaba de salir a carta y está en "espera" para ver si funciona, o las Láminas de calabacín rellenas de rabo que supone la nueva versión de otro plato más clásico que también unía verduras salteadas y rabo de buey; **delicias de temporada** como el Mixto de verduras o el Huevo Perigord, que se ha convertido, a pesar de ser un plato de estación, en uno de los emblemas de la casa; **platos más que asentados** como la Lubina bra-seada que se sirve con sus dos salsas (bearnesa y tárbara) o el Pichón a la manzana que se sirve deshuesado y en una textura consistente, al dente, que lo convierten en un plato que a pesar de su clasicismo se sitúa en una órbita moderna...Y, por supuesto, los **postres**, tanto los que se sirven a sala como los que



se preparan para las bodas, en los que el equipo de cocina echa, como en todo lo que hacen, el resto. Etxeberri, además, no deja de cuidar la tradición y ofrece una gran cantidad de **platos de caza** en temporada, tradición que cuesta encontrar salvo en contados establecimientos de Gipuzkoa.

Etxeberri es, sin duda, una institución que ha sabido, además, mantener el apego de las gentes que lo rodean. Para muestra un botón: Al poco de realizar este reportaje, concretamente el 12 de abril, subimos la fotografía de la plantilla a la página de Facebook "Ez zara Zumarraga Urretxukoa" frecuentada en su mayoría por jóvenes de ambas localidades. Pues bien, en menos de dos días el sencillo post obtuvo la friolera de 222 "me gusta" además de más de 20 comentarios a cada cual más cariñoso y elogioso. Esta reacción dice mucho sobre esta gran casa que ha sabido mantenerse con orgullo en su lugar a lo largo del tiempo.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

☑ Aramako Ostata. 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

☑ Artzai Enea 943 16 31 16

Batzokia 943 08 68 55

☑ RK 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rubiorena 943 08 95 19

☑ Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

☑ Asador Aztiria 943 73 36 22

☑ Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LAZKAO

☑ Aldasoro-Berri 943 88 40 69

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostata 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi. 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

☑ Oiangu Baserría 617 19 98 47

☑ Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostata 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☑ Mandioa 943 80 17 05

Ostata 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

☑ Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

☑ Dolarea**** 943 88 98 88

☑ Guregas** 943 80 54 80

☑ Igartza* 943 08 52 40

☑ Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

☑ Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

☑ Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

☑ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

☑ Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

☑ Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

☑ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

☑ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte

..... www.bareak.eu

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

☑ Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

☑ Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* www.parketxesarea.org/lizarrusti - www.ataunturismoa.net Tel.: 943 58 20 69 / 943 67 02 49

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net 943 18 03 35 / 943 67 02 49.

www.parketxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismoa.net

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Ali-*

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

☑ **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Medieval.* 943 80 17 49. www.seguragoierri.net

☑ **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* www.parketxesarea.org/anduetza - www.zegamaturismoa.net 943 80 21 87.

☑ **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.com



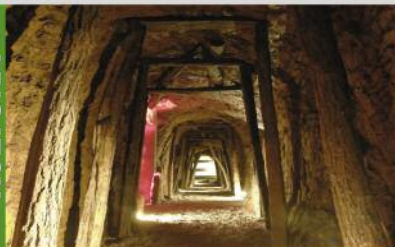
GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

- »Ordiziako azoka. *Mercado de Ordizia.*
- »Idiazabal Lurraldea: gaztandegiak eta bordak.
Territorio Idiazabal: queserías y bordas.
- »Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza.
Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.
- »Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian.
Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.



GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

- »Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- »Aralar Parke Naturala eta mitologia.
Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- »Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de Orientación.*
- »Santiago Bidea: San Adriango tunela.
Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- »GR-283: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*
- »Euskal Herriko Trail station. *Estación de Trail del País Vasco.*



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- »Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- »Igartzako multzo monumentalak.
Conjunto monumental de Igartza.
- »Ordizia eta Segurako hiribilduak.
Villas Medievales de Ordizia y Segura.
- »Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak.
Juego de bolos en Segura y Zerain.

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

Jatetxe eta alojamenduz gain, Goierri Gastronomik honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautezko dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriako Borda baserria).



Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegi y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

ROMINA MOSQUERA: “LA GUINDA” DEL PASTEL

El pasado mes de marzo fuimos invitados, junto con un grupo de periodistas gastronómicos, a probar la nueva carta de **La Guinda**, el autodenominado "Deli & Coffee" abierto en el nº 55 de la calle Zabaleta de Gros en octubre de 2011 por **Romina Mosquera**, cocinera argentina de largo recorrido que se reconoce influenciada por la cocina francesa, pero que se reinventa continuamente sin bajar la guardia ante las nuevas tendencias culinarias.

La cena que nos ofreció Romina fue un auténtico disfrute con **platos perfectamente ejecutados en los que imperaba la frescura, la originalidad y el buen gusto**. Lo cuidado de sus presentaciones, lo original de sus propuestas y la calidad del servicio personificada en su jefa de sala, **Rachel**, marcan la diferencia de este establecimiento que, nos atrevemos a decir, supuso en su día con su apertura la guinda (y nunca mejor dicho) del pastel, un punto de inflexión en una "milla de oro" que tras conocer tiempos de gloria se encontraba en aquel momento en franco declive. La apertura de este mimado establecimiento supuso el inicio de una recuperación de la zona que se ha ido consolidando con la incorporación de establecimientos como Mala Gissona, Essencia y otros hasta devolver a este tramo de Zabaleta el brillo de tiempos pasados.

Salmon marinado en casa con vinagreta de encurtidos y gel de limón; Ensalada de pimientos asados, tomate, ventresca, antxoas, cebolla morada y huevo sobre coca crujiente catalana; Causa peruana de bonito con aguacate, pimiento y cebolla encurtida; Chilisopa con aguacate, cilantro y dressing de yogur; Pan bao con panceta crujiente y chilli salsa; Pulpo con puré de patata asada, mojo rojo y sal ahumada; Langostinos con salsa tailandesa, coco, curry rojo, lemon grass y vegetales acompañados de bowl de arroz blanco y algas fritas; Cochinita pibil de costilla con cebolla encurtida, mango y cilantro; Lemon pie con merengue gratinado...

Lo dicho, la cena ofrecida por Romina Mosquera fue una muestra inmejorable del excelente estado de salud que atraviesa en este momento esta imprescindible casa de comidas y cafetería de Gros.

LA GUINDA DELI & COFFEE

C/ Zabaleta, 55 (Gros)
DONOSTIA - Tf: 943 98 17 15

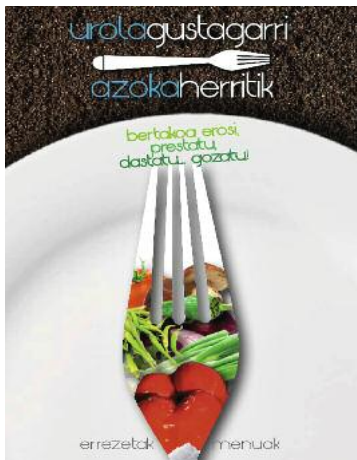


ARRANCA UNA NUEVA EDICIÓN DE UROLA GUSTAGARRI

Tanto los **productos** y materias primas como los **productores y agricultores** que los trabajan son, sin duda alguna, los elementos que otorgan al **valle de Urola Medio** un carácter propio, rico y singular. Por otro lado, la cocina vasca y el equipo de profesionales que trabajan en ella tampoco se quedan atrás.

El resultado que podemos conseguir uniendo y poniendo en valor ambas dicotomías, es decir, la de los **productos autóctonos** y los **productores** y la de la cocina vasca y los **bares y restaurantes locales**, es, como mínimo, muy atractivo. **UROLA GUSTAGARRI** es la unión de ambos aspectos.

Gracias a los **menús y pintxos a base de productos locales** realizados con el saber hacer de los cocineros locales, a las **visitas guiadas** a los centros de producción y **caseríos** y a la organización de **eventos gastronómicos** innovadores en fechas concretas, a lo largo de estos **4 últimos años** se ha creado una **inmejorable oferta gastronómica y de ocio** que completa la rica oferta turística y cultural que ofrecía anteriormente esta comarca.



La edición de 2017 viene cargada de atractivas propuestas y novedades. Para empezar, el próximo **19 de Mayo** tendrá lugar el evento inaugural de este año **"Udaberriko Zaporeak"** en un escenario muy especial y emblemático: el **Museo Vasco del Ferrocarril**, ubicado en la estación, cocheras y talleres del antiguo ferrocarril del Urola, en **Azpeitia**.

Será un evento abierto al público aunque con plazas limitadas y bajo riguroso orden de inscripción. Los protagonistas serán los productores y los productos junto a la historia gastronómica del tren del Urola.

A partir de ese día, **19 de Mayo** y durante **tres semanas**, al igual que en anteriores ediciones, se podrán **degustar menús y pintxos** elaborados con productos locales y de temporada, en los establecimientos participantes. También se llevarán a cabo **visitas guiadas a caseríos** y centros de producción.

Más información en las webs:

www.urolagustagarri.eus

www.urolaturismo.net

Bonarbe

Kel Grupo Alimentario

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

LECTUS

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

LECTUS
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

KEL

Grupo Alimentario

941 39 20 76

administracion@kelgrupoalimentario.com

www.lectus.es

KOSTA GASTRONOMIKA: LOS SABORES DE LA COSTA

La iniciativa **KOSTA GASTRONOMIKA**, la marca de oferta turística basada en la riqueza gastronómica de Urola Kosta, se podrá disfrutar de nuevo a partir de esta Semana Santa y durante todo el año.

La oferta se basa en una selección de embajadores gastronómicos: la parrilla, el txakoli, el besugo, el mercado, el queso y el pulpo del flysch.

¿Qué es Kosta Gastronomika?

La oferta que engloba la marca Kosta Gastronomika se basa en la riqueza y atractivos que presenta la comarca de Urola Kosta en materia gastronómica, adoptando como embajadores a productos culinarios de calidad y prestigio reconocidos. El embajador de la comarca es **la PARRILLA**, y cada municipio cuenta con su propio embajador: el embajador de Getaria es el **txakolí**, el de Orío el **besugo al estilo Orío**, el de Zarautz su **mercado de abastos**, el de Aia el **queso** y el de Zumaia el **pulpo del flysch**.

Experiencias gastronómicas y visitas libres

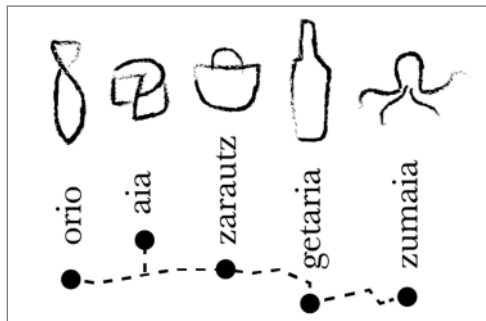
La iniciativa Kosta Gastronomika no se centra sólo en el producto sino que ofrece a los visitantes la posibilidad de experimentar y disfrutar experiencias inolvidables:

GETARIA: la esencia del txakoli. Experiencia gastronómica.

Una bodega familiar abre sus puertas para mostrar sus viñedos y su día a día en una visita muy especial y cercana, que incluye degustación de pintxos con producto local y por supuesto txakolí. **Viernes y sábados (domingos a partir de Mayo) De 11.30h a 13.00h. Precio: 15€/persona. Información y reservas (imprescindible): Oficina de turismo de Getaria-tfno. 943-140957**

ORIO: ¡Besugo al estilo Orío!. Experiencia gastronómica.

Los grandes maestros parrilleros enseñan a los visitantes todos los secretos, trucos y anécdotas del besugo al estilo Orío y preparan un rico besugo para



comer acompañado del mejor txakoli. **Viernes. De 13h a 14h. Precio: 25€/persona. Información y reservas (imprescindible): Oficina de turismo de Orío-tfno. 943- 835 565**

ZUMAIA: el pulpo del Flysch. Experiencia gastronómica.

Un paseo por los acantilados y senderos del Geoparque muestra al visitante cómo vive el pulpo del flysch en su entorno natural. La experiencia incluye degustación de un pintxo de pulpo y txakoli. **Información y reservas (imprescindible): www.geopark.com**

parkea.com/ Oficina de turismo de Zumaia -tfno. 943- 143 396 Horario visita: De 11h a 13h. Precio: 15€/ persona.

ZARAUTZ: el Mercado de Abastos. Visita libre.

"Merkatutik zuretat" 12 meses / 12 productos. Iniciativa que busca fortalecer el sector primario y poner en valor Merkatu Plaza de Zarautz.

Días y horario: un sábado al mes, de 11:00 a 12:30. Consultar fechas, Oficina de Turismo de Zarautz. Tfno. 943- 83 09 90

Descripción: Producto local, de temporada, saludable y de confianza. "12 meses 12 productos", presentación de un producto estrella cada mes mediante show-cooking, degustaciones, rincón infantil, etc...

Además durante el resto del año, recomendamos una visita al mercado diario de abastos, excelente exposición del producto de temporada, pescados del día, carnes, conservas y quesos sobresalientes. Un disfrute para los sentidos.

Abierto todo el año en horario de mercado. De lunes a viernes: 08:00-13:15 y 17:00-20:15. Los sábados: 08:00-14:00. Visita libre. Dirección: Kale Nagusia, 27 (también tiene otra entrada por la calle Zigordia).

AIA: el queso de Aia. Visita libre.

En Aia se dan las mejores condiciones para producir quesos artesanos de oveja, vaca y cabra. Se recomienda la visita a Aia para descubrirlos y degustarlos con sus autores.

Dónde comprar queso en Aia: Quesos Lokate 943 890 715, Quesos Orrotegi 943 830 804/656 773 368, Quesos Ramón Lizeaga 652 643 844, Quesos Agerre-Buru 943-834 201/ 607 189 442, y Quesos Maintzelai 943- 835 617/619 742 539. Visitas a estas queserías y/o caseríos: imprescindible llamar para confirmación y reservas.

