

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN - ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



DOMUS DEI

ESTADO

Rioja

TEMPERADO



Casa Mirones

RESTAURANTE · JATETXEA · RESTAURANT

PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN

Mariscos, pescados y gastronomía vasca en un entorno romántico.

Fruits de mer, poissons et cuisine basque dans un cadre romantique.

**TERRAZA CLIMATIZADA
CON VISTAS AL MAR**

**TERRASSE CHAUFFÉE
AVEC VUE SUR LA MER**

SAN JUAN, 80 / 20110 PASAI DONIBANE - PASAJES DE SAN JUAN
TF-FAX.: 943 51 92 71

WWW.CASAMIRONES.COM

Apartado Correos 1.258, 20080 Donostia // Tel: 943 53 28 43 // E-mail: josema@ondojan.com
 Coordinación: Josema Azpeitia // Redacción: Josema Azpeitia y Txisko Espinosa. //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman y Arnau Estrader.
 Portada: Riktar Tolosa // Fotografías: Riktar Tolosa y Archivo // Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26).
 Internet: Eneko Maiz // Diseño: Eneko Maiz // Maquetación: Riktar Tolosa.

// aurkibidea índice

> iritzia opinión	Mikel Corcuera	4
> kolaborazioak colaboraciones	Burp...! (Arnau Estrader)	6
	Di... vinos (Manu Méndez)	6
	Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ...	8
	Essencia de vid (Dani Coman)	8
> herrigo noticias sabrosas	Multitud de ferias y concursos: Morcilla en Beasain; Alubia en Tolosa; Cerdo en Mutilloa; Manzanas en Gabiria; Buzkantzaz en Zumarraga, Castañas en Soraluze, Miel en Usurbil, Quesos en Zegama... ..	10
> erreportaje reportaje	Presentación del nº 100 de Ondoian.com y el libro "Las recetas de Ondoian.com" ..	14
> producto de temporada	La morcilla	16
> jakitea el kartea	Urgain (Deba)	18
> pilpilea el diente	Eibar se viste de gastronomía	20
	Campeonato de Euskal Herria de parrilla ..	22
	Cata de Pago el Almenro en la Vinatería ..	23
> kartara la carta	Lazkao-Etxe (Zaldibia)	24
> errezeta recetas	Matteo (Oiarzun)	26
> jatetxegida	La Guía de restaurantes de Ondoian.com ...	27
	Índice de restaurantes	28
	Guía de restaurantes	29
> gipuzko annonjan?	Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa	53
> placere gastronómicos	Tiendas de vinos y delicatessen	60
> loeg indormirengipuzkoa	Guía de hospedajes de Gipuzkoa	62



// azala portada

Milhojas de perdiz escabechada.
 (Restaurante Kabelin, Eibar)

Fotografía: Riktar Tolosa. Receta en pág. 21

// Reconocimiento

Más de 100 personas, la mayoría de ellas pertenecientes al ramo de la hostelería, la gastronomía y la restauración, llenaron el pasado 10 de octubre el comedor del asador Aratz de Igara para acudir a la presentación del nº 100 de Ondoian.com, el libro "Las recetas de Ondoian.com" y la página web que lleva el nombre de la revista, completamente renovada por la empresa ACV Multimedia. La cita, que finalmente se llevó a cabo con una semana de retraso sobre la que inicialmente se había pretendido, coincidió a nuestro pesar con la celebración del congreso "San Sebastián Gastronómica", por lo que no podemos sino estar agradecidos de todo corazón a todos los asistentes por habernos elegido entre ambas opciones. El cariño y el reconocimiento que nos mostraron nuestros clientes y amigos a lo largo de las 3 horas largas que duró el acto y el consiguiente lunch nos animan a seguir adelante en esta nueva etapa en la que, además de tener una cifra más en el número de orden de la revista, vamos a combinar la edición escrita con una página web que todavía no está al 100% pero que ya puede considerarse como una de las más completas e interesantes webs gastronómicas de nuestro entorno. Estén atentos a su pantalla.

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

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hila betero banatzen da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondoian.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, 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.



“EL LAUREL PARA LA PEPITORIA”

Hace ya unos añitos en uno de los entonces frecuentes viajes al “Foro”, (“pongamos que hablo de Madrid”) me reencontré con el plato que hoy les comento y que a decir verdad no lo había visto en la carta de un restaurante capitalino desde hace más de una década antes: La *gallina en pepitoria*. Pocas recetas pueden presumir de ser tan castizas y madrileñas como este guisote de nombre excesivo, sin olvidar, naturalmente, otros que son mucho más sonados y que se mantienen vigentes en muchas cartas de sitios populares o incluso de más ríngorango, como el histórico *Lhardy*. Me refiero como es fácil de adivinar al *cocidito madrileño* y a los *callos*. Sin olvidar que otras elaboraciones dulces resultan imperecederas como son los *churros* y *porras* (en menor medida los buñuelos de viento) con el chocolate matutino correspondiente. Si bien, otros platos han quedado como meros recuerdos nostálgicos. Como es el caso de “*Las judías a lo Tío Lucas*”. Que debió ser el tal Lucas, según nos cuentan **Néstor Lujan** y **Juan Perucho**, un manchego venido del campo y probablemente propietario de un figón de Madrid.

Volviendo al tema que nos ocupa, no parece casual que la palabra pepitoria designe no sólo a un antiguo guiso de la cocina española hecha con gallina (también con pollo) troceada o despojos de la misma, sino que sea un sinónimo de mezcla de cosas sin orden. Es, para que nos entendamos, una especie de eso a lo que llaman los franceses *fricassée*. En cualquier caso, es una receta que ha evolucionado mucho a lo largo de los siglos. Pero tal vez su mayor seña de identidad, que se ha mantenido inalterable, sea el de la yema de huevo como elemento de ligazón de la salsa y el uso del azafrán como condimento principal. De origen confuso, se le atribuyen raíces árabes, por el estilo de cocina y por alguno de sus componentes: azafrán, frutos secos (sobre todo almendras o avellanas).... Se habla de una gallina *Ibráhimíya* citada en los recetarios hispano árabes del siglo XIII y que perfectamente puede ser un antecedente de lo que luego fue el plato comentado. En los tratados de cocina más antiguos, desde el siglo XVI, como son desde el de **Diego Granado**, a los posteriores de **Francisco Martínez Montañón** o **Juan Altamiras** se dan ya recetas de la pepitoria. Hasta el mismísimo **Cervantes** la cita en varias de sus imperecederas obras.

DE ORIGEN CONFUSO, A LA GALLINA EN PEPITORIA SE LE ATRIBUYEN RAÍCES ÁRABES. POR EL ESTILO DE COCINA Y POR ALGUNO DE SUS COMPONENTES: AZAFRÁN, FRUTOS SECOS...

De todas formas, lo más chocante de la pepitoria es que siendo un plato tan hispánico, su etimología es francesa y lo más probable es que proceda de las palabra *petit oie*, es decir, oca pequeña. Pero no porque se emplearan las crías de este ave sino que alude a las partes pequeñas de la oca, es decir, a los menudillos y despojos de la misma los cuales formaban parte de un plato medieval que se llamaba “*Hoche-pot au petit oie*”. Sea como fuere, este plato, hoy en declive, ha gozado de gran prestigio a lo largo de su dilatada existencia. El refranero castellano es muy explícito: “Con gallina en pepitoria bien se puede ganar la gloria”.

Pero sin duda, quien más contribuyó a dar prestancia a este guiso fue una reina española, **Isabel II**. El escritor **Ramón Gómez de la Serna** dijo con bastante sorna que Isabel II “era una reina en pepitoria o una pepitoria de reina”. Lo cierto es que a esta soberana, tan terrenal y vividora en todos los órdenes de la vida, le encantaba este plato, tanto o más que sus otras pasiones confesables, el arroz con leche y el jamón granadino de Trévez.

Hay una divertida anécdota de la monarca en relación con la pepitoria que, por cierto, le gustaba sobre todo condimentada con laurel. Ocurrió precisamente en San Sebastián cuando en el año 1868 estaba decidida a exiliarse. Un general de su confianza le dijo que recapacitara y volviera a Madrid que allí le esperaban “la corona de la gloria y el laurel de la victoria”. A lo que ella, muy suya y con ese tono castizo, un tanto cheli que al parecer le caracterizaba, le contestó: “La gloria para el que la quiera y el laurel para la pepitoria, ¡yo me voy a Francia!”.

No se por qué será que me recuerda a otra que tal baila.

E S S E N C I A
a r d o d e n d a

Cursos de iniciación a la cata
Asesoramiento en elaboración de cartas de vino
Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

ENTRAMOS POR TODAS LAS PUERTAS



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

Desde el más modesto bar de barrio, hasta el más exquisito de los restaurantes. En Comercial Aurki, contamos con una gama y una variedad de productos capaz de satisfacer las necesidades de su negocio, sean cuales sean sus características. No en vano, entramos en todas las puertas.

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
(Ánima Gastroteka)
Nafarroa Etorbidea, 4.
Tf. 943 00 23 42 - ZARAUZ
www.animazarautz.net



EL HOMBRE ES EL MEJOR AMIGO DEL PERRO...

En **Fraserburgh (Escocia)**, un tal James Watt y su socio Martin Dickie deciden en 2007 fundar **BREWDOG**, una fábrica de cervezas con una historia de lo más peculiar. A día de hoy en Brewdog trabajan más de 70 personas, son ya 6.576 los accionistas y tienen toda la pinta de tocar el cielo; pero lo impactante es que todo esto empezó hace tan sólo 5 años, siendo los dos socios los únicos trabajadores y accionistas. Seguro que si les pinchan ahora no les sale sangre...



Todos estos logros no serían posibles sin su producto estrella, la cerveza. El buque insignia es su **Punk Ipa**, con su etiqueta azul, muy resultona. De la cerveza puede decir que es de color amarillo brillante, con un **aroma a Mango que tira para atrás** y que en boca es herbácea, con un ligero amargor al final del trago. Sencillamente espectacular. También elaboran la **5 a.m Saint** (red ale), la famosa **Tokio** con sus nada menos 18,2 grados de alcohol o la **Dogma** cerveza aliñada con miel. ¡Larga vida a Brewdog y a su mascota, que como no, es un perro labrador! Dejando Escocia a la espalda, cruzamos el charco hasta llegar a Maryland (EE.UU.), a esta localidad llegó el proyecto de **FLYING DOG** en 1994, pero fue fundada por el gran George Stranahan en Aspen, Colorado, en el año 1990. En esta cervecería son unos 80 trabajadores y producen más de **100.000 barriles al año**. La leyenda cuenta que George y su cuadrilla viajaron al Pakistán en 1983, a coronar nada menos que el **K2**, segunda montaña más alta del planeta y unas de las más difíciles de escalar. Les pasaron mil aventuras, muchas con desgracias como perder el burro del sherpa, que se largó con el equipaje y gran parte de los recursos de supervivencia. Pero gracias a salir ilesos, festejaron el logro en el bar de un hotel, donde George se quedó mirando un cuadro en el que salía un **perro volador**, y pensó aquello de "**si un perro puede volar, ¡nada es imposible!**" Así que ahora podemos degustar cervexotas como la **Racing Bitch**; una Belgian Style IPA, rubia, pero con un alto contenido en lúpulo, una cerveza te dejará con ganas de beberte 3 ó 4.

Así que disfruta de estas **cervezas caninas transatlánticas** en tu bar favorito

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ
(Vinateria)
Birmingham, 8 (Gros).
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA
vinateria@gmail.com



EL MIRACLE ART 2009

Hoy en día, **Bodegas Vicente Gandía** está considerada la mayor bodega de la Comunidad Valenciana y figura entre las 15 primeras bodegas españolas y entre las 100 primeras europeas; tiene presencia en 85 países y actúa como embajadora de los vinos españoles en el mundo.

El sello Vicente Gandía estriba en los siguientes servicios: Alta Calidad, precios razonables, y estabilidad entre una cosecha y otra. Vinos que transmiten elegancia, complejidad, suavidad y equilibrio. Transformar la uva en vino necesita de pasión, constancia y mucha creatividad.

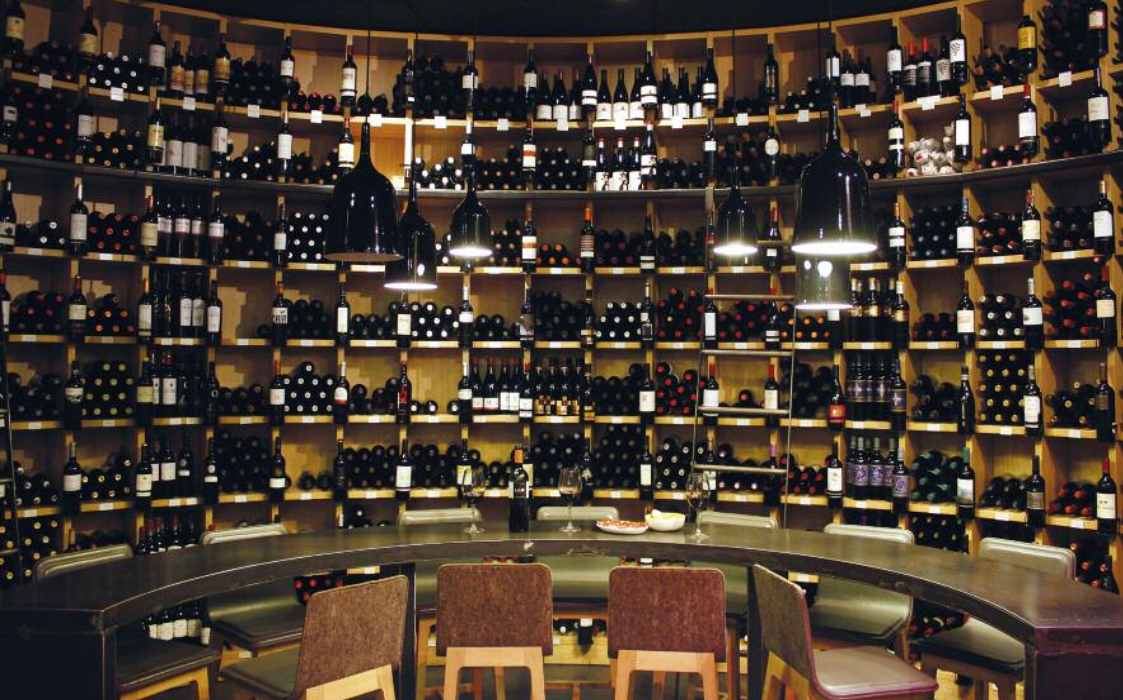
Creatividad para llegar a los paladares más exigentes con un sabor diferente. Creatividad para hacer que el vino destaque sobre toda la gama, por su sabor, por su personalidad, por su inspiración.