Toda esta información también se puede encontrar en las Oficinas de Turismo de Getaria, Orío, Zarautz y Zumaia y en la web www.costavasca.org

EL ASADOR TXULETA CELEBRÓ SUS 10 AÑOS DE VIDA

Un auténtico gentío es lo que se juntó el lunes, 27 de marzo, en la entrada de la plaza de la Trinidad de la Parte Vieja donostiarra para celebrar los primeros 10 años de vida del Txuleta, el asador dirigido por **Ander Esarte y Marian Garmendia**.

Periodistas, distribuidores, hosteleros, cocineros, publicistas, fotógrafos, bloggers, estilistas, políticos, empresarios, músicos, escritores, funcionarios... una fauna de lo más variopinta disfrutó, tanto fuera como dentro del restaurante de la barra libre y los pintxos ofrecidos por los responsables del local que no escatimaron en nada. Txistorra, croquetas de Txuleta, brochetas de txuleta, minihamburguesas... no faltó absolutamente de nada a lo largo de las varias horas que se alargó el acto.

Tampoco faltó la ambientación musical proporcionada por la txaranga "The Joselontxos" que intercaló piezas clásicas con temas de ACDC o himnos de los tiempos del RRV... hasta que la policía municipal ordenó parar la fiesta.

Fue el único incidente negativo de una gran celebración que no logró, además, apagar la alegría, ya que la txaranga siguió tocando en el interior del establecimiento y los congregados siguieron disfrutando del gran ambiente dentro y fuera, pues hay que subrayar también que el clima acompañó, y cómo, al evento.

Zorionak Ander eta Marian, Zorionak Txuleta... eta urte askotarako !!



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



GIRALDO PUSO A PRUEBA A LOS FUTUROS COCINEROS

El pasado 4 de abril, el **Basque Culinary Center** fue el escenario de la final del **Premio Giraldo 2017 al mejor plato de bacalao**, un certamen que ha celebrado este año su 15ª Edición y en el que ha resultado ganador **Daniel León**, alumno del IES Heliópolis de Sevilla, que se llevó a casa una merecida victoria y un cheque de 3.000 euros. Se da la circunstancia de que este año este consolidado certamen no se ha disputado entre cocineros, sino entre alumnos de las diferentes escuelas y centros de cocina del estado español.

Por lo tanto, apenas pasaba de la veintena ninguno de los 8 finalistas que a lo largo de toda la mañana del día de la final se dejó la piel preparando su plato delante del jurado. Fue una larga sesión en la que cada participante tuvo que preparar 4 platos (uno para la foto y 3 para el jurado) mientras explicaba las características y elaboración de su preparación.

Hay que subrayar que los 8 participantes eran los finalistas que habían superado una fase previa en la que habían tomado parte 148 participantes. Por lo tanto, puede afirmarse que es realmente meritorio el ganar este campeonato. De hecho, el alto nivel mostrado por las 8 propuestas a concurso dejaba muy clara la alta participación en el mismo.

El jurado estuvo formado por los hermanos **Patxi** y **Adolfo Giraldo** así como los comunicadores y periodistas gastronómicos **Pepe Barrena**, **Mikel Zeberio**, **Igor Cubillo**, **Rubén Abascal**, **Jesús Baquero**, **Francis Vega**, **Nagore Azurmendi** y **Josema Azpeitia**. El evento fue conducido por Pepe Barrena y finalizó con un opíparo lunch ofrecido en las mismas instalaciones del BCC y en el



que, por supuesto, tuvo una gran presencia el bacalao.

En las dos fotografías superiores podemos ver al ganador del concurso, Daniel León, recibiendo el premio de la mano de los responsables de Giraldo, seguido de su plato: "Lomo, callos y foie de bacalao con guisantes y morcilla". Debajo, el coordinador del concurso, Pepe Barrena, junto a los hermanos Giraldo, y Daniel en el momento de elaborar su plato. Abajo, en el centro, los participantes en el concurso, cuyos nombres y platos detallamos, de izquierda a derecha:

- **Manuel Vargas (Basque Culinary Center):** "Taco de bacalao Giraldo con caldo exprés de setas y algas"
- **Eneko Izkué (Basque Culinary Center):** "Tiraditos de bacalao con cítricos y pino"
- **Felipe Martínez (Basque Culinary Center):** "Jabón de bacalao"
- **Carles Tarrasó (Basque Culinary Center):** "Baleazaleak"
- **Pedro Corral (CIFF La Flora -Burgos-):** "Bacalao a baja temperatura soploneado sobre crema de naranja agría con infusión limpiadora de especias, alioli verde y su caramelo mentolado"
- **Raquel García (EH Benahavis - Málaga-):** "Burrata de brandada y su hígado. Pilpil de codium y matices de mar"
- **Mario Estibalez (CETT Barcelona):** "Lomitos untuosos de bacalao desalado, consomé ibérico, muselina vegetal ahumada, ruibarbo asado"
- **Daniel León (IES Heliópolis - Sevilla-):** "Lomo, callos y foie de bacalao con guisantes y morcilla"

PEPE SOLLA REPRESENTÓ A LA GASTRONOMÍA GALEGA EN LUKAS GOURMET

El vino y las camelias no parecen confirmar un maridaje muy atractivo, pero es lo que vendieron conjuntamente el pasado 6 de abril en las espectaculares instalaciones de **Lukas Gourmet** los representantes de la **D. O. Rías Baixas** y la Presidenta de la Asociación Española de la **Camelia** ante el numeroso público congregado.

Nada menos que **Pepe Solla**, chef y sumiller de Poio (Pontevedra) donde gestiona el restaurante familiar Casa Solla (el establecimiento con una estrella Michelin más antiguo de Galicia) se encargó de preparar, junto al equipo de Lukas Gourmet, dirigido por **Josu Zabalo**, un opíparo lunch que fue consumido con avidez por el público asistente tras los discursos de rigor.

El propio Solla se encargó de servir personalmente al público que iba llegando la jugosa empanada gallega con la que se abrió la degustación, pero además hubo mejillones en curry verde, berberechos en aguachile de maracuyá, sardina de San Juan sobre pan de millo, capuchino de grelos, el huevo que no es, tartar de vaca gallega, makipán de lacón con grelos, y diversos dulces.

Fue una presentación populosa e intensa en la que se repartió completa información sobre la oferta enológica y turística de Galicia, resumida en dos rutas (Ruta de las Camelias y Paseando entre viñedos) que incluyen infinidad de experiencias como vinoterapia, visitas a bodegas, travesías por la ría de Arousa, observación del trabajo en las bateas donde se recoge el marisco, rutas por los montes y pueblos de las diferentes Denominaciones de Origen de Galicia (Rías Baixas, Valdeorras, Monterrei...). Algunos de los asistentes, incluso, recibieron masajes de hombros y manos y quien quiso pudo degustar un te elaborado con la planta de la camelia.

En suma, un interesante encuentro enogastronómico el que tuvo lugar en Lukas Gourmet. Galicia es un destino ahora mucho más cercano tras la finalización de la Autovía del Cantábrico, y el día de la presentación lo pudimos tocar con la punta de los dedos.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.





KIKE BIGURI: LA HORA DE LA COMEDIA

Kike Biguri, "cómico y actor" como reza su tarjeta personal es, sin duda, una de las caras más conocidas del Goierri, y muy especialmente de Beasain, municipio en el que reside durante décadas. Conocemos a Kike durante años y nos consta que sigue y disfruta nuestras publicaciones gastronómicas, pues más de una vez nos ha reconocido que envidia nuestras incursiones culinarias. Nosotros, por nuestra parte, queríamos disfrutar del ambiente de una sociedad goierritarra como la **Sociedad Pelotazale Murumendi**, de la que es socio nuestro amigo. No fue difícil, por lo tanto, convencerle de que se pusiera el mandil y nos ofreciera su hospitalidad, además de una excelente comida.

Nacido en 1964 en Donostia, hijo de padre bilbaíno y madre altsasuarra, criado hasta los 12 años en Ordizia y a partir de esa edad en Beasain, ya que su padre trabajaba de ferroviario, Kike se considera un ciudadano del mundo aunque recalca su origen "ñoñostiarrá" (sic) y su asentamiento personal como goierritarra en general y beasaindarra en particular.

Desde muy crío tuvo Kike muy claro que lo suyo era puro teatro. "Ya en los udal-ekus, con mis primos, hacía teatro, y a partir de los 14 vi muy claro que quería de-

dicarme a ello. Pero el grupo más cercano estaba en Errenteria... mal rollo".

Finalmente Kike se animó a apuntarse a una academia de interpretación (Video Uno) situada en Reyes Católicos, y según terminó le llamaron para **Goenkale**, serie que entonces se encontraba en uno de sus momentos de gloria, primero como inspector de Sanidad y posteriormente como prestamista. Por aquel entonces le salió alguna "cosita" como la participación en un anuncio de **Euskaltel** y, finalmente, con 26 años, se animó a ir a Madrid donde tuvo la oportunidad de participar en series como **Policías**, **Periodistas**, **Hospital Central**, **Cuéntame...** recuerda con especial cariño su aparición en "Periodistas", serie en la que apareció en 7 capítulos haciendo de un policía experto en mafia. Además, el final de su aparición en la serie fue **uno de sus papeles más gastronómicos**, ya que terminó como un "fiambre", dentro de un congelador y con el cuello cortado. Entrañable.

Asentado finalmente en Beasain y convertido también en responsable padre de familia, **Kike se dedica, hoy en un 90% a los monólogos**, "un fenómeno que ha aumentado de manera espectacular en los últimos años", nos cuenta, "es sintomático que este año **Oscar Terol** haya abierto un bar en Egia, "**La farándula**", que se



va a especializar entre otras cosas en eso, en actuaciones y monólogos. Este mismo mes, casualmente, me tocan dos monólogos coincidiendo con las fiestas de Beasain, uno en Hernani el día 27 y otro en Alta el 28, lo que me va a impedir disfrutar a tope de los Loinaces, pero si hay trabajo, hay trabajo". Y es que nuestra reunión con Kike se celebra a un mes vista de las fiestas de Beasain, con lo que aprovechamos para inquirirle sobre las mismas y recopilar material, matando dos pájaros de un tiro, para el ejemplar de nuestra revista comarcal, **GIDA**, que abordará dicha celebración.

A día de hoy, Kike prefiere las fiestas de día y con tranquilidad. "Antes estaba metido en todo: en las tamboradas, el día de las cuadrillas, los disfraces... ahora prefiero disfrutar las fiestas con más calma y de día. Una buena comida, café, gin-tonic y tertulia con los amigos, aunque nos seguimos disfrazando en familia el sábado".

Lo que nos llama la atención al inquirir a Kike sobre las fiestas de Beasain es que, teniendo la popularidad que tiene, no le hayan ofrecido participar en ellas. "Es curioso", nos dice, "que se traigan mariachis, grupos extranjeros, etc... y a nadie se le haya ocurrido que se podría ofrecer a la gente un monólogo, pero es que ni me han pedido las tarifas para saber qué podría costar. Estoy seguro de que muchos actos con menos repercusión cuestan el doble o más, pero eso es algo que tienen que valorar los organizadores de las fiestas", concluye Kike antes de centrarse en la elaboración de una extraordinaria comida en la que nos sorprende con unas esponjosas croquetas perfectamente fritas, un espectacular lacón con patatas panaderas, aceite y pimentón y unas verduritas salteadas con morcilla de Beasain y crujiente de ibérico de quitarse la boina. "No te olvides de poner que la idea de este plato me la ha dado **Eusebio Martín Colinas** de la **sociedad Larrañaga**, que si no me corre a boinazos", comenta Kike. En cualquier caso, son sus manos las que elaboran el plato de principio a fin, con lo que el mérito de Biguri no es poco. "Me considero un cocinillas y me encanta preparar pijadillas" nos dice mientras pica las verduras "Me queda muy bien la ensalada templada de gulas, gambas y almejas y el solomillo al foie me sale cojonudo... sobre todo si el género es también cojonudo. En lo que no soy tan bueno es en los pescados, porque mi mujer los hace tan bien que le dejo a ella... su salsa verde es inigualable" concluye, suspirando.

Comer también es algo que le gusta a Kike, como no... "No tengo sitios fijos, me encanta probar lugares diferentes, pero si me preguntas por alguno en especial, tengo que admitir que me encanta el **Urkiola** de Beasain, y que he hecho comidas gloriosas en el **Kuko** de Ormaiztegui. Fuera del Goierri me gusta mucho el **Lasa** de Bergara..."

Está claro que Kike no es una persona de mal gusto, ni mucho menos. Con su sal y su pimienta, este goieritarra universal es capaz de aliñar la más sana (o la más alegre) de las celebraciones, sean éstas gastronómicas, despedidas, congresos, fiestas de cualquier tipo... No duden en contactar con Kike si quieren aportar ese plus de diversión a su vida. Pueden hacerlo por teléfono (**629 622 474**) o por mail (**ebiguri@hotmail.com**). Seguro que no se arrepienten.

> VERDURITAS SALTEADAS CON MORCILLA DE BEASAIN Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO



Ingredientes

Calabacín; Pimiento verde; Cebolla; Berenjena; Morcilla de Beasain; Jamón Ibérico; Aceite de oliva; Sal

Elaboración

Pelar la cebolla y la berenjena y picar el resto de verduras en daditos (dejando la piel al calabacín después de haberlo limpiado).

Saltear las verduras en un wok o una sartén con un poco de aceite de oliva. Empezar con la cebolla e ir añadiendo, en este orden, el pimiento verde, el calabacín y la berenjena. Añadiremos la sal durante este proceso para que suden las verduras.

Picar el jamón ibérico y freírlo en aceite de oliva hasta que quede crujiente.

Preparar la morcilla. Esto puede hacerse de dos maneras. Bien destripándola, picán-

Egilea / Autor:

Kike Biguri

Cómico y actor
BEASAIN

Tf: 629 62 24 74

ebiguri@hotmail.com



dola y salteándola unos minutos en crudo; bien cocándola, destripándola y añadiéndola directamente al plato, sin saltearla.

Con la ayuda de un aro de cocina o, en su defecto, de un bol o una taza grande, prepararemos un montoncito cilíndrico de verduritas salteadas. Colocaremos sobre ellas un par de cucharadas de morcilla de Beasain y, coronando el plato, el crujiente de jamón ibérico.





PUNTA SAL: AUTÉNTICA COCINA PERUANA EN GROS

Impulsado por **Kenji Takahashi** (Kenji Sushi) y **Rubén Martínez** (Nikei), a finales de 2016 fue inaugurado Punta Sal, un original espacio gastronómico en el barrio de Gros (Donostia) en el que se ofrece **una cocina actualizada de base principalmente peruana y leves pinceladas japonesas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tatakí de Wagyu y Quinotto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro...

Acudimos a Punta Sal al poco de ser inaugurado y, además de los platos comentados, degustamos otras exquisiteces de su carta, además de unos exquisitos postres y varios cócteles Pisco Sour perfectamente ejecutados.

La vivida en Punta Sal fue, sin duda una bacanal de sabores, olo-

res, colores y sensaciones. Nos encantó la textura del pulpo, la melosidad del bombón de Idiazabal, el excelente punto del Tatakí, la generosidad de la ración de Ramen así como el sabor de su caldo, parte esencial del mismo, tanto como la pasta. El servicio fue tranquilo y sosegado, pero estamos en un restaurante peruano. ¿No buscamos autenticidad? Pues aquí la hay, en todos los sentidos.

Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour durante su horario de cocina (12:30-16:00 / 19:00-00:00), salvo los martes, día de descanso semanal. Comer a la carta nos costará entre 40 y 50 euros, mientras que el menú del día, fórmula que concita pasiones enfrentadas entre los usuarios, cuesta 14 euros.





1



2



3



4



5



6



7



8



9

Nuestra degustación

Los platos degustados en Punta Sal fueron, tal como vienen explicados en su carta, los siguientes:

1.- Ceviche clásico (Pesca del día elaborado según la receta clásica, en este caso lubina con canchita, camote -boniato- y crema de rocoto).

2.- Causa thai de langostinos (Langostino sobre causa con salsa de puerro y curry) y **Causa crocante de txangurro** (Txangurro sobre causa crocante con sésamo).

3.- Bombón de Idiazabal (Yuca, queso Idiazabal, salsa huancaína).

4.- Anticucho del mar (Pesca del día, con salsa anticuchera, patatas confitadas y criolla) y **Anticucho de la tierra** (Corazón de ternera con patatas confitadas y criolla)

5.- Pulpo al olivo (Pulpo con salsa de aceitunas negras con crujiente de arroz y sésamo).

6.- Tataki Wagyu (Lomo de wagyu en lonchas, marcado sobre quinoto y queso Roquefort).

7.- Ramen Punta Sal (Fideo Ramen con caldo y panceta de cerdo, láminas de lima y cilantro).

8.- Arroz Punta Sal (Risotto con langostinos a la parrilla con salsa americana).

9.- Arroz con leche tradicional (Arroz con leche zambito con miel de chancaca).

En nuestra opinión, Punta Sal es un espacio que merece la pena ser visitado para disfrutar de sus coquetas y cuidadas instalaciones, llenas de sugerentes y acogedores txokos, así como de su carta original, colorista, refinada y, sobre todo, auténtica. Y es que, ¿Dónde se va a comer mejor comida peruana que en un establecimiento regentado por peruanos?



PUNTA SAL

Secundino Eснаоla, 7 (Gros)
DONOSTIA. Tf: 943 55 99 46
www.puntasalrestaurante.com

GOIHERRI JATETXEA (LEGAZPI): UN CLÁSICO RESUCITADO

Ya va para año y medio el tiempo que **Sylvain Pernet** lleva al cargo del Gohierri, el emblemático bar-restaurante de Urtatza que vuelve a conocer buenos tiempos de la mano de este francés asentado hace años en Legazpi.

Sylvain ha vuelto a dotar de vida a este bar-restaurante que llevaba pidiendo seriedad y regularidad desde que sus propietarios originales se retiraron. Y lo ha hecho dando al bar una nueva personalidad, su personalidad concreta.

Para empezar, Sylvain redecoró la terraza convirtiendo un espacio que apenas había sido cuidado hasta la fecha en un atractivo espacio en el que podemos disfrutar de un café, de un combinado, incluso de un pintxo, un bocata, un menú... en una atmósfera relajante y actual.

Asimismo, este cocinero ha dotado de una carta muy personal al veterano restaurante, introduciendo platos de cosecha propia, nuevos pintxos, una mayor variedad de vinos...

Recientemente estuvimos en Gohierri probando algunos de los nuevos platos que Sylvain ha introducido en la carta, comenzando la degustación con el **Micuit con compota de manzana**, una preparación casera fina y sabrosa que hará las delicias de los amantes del buen foie casero. Es un plato que, hasta la fecha, se encontraba en uno de los menús degustación para grupos del restaurante, pero al ver que a todo el mundo le encantaba, Sylvain ha decidido incluirlo como ración en la carta. Para elaborarlo, este cocinero emplea foie fresco al que añade sal, pimienta, azúcar y brandy en las proporciones perfectas, siendo el resultado de una gustosidad y una profundidad de sabor fuera de serie.

Siguió al micuit un plato que, en nuestra opinión, está llamado a convertirse en un nuevo clásico del local: el **Lacón a la gallega**. Se trata de un lacón cortado en trozos más gruesos de lo habitual, "bautizado" con rico pimentón de la Vera y un buen aceite de oliva virgen extra. El resultado es un plato gustoso, sabroso y adictivo que se devora en un tiempo récord, dada su succulencia y jugosidad. Un plato que, sospechamos, también podría funcionar muy bien en bocadillo.

Siguieron a la degustación otros dos platos añadidos recientemente a la carta: el **Secreto ibérico caramelizado** y la **Torta de morcilla con crema de piquillos**. El secreto se acompaña de unas ricas patatas fritas y la torta simplemente de la salsa de pimiento rojo. Ambos platos resultan sabrosos y contundentes, como contundente resulta el **Flan con doble caramelo** que nos fue servido como postre, constituyendo un final ideal a la comida recibida.

Nos quedamos con las ganas de probar otra propuesta que, según Sylvain, está arrasando: el bocadillo denominado "**El pollo gabacho**", consistente en pollo, queso Emmental y orégano que, en palabras de Sylvain, se convierte en perfecto si le añadimos salsa brava y cebolla caramelizada. Ya tenemos una excusa para volver, a la mayor brevedad posible, por Gohierri.

GOIHERRI JATETXEA

Urtatza 1, - LEGAZPI. Tf: 943 08 94 26. Cierra: Lunes



jatetxe gida

restaurantes

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



Viva la gelatina !!

... y que viva por muchos años, sobre todo si nos la sirven de la misma manera que nos la han servido la última vez que acudimos al **Restaurante Aratz** de Ibaeta, donde **los hermanos Zabaleta** nos dieron a probar su última ocurrencia: **Kokotxas con morros y patas de ternera**. Se trata de un atrevido (muy atrevido) mar y montaña que puede dar la impresión, según nos lo cuentan o lo vemos, de que no va a casar adecuadamente, es más, la mayoría de la gente se pregunta lo mismo: ¿No se comen los morros y las patas a las kokotxas?? ¡Pues no!! Las finas kokotxas de merluza, preparadas al pil-pil, aguantan estoicamente ya que los morros y las patas son elaborados con una salsa más ligera y menos picante que la habitual, de forma que ambos manjares confluyen en una orgía de gelatina y melosidad en la que el sabor marino de las kokotxas resiste al invasor mostrando que en el fondo no es casualidad que esa pequeña pieza escondida en la barbilla de la merluza sea un codiciado (y cotizado) tesoro. No duden en pasar por Aratz, probar este gran plato y gritar con nosotros: "Viva la gelatina!!" **ASADOR ARATZ**. Igarra Bidea, 15 (Ibaeta), Tf. 943 21 92 04.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



“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 Anne organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€ (bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche.

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras tres años en el Ostatu de Zerain. **Urki y Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja**... Pero el fuerte de Rubiorenna, es la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo*, *Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón*, *Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante*, *Ternina de rabo al vino tinto con verduras*, *Carillera ibérica con simfonía de frutas y verduras*, *Crema de pistacho con frutas del bosque*... una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día:** 14 euros. **Menú degustación:** 35€ **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías correderizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillote de hongos con trufas*, *Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso*, *Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaina*, *Ahumados caseros*, *Lenguado relleno de mousse de gambas*, *Higado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braaseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela*... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

BERGARA

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

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como *Arroz cremoso de pato*, *Huevo a baja temperatura con 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 marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, кино...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles clásicos y modernos** (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

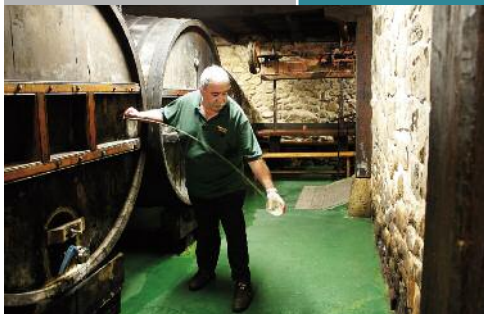
URBITARTE



ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día **una de las sidrerías más conocidas del Goierni**. Urbitarte cuenta durante todo el año con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos (Jamón, Lomo y Chorizo)*, las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o la *Costilla de ternera a la parrilla*, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso*, *manzana o mania* o el *Plan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao*, *Jacos de bacalao*, *Chuleta*, *Queso*, *Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla*: *Cogote de merluza*, *Cola de merluza*, *Rape*, *Besugo*, *Txi-biarro*, *Rodaballo*... **Todos los pescados son del día y se preparan enteros en raciones pensadas para dos personas**. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas Amplio aparcamiento.

URGAIN



DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01 /
943 19 20 48
www.urgain.net

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pecados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla** (Rodaballo, Besugo...), los **Mariscos** (Langosta, Bogavante, Cigalas...) y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrrocca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarde de frutos secos, Mousse de chocolate... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 18€ (Fines de semana: 25€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



Hace más de 12 años **Josu Mueganza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pinceladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva capa estilo jaima. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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 pkeas, 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, entre 25 y 28 euros, 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 en su página Web). **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. **Parking.** Acceso minusválidos. **Parque infantil.**

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA IIBILDEIA, 5.
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de bixipironitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlariberri.com

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



Aitor Amubastegi y Jon Cusou Apeztegia, jóvenes cocineros de densa trayectoria, han puesto en marcha, en enero este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen **su versión de platos ancestrales, algunos olvidados, de nuestra gastronomía**, mantiene elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan "cocina impresionista". **Recomendaciones:** Salmón ahumado y marinado, 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; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigáim y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; "Café, copa y puro". **Carta:** 40 € **Menú Sustraik:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla, así como las chuletas de viejo con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 ha cumplido 10 años dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Tabla de quesos del país...* **Carta:** 50-60€ **Menú sidrería:** 35€ (+ IVA) **Menú:** 22€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

AZPIKOETXEA

LEGAZI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA



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

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



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

ALDASORO BERRI

LAZKAO

ARESO, 3
TEL. 943 88 40 69
www.aldasorotaberna.com

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



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

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

PATXIKU-ENE



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesus Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea.** Sitio en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxikuenea 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. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

943 559 783

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

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNA
685 794 755 - 677 293 697

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



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

MARTÍNEZ



ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



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

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo*, *Embutidos de Gujiuelo*, *Terrina casera de foie con higos*, *manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche)**: 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa**: 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 €(IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

APAIN

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

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



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de pintxos. Apain abre todos los días **a las 7 de la mañana** e inmediatamente empiezan a ofrecerse diferentes **tortillas**, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando especial atención a los **productos de cuchara y casquería como Lengua en salsa**, **Callos**, **Oreja rebozada**, **Manitas de cerdo**, **Morros rebizados**...Apain ofrece un espectacular **Menú del día en el que todos los días podemos elegir entre 15-20 primeros y otros tantos segundos**, entre platos fijos y sugerencias del día. El menú, además, se ofrece también por la noche. También podemos **comer a la carta** con especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Tuleta de temera, Postres caseros... **Menú del día**: 11€ (11,50€ con café) **Menú noche y sábado mediodía**: 12€ (13€ con café) **Menú de fin de semana**: 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain**: 24€+ IVA **Tarjetas**: Todas. **No cierra**.