Con la **gama Miracle Art** el espíritu del vino se transforma en arte. Los más destacados artistas Valencianos se han expresado plasmando su firma en este vino. **una prometedora colección de arte embotellado** que cuenta en sus etiquetas con la maestría y el estilo de artistas de la talla de Uisso Alemany, Miquel Navarro, José Morea, José Sanleón, Cuqui Guillén o Sebastián Nicolau.

Con este vino Bodegas Vicente Gandía rinde homenaje al arte contemporáneo valenciano.

Un vino premium creado desde la diversidad artística que ofrece una paleta de colores y variedades como la Monastrell, Pinot Noir, Shiraz, Merlot y Tempranillo para estimular los sentidos y dejar volar la imaginación. Se vinifica cada variedad por separado, luego se ensambla y se deja madurar 10 meses en barrica de roble francés Allier. Nos encontramos ante un vino de gran elegancia que conjuga a la perfección modernidad y sutileza gustativa. De color rojo picota con destellos violáceos, con una nariz frutal sostenida por un juego de maderas integradas de forma magistral. Su paso en la boca es suave, con elegantes taninos, pleno de sabores y excelente persistencia. Rompe las reglas para encontrar el maridaje perfecto para comidas étnicas y creativas, cocina italiana, oriental, tapas... Su precio aproximado en tienda especializada: 10 euros. ¡Arte en tu paladar!!





¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES DEL VINO!

Lukas
gourmet



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

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS URBIETA** es tu espacio!
¿A qué esperas para conocerlo?

LUKAS URBIETA:

➤ C/Urbietá 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

Y TAMBIÉN EN EL ANTIGUO

➤ C/Julio Caro Baroja - Antiguo Berri
(Junto a la delegación de tráfico)
DONOSTIA / T. 943 22 48 00

P Parking Antiguo Berri, justo
debajo del establecimiento



LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista

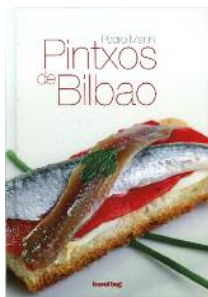


MINIATURAS DEL BOTXO

Pues no, aunque parezca mentira, en Bilbao no todo es grande. También hay pintxos. En realidad, siempre los ha habido, pero un servidor recuerda que en sus años de universitario en Leioa con piso compartido de estudiantes en el Casco Viejo, salir de pintxos por el botxo era bastante lamentable: sandwiches de jamón y queso, tortillas de patatas no muy cuidadas, croquetas fritas y recalentadas...

a excepción de un bar de Deusto llamado significativamente Orio, costaba encontrar un pintxo decente en la capital financiera vasca.

Pero, ¡ojó!, estamos hablando de la situación que se daba hace 25 años, y tengo que reconocer que fue para mí una muy agradable sorpresa el acudir hace 5 ó 6 años a Bilbao y caer, sin haber todavía oído hablar de él, en el **Bitoque** original, un pequeño bar en el que alcuciné con la cocina a la vista y las dos o tres cositas que probé antes de irme muy a mi pesar. Posteriormente conocí locales maravillosos como el **Zuga** de la Plaza Nueva, el nuevo **Bitoque**, el **Gaztandegi**, el **Globo**... fui invitado un año como jurado en el Concurso de pintxos de Bilbao y pude comprobar su



"PINTXOS DE BILBAO"
PEDRO MARTÍN
224 PÁGS. 29,95 EUROS.
EDITORIAL TRAVEL BUG

espectacularidad, publicamos un artículo en OndoJan.com sobre la villa y sus pintxos y pudimos profundizar aún más en sus pequeñas delicias... **está claro que Bilbao ha mejorado en su cocina en miniatura** y como cuando se empeñan en algo, los bilbaínos lo hacen bien, la tendencia va en aumento y mejorando.

Pedro Martín, el autor donostiarra que más libros de pintxos ha vendido con unas cifras cercanas (si no lo han superado) a los 100.000 ejemplares de su "Donosti pintxo a pintxo", acaba de publicar "Pintxos de Bilbao", recopilando **201 pintxos pertenecientes a 69 bares de la ciudad**. Cada pintxo está primorosamente fotografiado y viene acompañado de su receta, aunque **echamos en falta más información sobre los bares**, de los que sólo se incluye de forma muy escueta la dirección y el teléfono. En cualquier caso, "Pintxos de Bilbao" es una **excelente guía para adentrarse en la cocina en miniatura de una ciudad llena de alicientes** y de la que nos separa menos de una hora en coche, vayamos del punto de Gipuzkoa del que vayamos.

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardozenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



PASSION FOR BUBBLES

Tuve la suerte de conocer a **Jordi Melendo**, hace un año aproximadamente, en el mejor de los escenarios posibles, la Champaña. Jordi es una de esas personas a las que merece la pena conocer y que, tras charlar unos minutos con él, te da la sensación de conocerle de toda la vida. Los minutos de charla pueden convertirse en horas y las horas en días y no cesan de salir anécdotas y vivencias, nombres de amigos en común, regiones, estilos de vinos y te das cuenta

que es una de esas personas afortunadas que hacen lo que realmente les apasiona.

Nació en Barcelona en 1967. A los trece años comenzó a interesarse por el mundo del vino y a los diecisiete escribió su primer libro "Els nostres caves". Ha publicado una decena de libros, entre los que destacan "El llibre del vi català", "La sombra de Baco" o "Un sueño en la Champagne". Pertenece a varias asociaciones, todas ellas con el vino como nexo de unión. Escribe habitualmente en elmundo-vino.com, sin duda una de las mejores web que existen en



torno al vino. Nada más entrar en su portal www.jordimelendo.com te das cuenta enseguida de que va la cosa. "Passion for Bubbles" es el concepto que encabeza su página en la que, efectivamente, son protagonistas los vinos espumosos, especialmente los de Champagne.

En el año 1992 visito por primera vez la región de Champagne produciéndose el flechazo con esta tierra. Se propuso elaborar su propia cuvée y en 2004 alcanzó un acuerdo con la casa Philippe Gonet. En 2008 saca al mercado su Philippe Gonet Cuvée Jordi Melendo. En 2010 fue investido caballero de la Cofrerie de l'Arc du Mesnil y de la Ordre des Coteaux de Champagne. En 2011 ganó la final española del concurso Ambassadeurs du Champagne y fue distinguido como mejor periodista por la Associació Catalana de Sommeliers. En resumen, un auténtico "crack".

Este mes presentará en Donostia su nuevo libro "Historias del Champagne". De momento podéis encontrarlo en ESSENCIA al precio de 19 euros. Merece la pena.



Tel 943 88 00 44 Email info@laskaotxe.com | Agroturismo, Lazkao Etxe Baseria (Aiestaran erreka auzoa) | 20247 Zaldibia (Gipuzkoa)

ACV multimedia

AA

Tu restaurante no tiene página web?

Las reservas online en los restaurantes superan a las reservas telefónicas.

A qué esperas?



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA ETA KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

T 943 80 57 99 info@acvmultimedia.com **Ordizia** www.acvmultimedia.com

BIENVENIDA A LA ALUBIA EN TOLOSA

Un año más Tolosa rinde homenaje a su producto estrella, la alubia. Con la llegada del invierno, esta suculenta legumbre se convierte en una de las reinas del menú invernal en los hogares. Plato de cuchara para combatir los rigores invernales. Este año, la fiesta de la alubia de Tolosa se celebrará en una doble jornada que acogerá el concurso de alubia, feria especial y el concurso gastronómico. El **sábado 17** la Plaza del Triángulo será escenario del XXIV Concurso de productores de la alubia de Tolosa, así como de la Feria especial, con la exposición y venta de productos relacionados con esta legumbre. El **domingo 18**, la fiesta se trasladará a Zerkausia, donde se celebrará el Concurso gastronómico y, posteriormente, la alubiada (10:30-16:30). Organizan el ayuntamiento, Tolosako Babarrun Elkarte, Gure-Kaiola y bares de Tolosa.



Ferias agrícolas

El calendario de ferias para el mes de noviembre comienza con la que se celebra en Deba el **día 1**. El barrio de Itziar es escenario de la Feria de Todos los Santos, con presencia de puestos en los que los que se pondrán a la venta productos de caserío. Además, el programa recoge el concurso y exposición de parejas de bueyes. Organiza Itziar Herria Sortzen. El **sábado 3** tendrá lugar la Feria transfronteriza acogerá la VII Exhibición y venta de productos agrícolas con distintivos de calidad procedentes de ambos lados de la frontera. Organizado por Behemendi y Lurlan, todos los productos recogen el sello Denominación de Origen Lurlan y de productores de Iparralde. El **domingo 11** se celebra una feria con exposición y venta de productos locales en Berastegi y el **martes 13** le toca el turno a Errezil, con una jornada en la que, además de la instalación de puestos para la exposición y venta de productos agrícolas habrá concurso de productos autóctonos y concurso local de

queso. La jornada comienza con la celebración de una misa a las 10:30, tras la cual empieza el mercado. El **domingo 18** se celebrará una feria especial en Amezketa y el **viernes 30** tendrá lugar la Feria de San Andrés en Eibar, con la instalación de casi un centenar de puestos de venta de productos agrícolas y ganaderos en la Plaza Unzaga y Txaltxa Zelai. Los concursos y la actuación de trikitilaris, dantzaris y bertsoariak animarán la feria a lo largo de toda la mañana.

Concurso de morcillas en Beasain

La Cofradía de la morcilla de Beasain organiza el XXVII Concurso y cata de morcilla el **sábado 3** a las 12:00 en el Paseo de Gernika, evento que vendrá acompañado de la exposición y venta de productos alimenticios. La programación incluye la degustación de este producto gastronómico, así como la celebración de la feria extraordinaria de productos gastronómicos

típicos y la feria del vino (10:00, Paseo Gernika) y degustación de paella elaborada con morcilla (13:30, Paseo Gernika)

Feria del cerdo en Mutiloa

En Mutiloa se celebra la cuarta edición de la Txerri Azoka, el **domingo 4**. Las actividades comenzarán hacia las 10:00 con el asado del cerdo sobre las brasas. A lo largo de la mañana, los asistentes podrán adquirir productos derivados del cerdo y también habrá exposición de cerdos, degustación de morcilla, degustación y demostración de corte de jamón. A las 12:00 se ofrecerá un pincho del cerdo asado durante la mañana y a las 14:30 comenzará la comida popular.

XXX Concurso de buzkantzas en Zumarraga

El **domingo 4** se celebra en Zumarraga la jorna-



M A R T A L A N D A

Ortodoncia invisible **invisalign**



Niños y adultos

Secundino Esnaola, 16b / 20700 Zumarraga **943 53 46 97 / 653 67 33 67**

www.martalanda.com

da de exaltación de las buzkantzas que incluye concurso, exposición y venta. El concurso comienza a las 10:00 con la recepción de los participantes, exposición y venta de buzkantzas. A las 11:45 tendrá lugar la constitución del jurado y la cata y a las 13:15 la organización hará pública la identidad del ganador y se procederá a la entrega de premios. Por otro lado, a las 12:00 comenzará el programa de deporte rural.

XVII Gaztañerre Azoka en Soraluze

El **sábado 10** tendrá lugar una feria dedicada a la exposición y venta de productos de caserío. Siempre fiel a su cita el segundo sábado de noviembre, los productores locales y los artesanos comparten espacio a partir de las 9:00 en la carpa de la plaza para poner a la venta sus productos en una jornada matinal que recoge actividades paralelas como comida popular. Por la tarde, habrá animación a cargo de bert-solaris, deporte rural y música. Organiza el ayuntamiento y Debemen.

XIV Campeonato de quesos en Zegama

Zegama acogerá el **sábado 10** una nueva edición del Campeonato de quesos oveja latxa de los pastores de Urbia y Aizkorri. La jornada comienza a las 9:00 con la exhibición de ganado local y la apertura de los puestos de venta y exposición de artesanía, elaboración de queso a la antigua usanza y venta de talos en la Plaza del Kiosko, todo ello hasta las 14:00. El Concurso de queso será de 11:00 a 13:00 en el frontón, tras el cual se procederá a la entrega de premios y a la degustación del queso. La jornada se amenizará con música, cabezudos y partidos de pelota.

Concurso de manzana reineta en Gabiria

El **domingo 18** Gabiria será escenario del concurso y venta de manzana reineta, organizado por el ayuntamiento y Erbie Elkarte. Además



del concurso, la jornada (9:00-14:00) se completará con la exposición y venta de productos agrícolas.

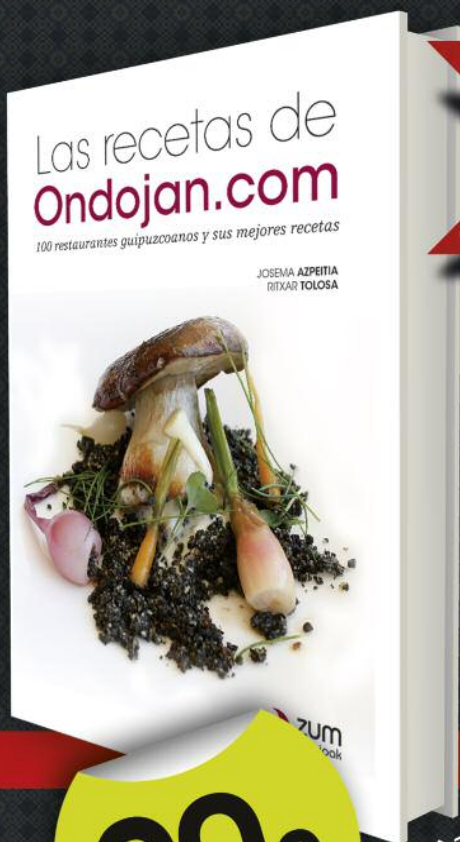
Día de la miel en Usurbil

El **domingo 25** se celebra el XIV Día de la miel, con exposición, venta y degustación de este producto. El evento está organizado por Erle Laguna, tendrá lugar en el frontón y el programa

incluye un concurso con distintos premios en las categorías miel milflores, miel clara y miel oscura. La jornada comienza a las 9:00 con el encuentro entre los participantes de la feria. Posteriormente se celebra la exposición, puestos de venta, música, bert-solaris y el concurso de dibujo. A las 13:30 se procederá al reparto de premios en todos los concursos celebrados a lo largo del día y la subasta de las mieles ganadoras.



¡UN LIBRO PARA COMERSE GIPUZKOA A BOCADOS!