BIDEZAR

ZUMARRAGA

VARIEDAD GASTRONÓMICA Y CUIDADA OFERTA EN VINOS Y GINEBRAS

BIDEZAR, 17.
TEL. 943 25 38 56



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ALL I OLI

DONOSTIA

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

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN
AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, lo mejor de la **cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada**. En sus dos comedores, recientemente renovados, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...)**, acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta*, *Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agüdulce*, *Suprema de merluza con salsa de hongos*, *Kokotxas de merluza en salsa o rebosadas*, *Patatas de cerdo con hongos*, *Mollejas de cordero con hongos y langostinos*, *Mousse de yogur casero*, *Sorbete de café al ron...* Su cava climatizada atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA



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

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentxo de Zizurkil, han pasado a ocuparse de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete. En este elegante y acogedor espacio, **Javi aplica sus platos de cocina tradicional** que tan buenos resultados le han proporcionado en sus anteriores destinos, como la *Ensalada templada de pulpo*, los *Chipirones a la plancha con chimichurri*, el *Cordero asado*, el *Soufflé de chocolate...* y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas de hasta 160 personas**. Javier e Izaskun llevan también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde pueden degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15,40€ **Buffet de desayuno**: 12€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo noche.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



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

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lineiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lineiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **las mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico de Fran Rodel, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de pintxos que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el *Laocín con Grelas*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Parrill asado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 11,30€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 37€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunés.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

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



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

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

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



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo** y **Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro; Oreja de cerdo a la plancha con pulpo asado y romesco; Rodaballo salvaje con "ke la parió", patata asada, guindillas fritas y crema de algas; Cordero a baja temperatura en caldereta; Mousse de queso con arena de cacao...* **Carta:** 25-30€. **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

IKAITZ

DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

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



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

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



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

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

PUNTA SAL

DONOSTIA

COCINA PERUANA CON RAÍCES

SECUNDINO ESAOLA, 7
(GROS)
F. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



Impulsado por **Kenji Takahashi** (*Kenji Sushi*) y **Rubén Martínez** (*Nikel*), ha sido recientemente abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontramos 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 bangurro...** Podemos acudir a Punta Sal a **comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. **Ubicación:** Al inicio de la calle Secundino Esnaola, frente a las taquillas del Cine Trueba. **ERecomendaciones:** Ceviche carretillero; 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. **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: **Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde**, **Cardo con alcachofas con velouté de jamón Ibérico y huevo a baja temperatura**, **Lomo de merluza asado sobre patata confitada**, **ajetes y guiso de berberechos**, **Pichón de Bresse glaseado al chocolate**, **Mania desestructurada con espuma de manzana**... **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 27€ (IVA y bebida aparte) Sábados, domingos y festivos: 37 y 41 € (IVA y bebida aparte). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

TXULETA



DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Gui-santes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajarniero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus **almadras Croquetas de Txuleta** o sus **Nuevos Bocadillos de Txuleta o de Ajaarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Menú de invierno (con alubias de Tolosa):** 27€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como *Tataki de atún o de salmón, Tartar de salmón o de diferentes pescados, Berenjenas asadas con miso dulce, Atún con salsa de gengibre...* o sus excelentes "Gyozas" o *empanadillas de pollo con verduras*, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante. Es muy recomendable el **Ramen** (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte) **Carta:** 25-30€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galarardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "Bob limón", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**. **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Angel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Jiménez, Angulia en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colonía y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaina, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

ZIBBIBO

DONOSTIA

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL



Tras una amplia reforma en la que se ha ampliado sensiblemente la cocina, **el Zibbibo ha reabierto sus puertas y se ha reinventado como una nueva referencia gastronómica de calidad de la Parte Vieja**. Para ello, el veterano local ha fichado a **Maitte Partido**, cocinera de largo recorrido que ha renovado la carta ofreciendo **una cocina más sana y pensada**, con **Pintxos** como Taco de bacalao en roca; Alcachofa fresca de Tudela confitada con romesco y almendra; Carrillera de ternera con crema de coliflor a la pimienta... Llamen la atención la cuidada oferta de **Raciones** como Pulpo a baja temperatura estilo Zibbibo, Arroz meloso de txipirón con alioli, Verduras en tempura... así como los **Bokatas Gourmet** de sugerentes nombres como Donostia Seduce, De nuestro mar, Muy nórdico, Gastrovasco... Las **Ensaladas** (De tomate de caserío, de txangurro y aguacate) y las **Tostas** (Salmón, 4 quesos...) completan la oferta de este local que inicia su nueva etapa con ilusión renovada, y en el que también **se ha mejorado la carta de cócteles** ofreciendo gran variedad de combinados internacionales y clásicos versionados.

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoreñu. Portueta, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aia Mari. Puerto, 23. 943 91389
Aklarre. Pº Padre Orkoka, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Almamdere. Urbiarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albizur. Matia, 52. 943 211801
Aldeaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldeanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
C/Okendoteo 12 (Martutene) 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (Bº Zubieta), 943 366572
Alma-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÚ ESTACIÓN

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

Ameliora. Pza. Constitución, 943 428104
Ambrosio. Mirazá, 18. 943 945647
Ametzaga. Cº de Uba, 61. 943 456399
Anasario Berri. Esca, 18. 943 426320
Antiga Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 537673
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Arriaga Txiki. Argia Hiribidea, 22. 943 362760
Apedero. Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos, 7. 943 467477
Arantz Jaitezea. Plaza Ametzaga, 43 474246
Aroka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artola. Salud-, Amara Viejo-. 943 460815
Arriat Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arriaketa. Igara bidea, 19. 943 983141
Artola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Azka. Alcalde Eldegue, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908
Astelena. Irigo, 1. esq. P. Constitución, 943 426275
Astizaran 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Astizaran. Irigoyen Baserri - Zubieta-, 943 361229
Azules. V. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atoxa. Tesera de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Plaza de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de preciso diseño y mejor sabor
Mercado de la Breba, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barbarkategi. Pº Barkategi, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465064
Basajaun. Argia Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Batzarre. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad, 37. 943 427068
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Esaso, 5. 943 474995

BEHARRI

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

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
Goiko Calbetón Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bigarren. Isabel II, 6. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignazio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19. 943 218078
Bitiadora. J. Zaragueta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarrak. Peña y Goli, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. C/Ogroño, 5. 943 227943
Buenavista. R. Balañaga, 42. Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Bugari. Arripide pasalekua, 74. 943 377662
Boko Norte. Loguño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Pedro Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafeteria Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Caps. R. Católicos, 12. 943 463990
Capricho. Zabeleta, 55. 943 326734
Caravanerasal. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLES

Chuletitas, buenos interiores y mejor trato
Reyes Católicos, 10 (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

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

Ciabiaga. Esaso, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 452598
Cueva de lobos. J. M. Barandiaran, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena. Embeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Breza, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 28.
Döner Kebab 2. Sagardoteji, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Drinka. Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit. Carveceria, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar. Secundino Esnaola esq. S. Izpizua
Eibararra. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaizt Asador. Pº Padre Orkoka, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Maria. Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461996
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elosta. Pº Colón, 41. 843 630325
Elurra. General Echagüe, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 227971
Erika. Autonomía, 1. 943 459598
Erika. Camino Portueta, 14. 943 210300
Eroika Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I., 6. 943 466394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

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

ETXAIDE 4

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

Etxaide. Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkoka, Igeldo. 943 216502
Euskal Pizza. Extremadura, 9. 943 277300

Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/9. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabeleta, 1. 943 320988

Galerna Jan eta EDAN

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

Gamburus Brexa. C.C. La Breza, 943 426514
Garbara. S. Jerónimo, 21. 943 425775
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota. Pº de Colón, 11. 943 265019
Garbota 21. Garbati, 21. 11. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

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

GUADAMENDI

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

Gure Arkupue. Iztingorria, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Ezeiza Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza Plaza. Sagardoteji, 13. 943 214311
H. Monte Igueldu. Paseo del Faro, 13. 943 210211
Hotel Nicol's. Pº Gudamendi 21. Igeldo- 943 317665
Hotel Pelillar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Ilarra. Pza. Irizar, 2 -Ilgara-, 943 003473
Igueldu Sidr. Gurutzeta Baser-. Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

Asador de temporada y huerta propia
Ilgara bidea, 9 (baeta), 943 21 48 94

Intourarondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

DESTÁQUESE EN ESTE LISTADO: 609 47 11 26

INTZA

**Apertivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Ambiente nocturno.
Amplia terraza.**

Esterlines 12 - Tf. 943 42 44 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
fiausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
fiumbi. Pz. Zuzatu, 4 - Errotaburu - 943 313933
Iñia. Pz. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñia. Padre Larroca, 27. 943 426673
Irabax Hamburguesaria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erel. Cam. Petritz, 10. Zubieta. 943 372875
Iruia Erel. Tf. 943 459877
Iruia. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Iritzi. Pescadería, 12. 943 424234
Isra del Sol (chino). Pedro Egaitia, 5. 943 458419
Isturrieta-Berrí. Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Ibaropena. Emtelbarrin, 16. 943 424576
Ibasalde Asador. Altobarreka, 83. 943 371585
Ibasane. Ibañ-Elde - Martuteanu - 943 407057
Izargire. Bidarte Berrí Baserria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraltz. Prim, 4. 943 428477
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izel. Pº Baratzategi, 24. 943 273931
Iklesia. Fermin Calbetón, 4. 943 425262
Ikurri. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jules-etxea. Avda. Alzola, 44. 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Ki-bito. Emtelbarrin, 6. 943 427405
J-M. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalpedre. Padre Orokolaga, 8. 943 219251
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Stia. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kikki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautu, 2. 943 31 75 91
Koktxa. Campanario, 11 - P. Vieja - 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kukurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 2 (Parte Vieja), 943 42 92 14

La Barranquea. Larramendi, 21. 943 454747
La Brasseurie Mari Galant. Zubieta, 2. 943 440770
La Cantine. San Jerónimo, 22. 943 427508
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

La Cueva del Pello. Euskal Herria, 2. 943 431772
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabalza, 55. 943 981715
La Kubutzia. Igorta, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzeria). Urbieta, 4. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, 37. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pinchos, platos combinados...
Padre Larroca, 34 (Gros), 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429396
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Yiffa. San Marcial, 57. 943 244150
La Yiffa. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabalza, 5. 943 293866
Lagunak. Pza. Gorgoiti, 1. 943 228133
Las Vegas. Triunfo, 8. 943 462384
Lezorpuz. Pº Colón, 10. 943 270871
Luz Hautzeta. Luz Hautzeta, 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rijaños. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukaikategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

**LUKAS BENTA BERRI**

Parloteo de los señores del vino y la gastronomía
Pz. Caro Baroja, 1 (Benta Berrí), 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Ekarte. Inbauroando, 52. 943 288246
Manstegi Pº Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin Zabalza, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Marinéla. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Maritullu. Luz Hautzeta, 33. 943 351130
Marigame. Pza. Marigame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva. Zabalza, 17. 008 159412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorroze. Plaza Lizardiá, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabalza, 55. 943 321656

MIRADOR DE ULIA

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

Monpas Cerveceria. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narkia, 2. 943 424661
Moto Club. Usanzaga, 3. 943 289904
Munto. Fermin Calbetón, 8. 943 426088
Munto Berrí. Cam. Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

Narrrika. Narrrika, 16. 943 427327
Narru. Zubieta, 58. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzintubiru, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Ojalo. Camino Golazobiti, 100. 943 330085
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Ertegezainda, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuense bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osnaga. Corsarios Viecos, 219. 943 451327
Ostarid. Pº Berrijo, 13. 943 219490
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artetxe, 7. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbotus, 37. 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berrí, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 12. 943 4221179
Pasaleku. C/ Ilumbte, 11. 943 461665
Patra Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue s. San Marcial, 5. 943 429532
PeKín (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakaregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

Buen foie, pinchos y bocadillos XXL
Narrrika, 27 (Parte Vieja)

Pitri Trulo. Eskalanategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 7. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. 8º Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igara), 943 21 50 18

Promtiox. San Marcial, 6. 943 559917

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Eснаola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK

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

Ramuntxo Berrí. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolino. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salbigi. Calzada Vieja de Alegria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 473638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

SANSSE

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

S.Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zurriaga, 943 573626
Sabatini. Muelle, 14. 943 425862
Siderari Ametzti. Gomezi-Goizola-943 217323
Sideraria Donostiarra. Emtelbarrin, 5. 943 420421
Sidereria Inbauroando. Pº Zubairea, 72. 943 292027
Stabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazt. Juan de Bilibao, 17. 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Berrí, 2. 943 274282
Syrén. Pza. Irún, 943 466649
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Kurta kalea, 10 - Gros - 943 273561
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304
Uda. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Esso, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pinchos, bokatos...
Avda. Zarautu, 85 (Lorea), 943 23 33 08

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Triunfa Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tubun Tzun. S. Jerónimo, 25. 943 426682
Txalupa. Fermin Calbetón, 3. 943 429675
Txepiza. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardoetxea. Ilarriberrí, 2. Barrio Igara
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuenpe. Pº Dr. Bejeriniani, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, 37. 943 421279
Txofre Berrí. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantenera, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pinchos y raciones
Portuete, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964
Txoixa. Kristobal Balenciaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txurrit. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pº Baroja, 15. 943 317590
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420430
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450414
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312006
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

¿DÓNDE COMER EN GIPLZKOA?

Urkbake, Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urxtori-B. Bermeiñan, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 405636
Val de Bena. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Val de Bena. Boulevard, 49. 943 422416
Valverde. Pº de Larrabon, 49. 943 392463
Via Foral. Pº de Edoardo Garcia Lorca, 10. 943 470989
Vidaurer. Iparagirre, 6. 633 774570
Vinoacea Bernardina. Vitoria-Garizabiz, 6. 943 314899
Viura. Gran Vía, 12. 943 270363
Waring. Saques 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amaro). 943 45 74 36

Xama. Avda. Tolosa, 123. 943 317162

YAKINIKU
 Barbacoa japonesa
 Gloria, 1 (Gros). 943 53 15 11

Zahelata. Zahelata, 51. 943 276488
 Zaguán. San Marcos, 28. 943 424844
 Zapi. San Martín, 7. 943 506767
 Zela Txiki, T. Rodi, 79. 943 274623
 Zen Fusión. Larremendi, 11. 943 451988

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

ZIBBIBO GASTROLEKU
 Pintos, gastronomía y cócteles
 Pza. Sarriena, 8 (Parte Vieja). 943 42 53 34

Zoroaga. Pº Zoroaga, 27. 943 444146
 Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
 Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

// ABALTZISKETA
 Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
 Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653272
 Nafarrin. Larraitz auzoa, 943 655815
 Nafarrin Centro. 943 653397
 Estanko taberna. Centro, 943 653283

// ADUNA
 Aburuza Sagardotegia. Góiburu auzoa, 943 692452
 R. Zabala Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
 Ugaran Sagardotegia. Polig. Ugaran, 943 691253
 Urtiza Pol. Urtaki. 943 693397
 Uztartar. Herriko plaza, 943 693481

// AIA
 Alizondo. Lauragán Dizein, 2/g. 943 832700
 Alzorr. Ubeugui, 2/g. 943 830199
 Ansterrazu. Nubio Andaritz, 13. 943 834521
 Arralde Siderria. Ubeugui, 943 890125
 Ashe. Bº Santio Erreka, 29. 943 835311
 Ercosa Casa Barria. Olasoegia, 943 835465
 Iturrizena. Plaza Gozateje, 6. 943 834272
 Gazateje. Ekano auzoa, 943 131606
 Izarra. Urdeneta, 943 131693
 Izeta Asador. Bº Ekano, 4. 943 131693
 Jauregi. Gozateje plaza, 9. 943 868241
 Kanua Asador. Plaza Gozateje, 11. 943 834224
 Liku-Eder. Urdeneta Auzoa, 943 132373
 Portu Asador. Santio Erreka, 29. 943 894434
 Sobota Siderria. Bº Santioegui, 2/g. 943 865738

// AIZARNAZABAL
 Xiete. Zubialde, 7. Tel. 943 147373
 Uztrari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