100 REVISTAS
100 RESTAURANTES
100 RECETAS

La revista para comer bien en Gipuzkoa, Ondojan.com, ha llegado a su número 100. Este libro recoge las 100 recetas más interesantes aparecidas en sus páginas durante sus 9 años de vida, así como los datos prácticos de los 100 restaurantes que las han cedido.

Un libro que encantará a los cocinillas y a todos aquellos que quieran conocer nuevos restaurantes.

¡REGÁLALO ESTAS NAVIDADES!

20€

PÍDELO EN TU LIBRERÍA HABITUAL O
CONSÍGUELO EN LA PÁGINA WEB
WWW.ELKAR.COM

UN LIBRO DE



**COLABORADOR
EN ESTA
EDICIÓN**



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

GRAN ACOGIDA AL Nº 100 DE ONDOJAN.COM

El comedor del **Asador Aratz** de Igarra se quedó pequeño el pasado jueves, 10 de octubre, durante la presentación del nº 100 de la revista gastronómica Ondojan.com, a la que acudieron **más de 100 personas relacionadas con el mundo de la hostelería y la gastronomía guipuzcoana**. Los responsables de ZUM Edizioak, empresa editora de la revista, aprovecharon el acto para presentar también el libro "**Las recetas de Ondojan.com**".

El crítico gastronómico y profesor del Basque Culinary Center, **Mikel Corcuera**, autor del prólogo del libro, se encargó de iniciar la presentación. Mikel basó su charla en alabar el hecho de que en el mundo de la cocina se ha perdido, por fin, una práctica antigua y caduca que consistía en guardar las recetas cual si fuesen secretos de estado. Corcuera añadió que hoy en día los cocineros ceden sus recetas e intercambian sus secretos, lo que permite que los libros como el que ha protagonizado puedan ver la luz.

Un nº 100 muy especial

Tras la intervención de Mikel Corcuera, **Josema Azpeitia**, coordinador de ZUM Edizioak, presentó el nº 100 de Ondojan.com, un ejemplar que no tiene nada que ver con la revista que esta empresa distribuye mensualmente. El nº 100, dotado del doble de páginas y con un formato diferente, ha sido concebido como una guía gastronómica de Gipuzkoa, que recoge **más de 150 entradas de restaurantes con todos sus datos prácticos actualizados**: Ubicación, dirección y teléfono, especialidades, precios de los menús, horario, días de cierre... todo ello acompañado de gran cantidad de fotografías. Este ejemplar contiene, además, un apéndice con el **nombre, dirección y teléfono de todos los bares de pintos y restaurantes de Gipuzkoa, en total, más de 1.500 locales**.

Las recetas de Ondojan.com

Acto seguido, Azpeitia presentó el libro "**Las recetas de Ondojan.com**". Este libro, en la misma onda y con el mismo diseño que el anterior libro publicado por ZUM Edizioak, "La senda



Joxean Telleria (ACV Multimedia), creador de la nueva página web, con Ritzar Tolosa, Josema Azpeitia y Mikel Corcuera

de los pintos", recoge **100 recetas pertenecientes a 100 platos aparecidos en Ondojan.com a lo largo de los 100 ejemplares de la revista**. Cada receta, además, está acompañada de fotografías y datos prácticos acerca del restaurante que la ha cedido. Las recetas están ilustradas con excelentes fotografías a página completa realizadas por **Ritzar Tolosa** y la recopilación y la redacción de las recetas ha sido llevada a cabo por el propio **Josema Azpeitia**.

Una completa página web

Finalmente, el equipo de ZUM Edizioak aprovechó para presentar su última apuesta: la página web **www.ondojan.com**, totalmente renovada y remodelada por la empresa de comunicación **ACV Multimedia, de Ordizia**. Dicha página recoge información práctica sobre todos los restaurantes de Gipuzkoa, así como gran cantidad de recetas, artículos de opinión y reportajes de todo tipo. La web de ondojan.com recogerá también los artículos y reportajes que vayan apareciendo mes a mes en la edición impresa de la revista. **Joxean Telleria**, responsable de ACV multimedia y creador de la página, mostró la forma de navegar por la misma y aclaró las dudas de los presentes.

El asador Aratz, a reventar

Tras la presentación, dio comienzo el **espectacular lunch** ofrecido por **Iker y Xabier Zabaleta**, propietarios y cocineros del Asador Aratz. Durante más de hora y media, las bandejas de pintos no cesaron de salir de la cocina. Además de las exquisitas preparadas por el equipo de la casa, los asistentes al acto pudieron degustar **Txistorra y longaniza elaborada por Patxi Larrañaga**, quesos de **Torta del Casar de Rafael Pajuelo**, y conservas de **Lino Moreno**, ambos productos ofrecidos por gentileza de **distribuciones Alai de Urnieta**, así como foie y txangurro ofrecidos por gentileza de **distribuciones Aurki de Donostia**. Todo ello fue regado por vinos Domus Dei ofrecidos por el **Grupo La Navarra** y los más golosos pudieron disfrutar de lo lindo mojando frutas, golosinas y quesos en la fuente de chocolate instalada por la casa **Donosti Fondue**.

Entre los asistentes se dieron cita multitud de caras conocidas del mundo de la gastronomía donostiarra y guipuzcoana. No faltaron representantes de los medios de comunicación como **Teresa Zarco** (Gara), **Sergio Errasti** (Onda Vasca), **Sergio Puertas** (France Bleu Pays Basque) o **Jacques Ballarin** (Sud-Ouest France,

Burdeos), acompañado del hostelero retirado **Alain Scholly**, poseedor durante más de 25 años de 2 estrellas Michelin en su establecimiento L'hôtel du Centenaire, en Les-Eyzies-de-Tayac. Del mundo de la comunicación también aparecieron por Aratz **Andoni Alonso**, ex coordinador de Donosti Aisia, **Javier Prudencio**, ex colaborador de Ondoan.com, **Martín Martínez** (Comunicameloro); **Pedro Moreno** (Algusto Ediciones); **David Juanmartiñena** (Fidenet Comunicación) y **Nagore**, community manager de Aratz erretegia. Por parte de la empresa editora de Ondoan.com, ZUM Edizioak, además de los citados Ritzar Tolosa y Josema Azpeitia, acudieron **Tere Madinabeitia**, **Mariaje Goñi**, **Eneko Maiz**, **Juanjo García**, **Txisko Espinosa** e **Iñigo Etxenike**. El gremio de la distribución también estuvo muy representado con la presencia de **Liteo Leibar** (Comercial Aldaba), **Kiko Agudo** (Distribuciones Aurki), **Oscar** y **Juan Cintero** (Distribuciones Alai), **Tito Juanvox** (Cava M. Bosch), **Adolfo de Pedro** (Bodegas Lar de Paula), y **Jon Irizar** (La Rioja Alta). Diversos gremios gastronómicos pudieron disfrutar de la velada como los representados por **Jon Garmendia** (Carnicería Garmendia), que acudió acompañado de su esposa, **Samantha Balda** y su hijo, **Adrián Garmendia**; **Manu Méndez** (La Vinatería de Gros); **Patxi Larrañaga** y **Ana Iparraguirre** (Carnicería Patxi Larrañaga); **Facundo Ceriani** (Donosti Fondue); e incluso amigos pertenecientes a diversos sectores como **Ángel Fernández** (Izadi Kirolak), **Iker Azpeitia** (D-pintxos taldea), o las impresionables **Agurtzane**, **Julia** e **Idoia** (Pensiones con Encanto).

Pero, lógicamente, el sector más presente fue el de la restauración. Así, entre los asistentes a la presentación pudimos saludar a **Ion Mikel Ibero** (Hotel Londres), **Tibur Eskisabel** (Casa Tiburcio), **Iñigo Mas** (Azkena -La Bretxa-), **Xabier Osa** (Urgain, Deba) y su esposa, **Izaskun Urkiola** (Urkiola Sagardotegia), **Xabier Martínez** e **Igor Garikano** (Martínez, Ordizia), **Juan Pereda** y **Sonia Santos** (Aldaba, Donostia), **Félix Manso** y **Ángela Basabe** (Gaztelumendi-Antxon, Irun), **Koldo Lasa** y **Juani Agudo** (Lasa, Bergara), **Juanma Campos** (Mahatsondo, Eibar), **Aritz Ansoa** (Sansonategi, Hernani), **César Barrena** y **Arantxa Mendioroz** (All i oli, Martutene), **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga** (Olentzo, Zizurkil), **Txemari Esteban** (Botarri, Tolosa), **Álvaro Manso** y **Vera Cruz** (Casa Vergara, Donostia), **Mª Luisa Eceiza** (Matteo, Oiartzun), **Arnau Estrader** (Árma Gastroteka, Zarautz), **Alina Rahau** y **Cristian Rahau** (Next, Altza), **Paul Mateo** (Piñudi, Donostia), **Elena Tolosa** y **Pilar Aguayo** (El sitio del Magüeyal, Donostia), **Deborah de Dios** (Il Capo, Donostia), **Alberto Benedicto** (Ametzagaina, Donostia) o **Peio Ruiz Cabestany** (Ziaboga, Pasaia). También acudieron representantes del **Bar Bergara**, de Gros.

Los asistentes dieron buena cuenta de las exquisitas viandas preparadas por el personal de Aratz jatetxea y más de uno permaneció en el local hasta bien pasada la medianoche.



LA MORCILLA: ODOLKIAK ORDAINETAN / MORCILLAS EN

Nada más sacrificar el cerdo, los primeros embutidos que se hacen son las morcillas. Se elaboran de inmediato para que la sangre no se coagule. En Euskal Herria se puede decir que existe una variedad diferente de morcilla dependiendo de la comarca o incluso de la localidad. En Araba y Nafarroa utilizan arroz como acompañamiento. A las morcillas de Leza se les añade pimienta negra, anís, nuez moscada, sal y un poco de canela. A las de Meano y Berantevilla, patata. En Gipuzkoa y Bizkaia el puerro y la cebolla son los ingredientes principales además de la sangre.

En Zumarraga, las morcillas tienen incluso otro nombre, *buzkantzak*, en vez de *odolkiak*. Al igual que los *mondeijos* de Ataun, están elaboradas con sangre de oveja, son de sabor intenso y dulce, y tienen entre otros ingredientes órgano y pimienta. El día de la feria de Santa

Lucía se celebra todos los años el concurso de morcillas en conmemoración al famoso gastrónomo hijo de la localidad José María Busca Isusi. Y si se quiere conocer el modo de elaboración de las morcillas en Iparralde, en 1864 se publicó un libro de cocina en Baiona con el título de *Escualdun Cocinera* donde se hace mención a la receta con todo detalle.

Txuri ta beltza es el estofado típico del Baztan elaborado con tripas de cordero. Este plato consta de dos ingredientes: el blanco, la morcilla de cordero, y el negro, la mezcla de sangre y cebolla. Además, existe la *frikatza*, elaborada con coágulo de cordero. Para su elaboración se coagula la sangre de cordero, se trocean los intestinos en pequeños pedazos y se cuecen. Seguidamente, se desmenuza la sangre, y se fríe todo con cebolla y los intestinos a fuego lento. Cuando está a punto se le añade huevo batido.

A todo cerdo le llega

A todo cerdo le llega su San Martín, reza el viejo dicho. San Martín es desde antaño el día señalado para sacrificar el cerdo, un día de gran importancia y de carácter festivo hasta hace muy poco tiempo en nuestros caseríos, ya que después del sacrificio llegaba el momento de elaborar sus apreciadísimos derivados: los jamones, los chorizos o las morcillas, productos estos que ocupaban la despensa de casa para echar mano de ellos durante el largo invierno. Todo este trabajo se hacía en *auzolan*, es decir, en comunidad, y al finalizar el trabajo, se agasajaba al vecindario con una buena comida, y encima como pago se llevaban algunas morcillas. De ahí el dicho, Odolkiak ordainetan.

FRONTÓN TEMPLO DEL PRODUCTO



Es lógico que Roberto Ruiz sea una referencia al hablar de cómo debe ser cocida y tratada la morcilla de Beasain. Por una parte, este tolosarra de adopción es, en realidad, hijo de Beasain así que no podía dejar de conocer en profundidad el producto más emblemático de su villa natal. Por otra parte, la humilde morcilla es uno de los *sacramentos* acompañantes obligatorios de las alubias de Tolosa, producto que el genial chef ha dignificado hasta cotas en su día inimaginables. Estando como estamos a las puertas del invierno, qué mejor que dejarnos caer por el Frontón y disfrutar de sus siempre disponibles alubias y otra serie de platos contundentes de estación como el Lomo de oveja lacha a la plancha con verduras.

www.restaurantefronton.com

MORCILLA DE BEASAIN COCIDA



PAGO**Roberto Ruiz****RESTAURANTE FRONTÓN**

Pº San Francisco, 4 (1º piso) / TOLOSA / Tf. 943 65 29 41

**Ingredientes (4 personas)**

- 4 unidades de morcilla
- 3 litros de agua

Elaboración

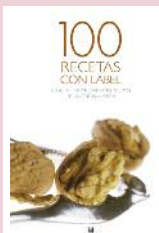
Pasar las morcillas por debajo del chorro de agua fría para quitar los restos de sangre o grasa que puedan tener exteriormente. Introducir en una cazuela las morcillas y cubrirlas de agua fría, colocándolas a fuego. No pinchar nunca las morcillas, así se evita que la sangre y la grasa salgan del interior de la tripa, y también que el agua entre al interior de la morcilla. Tener las morcillas cociendo entre media hora y una hora, dependiendo de la calidad y la resistencia de la tripa. Evitar al máximo que el agua hierva, dándole de esta forma una cocción lenta y suave.

Una vez cocidas y listas para comer, se sacan las morcillas del agua y se dejan reposar un minuto. Con esto se consigue que la tripa se asiente y así se evita que al cortar, la tripa se encoja saliendo la sangre por el corte. De esta forma se obtiene un corte limpio y bonito. Una vez fuera y cortadas, procurar consumirlas, evitando así volver a introducirlas en agua, porque si no, las morcillas se aguan. En caso de querer conservarlas, sacarlas del agua y dejarlas enfriar, metiéndolas posteriormente al frigorífico, sin agua y tapadas.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **"100 recetas con label"** y **"Cocina con Producto de Temporada"**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección "Cocina".

"100 recetas con label" ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azpeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azpeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



"Cocina con producto de temporada", es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azpeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.