// ALBITZUR
 Elane. Entrada de Albiztur, 943 652314

HERRIKO ETXE
 Alubios, cocina tradicional y vegetariana
 Bajos del Ayuntamiento, 677 34 06 85

Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
 Albiztur. 32. 943 651728

// ALEGIA
 Ezimendi. San Juan, 52. 943 653098
 Hilario Berri. San Juan, 55. 943 654819
 Iskita. San Juan, 59. 943 653097
 Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 650693

ROUTE 33
 Restaurante, cafeteria, panadería, museo...
 Polig. Bazarkua, 1 (junto a N-1). 943 69 86 04

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

// ALKIZA
 Alkizako Ostata. San Martín Plaza, 943 681836
 Elizegi taberna. San Martín Plaza, 943 690788

// ALTZAGA
 Altzagarate. Altzaga disem.18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
 Siderria y asador abierto todo el año
 Herriko Plaza, 943 88 76 26

// ALTZO
 Arandia. Segorethe etxea, 2/g. 943 652262

// AMEZKETA
 Arkaitze. Plaza Belzagán, T.B. 943 655648
 Berzina. Barloome Duenaen, 18. 943 650695
 Txindoki. Erreka Alda, 8. 943 653197

// ANDOAIN

AINAXA
 Menú del día, caza y casquería casera
 Martín Ugalde, 4. 943 50 83 52

Arleta. Arleta, 5. 943 593094
 Bámboia (pizzería). Plaza Goko, 7. 943 300289
 Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
 Hiru. Juan Baullista Eru, 2/g. 943 593900
 Iruherri. Nagusia, 39. 41. 943 595352
 Iurri. Pza. Bakarko, 3. 943 594044
 Gaztariaga Siderria. Bº Buruntza, 2/g. 943 591968
 Gokoro Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300485
 Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
 Mirapardi Siderria. Bº Leizoto, 2/g. 943 593954
 San Esteban. Góiburu Auzoa, 2/g. 943 590665
 Traierren. Erreka Nagusia, 3. 943 592862
 Txalake. Aita Larrandiñen, 943 591804
 Txerito. Góiburu, 2/g. 943 590721

// ANOETA
BENTA ALDEA
 Chuletas de primera y almacen de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651966
 Góikotxea. San Juan, 9. 943 65 9407

// ANTZUOLA
 Balda. Kalebarran, 15. 943 787051
 Balda. Kalebarran, 17. 943 787068
 Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
 Ongi Etorri. Bizuntzin, 6. 943 786349

// ARAMA
 Toki Alai. Herriko plaza, 943 888953

// ARETXABALETA
 Aretx Taberna. Markole, 5. 943 791467
 Basabe. Polig. Industrial, 943 791064
 Anaster. Auzo Balleza, 31. 943 792458
 Bander. Auzo Balleza, 2/g. 943 792458
 Bodega Barria. Durana, 26. 943 792067
 Berrietago. Nafarroa, 6. 943 792045
 Goymar. Solaubandri, 8. 943 796857
 Gurea. Durana, 32. 943 792064
 Hurta. Pza. Auzo, 23. 943 791065
 Hurta. Pza. Auzo, 23. 943 791065
 Matkua. Bº Auzo, 943 791666
 Zaria. Pº Araba, 20. 943 798995

// ARRASATE
 Altepae. Iruñizto, 41. 943 796369
 Artaga. Bº Garagarza, 17. 943 711881
 Bitori Asador. Ariza Etxeberria, 3. 943 795682
 Bolinleite Asador. Zarugale, 24. 943 793991
 Buenenua. Jonan Zaitegi, 6. 943 797960
 Casello (pizzería). Arimuzan, 2. 943 794564
 Cafetería Express. Maizakoa, 8. 943 795514
 Dragon Oriental. Ariza Etxeberria, 3. 943 712500
 Elizegio. Garagarza Auzoa, 943 791599
 Erastika. Bedonia, 18. 943 791013

ZEKINA
 Pintos, kokatas y hamburguergas caseros
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaiznegi. Lapuri, 4. 943 797060
 Goiz Aize Dequatción. Urrejoan, 33. 943 791115
 Gran Muralla. Otalora, 36. 943 791195
 Hilario. Plaza Larea, 5. 943 770169

Kanpanzar. Kanpanzar Kalea, 943 582912
 Kataide. Poligono Kataide, 2/g. 943 710780
 Larrineta. Bº Udala, 943 792215
 Lorategi. Iruñizto, 17. 943 790467
 Lukas Zerkaostea. Iruñizto, 11. 943 794879
 Mena. Gipuzkoa Etxeberria, 943 796531
 Meson Manolo. Bañez, 3. 943 792240
 Muxibar. Bizkaia Etxeberria, 943 791125
 Pidiain. Udala, 943 791165

SANTA ANA HOTELA
 Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbairi, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderu. Meatzereka, 943 771586
 Taxka. Otalora Lizentziaduna, 18. 943 080415
 Txirrita Taberna. Gesalajar auzoa, 943 791035
 Txoko I. Otalora Lizentz, 12. 943 756580
 Txorrorra. Bizkaia Etxeberria, 943 794276
 Uarkopate. Udala, 943 772004
 Ugaran. Garagarza, 2. 943 797668
 Urrin. Urbairi Etxeberria, 22. 943 799524
 Uxarte. Bº Udala, 943 791250

// ATEASU
 Iurri Ono. Herriko Plaza, 4. 943 691331
 Izurdo Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
 Mabealeite Siderria. Zahelata, 11. 943 692222
 Orlarre Gokoa. Gobialarría, 4. 943 690251
 Paxbime. Erremontan, 1. 943 691025
 Sarrosala Siderria. Debalarra auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA
 Akelena Siderria. Camino Ollame, 57. 943 333333
 Alorreña Siderria. Camino Petiregia, 4. 943 336999
 Amets. Poligono 26. 943 9451838
 Astarbe Siderria. Txorrikotxia, 13. 943 551527
 Baska Hostal. Pza. Arriola, 12. 943 550042
 Berzariata Siderria. Berri Aran etxea, 943 555798
 Buena Ventura Siderria. Cam. Alta, 2/g. 659 100392
 Bulo Taberna. Tomas Alta, 2/g. 943 551204
 Ekaitz. Tomas Alta, 9. 943 553943
 Ergobia Siderria. Ergobia plazakoa, 19. 943 553301
 Etxebarria Siderria. Santioegui Barrena, 943 555977
 Gaztariaga Siderria. Pº Maritueña, 138. 943 496674
 Gokoro Iturr. Foru Enparantza, 1. 943 557867
 Gurutzeta Siderria. Camino Ollame, 64. 943 552242
 Iba-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 332255
 Iratza Taberna. Mayor, 32. 943 554988
 Izurdo Sagardotegia. Troia bildeak, 28. 943 330030
 Irurtzain Siderria. Iruñizto Bidea, 12. 943 550333
 Koko. Mayor, 19. 943 551741

Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
 Larrarte Siderria. Caserio Muñagor, 2/g. 943 556647
 Las Vegas. Etxebarria plaza, 2. 943 553498
 Lizaga Siderria. Caserio Gaztagietzi, 2/g. 943 468290
 Meka. Nagusia, 40. 943 650303
 Menditxo. Aliza Bidea, 2/g. 943 357202
 Mendizabal Sidr. Oñateko Itxiki Baserría, 943 555747
 Mikelak. Nagusia, 18. 943 551007
 Mina Siderria. Txorrikotxia, 2/g. 943 555220
 Oñateko Zar Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552938
 Oñateko Siderria. Bº Oñateko, 943 553199
 Petiregia Siderria. Petiregia Bidea, 2/g. 943 457188
 Rezola Siderria. Caserio Injintza, 12. 943 556637
 Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
 Sarrosala Siderria. Camino Ollame, 14. 943 555746
 The Robin Taberna. Agoztegia Plaza, 3. 943 332642
 Txingurri Berni. Oñateko Itxiki Bidea, 943 553944
 Yalde. Camino Ollame, 34. 943 330630
 Zapiain Siderria. Errekaide Etxea, 943 330033

// ATAUN
 Lizarmusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
 Treskate. Eibarrena, 58. 943 180037
 Urbiarite. Erpinea, 1. 943 180119
 Victor. Herriko Plaza, 943 180033

// AZKOITIA
 Atolia Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
 Ba-Azkotia. Ujio Urjio, 11. 943 026851
 Bassterrete. Bassterrete Industrial, 943 851061
 Eretilk. Kale Nagusia, 95. 943 852888
 Eretilk. Trenbiderren Zumardia, 9. 943 852228
 Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintoak)
 Isidro. Anguri Kalea, 16. 943 852003
 Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
 Itzar. Atzurto auzoa, 943 852630
 Joseba. Azkibol, 10. 943 853412
 Koxka. Kale nagusia, 22. 943 851196 (Pintoak)
 Laja. Santa Cruz auzoa, 90. 943 851412
 Larramendi. Torne Donbaita, 10. 943 857666
 Lantz. Kale Nagusia, 55. 943 851315
 Maite. Ugarite 75 Industrial. 943 851103
 Martite. Maite auzoa, 943 857332
 Nafarro. Madariaga auzoa, 943 853756
 San Agustín. Aitzurto auzoa. Tel. 943 853492
 Suhari. Altizar Etxeberria, 9. 943 025714
 Txakom. Kale Nagusia, 81 (Pintoak)
 Txikiogoi. Txerito auzoa, 2/g. Tel. 943 851008
 Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintoak)

// AZPETIA
 Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintoak)
 Albia. Estegosa auzoa, 2/g. 943 812095
 Aurtika. Barrena kalea, 17. Urrestitia, 943 815754
 Baigera I. Enparan Kalea, 6. 943 814664
 Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
 Bizt. Erri Kalea, 28. 943 812092 (Pintoak)
 Doñ-iz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
 Etxarza Oñate. Bº Izarrotza, 24. 943 811128
 Etxe-Urti. Perez Arretxe, 943 81502686
 Irurru. Idelonso Gurrubioa, 10. 943080416
 Jai Alai. Jai Alai etxea, Urrestitia bilde de, 943812271
 Juanbo Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
 Lurri. Uoloako auzoa, 24. 94381586
 Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810899
 Larraaga. Urrestitia bilde de, 943 811180
 Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
 Loiola Hotel. Loiolaako Hiribidea, 47. 943151616
 Ondarubi. Hartzaga, 49. 943 812071
 Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintoak)
 Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509

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

Osinaspi. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
 Pastorka. Jose Arretxe, 17. 943 811857 (Pintoak)
 Lezo. Fabio I, 16. 943812040 (Pintoak)
 Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 6. 943816312
 Sagasti-Zahar. Elsoaga auzoa, 353. 943 813442
 Uranga. Loiola auzoa, 7. Tel. 943 812543
 Xoheteko Aterpea. Xohete, 943 581047
 Zuhaitz. Erri kale, 943 151634

// BAILIARRAIN
 Zarzagi Jateite Aterpea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN
 Arzaia Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
 Auzoan Hamburuz. Zaldiretza, 1. 943 882122
 Barandiaran. I. Miguel Iruñiz, 7. 943 882910
 Baskakua. I. Miguel Iruñiz, 11. 943 882023
 Bidelezu. Pza. Bidelezu, 2. 943 889575
 Goketi donda. Pza. Barandian, 1. 943 089158
 Guernolanda. Cafeteria G-634. Km. 1,5. 943 881940
 Hiruiri. I. Miguel Iruñiz, 3. 943 865652



DOLAREA HOTEL
 Menús de calidad y cuidada cafeteria
 Nafarroa Etxeberria, 57. 943 88 98 88

Iparrta Barrena. Zaldiretza, 3.
 Lizketz. Navero Larretzei, 13. 943 161673
 Iñaki. Zaldiretzei, 1. 943 087393

KATTALIN ERRETEGIA
 Carnes y pescados a la parrilla de carbón
 Katesa, 4 (Frente Polideportivo), 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
 Niza. Nafarroa Etxeberria, 51. 943 881076
 Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889997
 Pizapeze. Pza. San Martín, 943 882997

RR KAJETEXEA
 Menús de calidad y cuidada cafeteria
 Nafarroa Etxeberria, 57. 943 88 98 88

Rubiorena. Zaldiretzei, 7. 943 88760
 Titi Uta. Nagusia, 18. 943 880000
 Txanxangorri. I. Miguel Iruñiz, 7. 943 886949
 Uloiala. Mayor, 7. 086131
 Xertera. Nafarroa Etxeberria, 21. 943 888829

// BEIZAMA
 Oñate-Zaharra. Beizama. 943 150798

// BELAUNTZA
 Herriko Taberna. Hirburu, 2/g. 943 670928
 Venta de Beluñza. Leitzaoko Errepidea, 21. 943 672828

// BERASTEGI
 Arregi. Herriko Plaza, 943 683059

GIPUZKOAN NON JAN?