"100 recetas con label" y "Cocina con producto de temporada" pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com



URGAIN: PESCADOS Y MARISCOS DEL CANTÁBRICO Y COCINA CASERA EN DEBA

Aprovechamos los últimos estertores del verano para dejamos caer por el Urgain de Deba. Cuando Jakitea cumple dos años, qué menos que probar la cocina del restaurante que fue dotado por esta asociación con el Premio a la Calidad en agosto de 2011. Y es que es suficiente sentarse y probar el primer plato para darse cuenta de que fue un premio totalmente merecido.

Kilómetro 0

Pocos restaurantes cuidan tanto la procedencia del género como Urgain. Y ésta no se limita a las carnes, los pescados y las verduras. El agua, también, es de Alzola, recogida y embotellada a menos de 10 kilómetros del restaurante. Siempre hemos comentado que nos parece un despropósito acudir a un restaurante que presume de amor al producto en Tolosaldea o Goierri y que nos sirvan un agua de Galicia o Cataluña cuando a 10 minutos en coche está Lizartza con los manantiales de Insaluz. Pues bien, Xabier Osa lo tiene claro. La cercanía tan bendecida cuando hablamos de otros productos también la aplica al agua, dejándose de snobismos. Entrando en el terreno de lo anecdótico, incluso los motivos de la serigrafía de los cristales del comedor y las paredes de la cafetería son alusivos a las cuevas de Ekain, situadas en la localidad. Osa practica y defiende el concepto de kilómetro 0. "La mejor carne es la de aquí. No hay como un solomillo de ganado local" afirma convencido. "Muchas veces ceno fuera y vuelvo con ardor de estómago, porque me han sacado una carne de vete a saber donde o alguna salsa que no han hecho en casa. No comparto esa pasión por las carnes de fuera. Son muy malas. No hay como un solomillo de aquí". Y con las salsas, lo mismo: "Aquí todo lo hacemos en casa, desde el alioli para el pescado hasta el tomate para el menú infantil"

Alarde de producto primorosamente elaborado

Comenzamos el desfile de exquisiteces locales con una ración de guindillas y pimientos verdes, claro ejemplo de la filosofía de Xabier: Las guindillas son de Deba, del caserío Santxio, y los pimientos de Mutriku, del caserío Arbelaitz. Sin nada de picante, tanto unos como otros nos sorprenden por su carnosidad y su sabor.

Pasamos a una ración de Percebes. En este caso, de Cedeira. Y es que en ciertos productos no se puede exigir tanta proximidad. En cualquier caso, la calidad y el calibre se cuidan también al máximo en Urgain. Gorditos, tercos... puro sabor a mar.

Seguimos en la costa con una ración de txipirones (foto izuierda), "la maravilla del verano" en palabras de Xabier Osa. Pescados entre Deba y Mutriku, la frescura salta a la vista y al paladar. También nos maravilla el sabor del aceite de oliva con el que están condimentados.

La ventresca de bonito (foto central) que sigue a los txipis sigue en la misma línea. Elaboración perfecta en la parrilla eléctrica, que permite que sea el sabor



del pescado, en todo su esplendor, el que se imponga sin ninguna interferencia. Suave, ligera, solo acompañada de unos hilitos de un finísimo alioli casero que, al contrario de lo que podría parecer, no hace sino aportar jugosidad a un plato que ya de por sí se nos hace casi etéreo y nada pesado.

El desfile de pescado finaliza con una especie que no se encuentra a menudo en nuestros restaurantes: la corvina (foto derecha). Apenas hecha, con un toque mínimo de plancha, nos cautiva su curiosa textura. Según Xabier "hay que probar el cogote de este pescado, es una maravilla". Esperamos poder hacerlo algún día.

Finalizamos con una riquísima tarta de queso que resume a la perfección la filosofía del local. "Está hecha al 100% en casa, desde la pasta quebrada de su base hasta la gelatina de manzana que la cubre". El sabor lo confirma.

Aunque éste es un menú más bien veraniego, puede imaginar el lector que en otoño la filosofía del local seguirá siendo la misma, así que no desaprovechen estos meses para gozar de los frutos del bosque en este acogedor y recomendable establecimiento.

URGAIN. Hondartza, 5. DEBA. Tf.: 943 19 11 01 - 943 19 20 48



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



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



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

EN NOVIEMBRE, EIBAR SE VISTE DE GASTRONOMÍA

Resulta curioso que Eibar, a pesar de su importancia y su gran tamaño, no es una ciudad que sobresale mediáticamente por su gastronomía o sus productos como sucede con otras localidades no menos importantes pero más modestas como Tolosa, Hondarribia, Beasain... La villa arrera, sin embargo, cuenta con diversos alicientes para el que se preocupa en buscar y **llama la atención la intensidad y el interés de los eventos gastronómicos que tienen lugar en la misma a lo largo del mes de noviembre**. La cocinera y relaciones públicas **Mireia Alonso**, responsable del Hotel Krabelin de Arrate, nos sirve de guía y nos ayuda a conocer las diferentes celebraciones que dotarán a Eibar de un sabor especial a lo largo de los próximos días.

Gaztañarre, costumbre ancestral

Los eventos del mes comienzan de manera íntima con la celebración del **Gaztañarre o Gaztain Erre**, que se celebra en todo el norte de la península bajo diferentes nombres (Magosto en Galicia, Magosta en Cantabria...) entre el 1 de noviembre y el día de San Martín (11 de noviembre). En Eibar, Gaztañarre se celebra concretamente el **segundo lunes después del día de las Ánimas** (2 de noviembre), así que este año, calendario en mano, toca pasado San Martín, concretamente el 12 de noviembre. Gaztañarre se celebra en la intimidad, en fami-



Sobre estas líneas, aspecto del comedor del Hotel Restaurante Krabelin a lo largo de una de las pasadas ediciones de las Jornadas de Maridaje. Abajo, Jon Odriozola y Mireia Alonso, organizadores de las jornadas

lia o entre amigos. Según nos comenta Mireia, “no hay sociedad sin caracoles o castañas ese día. De hecho, el pueblo entero está lleno de colas para recoger sus castañas”

Concursos gastronómicos

Tras Gaztañarre, llegan los concursos gastronómicos que se desarrollan alrededor de la festividad de San Andrés, siendo el primero y el más

participativo el de **Bacalao al pil-pil**, que este año tendrá lugar el domingo 25. Más de 40 sociedades prepararán de cara al público el bacalao dentro de la espectacular carpa que se instala a tal efecto en la Plaza de Unzaga. Como nos explica Mireia, “este año tomarán parte en el jurado **José Juan Castillo, Josu Mugerza** del Belaustegi de Elgoibar, **Xabier Osa** del Urgain de Deba y una servidora. Y quizá se nos agregue alguno más, ya que el nivel es elevadísimo y nos gusta que la responsabilidad sea compartida”. El que firma estas líneas también contará, por segundo año consecutivo, con el privilegio de acudir a evaluar las cazuelas de bacalao.

Para finalizar los certámenes gastronómicos, el **día de San Andrés** (30 de Noviembre) se celebrará el concurso de queso, pan y miel. Ese día, además, se celebra una **importante feria de ganado y productos** en la ciudad, en la que se podrán contemplar y adquirir todo tipo de productos como como verduras, miel, queso, pan y frutas de los caseríos locales y de los alrededores en los casi 100 puestos que se instalan en el centro. El día de San Andrés tiene también una importancia ancestral para los eibartarras: valga como dato que lo que hoy conocemos como Eibar se fundó legalmente en 1346 con el nombre de “Villanueva de San Andrés”.



Jornadas de caza y maridaje

Para completar el cuadro gastronómico, todos los viernes de noviembre tendrá lugar en el Hotel Restaurante Krabelin de Arrate la **9ª edición de las Jornadas de maridaje entre caza y vino**. Cada día, una prestigiosa bodega acudirá al hotel y dará a conocer sus vinos combinándolos con los exquisitos platos de caza de **Jon Odriozola** con ejemplos como Tartaleta de conejo de monte, Lomo de ciervo con salsa de otoño, Paté de caza, Ensalada de codorniz, Carpaccio de ciervo, Terrina de pichón, Consomé de caza en hojaldre, Paloma torcaz al estilo tradicional, o el Milhojas de perdiz escabechada cuya receta facilitamos en esta misma página. Jon Odriozola es un cocinero puntilloso, obcecado en la perfección del género y en hacerlo todo á última hora, con lo que el comensal tiene que esperar a la comida y no al contrario, lo que redundará en la calidad de los platos.

Este año las bodegas que ofrecerán sus caldos serán **Vintae** (día 9), **Cune**, con su vino estrella, **Imperial** (día 16), **Valsanzo** (día 23) y **Campillo** (día 30). Conviene reservar mesa llamando al teléfono 943 20 27 27.

En esta edición de las Jornadas cobrará gran importancia el recuerdo a **Jaime Barriuso**, ex-presidente del C. D. Eibar, fallecido a mediados de octubre tras una larga enfermedad. Barriuso era un habitual de las jornadas. Según subraya Mireia, "los asistentes a las mismas no olvidarán jamás el año en que ofreció una lección magistral de maridaje entre caza, vino y aceite, acompañado del presidente del CD Córdoba. La gente disfrutó como nunca de un maridaje cercano y fiel a la filosofía de la restauración".

**> MILHOJAS DE PERDIZ ESCABECHADA****Ingredientes (1 milhojas)**

4 Pechugas de perdiz escabechada; 1/2 aguacate; Pasta wantón; Una rodaja de piña; 1 chorrito de Pedró Jiménez; 1 bouquet de lechugas; Aceite de oliva virgen extra; Vinagre de manzana; Vinagre de módena; Tomillo; Orégano; Pimienta de Jamaica; Laurel; Ajo

Elaboración

Para escabechar las pechugas de perdiz, las salpimentamos y las freímos en aceite de oliva. Añadimos (según nuestro gusto) vinagre suave de manzana con unas gotitas de módena, tomillo, orégano, granos de pimienta de Jamaica, laurel y abundante ajo. Dejamos evaporar durante 20 minutos a fuego muy suave, cubrimos todo con aceite de oliva virgen extra y dejamos reposar y enfriar durante un día.

Para montar el milhojas, vamos superpo-

Egilea / Autor:

Jon Odriozola

RESTAURANTE
KRABELIN

Alto de Arrate
EIBAR

Tf. 943 20 27 27



niendo capas, al modo de una lasaña, con pasta wantón. Comenzamos con la pasta, una capa de pechuga (escurridas y fileteadas, pasta, pechuga, pasta, aguacate troceado, pasta y finalmente coronamos con pechuga.

Envolvemos el milhojas por la parte inferior con una rodaja de piña previamente secada al horno, aliñamos con un poco de aceite, un hilito de Pedro Jiménez y cebollino, y acompañamos con un bouquet de lechugas variadas.

Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronet!

DONOSTIA ACOGERÁ EL I CAMPEONATO DE EUSKAL HERRIA DE PARRILLA DE LA MANO DE JAKITEA

Promovido por la Asociación en defensa de la cocina tradicional vasca **Jakitea**, a lo largo de los días 2, 3 y 4 de Noviembre tendrá lugar en Donostia el **I Campeonato de Euskal Herria de parrilla y burduntzi**. A lo largo de todo el fin de semana, cerca de una docena de parrilleros de todos los territorios vascos mostrarán su habilidad en las brasas de las parrillas que a tal efecto se instalarán en la Plaza de la Trinidad, en plena Parte Vieja donostiarrá.

Cenas los viernes y sábados

El viernes 2 de noviembre comenzará el campeonato con una **cena popular para 140 personas** que se ofrecerá en la carpa de la Plaza de la Trinidad. Los comensales podrán disfrutar de las viandas preparadas por los participantes de la primera tanda del campeonato con un menú compuesto de Variedad de foies de la casa Rougié, Rodaballo a la parrilla, Chuleta a la parrilla, Postre y Café. **El sábado 3 de noviembre se repetirá el mismo esquema** con la participación del resto de concursantes.

Campeonato de pintxos de parrilla

El sábado 4 de noviembre, se celebrará un campeonato de pintxos a la parrilla destinado, en principio, a los bares y restaurantes de la Parte Vieja. Cada bar preparará 50 unidades de un pintxo a la parrilla que posteriormente será vendido al público asistente a un precio simbólico. El dinero que se recaude con la venta de los pintxos servirá para financiar las diferentes obras humanitarias que la **Asociación Etiopía-Utopía**, dirigida por el hermaniarra Angel Orlan, lleva a cabo en el país africano.

Cordero al burduntzi

El domingo 4 de noviembre, tendrá lugar el I Campeonato de burduntzi. A lo largo de la mañana, varios concursantes venidos de diversos rincones de Euskal Herria asarán varios corderos que, tras ser valorados por el jurado, se repartirán como pintxo entre el público asistente a un precio simbólico. El dinero que se recaude con esta acción servirá, al igual que en el concurso de pintxos para financiar las diferentes obras humanitarias de la Asociación Etiopía-Utopía.



La Plaza de la trinidad ha sido el escenario escogido por los organizadores para celebrar el I Concurso de Euskal Herria de parrilla

Entrega de premios y actividades

Finalizado el concurso de Burduntzi, el domingo 4 de noviembre al mediodía tendrá lugar la entrega de premios del Campeonato de parrilla. Asimismo, a lo largo del fin de semana, se celebrarán otra serie de actividades. Aparte de las

comentadas cenas populares, el sábado se celebrará un kantu-poteo por los bares participantes en el concurso de pintxos. Y el domingo, bertso-laris y trikitilaris animarán la Plaza de la Trinidad y sus inmediaciones.

Información y reservas: 686 33 87 80

CATA DE "PAGO EL ALMENDRO" EN LA VINATERÍA

El pasado lunes 8 de octubre, coincidiendo con la celebración del Congreso San Sebastián Gastronomika, la **Vinatería Manu Méndez** de la Calle Bermingham de Gros y **Acusugi** (Asociación Cultural de Sumilleres de Gipuzkoa) organizaron una cata vertical de vinos de la Bodega **Pago el Almendro Valtiedas** (Segovia).

El Enólogo de la bodega Óscar Hernando Torrego presentó los vinos tintos que fueron catados, incluidos todos ellos en la Indicación **Vino de Calidad de Valtiedas**. Es ésta una indicación geográfica con derecho a la mención Vino de Calidad utilizada para designar los vinos originarios de la zona vitícola del norte de la provincia de Segovia, situada alrededor de la localidad de Valtiedas y adyacente a la región de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

En la cata se probaron los tintos Vivencias 2008 y 2009 y Sin Vivir 2009, que están disponibles en la Vinatería (C/ Bermingham, 8).