// BERGARA

Agirrehera, Ibarra, 2. 943 762145
Aia Miza Pizzeria. Ibaragarri, 37. 943 765099
Atxepiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Bazkaldea. San Pedro, 4. 943 262936
Beko Taberna. Angozoa, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 7. 943 260677
Erreki Asador. Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763851
Etxagi. Mahastetara, 8. 943 765312
Galizia's Irish. St. Juan Martin, s/n. 943 763086
Hiru bidai. Urteaga, 9. 943 761845
Irru. Amilaga, 23. 943 761559
Kam. P. Etxu, 6. 943 763230
Kam. Santalaitza, 3. 943 760995
Jabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Irata, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barenkale, 3. 943 9044492

Tartufu. San Juan, 2/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxeolai, 1. 943 763953
Torkeka. Ibaragarri, 37. 943 765099
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berni. S. Antion, 9. 943 764106
Zumegia. S. Antion, 9. 943 762621

// BERROBI

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

// BIDEGIONA

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
 Kontzeju. Bidania Gunea, 2/g. 943 681003

// DEBA

Aisia Deba **Tabasoterapia.** Markiegi, 6. 943 608052
 Alvarez. Sokagan, 14. 943 191287
Alozte Kafe Bidea. Lesendi, 10. 943 192662
Aztiain. Aztiain bidea, 943 121864
Bordatza. Pza. Zesteruqa, 2. 943 191590
Caibeñon. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berrri. Itxaspe Auzoa, 2/g. 943 194923
Igarza. J. M. Ostolaza, 9. 943 191197
Lestur. Plaza S. Nicolas, 3. 943 198033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokagan kalea, 7. 943 192422

Ondar Gain. Pº Cárdenas, 2/g. 943 192377
Santuarium. Martindieg, 2/g. 943 199397
 Urrutia. Portu, 7. 943 191660
 Txernu. Erorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

// EIBAR

Aguiñesi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Arota. Pza. Urzagua, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y buñolones a la brasa
 Estazio, 5. 943 2037032

Azitain Asador. Pº Azitain, 6. 943 121854
Barra. Escopain, 7. 17. 943 206753
Brijunjea. Toribio Etxebarren, 3. 943 821341
Chalocha. Issasi, 7. 943 201126
Eskarne. Arriaga, 4. 943 121650
Foxtrot. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arangata, 18. 943 120895
Kiki Sagardegiro. Avila, Olatoa, 3. 943 206844
La Casa. Arete, 8. 943 707292
Jaikil. Txantxan-Zelai, 16. 943 207081
Jurbil. Issasi, 1. 943 201152
Viesen Catereria. Paseo Urkizu, 22. 943 206808

KANTABRIA

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

La Jara. Sarriategui, 23. 943 254380
 Lanus. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de Irujo, Pº Arrate, 5. 943 208859
Makela. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Olatoa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Ortiz. Jose Antonio Iturriza, 2. 943 507306
Palacio de Auzoa. Pº Urkizu, 2. 943 207261
Orbela Hamburguzerria. Pº 201261
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

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

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Olatoa, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284
Enfialda. Maiala, 4. 943 789965
Iskiala. San Roke, 2. 943 768283
Olatorka. Alokua Auzoa, 943 176122
Ostazu. Gudariain Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atepe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos
 O. M. Miguel, (Ctra. Murrkina), 943 741002

El Gaucho. Errosgoia, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, 2/g. 943 747230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Herrubi. Oteasppe, 1. 943 747419
Ibarra-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Irujo-Ondeo. Parque Chinos Humanos, 1. 943 256028
Lidortan. Pedro Mugaurrea, 2. 943 740015
Luan. Belgiano Letun, 3. 943 747196
Mintxeta. Zona depuradora Mintxeta, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Ururzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, 2/g. 943 740010
Sigma. Xivilion, 1. 943 745633
Txarridua. Ermuarratibide, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 034345

// ERMUA

SAGARRA

Menús variados y pintxos de calidad
 Probalekua, 4. 943 94 6810

// ERRENTERIA

Alameda Marisqueria. Al. Gamón, 2/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 9. 943 519654
Arta. Mar de Lezo, 943 5196104
Borda Berrri. Campo de Irujo, 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511097
Donosti Sidreria. Zabalibide, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalibide-Zentelun, 943 341831
Egi-Luze Sidreria. Pº Zabalibide, 943 523905
Eguzki. Oretaria, 2. 943 341225
Etzelu. Maria de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zabalibide, 2/g. 943 515913
Errentrialak Batzokia. K. Mitevelena, 4. 943 002468
Frontaliña. Astigarragako batenka, 943 511445
Frantilla-Berrri Asador. Ctra. Cuebas, 3/g. 943 524418
Gambrinus. C.C. Niessen, 943 521867
Gaseta Hostal. Aragoi Marti, 6. 943 511094
Gran Marula (chino). Aragoi Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irujo. Kapitain Enea, 943 511086
Izadi. Antonio N. 9. 943 340469
KB. Camon Zumarrilla (Alameda), 943 247404
La Peña. Viten, 27. 943 510002
La Peña. Viten, 26. 943 511081
Lapiko. Cros, 5. 665 755540
Las Cazuelas. Aita Donostia, 4. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamon, 2. 943 516392

Mirino. Sorigorbulo, 23. 943 529614
Meson Extremeño. Pº Izeta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Adea, 943 522455
Oarso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Oñena. Zamalibide, 2. 943 527999
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santocarea, 4. 943 527193
Peruena. Astigarragako Batenka, 943 515252
Pizza Sprint. Morrongetilla, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pinosos, Altio Beruan, 943 521681
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Magdalena kalea, 38. 943 348183
Susperregi. Zona Aldura, 2/g. 943 500055
Sutonimo. Puig. Mesti-Lodi, 2/g. 943 342920
Tai Mahal. Sorigorbulo, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 519651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizzeria. Santa Clara, 1. 943 511992
Versales. Alto de Canuchinos, 943 512045
Vitri. Vitri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875
Zamalibide. Pº Zabalibide, 2/g. 943 519001
Zukezt. Pza. Koldo Mitevelena, 943 518835

// ERREZIL

Antonioren Borda. Zelatun, 943 814981
Borondegil. Erorriego zunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, 2/g. 943 813524
Granada. Granada Baserra, 943 813535
Trintxera. Letea, 14. 943 881206

// ESKORITZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, 2/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiolako Elizate, 5. 943 714345
Ozetza. Arantzazua, 9. 943 715190
San Miguel. Apatxaga elizate, 943 714871
Txalaparta. Arantzazubizkaia, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostazu. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasko Ostazu. Itsasko, 2/g. 943 803015
Industria. Industria gabi, 1. 943 041007
Labeko Berrri. Pº Sta. Lucia, 943 722552
Mandubitu Berrri. Mandubitu, 2/g. 943 882673

// GABIRIA

Azitria Eretegia. Pº Azitria, 2/g. 943 733622

KORTA

MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI LAGUNTZAKO MARIKADA: txanpetaria, 1 - 2 txanpetaria, 2 - 3 txanpetaria, 3 - 4 txanpetaria, 4 - 5 txanpetaria, 5 - 6 txanpetaria, 6 - 7 txanpetaria, 7 - 8 txanpetaria, 8 - 9 txanpetaria, 9 - 10 txanpetaria

San Lorenzo, GABIRIA - 943 88 71 86

Gabiriko Ostazu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki, S. Miguel 2/g. 943 886243

Otene. Larrabit Bidea, 2/g. 943 889848

// GETARIA

Abela. Meagas, 2/g. 943 132496
Agote-Haurdi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkuete. Alto Meagas, 2/g. 943 130500
Balaizuri. Portua, 2/g. 943 580911
Ekene. Herreria, 2. 943 140024
Gene taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140021
Ixtas Etxe. Kalea, 1. 943 140406
Kaia-Kaipie. General Arnao, 4. 943 140500
Ketarriz. Txorrotzeta, 2/g. 943 140194
Mayflorez. Katilapona plaza, 4. 943 140658
Nautilo. Kalea, 17. 943 140284
Pollitena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, 2/g. 943 140613
Toxko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Arakgerri Sidreria. Arakgerri Baserra, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sidreria. Osinaga Zuloaga, 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arguinan. Sta. Bárbara, 943 550097
Arrosa. Urzagua, 7. 943 026348
Artzai. Zukiaga Balaria, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Guztueta, km 9.5. 943 331569
Benta Berrri. Pº Urumea, Arano, 943 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberza, 36. 943 552699
Ermenadi Sidreria. Osinaga Balaria, 38. 943 556405
Elorrabi Sidreria. Osinaga Balaria, 13. 943 336990

Erorriaga-Etxea. Iurruga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Piza. Larramendi, 61. 943 33037
Fagolaga. Pº Erorriaga, 68. 943 550031
Gala Aréola. Galarieta, 943 333116
Galizia Etxea. Pº Zukiaga, 33. 943 556124
Garri. Iratxe, 10. 943 550022
Goikua-Lasola Sidreria. Erorriaga, 89. 943 553272
Green. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezigo, 5. 943 330986
Iparargiere Sidreria. Pº Osinaga, 10. 943 550328
Inubiki. Epelre, 7. 943 552480
Iruñeta. Kardiaberza, 11. 943 555724
Izabela Sidreria. Osinaga, 943 556879
Izardurte. Pº Erorriaga, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastaiza, 2/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karero. Juan de Urdieta, 15. 943 552607
Larri-Gain Sidreria. Pº Erorriaga, 2/g. 943 555896
Lekuzarra Bodega. Zukiaga, 94. 943 556555
Nendi. Nagusia, 21. 943 557509
Olatzoa Sidreria. Pº Osinaga, 38. 690 698484
Kukal. Nagusia, 15. 943 336689
Otsu-Enea Sidreria. Pº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Marri. Ibarrolabuena plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550009
Rufino Sidreria. Akerregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
 Martindieg, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Pza. St. Bárbara, 2. 943 331387
Santrok. Santa Bárbara, 92. 943 556491
Triponiti. Kardaberza, 11. 943 555724
Txintxa. Pº Zukiaga, 76. 943 552199
Udajoldeko. Pagogaia, 19. Erorriaga, 943 550240
Zabala Sidreria. Pº Martindieg, 29. 943 555851
Zubi-Zang. Pº Florida, 2/g. 943 330397
Zumarradi. Pza. 943 330386
Zimutza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Eketa. San Miguel Balaria, 2. 943 652116
Osakui. S. Cruz Apatza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropor. Gabarran, 23. 943 665850
Arrieta Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Atameda. Miarozgorria, 943 642799
Alexandre. San Pedro, 4. 943 642722
Alva L. Irsarregi Kalea, 943 643362
Antutu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxia. San Nicolás, 943 641880
Arizka Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644989
Arrieta Yinetxea. San Pedro, 32. 943 643169
Arzola. Foru Kalea, 2/g. 943 645415
Arantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAU ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
 Pº del Muelle, 5. 943 649 339

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionante mirando al mar
 Pº de Butrón, 3. 943 57 8519

Arraulari. Pº Butrón, 3. 943 641581
Aroka Berrri. Hiquer bidea, 6. 943 642712
Baltesarena. Arrak-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 645364
Betoko Errota. Jazubia, 943 641934
Camping Jazubiki. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Canaria. San Pedro, 32. 943 642712
Ca Sa Manolo. Arrieta, 38. 943 642732
Cofrada de Pescadores. Puerto Real, 943 64212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

GASTROTEKA DANONZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido
 Denda Kalea, 6. 943 645 65 97

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Errandena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Mabiñ de Arzu, 11. 943 641462
Goxendiena. Pº Pedro, 78. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guñadi. Pº Amate, 943 642927
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandadi Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruza. Pº Jazubia, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 5. 943 642793
Horixe. Santok, 45. 943 640455
Hotel Jazubiki. Baserri Guroi, 1. 943 646040
Ingenieria. S. Pedro, 20. 943 643567
Itaso. Mintera, 82. 943 643532
Itzape. S. Pedro, 40. 943 644940

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Ibaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Justiz Merendero, B^a Moriana, 210, 943 645557
Kai-Aldre, Issargari, 8, 943 646227
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 943 642784
Kailea, Issargari, 4, 943 6411965
Kaleina Hamburgueseria, Santoa, 66, 943 642552
Kulluxka, S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela, Zulagaia, 12, 943 640425

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
B^a Arkola, 33, 943 643 6309

Larra, Danamari, 4, 943 642704
Lekuna, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokete Sidreria, Bidazoa, 19, 943 645880
Loreduna Berrri, Santiaگو, 67, 943 643298
Maitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Maille, S. Pedro, 35, 943 642771
Mamutbar, Eguzki, 8, 943 645032
Marioli Asador, Santiaگو, 63, 943 643712
Olluri Aitz Sidreria, Bida, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria, Issargari, 12, 943 642374
Pizzeria Porfuxto, B^a Putnra, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 630301
Sebastian, Nagusia, 11, 943 640167
Surgari, Nafarroa Beherea, 1, 943 645408
Tráinxeas, Santiaگو, 3, 943 645944
Txabangangori, S. Pedro, 27, 943 642102
Txori, P^a del Iaro, 56, 943 644170
Urdin Matriarseira, Bida, 10, 943 644614
Yola Berrri, S. Pedro, 12, 943 645611
Zabala, S. Pedro, 8, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

/// IBARRA

Danton Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Euska, Euskal Herria, 55, 943 671374
izskun, Monte Izaskun, 31, 943 675017
Kartzal, Euskal Herria, 2, 943 675636

/// IDIAZABAL

Alai Hostel, Alto de Ebargarate, 112, 943 187655
Gatzula, Dissenmiato rural, 212, 943 187135
Gardi, Gurgui poligono, 943 801918
Pilarreña, Nagusia, 52, 943 187218
/// IKAZTEGIA
Begrinista Sidreria, Caserio Iluruzo, 943 652827
Cuba, San Lorenzo, 24, 943 659392
Toñi Alai, S. Lorenzo, 18, 943 653343
Zubiuaere, Dissenmiato, 13, 943 654876

/// IRUN

Atalegiu Bistrotka, B^a Obaberria, 49, 943 631964
Ardia, Añeta, Zubelzu, 3, 943 636926
Aitana Hotel Añeta, Iparadise, 51, 943 635700
Alto Asador, Juntka Landanibar, 4, 943 624477
Alto Asador, Añeta, Iparadise, 42-44, 943 630768
Aldapa, Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretze, Añeta, Elizabazo, 52, 943 627438
Anaka Berrri Asador, Peñas de Ala, 943 611300
Anastasio, Serapiu Mujica, 18, 943 615048

ANTXON BAR / BATERNA

Pintxos, cafés y menús en pleno centro
Pza. San Juan, 3, 943 63 05 12

Arano, Mayor, 15, 943 620859
Arrieta Berrri, Añeta, Iparadise, 12, 943 627332
Añeta, Dario de Reyonos, 13, 943 624173
Arria, Ariztondo, 69, 943 635618
Estepe, Arzaga, 110, 943 613213
Baserri, Ertolaizer, 4, 943 627907
Baserri Asador, Berrotran, 5, 943 627745
Bidazoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 610919
Bidazoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 9, 943 622040
Bikote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, 21, 943 624521
Birnil Palmera, Bertsitian Uztagaite, 12, 943 630570
Borda Txiki Ibarra, B^a Meaka, 6, 943 630914