Los participantes en la cata: Manu Méndez (Vinatería); Juani Agudo (restaurante Lasa de Bergara); Ciro Carro (restaurante Akelarre); José Manuel Hernández Fonseca (rest. Arzak); Romain Mesplet y Guillermo Cruz (restaurante Mugaritz); Óscar Hernando (Bodega Pago el Almendro) Aitor Olano (restaurante Izkina de Pasaia); David Garrancho (restaurantes Andra mari y ralar); Aitor Manterola (restaurante Patxiku Enea) y Adolfo de Pedro (Club Baccus)



PARAPARED

MURALES DECORATIVOS PARA PAREDES

www.parapared.com
 Helena 696 268 984
 Legazpi Guipuzkoa
helenapapared@gmail.com



antes



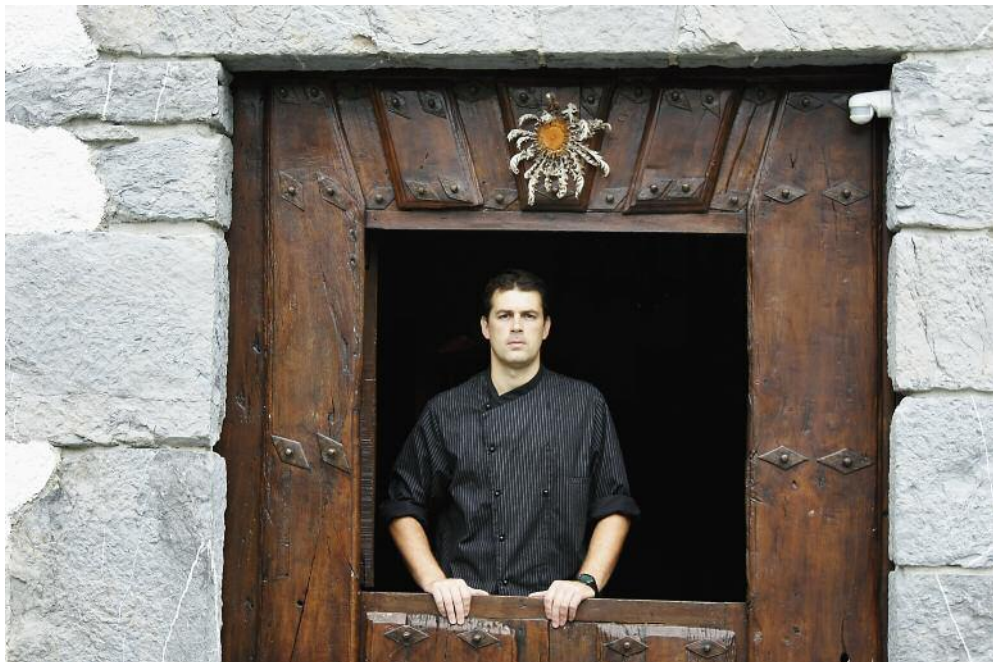
después







Restaurantes, bares, peluquerías, tiendas, particulares...



LAZKAO-ETXE: EL ENCANTO DEL INTERIOR

Si buscan un remanso de paz para una escapada de fin de semana o para un puentecito, no lo duden, Lazkao-Etxe es el lugar adecuado. Al final de la carretera que une Zaldibia con la presa de Arkaka, al fondo de un valle de gran belleza sin salida, al pie de la cordillera de Aralar, Lazkao-Etxe no es un lugar de paso, sino un sitio al que hay que dirigirse expresamente. Vistas maravillosas, múltiples posibilidades de paseo y montaña y, sobre todo, tranquilidad.

En este maravilloso paraje está enclavado Lazkao-Etxe, un caserío que cuenta con un cuidado agroturismo dotado de **6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento**, así como un precioso restaurante en la ganbara que abre los fines de semana para ofrecer una exquisita cocina tradicional de temporada elaborada por **Eneko Azurmendi**, hijo de la casa y experimentado cocinero formado en su día en Torre Satrustegi y batallado en locales de gran prestigio como Zuberoa y Matteo de Oiartzun o Tubal de Tafalla.

La cocina de Eneko varía con las estaciones y ahora, en la temporada de otoño-invierno, destaca por la **elaboración casera de mondejus**, algo que le diferencia del resto de restaurantes de los contornos. El Mondeju es un embutido elaborado a base de tripas e intestinos de oveja Latxa que se prepara a mano con huevos, puerros, guindilla y sal que se mezclan con sebo de oveja, pudiendo añadirse cebolla, perejil y vis-

ceras del animal. Todo se introduce en el intestino de la oveja y se cuece a fuego lento durante varias horas. Este embutido, de apariencia muy similar a la de la morcilla, es el producto típico por excelencia de Zaldibia, localidad goieritarra que rivaliza en este tema con la vecina Ataun, cuyos vecinos defienden que el mondeju es negro y debe ser elaborado con la sangre de la oveja. A Eneko la afición por elaborar sus propios mondejus le viene de crío, de cuando ayudaba a su madre, **Josune Urkola**, a prepararlos en la cocina del caserío. Como subraya Eneko, "el mondeju, en general, es una delicia, pero si los ingredientes del Mondeju son de casa, como sucede con nuestros huevos, nuestros puerros y el sebo de nuestras ovejas, el producto es todavía mejor".

Además de los mondejus y los platos que reseñamos en la página adyacente,

en Lazkao-Etxe podemos degustar otras especialidades (ver página 41), así como un **extraordinario menú degustación** por 37 euros que consta de 5 platos postre y vino y cuyo atractivo contenido puede ser consultado en su página web.



LAZKAO-ETXE

Aiastaran Erreka
(Carretera Zaldibia - Arkaka).
ZALDIBIA

Tf.: 943 88 00 44 - 615 74 59 24
www.lazkaoetxe.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: GRAN GUSTO EN LAS PRESENTACIONES Y SUCULENCIA EN LOS SABORES

La cocina de Eneko Azurmendi es de base tradicional, pero la profundidad de los sabores y la succulencia del resultado deja a las claras que detrás se esconde una cuidada elaboración que delata la formación del chef y su paso por grandes restaurantes.

1.- Mondeju elaborado en casa: En la página anterior ya hemos escrito todo lo que podíamos escribir sobre este delicioso embutido, ideal para acompañar los rigores invernales, que cuenta con un leve pero genial toquecito picante.

2.- Rollito de marisco con espárrago triguero: Un plato que, lejos de ser el típico entremés de relleno ofrece una deliciosa combinación de sabores entre el langostino y el triguero. El punto de crujiente, además, es perfecto. Un plato que puede ser muy resultón en las bodas de hasta 60 personas que se ofrecen en el local.

3.- Arroz caldoso de boletus con foie: Nos quitamos la boina ante la sabrosura de este plato y el genial punto conseguido por Eneko en la cocción del arroz, dejándolo en ese estado entre crudo y hecho que marca la tendencia actual de elaboración de este cereal. Los hongos y el foie aportan todavía una mayor succulencia al plato, pero lo que termina de completarlo es la salsa de

carne que ha utilizado el chef para dotarle todavía de una mayor sabrosura, en este caso una salsa utilizada para cocinar unas carrileras. Al llegar el plato, además, nos inunda el aroma de la ramita de romero que, además de adornar, aporta un matiz sorprendente al plato. Tocamos el cielo.

4.- Txipirones a la plancha sobre cama de cebolla pochada: Además de la calidad del txipirón, llama la atención que la cama está hecha con cebolla... y con más txipirón cortado en finísimas tiras. Un detalle que hace aumentar varios enteros el sabor y la originalidad del plato. El toque de hierbaluisa, además, le aporta un perfume cítrico que le va como anillo al dedo.

5.- Manitas rellenas de hongos: Otro plato succulento en el que Eneko juega con el crujiente del exterior y la gelatinosidad del interior, consiguiendo una combinación golosa, sabrosa, que invita a seguir comiendo y gozando hasta que los labios se nos quedan pegados.

6.- Torrija caramelizada: El postre no le va a la zaga al alarde de sabores potentes que ha supuesto esta intensa degustación. La torrija, elaborada con pan normal y bien regada con caramelo combina a las mil maravillas con el helado de avellana que la acompaña.

> **LOMO DE CIERVO CON SINFONÍA DE FRUTOS OTOÑALES****Ingredientes (1 ración)**

180 g. de lomo de ciervo limpio. • **Para la salsa:** 100 g. de huesos de ciervo; 1 Cebolla; 1 Zanahoria; 1/2 l. de vino tinto; 2 dientes de ajo; Romero. • **Para el higo:** 1 higo; 1/2 rama de canela; 100 g. de azúcar; 100 g. de vino blanco. • **Para los frutos rojos:** 100 g. de frutos rojos; 1/2 rama de canela; 100 g. de azúcar; 100 g. de vino blanco. • **Para la manzana:** 50 g. de manzana; 1/2 rama de canela; 50 g. de azúcar; 50 g. de vino blanco; 2 nueces troceadas

Elaboración

La víspera, macerar el lomo de ciervo con el vino y las verduras cortadas. Añadir el romero y el ajo aplastado. Transcurridas 6 horas de maceración, salar la carne, secarla con un paño y reservar. Dorar bien la verdura y los huesos en una cazuela, agregar el vino y reducir hasta 1/4 de su volumen. Triturar la

Egilea / Autora:

M^a Luisa Eceiza

RESTAURANTE
MATTEO
Barrio Ugaldetxo.
OIARTZUN
Tf. 943 49 11 94



verdura y colar, para obtener la salsa.

Cocer el higo en su almibar con el vino blanco, el azúcar y la canela. Enfriar y reservar. Repetir la operación con los frutos rojos. Enfriar y reservar, y repetir la operación con la manzana. Enfriar y reservar. Rebozar la manzana en nueces troceadas.

Emplatado: Asar en una sartén a fuego medio la pieza de carne tres minutos por cada lado y emplatarla. Cubrir con la salsa bien caliente y las guarniciones templadas.

> **El local**> **Matteo: vuelta a los orígenes**

Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación, con la ayuda de sus hijos, **Imanol** y **Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales y cuidadas presentaciones** acordes con la elegancia de sus instalaciones, en las que impera el clasicismo. Matteo se halla enclavado en una coqueta e inconfundible casita situada en el cruce más estratégico de la zona, y sus comedores están presididos por grandes ventanales que se asoman al río Oiartzun, lo que les dota de una gran luminosidad. Este restaurante cuenta con aparcamiento propio y una **terrazza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. Su carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes.

Por otra parte, esta receta de caza se halla incluida en el libro "**Las recetas de Ondojan.com**", un precioso volumen con el que la conocida revista gastronómica celebra su llegada al n^o 100, que vió la luz el 10 de octubre. "**Las recetas de Ondojan.com**" recoge 100 recetas de otros tantos restaurantes guipuzcoanos, todas pertenecientes a platos que han aparecido en las páginas de la revista a lo largo de sus 9 años de vida. "**Las recetas de Ondojan.com**" podrá adquirirse al excelente precio de 20 euros en las librerías o solicitarse a través de la página web www.elkar.com.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!



A Fuego Negro Show



A pesar de haber descendido significativamente el número de expositores y de congresistas fijos, San Sebastian Gastronomika, el congreso "heredero" de Lo Mejor de la Gastronomía, sigue siendo una de las más importantes citas gastronómicas a nivel mundial. Donostia sigue siendo una ciudad en la que la gastronomía sigue sorprendiendo por su calidad y su continua innovación. Eso sí, los que sorprendieron y se metieron, como siempre, al público en el bolsillo fueron los amigos de **A Fuego Negro** que aprovecharon su ponencia en el congreso para presentar el descacharrante corto "A Fuego Negro Show". **Gorka Ronquete** protagoniza una bizarra historia en la que toman parte algunos de los "pesos pesados" (en todo el sentido de la palabra) de la gastronomía donostiarra. Quienes no tuvieron la suerte de acudir a la original ponencia, pueden disfrutar de casi 8 minutos de humor e incorrección política tecleando el siguiente enlace: <http://youtu.be/AnrgWUN1vdm>



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Índice de restaurantes por comarcas

1 > DONOSTIALDEA

DONOSTIA:

A Fuego Negro [42]
Aldaba [43]
Aratz [43]
Bar Kursaal [44]
Bergara [43]
Borda-Berri [44]
Casa Tiburcio [44]
Casa Vallés [44]
Casa Vergara [45]
Duit [45]
El sitio del Magüeyal [45]
Gambrinus Garbera [45]
Gasteiz [46]
Gora Bera [45]
Ikaitz [46]
Illarra [47]
Iturrioz [46]
Iturrioz-2 [46]
La Brasserie Mari Galant [47]
La Cuchara de San Telmo [47]
La Cueva [47]
La Tagliatella [47]
Manex [48]
Martínez [48]
Mirador de Ulia [48]
Munto [4928]
Narrika [50]
Next [49]
Oriental I y II [49]
Panpota [50]
Pasaleku [50]
Paulaner Bierhaus [50]
Qing Wok [51]
Shake [51]
Trapos [51]
Tsi Tao [51]
Txola [52]
Txondorra [52]
Txuleta [52]
Zeruko [52]

HERNANI:

Sansonategi [34]

2 > DEBAGOIENA

ARRASATE:

Santa Ana [30]

BERGARA:

Lasa [32]

ONATI:

Etxe Aundi [37]
Soraluze [37]

3 > OARSOALDEA

ERRETERIA:

Aldura [33]
Gambrinus [33]

LEZO:

Elortegi [35]

OIARTZUN:

Etxe Zahar [38]
Gurutze-Berri [38]
Matteo [38]

PASAJA:

Casa Mirones [39]
Ziaboga [39]

4 > TOLOSALDEA

ABALTZISKETA:

Ñañarri [29]

ALBIZTUR:

Elane [29]

BIDEGOIAN:

Olazal [30]

HERNIALDE:

Elketa [34]

ORENDAIN:

Ostatua [41]

TOLOSA:

Botarri [40]
Triangulo [40]
Uzturre [40]

ZIZURKIL:

Olentzo [42]

5 > UROLA GARAIA

LEGAZPI:

Azpikoetxea [36]

ZUMARRAGA:

Etxeberri [42]

URRETXU:

Jai-Alai [41]

6 > UROLA KOSTA

ZARAUTZ:

Ánima Gastroteka [42]

7 > GOIERRI

ATAUN:

Urbartarte sagardotegia [29]

BEASAIN:

Castillo [31]
Dolarea [31]
Kattalin Erreategia [31]
Xerbera [31]

GABIRIA:

Korta [34]

LAZKAO:

Maitte [36]

ORDIZIA:

Altamira [38]

ORMAIZTEGI:

Itxune [39]
Kuko [39]

ZALDIBIA:

Lazkao-Etxe [41]
Kixkurgune [41]

8 > BIDASOA

HONDARRIBIA:

Arraun Etxea [34]
Laia [35]
Uralde [35]

IRUN:

Gatzelumendi-Antxon [35]
Trinkete Borda [35]

9 > DEBABARRENA

DEBA:

Urgain [32]

ITZIA:

Perlakua [36]
Salegi [36]

EIBAR:

Kantabria [33]
Krabelin [33]

ELGOIBAR:

Belaustegi [32]

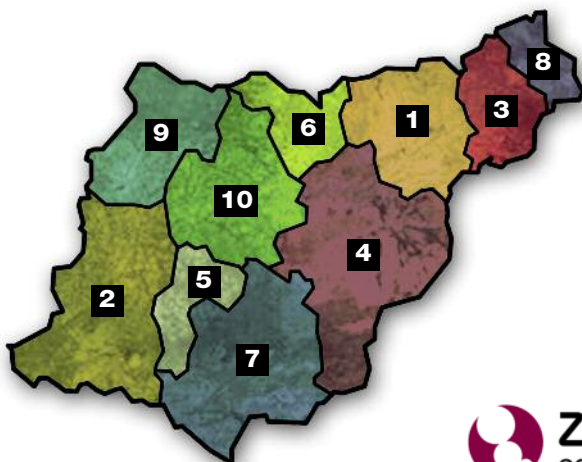
MUTRIKU:

Jarri-Toki [37]

10 > UROLA ERDIA

AZPEITIA:

Hotel Loliola [30]



ÑAÑARRI

ABALTZISKETA

COCINA CASERA Y AMBIENTE FAMILIAR EN UN PRECIOSO PARAJE

Bº LARRAITZ
TEL. 943 65 58 15



Este restaurante, situado en Larraitz, precioso enclave natural con múltiples posibilidades de ocio y paseo entre Zaldibia y Abaltzisketa, ha sido retomado en 2012 por el experimentado cocinero **Iñaki Agirre** y su esposa, **Mª Carmen Menor**, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del **Uriko**, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija **Aitziber** y su marido, **Iraitz**, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la vida ejecutados con gran gusto: *Revuelto de hongos, Ensalada templada, Almejas en salsa verde, Txipirones en su tinta, Kokotxas de bacalao en salsa verde, Rape con almejas y refrito, Costilla de ternera a la parrilla, Rabo en salsa, Cordero y cochinito al horno por encargo, Postres caseros...* Ñañari cuenta con tres amplias terrazas y parking. **Carta:** 20-30€. **Menú del día:** 11€ (Sábados: 15€) **Menú especial fin de semana:** 28,50€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

URBITARTE

ATAUN

TXOTX Y CARTA EN VERANO... Y DURANTE TODO EL AÑO

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



Abierta desde 1992 y dirigida por el **Demetrio Terradillos e Itziar Irazorza**, Urbitarte es **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Urbitarte no limita su oferta a la temporada de la sidra y cuenta con **una carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo a la parrilla, Costilla de ternera a la parrilla y postres caseros* destacando el *Ataungoxo*, las *Tartas de queso, manzana o mamia* o el *Flan de naranja*. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo, Ventresca de bonito a la parrilla, Lubina...* Si queremos, siempre podemos optar por el clásico **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) que se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. **El txotx abre todo el año. Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas **Abre:** Noches de jueves a martes y sábados y domingos a mediodía. **Cierra:** Miércoles.

ELANE

ALBITZUR

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBITZUR

ENTRADA DE ALBITZUR
TEL. 943 65 23 14 - 943 65 43 51



Con el tiempo la localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**, con permiso de Tolosa claro. Allí se encuentra el restaurante **Elane**, un local donde **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas). Resulta un plato realmente logrado, de calidad y con un precio de lo más ajustado. Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo, en los bajos de una bonita casa. Es este un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas *Alubias con todos sus sacramentos; Revuelto de hongos; Txipirones a la plancha; Pollo de caserío; Chuleta; Postres caseros...* **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Descanso semanal:** Tardes de lunes a jueves. **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Capacidad:** 65 pax. **Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

HOTEL LOIOLA

AZPEITIA

BANQUETES Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL A UN PASO DE LA BASÍLICA

LOIOLAKO INAZIO IRIBIDEA, 47
TEL. 943 15 16 16
www.hotelloiola.com



Pedro Azpiazu Gurrutxaga y su esposa, María Iriarte, adquirieron el hotel Izza en 1974. Tras dirigirlo durante 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel Loiola cuenta con **6 habitaciones dobles** y **29 habitaciones twin**, cómodas y espaciales, ideales para dos personas, todas ellas equipadas con baño completo, aparato de TV y servicio wi-fi. En su restaurante, se sirven diferentes platos de temporada (*Hongos y caza en otoño, anxoas en verano, verduras de primavera, etc...*) y otras opciones como *Ensalada templada de txipirones*; *Lomo de merluza con kokotxas*; *Pechuga de paloma a la plancha*; *Solomillo tournedó con verduritas*; *Pastel vasco...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13€ (de martes a viernes, a mediodía) **Otros menús:** Se elaboran menús a medida bajo presupuesto. **Cierra:** Domingo noche. **Vacaciones:** Del 22 de diciembre al 7 de enero. **Tarjetas:** Todas **Capacidad:** 200 pax. (Comedor privado para 50 pax.) **Aparcamiento:** Parking propio

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurant Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udalai, 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*, *Lenguado relleno de txangurro 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 especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAKI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotellolazal.com



Este moderno hotel-restaurant cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concase*, *Ternina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con ternina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla...* A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

CASTILLO

BEASAIN

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info



Dirigido por el cocinero ordiziano Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparaguirre, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las guarniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el *Arroz caldoso de almejas*, la *Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos*, el *Rape con refrito de ajos y almejas*, la *Merluza en salsa verde*, la *Ventresca de bonito confitado con piperrada*, la *Brocheta de rape y langostinos* o el *Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata*. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking:**

DOLAREA

BEASAIN

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTES MENÚS

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



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain*, *Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas*, *Rape negro lacado con vinagre viejo*, *Terrina de cochinillo confitado y patata asada*, *Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata*.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

KATTALIN ERRETEGIA

BEASAIN

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

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



El origen de la carne que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos *Espárragos de Navarra*, nuestra *Ensalada templada de almejas y gambas*, o nuestros fresquísimos *Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurant en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta**. Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: *Ensalada templada de guis de la tierra*, *Verduras en tempura con salsa picante*, *Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez*, *Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa*, *Tarta de chocolate blanco con grosella negra*.... En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos como Taquito de bacalao con manitas de ministro**, *Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos*. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

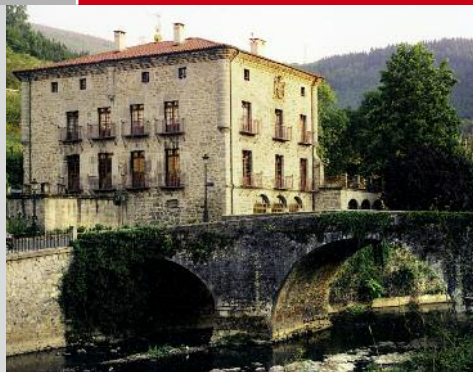
LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)

TEL. 943 76 10 55 www.restaurantelasa.com



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 cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como *Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho*, *Pichón relleno de hígado de pato y trufa*, *Papillotte 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*, *Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos*, *Laminado de rabo y berenjenas*, *Ciervo braseado con puré de castañas*, *manzana y jalea de grosellas*, *Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...* 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:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

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 **pescados 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*, *Cabranroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA

ELGOIBAR

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

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

KANTABRIA

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

EIBAR

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



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrieta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados, Ensalada templada de txangurro y bacalao, Salpicón de marisco, Pescados frescos al horno, Chuletón de buey, Tarta de queso con helado de yogur, Panxineta, Hojaldre de crema con helado de vainilla y chocolate caliente...* Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día. Carta: 40-45€ Menú del día: 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) Menú fin de semana: 24€ Tarjetas: Todas menos American Express Cierra: Lunes noche y martes todo el día.**

KRABELIN

LOCAL IDEAL PARA CELEBRACIONES
EN EL ALTO DE ARRATE

EIBAR

BARRIO ARRATE
TEL. 943 20 27 27
www.hotelkrabelin.com



Jon Odriozola y Mireia Alonso dirigen desde el año 2002 este hotel restaurante situado en plena naturaleza y equipado con **amplios salones para bodas de gran capacidad** (hasta 250 personas) provisto también de una preciosa terraza para cóctel y baile. En su restaurante, Krabelin nos ofrece una cocina tradicional basada en el mercado de temporada con especialidades como *Tartar de verdol, Terrina de foie, Ensalada de bacalao con pimientos asados, Ensalada de queso de cabra con aceite de sésamo, Mero, Lengüado, Taco de bacalao sobre crema de puerros, Caza en temporada, Repostería variada...* **Carta: 40€ Menú día y noche: 18€ (Toda la semana) Tarjetas: Todas menos American Express. Cierra: Lunes**

ALDURA

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS

ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertedesanmarcos.com



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como *Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto, o el exitoso Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana. Menú: 18,50€ (Fin de semana: 27€). Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.*

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61



Gambrinus Erreteria es un local en el que se cuida especialmente la frescura de la cerveza: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como *Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Platos combinados...* así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "*Bocata perfecto*" (Entrecôte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la oipipara "*Bandeja Obélix*" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú: 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). Menú infantil: 7,50€ (3 diferentes). Bandejas: 9 - 13,50€. Tarjetas: Todas. No cierra.**

KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, Bogavantes o Langostas. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas saltadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces... **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

MOLLA IBILBIDEA, 5.
TEL. 943 64 49 39
www.araunetxea.com



Situado a cien metros del aeropuerto de Hondarribia, el Restaurante Marisquería Arraun Etxea cuenta con una oferta en la que destacan el marisco y el pescado. Arraun Etxea alberga también un bar, donde el cliente puede escoger entre menús de la casa, platos variados, cazuelitas, etc. Especialidades: Degustación de marisco cocido, Parrillada de marisco, Ensalada templada de foie-gras con vinagreta de frambuesa, Entrecot a la pimienta, Pimientos rellenos de txipirón sobre fondo de su tinta, Crêpes de txangurro con salsa americana, Pincho de pulpo... y su gran variedad en raciones de Mejillones servidos en cazuela a la manera europea. **Carta:** 37-38€ **Menús de la casa (con marisco):** 31 y 41€ **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

SANSONATEGI

HERNANI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para todas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

ELKETA

HERNIALDE

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA
A CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

SAN MIGUEL BAILARA, 2
TEL. 943 652 116
www.elketa.com



En lo más alto de Tolosalde, con espectaculares vistas al valle del Oria, Elketa afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en hostelería y restauración**. En su carta encontramos **Tablas de Ibéricos, Tostas** (De bacalao sobre pisto, De solomillo ibérico...), **Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo gallego, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados y Postres caseros** (Brownie de chocolate, Torrija con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero a Cochinito asado en horno de leña**. Elketa cuenta, además, con un coqueto **Txiki park cubierto de más de 60 m2** ideal para los piques. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ (con café) **Menú especial:** 25€ (con café y crianza) **Menú infantil:** 10€ (Fines de semana) **Menús para grupos y celebraciones:** A partir de 35€ **Tarjetas:** Todas menos A, Express. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodoso asados dos veces, Antxoxas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Tabla de quesos del país...* **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **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**.

URALDE

HONDARRIBIA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA
EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA

C/ SANTIAGO, 75 (B° DE
LA MARINA)
TEL. 688 614 990



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Angulano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las *Gambas de Huelva, las Antxoxas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...* terminando bien con un buen pescado a la parrilla (*Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...*), bien con una *Txuleta de viejo a la parrilla* o unos jugosos *Costillones de cochinito*. Todo ello acompañado de una tentadora selección de *Postres caseros* y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega**. **Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN

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



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 4 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pintxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pintxos 2011**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras, Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores, Carpaccio de Wagyu con virutas de micuit e Idiazabal, Torrija casera de broche empapada en tres leches...* Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta:** 40€ **Menú de cocina en miniatura:** 50€ (vino incluido) **Cierra:** Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas:** Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

DE LA HUERTA AL PLATO

B° OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernández Aranburu**, galardonado con el Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque y el Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante**. En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado, Alcachofas salteadas, Pimientos verdes fritos, Cogote de merluza, Rodaballo a la parrilla, Chuleta de viejo...* Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso, Melocotones al horno, Leche frita, Torrija, Arroz con leche...* Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta:** 50€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.** Amplio parking

PERLAKUA - SAKA

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: 10€ Menú fin de semana: 19€ Menús para grupos: Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) Parrillada de marisco (fines de semana): 30€ (Para 2 personas). Tarjetas: Todas. No cierra.**

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA



Este **restaurante centenario**, dirigido por la quinta generación familiar, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularda de Bresa confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...), los **pescados y carnes a la parrilla** (Besugo de Tarifa, Chuletón de viejo...) y originales propuestas como **Kokotxas de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico**. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y parcamento. **Carta: 50€ Menú especial: 19€ Tarjetas: Todas menos A.E. Cierra: Noches de domingo a jueves y martes todo el día.**

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO



LAZKAO

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

Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...), Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panbineta...**
Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA



LEGAZI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

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

JARRI-TOKI

MÁS DE 25 AÑOS MIRANDO AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como *Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco*, *Mi cuit de foie de oca con helado de Módena y frambuesas*, *Revuelto de hongos con foie fresco*, *Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimienta del Cristal*, *Paletilla de cochinillo en su jugo*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de chocolate*, *Leche frita con salsa de ciruelas...* **Carta: 50 € Menú degustación: 35 € Menú del día: 14€** (martes a viernes) **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking. Zona wifi.

ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS
Y GRANDES SALONES PARA BODAS

OÑATI

TORRE AUZO, 9.
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una casa consistorial de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta un **local ideal para la celebración de bodas**, recepciones de empresa o cualquier tipo de acontecimientos, pues cuenta con dos grandes comedores con capacidad para 120 y 200 comensales respectivamente. Además, en su comedor y en sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokotxas de bacalao al pil-pil con txangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente...* **Carta: 35-40€ Menú del día: 12€ Menú especial diario y menú de fin de semana:** Entre 25 y 30€ **Menús para grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (Desayuno incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

SORALUZE OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE
ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri, a escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikutz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluze nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil*, *Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso*, *Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país*, *Presa de cerdo ibérico asada sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia*, *Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente...* La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales...** **Carta: 35-40€ Menú del día: 10,20€** (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embutidos ibéricos*, *Tortilla de bacalao*, *Croquetas caseras de bacalao*, *Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas*, *Timbal de langostinos al curry*, *Cogote de merluza a la plancha*, *Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



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

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETXO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es



Tras ocho años de ausencia, **Mª Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4ª generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol y Maitane**. La de Mª Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como *Ensalada templada de cigalas y hongos*, *Hojaldré de puerros tradicional*, *Merluza con espárragos*, *salsa de txakoli y tomate concassé*, *Bogavante*, *Morros de temera*, *Callos al estilo tradicional*, *Camilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas...* La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

ALTAMIRA

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA /
ZONA DEPORTIVA DE
ALTAMIRA
TEL. 685 794 755



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako jatetxea** (ver pág. 33) vuelve a hacerse cargo de este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en platos como la generosa *Parrillada de pescado*, la *Crema catalana*, o los *Arroces*, que Juanan domina a la perfección. Destaca el exquisito *Arroz de bogavante*, pero también triunfan el de *Carne con setas*, el de *Marisco*, etc... En Altamira podemos disfrutar de lunes a viernes de un atractivo **menú elaborado con platos de temporada** y un completo menú de fin de semana compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. **Menú del día:** 10€ **Menú Especial de fin de semana:** 25€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves y sábados al mediodía.

ITXUNE

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS



Situado bajo el puente de Ormaiztegui, y gestionado por **Marcos Chamadoira y Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **ensaladas, platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos como Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao, etc...** Todos los menús se pueden complementar con **sidra al txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el *Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente*, *Tarta de queso de Idiazabal*, *Profiteroles*, *Copa de la casa*, etc... **Menú del día (se sirve al mediodía y noche):** 11€ (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil:** 9€. **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as.**

ORMAIZTEGI

GABIRIALDE, 14
TEL. 943 16 48 44
www.itxune.net

KUKO

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO



Literalmente escondido en Ormaiztegui, 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.

CASA MIRONES

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
SOBRE EL PUERTO



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañando de unas inmejorables vistas en su **terrazo sobre el puerto de Pasaia**: *Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota*, *Ensalada templada de bogavante*, *Milhoja de foie micuit y manzana con sus tostadas*, *Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas*, *Verduras asadas con su aliño de aceite de trufa*, *Mero asado en su jugo*, *Pescados y carnes a la parrilla*, *Rodaballo salvaje*, *Bacalao Mirones*, *Cochinillo confitado a baja temperatura*, *Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto*... **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€ (individual) 50€ (2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

PASAIA

DONIBANE, 80
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com

ZIABOGA

COCINA MARINERA
Y VISTAS ESPECTACULARES



Este encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos la original *Ensalada de bogavante locamente enamorado* y platos de indudable carácter marino como *Sopa de pescado*, *Kokotxas*, *Mejillón de roca*, *Rodaballo (Individual o para 2)*... También se elaboran **arroz por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...) **Carta:** 45-50€. **Menú especial:** 35€ (IVA y bebida aparte) **Parrillada individual (con bogavante):** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

PASAIA

DONIBANE, 91
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txmari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven bogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodía y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos, salvo reserva previa para grupos.

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



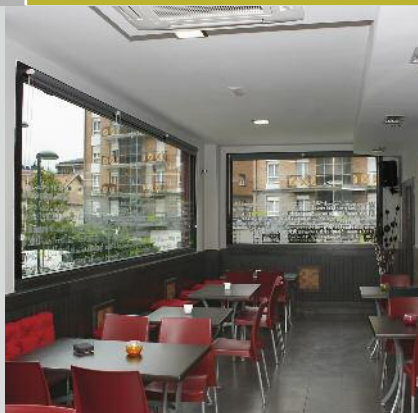
Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Tellería y Miren Intxaurre**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pinxtos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pintxo* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *Tosta de crema de hongos con txipirón plancha*. En *ensaladas* destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En *raciones*, sobresalen los *Txipis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxebito* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de *Bocadillos en pan recién tostado* destacando el de *Setas, bacon y pimienta verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también *bocadillos con ibéricos* y "tumaca". En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

UZZURRE

TOLOSA

COCINA ITALIANA EN EL CORAZÓN DE TOLOSA

PASEO ALLIRI, 1 (JUNTO A LA ESTACIÓN DE RENFE)
TF. 943 69 85 13



Marcos y Sara, responsables desde 2008 del **Alliri**, se han hecho en junio de 2012 con las riendas de este restaurante del que tan solo les separaban 10 o 15 metros. Uzzurre está **especializado en gastronomía italiana, con una amplia variedad en Pasta** (Espagueti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis de carne, Lasaña...) y **Pizzas** (Margarita, 4 quesos, Anchoa, Uzzurre, Calabresa, Boloñesa, Marinera, Napolitana...). También podemos optar por diferentes *Ensaladas* (Caprese, de langostinos y piquillos, de setas...). En cualquier caso, siendo conscientes de que no todo el mundo aprecia igual la comida italiana, Marcos y Sara van a empezar a ofrecer en Uzzurre otras opciones como **Hamburguesas y Cazuelitas**. De hecho, quien no quiera tanta pasta, ya puede elegir **Entrantes** más convencionales como Crêpe de hongos, Pimientos de Gernika, Paleta ibérica de bellota, Calamares, Patatas bravas, Croquetas... **Uzzurre, al igual que Alliri, también ofrece el Pintxo-pote todos los miércoles de 19:00 a 21:00 h. Precio medio de carta: 8-10 €. Descanso semanal: Martes**

OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostua 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 caseros de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebosadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendain Ostua 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

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS

URRETUXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu**: *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos*, *Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos*, *Lasaña de langostinos con calabacín*, *Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato*, *Solomillo con salsa de Oporto y foie*, *Confit con salsa de naranja*... Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones**, **Bocadillos personalizados**, **Platos infantiles** y **Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día:** 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana:** 25€ **Cierra:** Miércoles

KIXKURGUNE

GIPUZKOAKO LEHEN TALOTEGIA –
FERIA TODOS LOS DÍAS

ZALDIBIA

OLAETA AGROALDEA, 6
(Carretera Zaldibia - Larraitz)
TEL. 943 50 10 86



El 1 de mayo ha cumplido 2 años Kixkurgune, la **tienda-bar abierta por Goierriko Nekazal Kooperatiba** para dar a conocer y comercializar los **productos de los baserritarras de Goierri**, así como **infinidad de productos gastronómicos de toda Euskal Herria**. Al pie del Txindoki y la sierra de Aralar, podemos adquirir, a un precio justo y sin intermediarios, hortalizas de temporada, quesos de ambos lados de la muga, embutidos Basatxerri, vinos, aceites y vinagres de Navarra y la Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidras de Gipuzkoa... En su talotegi, podemos degustar **6 tipos de talos elaborados al momento** con harina del molino de Orendain y rellenos con bistorra Basatxerri, Queso de Idiazabal... También se sirven **pintxos**, **tablas de quesos** y **platos combinados** elaborados con productos Basatxerri, huevos de Euskaber, carne de raza Pirenaica, Pollo Lumagorri, Patatas de Araba... **Plato del día:** 8,50€ **Talos:** entre 4,70 y 5,90€ **Cierra:** Lunes.

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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



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

ÀNIMA GASTROTEKA

PARA LOS AMANTES DE LA CERVEZA,
EL VINO Y LA GASTRONOMÍA



Nuevo espacio gastronómico abierto en Zarautz por **Arnau Estrader**, joven catalán de corazón vasco instalado en la villa costera. En Anima podremos elegir entre **más de 40 vinos por copas o, por botellas**, aunque el gran fuerte es la cerveza, bebida de la que podemos elegir entre **80 marcas**, de las más conocidas a las de más mínima producción, con denominaciones como Catalunya, Euskal Herria, Bélgica, USA, Japón, Italia, Polonia, India, Argentina, Brasil, China, Escocia... También se ofrece **cerveza artesana, elaborada en el propio local**, y se venden **Kits de elaboración para hacerla en nuestra casa** de manera sencilla. Anima ofrece también una atractiva carta de pintxos continuamente actualizada, de la mano de **Pablo Alegria** que practica una cocina alegre y colorista: *Risotto de hongos, MejiTxoñi, Sebastian Crab, Ensalada Udaberri, Japopaccio...* o el consistente *Jarrete-Fest*, ideal para acompañar la cerveza. **Menú Express: 7,20€** (Lunes a viernes). **Menú Anima: 27€** (Para dos personas). **No cierra.**

ZARAUTZ

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 00 23 42

OLENTZO

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato, Parrillada de marisco, Cordero o cochinito asado, Soufflé de chocolate, Banda de manzana...* Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día: 12€** (Café incluido). **Menú fin de semana: 25€**. **Parrillada de marisco: 35€/persona**. **Carta: 35-40€**. **Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

ZIZURKIL

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikotxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€**. **Menú del día: 17,50€+IVA**. **Cierra:** Domingos noche. **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

ZUMARRAGA

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

A FUEGO NEGRO

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekintzaile hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoek kulturaren aurpegia berri bat**, sukaldaritza original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! **Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención.** Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. **Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición.** Bienvenidos a nuestra casa! **Dastatze menuak/Menús degustación: 35-45€.** **Menu Gusanillo: 15€.** **Atsenden eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

ALDABA

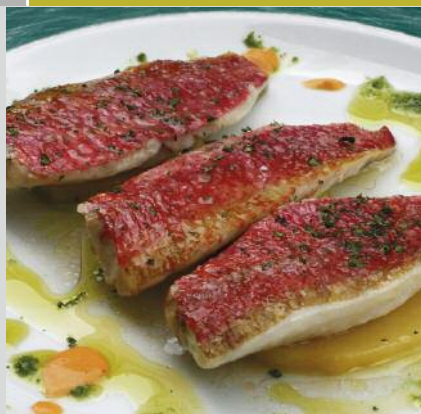
TENTADORES MENÚS DE TEMPORADA EN LOREA

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119 (LOREA)
TF. 943 21 03 29



Juan Pereda y Sonia Santos dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una succulenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos.** En su excelente menú encontramos **Huevos riojanos, Cogote de merluza, Lomos de salmónete asados...** y en su Menú de fin de semana, **Ensalada de pimientos asados con bonito y antxoa, Risotto de rape y langostinos, Txipirones a la plancha...** Todos los postres son caseros, destacando la **Torrija tradicional con crema inglesa.** Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como **Antxoa fritas con sus ajitos, Merluza ondarresa con patata confitada,** o los exitosos **Callos y morros Aldaba.** **Menú:** 15€ (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€. **Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.



ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



Desde 1989, Aratz erretxegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: **Ensalada templada de mollejas de pato y foie, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrodulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokobxas de merluza en salsa o rebozadas, Patas de cerdo con hongos, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Carnes y pescados a la parrilla, Mousse de yogur casero, Sorbete de café al ron...** **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



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

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GROS).
TEL. 943 29 11 50

**MENÚ DEL DÍA
Y TERRAZA DE VERANO**



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como Tarta de almendras, Arroz con leche, Flan Natillas... Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico Foie plantxa con un golpe de pimienta, Callos de bacalao, Arroz steward con txipiron-Maiden, Vieira asada con calabaza vainilla, Risotto cremoso de Idiazabal o de hongos, Pikillo relleno de carri-cabra, Canelón de morcilla de Beasain, Croqueta cremosa de asado, Oreja de cerdo crujiente, Calçots de Valls con Romesco, Kebab de costilla de cerdo ibérico... Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como Pollo al comino con guacamole y tomate confitado, Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto, Tortilla de ropa vieja, Pa amb tomàquet con butifarra... **Cierra:** Lunes

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

**EL SABOR
DE LA TRADICIÓN**



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina 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 **cazulitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vinos en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, abuelo de **Antxon y Blas**, actuales propietarios. El secreto de la permanencia de este local es **la calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de 5J, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiaacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el **Chuletón a la parrilla de carbón**, los **Pescados a la parrilla**, las **Verduras de temporada a la navarra**, el **Cordero y cochinito asado**, las **Kokotxas a la parrilla** o el exquisito **Txangurro**. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restauranteacasavergara.com



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos "**Manolo**", "**Mauri**" y "**Habanito**", además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el **Arroz con Bogavante**, las **Mariscadas**, los buenos **Pescados del puerto de Donostia**, las **Ostras** y las **Chuletas**. **Carta:** 25-30€. **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

DUIT

DONOSTIA

LA NUEVA CERVECERÍA
DE EL ANTIGUO

ANTONIO ARZAK, 4
(EL ANTIGUO).
TEL. 943 31 27 17
www.duitbar.com



Dirigido por **Juan Carlos Apaolaza** y **Dorleta Goikoetxea**, Duit basa su oferta gastronómica en **Especialidades alemanas** de gran calidad con género adquirido a la prestigiosa charcutería alemana "**La Moderna**" de Bilbao (**Codillo al horno**, **Surtido de salchichas**, **Salchicha de medio metro con puré de patata...**), **Ensaladas** (**Ensalada de tomate de Getaria con bonito de Ondarrao y anxoas**, **Templada de queso de cabra...**), **Platos** como **Panaché de verduras con foie y huevo escalfado**, **Confit de pato sobre cama de arroz**, **Cazuela de huevos con foie...** y una **gran variedad de bocadillos, pintxos, sandwiches y hamburguesas**. También se sirven **comidas o cenas concertadas para grupos**. De noche este local ofrece un excelente ambiente nocturno hasta las 2 de la madrugada (hasta las 3 los fines de semana) con buenas copas, fiestas universitarias y música en directo los fines de semana. **Carta:** 20€. **Menú del día:** 10€. **Tarjetas:** Todas. Se organizan **fiestas post-boda**. **Wifi**. **No cierra.**

EL SITIO DEL MAGÜEYAL

DONOSTIA

UN NUEVO CONCEPTO
DE MÉXICO

FERMÍN CALBETÓN, 45
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
www.elsitiodelmagueyal.es



El Sitio es un restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana con una excelente relación calidad-precio**: **Jalapenos**, **Patatas charras**, **Nachos al estilo sonora**, **Pechuga Santa Monica**, **Enchilada de queso carne y setas**, **Burrito Santa Fe**, **Tartas caseras...** todo ello acompañado de la **mejor música ambiental**, Chill-out, lounge, house... El "sitio" es un punto de reunión al que se puede acudir a tomar unas cervecitas o algún cóctel con algún pikoteo, o a disfrutar de una gran comida alargando la sobremesa con nuestros cafés y gran variedad de copas y tragos. **Menú día:** 9,95€. **Menús de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. No cierra. **Zona wi-fi**. **Servicio "Take Away" en 5 minutos**. (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es)

GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

C. C. GARBERA.
T. 943 39 64 47



Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado**. Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería**, su **barra de pintxos** y su **carta de ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terrazza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como **Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba**, **Berenjena rellena de bacon y queso**, **Croqueta casera de jamón ibérico**, **Brotxeta de gambas con vinagreta**, **Txanpi especial con jamón y gamba...** Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo 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 caserio* y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: *Cocktail de gambas*, *Buñuelo de marisco*, *Morro de ternera*, *Buñuelo de carne picante o marisco*, *Txistorra en hojaldre*, *Foie con orejones*... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día: 11€ Menú fin de semana: 18€.** **Menú especial noche: 18€.** **Alubia: 18€**

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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 nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras* y *queso brie gratinado*, *Bacalao sobre pil pil de ajos*, *gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión*... **Carta: 40-45€ Menú del día: 16€ Menú noche (miércoles y jueves): 26€ Menú especial (fin de semana): 30€** **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Domingo por la noche, lunes entero y martes por la noche.