CERVEZERIA BOULEVARD

Cervezas artesanas, raciones hamburguesas...
Pza. Antzarán, 11, 943 53 69 18

Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cafina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiaran, Polig. Sorolarria, 3, 943 610262
Casa Merino, Av. Iparadise, 57, 943 625703
Gobiaga, P^a del, 943 619507
Café Iruri, Leizorain, 91, 943 637377
Comer. O^a Fuentes, 2, 943 621954
P^a-Vora Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Antzarán, 14, 943 118924

Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Gárgano Larragaia, 4, 943 616794
Eguzki, J. Talharnas Landanibar, 9, 943 630185
Encano, Jose Enri, 9, 943 660014
Enrique, Edif. Zasia-B^a Behobia, 943 626299
Errola Berrri, Bertsitian Uztagaite, 6, 943 630481
Enxena, B^a Obaberria, 21, 943 619695
ETH Hotel, Komete Satorra, 5, 943 613120
Faisán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
B^a Meaka, 9, 943 8419 64

Ferton's S. Com. Comercial Behobia, 21, 943 632766
Fuenterrabia, Fuenterrabia, 1, 943 616028
Gambirinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puziana, 4, 943 616064

GAZTELUMENDI JATETXEA

Cocina de autor en pleno centro
Pza. San Juan, 3, 943 63 05 12

Gran Murralla, Aduana, 5, 943 613176
Gure Borda, J. Estebarán Idarri, 3, 943 632915
Gure Etxea, Zubieta Muiña, 8, 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3, 943 628790
Itiondo, J. J. Itio, Mayor, 1, 943 632888
Ibarako Ologorri, B^a Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Leizorain, 77, 943 636322
Ibiza, Urdin, 11, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Itaki Asador, Santiaگو, 34, 943 630995
Itaki, Gatzala, 3, 943 635217
Itziño Laguarda, Horta, 943 639639
Itziño Aitegia, S. Marcial, 9, 943 628834
Iruzea, Pza. Urdainabia, 4, 943 621059
Jazubilla, Kaskotelea, 6, 943 618086

Januko, Avda. Iparadise, 11, 943 620490
Jesusa, Gárgano Larragaia, 20, 943 611554
Juntka Taberna, C. Com. Mendibil, 943 639831
Karrakuka, Polig. Letumburro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparadise, 30
Kulluxka, Uztagaite Bertsitianar, 7, 943 630481
La Agrícola, Alzuñaka, 1, 943 625651
La Bellota, C. Com. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 619477
La Casa del Jamón, Avda. Iparadise, 37, 943 627845
La Cota Riojana, Belakosena, 92, 943 628447
La Llave, Fuenterrabia, 3, 943 618357
La Rotonda, Juntka Landanibar, 13, 943 629556
Le Vert de Garro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea, Serapiu Mujica, 24, 943 614337
Larin, Javier Estebarán Idarri, 5, 943 617401
Lasia, Mouriante Mitxelena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Lauza, Javier Estebarán Idarri, 943 614042
Le Ilur Bar, Arro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
Leones, Serapiu Mujica, 23, 943 631612
Los Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luberri, B^a Bidasoa, 16, 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
Nagusia, 12, 943 621 195

Mariño, Zubelzu, 6-P^a Anaka, 943 615001
Maxintxena, P^a Colon, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterrabia, 26, 943 615066
Miña, Avda. Iparadise, 12, 943 628286
Morones, Páramo, 2, 943 621395
Muña, Juntka Landanibar, 36, 943 620071
Nagusia Sidreria, Gatzala, 13-Veritas, 943 634048
Narea, Avda. Iparadise, 5, 943 620782
Nerea, Korrikotza, 19, 943 631914
Norea, Polig. Sorolarria, 30, 943 613215
Nuevo Salamancer, Serapiu Mujica, 28, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puziana, 13, 943 614564
Ola Sagardotegia, P^a Ibarra, Meaka, 102, 943 623130
Onzi Onzi Taberna, Arandeaingia, 1, 943 622890
Ortzarri Cerveceria, Luis de Urzúnzu, 4, 943 611571
Picolo, Avda. Nagusia, 2, 943 630986
Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patxiti Asador, S. Marcial, 943 632245
Pati Asador, Sta. Elena, 4, 943 623238
Pello, Landanibar, 30, 943 630039
Pizza Cuenca, Centro Comercial Txingudi, 943 629394
Pollos asados a domicilio, Santiaگو, 16, 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 943 610233
Polo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puziana, Avda. Puziana, 7, 943 616544
Real Unión, Plaza Ensanche, 943 615023
Remedo, Javier Estebarán Idarri, 943 612946
S. Marcial, B^a Behobia, 11, 943 633557
Serrito, P^a Colon, 27, 943 625752
Sotro Bodegon, Fuenterrabia, 1, 943 616023

Stop, Serapiu Mujica, 943 612684
Telegiza, Lone de Irigoin, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Comer, Fuentes, 2, 943 621954
Toki Goxo, P^a Ibarra, 7, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629293
Trinquete Borda, Oñate, 19, 943 623235
Triquetta, M. Aizaga Landanibar, 36, 943 621288
Txakola, Pza. Eñena, 3, 943 618382
Txalaka, Laretxioi, 10, 943 574371
Txangu, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistia, Fuenterrabia, 8, 943 619317
Victoria, Arzeko Errola, 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223
Voliner, Arzeko Errola, 5, 943 117992
Waumna s. Behobia, 4, 943 616445
Yong Feng (japonés), Zubiarre, 8, 943 616445
Zaisa, Avda. Servicio A-9, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 579468

/// IRURA

Aizpuzua, Nagusia, 2, 943 692708
Ernesto, Gregorio Azmetoli, 1, 943 891 432
Loatzo, Poligono Lasbaker, 1, 943 690497

/// ITSASONDO

Kaxintanea, Nagusia, 27, 943 897614
Nautico, Nagusia, 13, 943 880012

/// ITZIAR

Bikain, Mubiarte 90, Itziar, 943 199370
Iusspe, P^a Itziar, 943 199401
Itziar, B^a Itziar, 943 199611
Kanala Hotel, P^a Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

Cuidadosa oferta culinaria, bodas y banquetes
Galfetza, 13, 943 19 90 04

Santuaran, Mardari, 21, 943 199397
Txindurruti Sidreria, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, 21, 943 199056
Urberu Sidreria, B^a Eorriaga, 2, 943 199237
Zubiakuru Buru Orri, Mubiarte, 8, 943 199242

/// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Muñozabal, 5, 943 372089
Arkupe, Largoena, 1, 943 371742
Avenida, Hipódromo euribidea, 2, 943 377662
Bugar, Arropide Pasaleku, 74, 943 382709
Buggy Hamburgueseria, Jaizbelki plaza, 6, 943 366607

EPEL

La mejor orca del mundo mundial
Gorkale, 1, 943 36 27 01

Errekator, Oriá Eltruhida, 4, 943 385557
Golegi, Hirubide Baiara, 1, 943 361404
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714
Itaki, Inigo de Lojola, 4, 943 365 501
Jalau, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Laretxeko Bodea, 10, 943 361012
Larra, Xiki, Nagusia, 21, 943 365356
Martin Berasategui, Lodi, 4, 943 366471
Oriá Txiki, Zirkulu bilbidea, 15, 943 014756
Ortegi Sidreria, Camino Ibarraurbeta, 2, 943 365029
Paraso Shangai (chino), Pablo Muñozabal, 3, 943 371853
Peña, Adarra, 5, 943 361361
Rojacos Asador, Ustina, 13, 943 362720
Route 33, Oriá, Oriá, 4, 943 373753
Rummy, Xiki, Oriá, 4, 943 369341
Tati's, Juan de Gara, 1, 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaboración como
Zirkutu bilbidea, 1, 943 37 01 92

Zaldúa, P^a Hipódromo, 8, 943 366620

/// LAZKAO

Amebi Sidreria, Zubu Erreka Auzoa, 9, 943 162523
Batzokia, Irigoinen, 4-6, 943 860308
Gerrito Taberna, Eñena, 16, 943 899493
Hotel Lazkao, Zubierrekua auzoa, 17, 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
Elozegi, 22, 943 08 76 74

Nerea, Uhart, 3, 943 08 80 88

Pigas, Lazkaoendi, 21, 943 880805
Zelata, Uhart, 1, 943 682495

/// LEABURU

Olazu Sagardotegia, Olazu etxea, 943 670044

/// LEGAZPIA

Abituri, Legazpio Industrialdea, 943 730600
Aztiria, Santa Maria Auzoa, 943 736822

BAR-RESTORANTE

AZPIKOETXE

Jatetxea



Eliz-Ondo, Nagusia, 1, 943 731550
Gurrutxaga, Nagusia, 10, 943 731721
Kantoi Cafeteria, Labarjoki, 10, 943 731457
Katiu, Euskal Herria Emargintza, 943 081198
Labarjoki, Labarjoki, 8, 943 730944
Lau Bide, Lau Bide, 2, 943 731249
Mandila, Puziana, 10, 943 731751
Mirandaola, Parque Mirandaola, 943 731256
Txepetxe, Aizkorri, 24, 943 730051
Xarpo Cafeteria, Puzailoa, 10, 943 733375

OILLARRA

Pintxos y raciones "de cuchara" como
Euskal Herria Emargintza

/// LEGORRETA

Aulia Sidreria, B^a Guadalupe, 2, 943 800666
Bartzelona Eskola auzoa, 7, 943 800620
Gatzula Taberna, B^a Guadalupe, 1, 943 800654
Insauti, Nagusia, 4, 943 806121
Legorreta Café, N-1, Km. 525, 943 806260

/// LEINTZ-GATZAGA

Añate, San Inazio, 2, 943 714371
Gatzula-gain, Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuketeta, Gatzainzuketeta, 2, 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau, San Inazio, 3, 943 715731
Sorain Etxea Hotel, Santiaگو kalea, 3, 943 715398

/// LEZO

Aizpea Asador, P^a del Santo Cristo, 6, 943 527996
Añeta, Zira, Jaizbelki, 30, 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de las verduras frescas
Tomás Garbizu, 21, 943 52 66 90

ELORTEGI ERRETEGIA

Asador auténtico a las piques de Jaizbelki
Camino Elortegi, 21, 943 52 54 41

Erreka, Gaintzuzketa, P^a Polig. 108, 943 490087
Erreka Sidreria, B^a Gaintzuzketa, 943 490285
Eberberri, Ctra. Lezo-Gaintzuzketa, 943 529889
Etxola Taberna, Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto, Guillermo de Lizón, 4, 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 2, 943 527078
Inizuetxe, Inizuetxe, 3, 943 528580
Iriarte-Etxe, B^a Gaintzuzketa, 21, 943 529899
Inzunza, Inzunza, 60, 943 526930
Izi, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbelki, Zubitu, 3, 943 521966
Gaitole, Palentzarrena, 6, 943 512003
Kiki Kibera, Pza. Lope de Isastri, 943 527599
Lezartara, Elias Salaberria, 1, 943 512848
Luz Jatetxea, Urre, 21, 943 511888
Maritxu Taberna, Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etxeri, Elias Salaberria, 12, 943 527897
Orquidea, Urdurabu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
B^a Gaintzuzketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintzuzketa, 21, 943 490285
Zuburru Sidreria, Alto de Arlaban, 21, 943 523541
Zelata, Nagusia, 2, 943 522244
Sorgin Taberna, Guillermo de Lizón, 943 527945
Zubi, Zubitu, 2, 943 527946
Zaldiaki, Avda. Jaizbelki, 1, 943 344262
Zubiako Merendero, Zubitu, 17, 943 516443

// GIPUZKOAN NON JAN?

// LIZARTZA

Jose Mari Holtza. Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurte, 27, 943 672616
Ostatu. Txirrita gudarrien plaza, 7, 943 622256

// MENDARDO

Intxusu. Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa. Garagarza, 32, 943 756028
Luziako. Mendarozabal, z/g, 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2, Garagarza, 943 756072

// MUTILOA

Mujiika. Liernia, z/g, 943 801507
Orue. Erpegina Milnas de Troya, 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g, 943 801166
Pakxi. Liernia, z/g, 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa 943 6047 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki. Conde de Murtinko, 1, 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g, 943 603509
Jari-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kal. Bº Magdalena, z/g, 943 603544
Kalbako. Laranga Auzoa, z/g, 943 603256
Koñakri Zaharra. Muelle, z/g, 943 603954
Milja. Poligono Milja, 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13, 943 603167
Xirriatxo. Muelle, z/g, 943 195070
Zelaitea. Olatz, z/g, 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazar. Casa Zamateta, 943 492783

ALBISTUR

Cocina de mercado y menús especiales
Bº Altzibar, 943 49 07 11

Anixeta. Bº Altzibar, 943 490306

Aristi Asador. Bº Ugaldebe, z/g, 943 492558
Arizabal. Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldebe, z/g, 943 490388
Autogrill. Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16, 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661
Bidebateri Sideria. Arragua-Nudeo, z/g, 943 492101
Birikan. Zuaznabar, 3, Ugaldebe, 943 492749
Ereka. Casa Errekalde, 943 490087
Ensoiz. Zuaznabar, 27, Ugaldebe, 943 493062

ETXE-ZAHAR

Cocina tradicional en el centro de Oizartzun
Purbuzoerreka kalea, 2, 943 49 32 26

Fortaleza. Camino Ergoien, 15, 943 491029

Ganbara. Euskal Herria, 2, 943 494256

Gofer. C. Com. Carrefour, 943 491241

Goko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxirru Asador. Bº Ugaldebe, 943 491100
Irriberi Asador. Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20, 943 490021
Iruirredene. Bº Altzibar, 1, 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52, 943 280656
Kapeo. Tormola, 21, 943 491254
Laila. Landetxe, 3, 943 493839
Lintzirin Hotel. Ctra. Madrid-Irun, km 469, 943 492000
Lushe. Ugaldebe, 943 492101
Marcos. Zelaiamuzu-Polig. Ugaldebe, 943 494390
Nausoa. Olagan, 9, 943 490414
Nedre. Iburria Bidea, 2, 943 491194
Mattio CATERIA. Ctr. Comercial Mamut, 943 492106
Merka Oizartzun. Merka Oizartzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1, 943 491227
Nuevo Atxami Asador. Rafael Picabea, 54, 943 491196
Oizatzola. Tormola, 2, Bº Ergoien, 943 492050

Oizten. Polig. Lintzirin, z/g, 943 493901
Ordo Zelai Sideria. Caserio Ordo Zelai, 59, 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35, 943 490815
Pirkoketa. Bº Gurutze, 33, 943 491333
Pirondeta. Sorondo Bidea, 1, 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2, 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24, 943 490074
Tolara. Tormola, 20, 943 490071
Treku. Arpie Bidea, 13, 943 260402
Txiakero Alde. Asigarra Bidea, 943 437384
Txiakero Sagardotegia. Asigarra Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Mailaburu bidea, 15, 943 260531
Zuberoko. Bº (Bº Iruñito), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta. Olaberria hasko, 24, 943 880002

ASADOR CASTILLO

La parrilla de Casa Julián, ahora en Goierri
Ctra. Madrid-Irun 943 8819 58

Gartxo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309

Nabara. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

Zaldaki. Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

ZEZILIONA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikoitz. Garbiat, 17, 943 782483
Debatara. Otadui zubaitza, 54, 943 780410
Exeberria. Kalebarria, 19, 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicia. Atzeko, 22, 943 782208
Garoa. S. Lorentz, 29-31, 943 253094
Goiko Benta. Arantzazu, 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, codillos asados y bokatos
Ugarkalea, 1, 943 90 25 81

Hotel Santaluz. Arantzazu, z/g, 943 781313
Iruñitxiki. Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lapiko Gorri. Ulteigen, 11, 943 520270
Lizar-Etxe. Bº Olaberria, 83, 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16, 943 252353
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8, 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumelzategi. Torre Zumelzategi, 943 540000
Urbako Bidea. Campa de Urtia, 943 781316
Uruñitxiki. Lezesari Auzoa, 19, 943 783479
Urtiagañ. Urbatx, 943 780814
Zelai Zahar. Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zota. Bº Zubillaga, z/g, 943 783545
Zurnist. Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzaz. San Andres, 13, 943 882822

Itxune. Gabilrada, 14, 943 166484



// ORDIZIA

19-90

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

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2, 943 880023

Halzpe. Gudarién Ertorbidea, z/g, 943 883960

Hertz. Ampuero, z/g, 943 160471

MAJORI

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

MARTINEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371

Populus (pizzeria). Pza. Domingo Inuitan, 4, 943 160421

Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3, 943 160304

Tximista Sideria. Gudarién Ertorbidea, 2, 943 881128

Txiñdoki. Etxezarreta, z/g, 943 884049

Zubbi. Gudarién Ertorbidea, 4, 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700

Aizpeero Casa Rural. S. Martín, z/g, 943 835419

Anarri. Ondartza, 16, 943 019438

Antilla. Abeslari, z/g, 943 832309

Ardua. Ondartza, 67, 943 134635

Arkaitz. Abeslari, 4, 943 831657

Errota. Oleskaegia Auzoa, 943 890197

Goizeko Cafeteria. Alita Larbundi, 33, 943 832855

Hotel Rest. Balsa. Hondartza Bidea, 1, 943 894440

Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g, 943 830032

Katziña Asador. Bº S. Martín, 943 831407

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4, 943 830044

Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18, 943 830007

Oizten. Ortaizka Auzoa, 44, 943 830883

Oriko Benta. Camino Orio-Igeldo, 943 835751

San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g, 943 800508

Sarasua Asador. Eusko Gudarién, 29, 943 830005

Txalapa. Antillako hondartza, z/g, 943 886834

Xixario Asador. Eusko Gudarién, 2, 943 830019

Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7, 943 399009

Alkartetxe. Donibane, 65, Donibane, 943 511241

Antxeta. Arraularri, 30, S. Pedro, 943 393994

Arkupeherrerri. Donibane 110, 943 341548

Arri. Zumalakarregi, 1. Arbo, 943 510068

Badiola. Donibane, 18, S. Juan, 943 346042

Balsa. Eskalategi, 21. Arbo, 943 521552

Batera. Pza. Erea, z/g, 943 398470

Busturia. Pº Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027

Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003

Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g, 943 525252

Casa Cámara. San Juan, 79, 943 523699

Casa Mirones. San Juan, 80, 943 519271

Cofradía. S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150

Dani. Hamarretxeta, 8. Arbo, 943 511160

Dax. Pº Euskadi, 33, S. Pedro, 943 399006

Donibane Mariscos. Bías de Lezo, 16, 943 525057

Donostiarra. Euskadi, 1 - Timberpe-, 943 399071

E-16. Eskalategi, 16. Arbo, 943 528169

Ekarri. Zumalakarregi, 10. Arbo, 943 510088

El Caserio. Pº Euskadi, 23, Timberpe-, 943 404424

Erdibana Taberna. Arrandegi 8, 943 247246

Erdizka. Pablo Enea, 14-16, Timberpe-, 943 390357

Erreaktatu. Donibane, 138, Donibane, 943 512638

Etxe Oña. Eskalategi, 9. Arbo, 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Arbo, 943 513382
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Gohierri. Eskalategi, 36. Arbo, 943 510019

Gure Borda. Arraularrién, 36. S. Pedro, 943 391846

Guria. Arrandegi, 5, Timberpe-, 943 394026

Ibaiz. Nafarroa Ertorbidea, 17. Arbo, 943 515300

Ipparra. Pº Nafarroa, Arbo, 943 340164

Izkitia. Euskadi Etorbi, 18. Donibane, 943 399043

Jauntxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061

Kamari. Cüre Zumardia, 29. Arbo, 943 510203

La Mistard. Pº Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067

Leunda. Oarso, 8. Arbo, 943 515414

Marisol. Esnabide, 18, Timberpe-, 943 394751

Maris. Euskadi Etorbi, 2. Timberpe-, 943 399062

Maxtel. Donibane, 6. Donibane, 943 529074

Miguel Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833

Muguzara (Falcon Crest). Torre Aite, 8, 943 394944

Nicolasaa. Donibane, 5. Donibane, 943 515469

O Fandi. Arrandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorbi. Donibane, 60. Donibane, 943 524588

Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbi, 60, 943 392386

Pibitxukilo. Eskalategi, 118. Arbo, 943 520770

Romerak (pizzeria). Ctra. Domingo Inuitan, 4, 943 528032

Terranova. Azkubene, 2, Timberpe-, 943 399074

Txulotxo. Txulotxo, 27. Donibane, 943 523952

Yola Berrí. Plaza Santaluz, Donibane, 943 341353

Zubioki. San Juan, 91, Donibane, 943 510326

Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27, 943 801377

Izkitia. Zurbano, 17, 943 800251

// SORLAZUE

Armendia Asador. Ezozia, 7, 943 751002

Bodega Josta. Gabolatx, 30, 943 751144

Beti Jai. Gipuzkoako Ertorbidea, 25, 943 751007

Eduztza. Santana, 18, 943 751383

Tzurruka. Tzurruka, z/g, 943 751581

Utala Irish Pub. Santa Ana, 16, 943 750030

// TOLOSA

19-090

Pintxos de día... y céciles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

Pintxos y cocina tradicional
Euskal

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI
Compeón de parrilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruiña. Gorriti plaza, z/g. 943 016665
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Siderria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrobatzaga Copezeria. Plaza Zahara, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikatza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Irutzu. Pablo Goursabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Iruñi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Siderria. Bº Alaboa Txiki, 15. 943 652964
Kolte. Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 872070
Larrea. Lurramedio etorria. 943 651062
Laurea. Lurramedio Aldea, 15. 943 675998
Mendi Alai. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de Potes. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Ermentin, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 007275
Orio A. Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Lurramedio, 8. 943 598486
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana A. Solana, 4. 943 017636
Telezorra. Plaza Miramide, 1. 943 108800
Tolosaldea. N-úrriñ Trinckel, km 432. 943 650686
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Trípulo (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Urbal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uztarte Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uztarte Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA
Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330252
Alfuna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036
Benta. Goiburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu. 943 337357
Luzetua Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 090977
Galarraga Siderria. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 006560
Guruzeta Berrí Siderria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Urnieles-Lasarte, 30. 943 365688
Olanome Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Oñi. Pol. Ergoien, 753. 943 557786
Poideiprotzo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñ. 'Moko' Siderria. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urruzua. Etxebarria Baserria, 943 556981
Zaldundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

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



Ategi. Barrenkale, 13. 943 532667

Branigan's Pub. Labeaga, 37-39. 943 723796
Eire. Gemikako Artoa, 3. 943 726466
Etxaburu. Ctra. Sta. Bárbara. 943 722277
Etxe-Azpi. Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

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

Jai-Ai! Iparraguiri, 10. 943 721465
Navarro. Iparraguiri, 10. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 752543
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara. 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara. 943 723387

// USURBIL
Agineta Sagardotegia. Bº Agineta 31. 943 366710
Antxia. Zubiaurrena, 6. 943 370344
Arratzain Jauregia. Arratzain Baserria, 943 366663
Arrebena Etxea. Altezara, 1. 943 371150
Bardotxa. Zubiaurrena, 6. 943 371042
Canonica Mariachi. C. Com. Urbil, 943 365382
Etxebeste. Ermera, 2. Agineta, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarruta Agroturismo. Kalezar, 62. 943 363007
Igartua. Goursabel, 11. 943 370113
Illunbe Siderria. Bº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo. Borda Berrí, 5. 943 3619 35
Kentxe. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Maykano Asador. Polígono Ugaldeta, 36. 943 366988
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 364597
Sekaino Asador. Agineta, 20. 943 362773
Troaxoka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Xapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Xerriki. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eri. Errotalde, 1. 943 362735
Xinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Xirriboga. Irazu, 6. 943 361398
Xirpi. Estrata, 6. Agineta, 943 372808
Xirrixtira. Kondeñe Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Siderria. Bº Agineta, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA
Aitzol. Etxeondo. 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690601
Itzale. Berria, 29. 943 690623
Ongi Etxeri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otobako, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txepeldun. Bº Otzarán, 23. bajo. 943 696449
Urtzepe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA
Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurugone. Olatza Agroaldea, 6. 943 510086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Urko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE
Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Etxea, s/n. 943 88 00 44

// ZARAUTZ
Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibemnete, 4. 943 830143
Amala. Nafarroa, 9. 943 130549
Anaiak. Altea, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argui. Argui Argui. Argui, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seibemnete, 4. 943 130586

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

Bartho. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiuko, 10. 943 021275
Beach Cafetería. Pº del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoi Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraiz. Araba, 32. 943 890986
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz. Gurumendi, 10.
Iluntze. Zelai-Ondo, 2. 943 031719
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santiturtu plaza, 3. 943 890138

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

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

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendillueta, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirikila Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bizkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollarri (pizzería). Patxiuko, 2. 943 890168
Mondra Cafetería. Milvelena, 27. 943 834561
Nagarrik. Barren Plaza, 1. 943 13519
Orbeago Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiuko. Kiriki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txokolindio. Talai Mendi, 728. 943 132750
Telefostro Asador. Plaza Donaitene, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

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

OTZARTEKO BENTA
Cocina casera. Menú del día. Raciones
Otzarzte, z/g. 943 8012 93

// ZERAIN
Mandiao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Siderria. Caserío Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Inkarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA
Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Aranburu. Urtubiokoetza, 2. 943 148005
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Costena. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekebete Merendero. Iratea, 943 147344
Iraeta. Erotea etbea, z/g. 943 147067
Katzaloa. Caserío Katzaloa, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL
Abeletxe. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Atzulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrera, 943 694490
Eizondo Panbikana. Pza. P. María Oñano, 5. 943 691893

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

Oleñto. Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750
Pasus. Elbarrera, z/g. 943 249775
Pizza Etxeberri. Pza. Pedro María Oñano, 1. 943 691936
ToKi-Ere. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA
Agurio Siderria. Puerto debarrota, 943 865617
Basuri Etxeberri. Pabuko Etxezarrea, 25. 943 862703
Boda Asador. Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Gorko. Erbera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erbera, 20. 943 861405
Idoia Ardotegia. Julio Beotide, 2. 943 574986
Juaristi. Txikielendi, 38. 943 861390
Irriñdi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazio, 23. 943 861394
Marina Berrí. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. Gf-2633, km 7. -Oñina- 943 147883
Talai-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
Talala. Santiago Auzoa, 943 143370
Takun. Izuñtari, 3. 943 865289
Zalla. Upelea plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurun, z/g. 943 865166
Zumaiá Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA
Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkaretxe. Seminario Euskoia, 6. 943 724626
Aranzu. Argoñan, 2. 943 720683
Berrí. Soralue, z/g. 943 252906

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

ETXE-BERRI
Restaurante cenebar con amplios salones
Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hiruka Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kalea. Legazpi, 5. 943 726274

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

Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurru. Argoñan Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA EMPEZAR EL AÑO

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

Aunque ya han pasado las Navidades, **Carol Archeli** nos insiste en que convirtamos el momento de la cena en un momento de disfrute **ofreciendo a los nuestros el mejor pescado fresco y de temporada traído día a día de la lonja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdel**, pescado económico y versátil donde los haya, que además de que aporta el valioso **Omega 3** a nuestros seres queridos, nos permite cocinarlo de mil maneras: frito, al horno, a la plancha, en filetes... Tampoco debemos perder de vista a la **sardina**, ya presente en Espe, otro pescado azul que nos aportará las vitaminas necesarias para afrontar el invierno. Pescadería Espe fue fundada por la abuela de Carol, **Amalia Berastegui**, en 1938, y desde siempre ha ofrecido los mejores pescados de temporada abarcando **todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de precios**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BIRMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**. vinateria@gmail.com



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

CALLE CARQUIZANO, 6 -GROS- DONOSTIA - TF. 943 32 16 72
MERCADO GROS (PUESTO Nº 2) - DONOSTIA - TF. 943 50 80 53

En marzo de 2014 **Leo Chamorro** cumplió 20 años al frente de este **carnicería especializada en productos ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de producto como **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarrañaga.com | patxilarrañaga@telefonica.net

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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



KOSTERA ARRAIAK: CALIDAD Y FRESCURA

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

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

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN

H**
P*



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

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

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

www.hostalbahia.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

El Hotel Anoeta de Donostía, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

www.hotelanoeta.com



15

urte

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

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



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

www.acvmultimedia.com

Bai Reformas



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