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



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 por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de antxoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Antxoa rellena de piquillo* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado*... así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva** al competitivo precio de **3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio*... y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

ITURRIOZ - 2

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 58 84
www.bariturrioz.com



Eduardo Bretón, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa con yema de corral*, *Solomillo de mar*, *Chupa chups de pollo con ali-oli*, *Magret macerado a la plancha*, *Timbal de pimiento asado de Tricio con bonito*, *Erizo al horno*, *Espárrago relleno en temperatura*... Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite*, los *morros y callos*, el *bacalao confitado* y las *Antxoa del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus **ricas Tostas con pan de cristal** (de pa amb tumaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antxoa y bonito...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

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



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece una **breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Terrina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la parrilla con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de buleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

ILLARRA

DONOSTIA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63°, Ensalada de txangurro y verduras...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

LA CUEVA

DONOSTIA

DISFRUTA DE TU COPA
EN NUESTRA PECERA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London n° 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales y Combinados** como *Caipirinha, Caipiroska, etc...* En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletilas de cordero y cocina típica vasca* (*Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...*). En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pinchos y raciones*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA CUCHARA DE SAN TELMO

DONOSTIA

UN RESTAURANTE DONDE SE COME
DE PIE

31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinitillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

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



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.

MANEX

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país, Sopa de pescado, Revuelto de hongos, Jamón de bellota cortado a cuchillo, Bacalao al pil-pil, Hongos a la plancha, Huevos rotos, Bacalao a la vizcaína, Morros con callos, Carrilleras...* y **postres caseros** como *Arroz con leche, Flan, Natillas o tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados, Bocadillos y Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

MARTÍNEZ

DONOSTIA

CLÁSICO Y ESPECTACULAR

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara, Morro de bacalao relleno de crema de marisco, Charlota de centollo, Alcachofa rebosada rellena de jamón ibérico, Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Campeñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseiras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

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 *Lingote de oreja con salteado de verduras y trompetas de la muerte, Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán, Pato de caserío lacado, ósmosis de manzana y salteado de frutos secos, Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* 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:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

PESCADOS DEL CÁNTABRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como *Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país*, *Bogavante plancha*, *Kokotxas con almejas* o su *Solomillo "Munto" a las tres salsas*. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

NEXT

DONOSTIA

HARROBIETA, 15 (ALTZA)
TEL. 943 35 03 73

LA MÁS AMPLIA OFERTA
DE ALTA Y ALREDEDORES



Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Altza cuenta con una amplia oferta en **Pintxos** (*Solomillo con pera caramelizada en vino tinto*, *Arroz cremoso de hongos y foie*, *Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit*, *Cuchara de hongos en salsa de tomate...*), **Raciones** (*Alitas de pollo al ajillo con shitakes*, *Sanfaina con bacalao*, *Anxoas fritas*, *Vieiras salteadas*, *Txopitos encbollados...*) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias como *Bacalao al horno sobre piperrada*, *Callos con tomate*, *Confit de pato con manzana*, *Chuletitas de cordero*, *Txipirones a la plancha...* Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos. **Menú del día:** 9,95€ **Menú degustación:** 24,95€ **Carta:** 40-45€ **Cierra:** Domingo tarde y lunes todo el día.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental:** Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa. Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus especialidades indiscutibles son el *Pato Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas*, *Verduras a la plancha*, *Langostino Yongbo con salsa oriental*, *Vieira con espárragos verdes*, *Ensalada vietnamita*, *Tartar de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun* (*Ravioles 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.

NARRIKA

DONOSTIA

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** Tigres, Patatas bravas, Pulpo, Champis, Setas a la plancha, Gildas, Tortillas, Calamares, Riñones... Extensa variedad en **bocadillos:** Lomo con bacon y queso, Pavo con bacon y queso, Pavo con vegetal, Lomo con pimientos, Hamburguesas, Tortillas variadas... El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

PANPOTA BOKATEGIA

DONOSTIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!

CTRO. COMERCIAL GAR-
BERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño homeados al momento y a cualquier hora (horario ininterrumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** combinando un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y te **regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de los **mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbo, Goizueta, Euskal Herria, Zizurkil, Getaria...) en **formato Mini** al precio de 2 euros. ¡Átrévete con todos!!



PASALEKU

DONOSTIA

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA

ILLUNBE KALEA 11
(AMARA)
TEL. 943 46 16 65
www.pasaleku.com



Pasaleku está situado a **50 mts. del Estadio de Anoeta**, frente al colegio del Camelo. En este restaurante, reconvertido hace más de 4 años en **Asador-Marisquería con viveros propios**, **Ander Murua** nos ofrece sus habituales platos de cocina tradicional vasca basados en el **producto fresco, natural y de temporada**: Txangurro natural al horno, Ensalada templada de txipirones, Revuelto de txangurro.... El **marisco fresco y los pescados a la parrilla** (Besugo, Rodaballo...) son la especialidad indiscutible del local, así como su **amplia variedad de vinos**, debidamente conservados en armarios acondicionados. A diario se ofrece un atractivo **Menú especial** por 12,50€ así como excelentes **Mariscadas** entre 50 y 90 €/pareja. En su página web (www.pasaleku.com) puede consultarse la carta completa con precios actualizados.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

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.

SHAKE

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi y el Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Tataki** (de solomillo o de atún), la **Tempura** (de verduras, de langostino o mixta), o los **Pinchos** (de pollo, de ternera o de gambas). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la **Sopa de miso**, la **Ensalada japonesa** o los **Tallarines udon**. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI:** **Menú Osaka:** 32€ **Menú Tokyo:** 35€ **Menú Kyoto:** 48€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TRAPOS

REAPERTURA DE UN GRAN
RESTAURANTE TRADICIONAL

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 58
www.asadortrapos.com



En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador Trapos representa la **más respetuosa tradición de la cocina donostiarra**. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-marisquería Pasaleku de Amara, este asador está especializado en **pecados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios. Además de los excelentes Besugos, Rapas, Cogíotes o el cuidado Chuletón de viejo, en Trapos podemos degustar especialidades como **Alcachofas con jamón o con almejas, Pulpo a la gallega, Revuelto de bangurro, Arroz caldoso con almejas o bogavante, Txangurro al horno, Solomillo...** Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tonics, y una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo. **Carta:** 40 € **Menú del día:** 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abierto todos los días.** Amplia terraza.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: **Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udon salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...** **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero. Carta:** 25-30€. **Menú del día:** 13€ **Menú degustación:** 30€. **Menú japonés:** 33€. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **No cierra.**

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



En la nueva zona de oficinas de Igarra, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante en el que además de buen café, podemos degustar una gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana. Su 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:** 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30-20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. **Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos:** *Conferencia* (Pan de frutas, pato y foie), *Crujiente de txipirón relleno*, *Milhojas de bacalao...* En el restaurante podemos degustar *Carnes y pescados a la plancha*, *Risottos*, *Alubias*, *Hongos frescos*, *Hortalizas de temporada...* Y atención a propuestas como la *Txuleta de buey a la piedra* (házte-la a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos**. **Carta:** 30-50€ **Menú día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menús concertados para grupos:** 19-30€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

TXULETA

DONOSTIA

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

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este local en el corazón de la Parte Vieja, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada:** *Guisantes de lágrima*, *Habas salteadas*, *Espárragos naturales a la plancha*, *Zizas de primavera*, *Hongos a la plancha o en revuelto...* 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 a la parrilla*, *Txangurro al horno*, *Pixín* (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla*, *Pimientos rellenos de rabo de buey*, *Revuelto de ajoarriero*, *Callos y morros*, *Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse diversos pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes. www.txuletaestaurante.com

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marili**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokotxas de bacalao con foie-gras* y un *velo de Pedro Ximénez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho* y *glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y 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

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.

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura.
31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73
Abakando. Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agorregi. Portuñete, 14, 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23, 943 431359
Akelarre. P. Padre Onkilaiga, 36, 943 311209
Alaia. Parque Alarcóns Igeilo, 943 223662
Alamandegi. Urbirarte, 1, 943 362049
Alberro. Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19, 943 428884
Albizur. Matia, 52, 943 211801

ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús.
Avda. de Tolosa, 119, 943 21 03 29

Aldanondo. Euskal Herria, 6, 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9, 943 423254

ALEX

Pintos de alto nivel y gran variedad de vinos.
Laramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algori. Pol. Zuztzu - Errotaburu-, 943 218479
Alioli I.OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene
Camino de Okendotegi, 2, 943 46 02 96

Alleru. Ctra. N-1 (8º Zubietza), 943 366572
Alaia Mendí. Fuenterabía, 31, 943 466538

Ama-Lur. Carquizano, 37, 943 274584
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104

Ametzaga. Camino de Uba, 61, 943 459092
Anastasio Berni. Easo, 19, 943 423620

ANDRA MARI

Gastrobar con gran variedad en vinos y pintos.
Zabaleta, 42 (Gros), 943 28 81 91

Antonieta. Bergara, 3, 943 429815
Apeaga Txiki. Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

ANADERO

Pintos de alto nivel y menús exquisitos.
Pº Mons, 28 (Inbaurando), 943 28 14 24

Apitón. Avda. Barcelona, 19, 943 103750
Arreda. Berri bidea, 22, 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica
Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERRETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada.
Igara Bidea, 15, (Ibiza-Igara) 943 21 92 04

Arbelatiz Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardandegi. R. Católicos, 7, 943 457477

Argintz Jatzetxea. Plaza Ametzakos, 943 474246
Aredo. El Paso de Heniz, 3, 943 218196

Arkoa. Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artola. Salud, -Amara Viejo-, 943 460815

Arrai Txiki. Campanario, 3, 943 431302
Arrikitan. Camino de Igara, 19, 943 219740

Arriola Asador. R. Católicos, 9, 943 457137
Arraz. Alcalde Echeburu, 273, 943 278465

Asia (chino). Segundo Izpizua, 15, 943 279098
Asina. Illingo, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275

ASTELEÑA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado.
Euskal Herria, 1 (Parte Vieja), 943 42 58 67

Astizarran. Ingoyen Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astori. 7, Sancho el Sabio, 28, 943 445000

Astar Gastroteke. Mayor, 18, 943 440792
Azken Asador. Sierra de Aralar, 15, 943 461065

Bizki Muga. S. Francisco, 49, 943 278183
AZKENA

Pintos de precioso diseño y mejor sabor.
Mercado de la Brexa, 36, 943 42 87 46

Bark Kursal. Av. Zurriola, 22, 943 291510

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús
C/ Puerto, 21, (Parte Vieja), 943 42 18 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20, 943 421127

BAZKAITZTEGI

Culto a las verduras de temporada y gran parrilla
Pº de Barkaitze, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44, 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintos.
C/ Puerto, 8 (Parte Vieja), 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37, 943 427068
Beartzana. Pza. Easo, 5, 943 474995

Bera-Bera. Goiko Galtzara, 27, 943 210071
BERGARÁ

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra.
General Arbeze, esq. Berringham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja
Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Bidebide. San Jerónimo, 22, 943 427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880

Bideluze. Garbail, 24, 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6, 943 469259

Bihotz. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Igara Bidea, 19, 943 218078

Bitacora. J. Zaraguteta, 4, 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño
Peña y Gohi, 1 (Gros), 943 29 02 28

BODEGÓN ALEJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca.
Fermín Calbetón, 14, (Parte Vieja), 943 42 71 58

Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842
BOKOY

Gran variedad en pintos, raciones y menús.
Avda. Tolosa, 9 (El Antiguo) 943 21 37 79

BORDA-BERRI

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

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintos e interesantes menús
Alameda del Boulevard, 9, 943 42 21 14

Bruna. Pº Eduardo Chillida, 13, 943 317096
Bunamaki. K. Balencaga, 42 -Igeilo-, 943 210600

Bully Café-Bar. Pº Aves, 5, 943 214287
Cabo Norte. Logroño, 4, 943 312372

Cachón. S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6

Café de La Concha. Pº Concha, 12, 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14, 943 292076

Café Kursal. Ramón María Lili, 2, 943 321713
Café Saigón. Hotel Mº Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

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

CAFÉ SYTTE

Desayunos, pintos, menús... y karaoke!
Javier de Barkaitze, 13 (Amara), 943 46 94 00

Cafetería Atotza. Terres de Calcuta, 4, 943 276372
Cafetería Express. R. Católicos, 12, 943 463990

Caravanserrá. Plaza Ben Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintos tradicionales y gran variedad en cazuelitas.
Mayor, 19, (Parte Vieja), 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38, 943 421743
Casa Durán. Secundino Etxepare, 20, 943 287419

Casa Galtia. Zabaleta, 28, 943 274391
Casa Maruxa. Paseo Bizkaia, 14, 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradicción culinaria y gran variedad de pintos.
Fermín Calbetón, 40, (Parte Vieja), 943 42 31 30

Casa Uroia. Fermín Calbetón, 20, 943 441371

CASA VALLÉS

Buenos ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato.
Reyes Católicos, 10, (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

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

Cascanueces. Pº Colón, 46, 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16, 943 317312

Claboga. Easo, 9, 943 429236
Cubi. Aldamar, 18, 943 425908

Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15, Zubieta, 943 365347
Danena. Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio.
Enbeltrán, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12, 943 270363
Divinum. Isabel II, 4, 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintos.
Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loiola) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Brexa, 943 430285
Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.

Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 1, 943 367620
Dóner Kebab 3. Euzkadi Amilizia, 9.

DUIT CERVECERÍA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar.
Antonio Arzak, 4 (Benta Berni), 943 31 27 17

Egosiari. Fermín Calbetón, 5, 943 428210
Elbartarra. Fermín Calbetón, 14, 943 420442

Ekaiz Asador. Pº Padre Onkilaiga, 131, 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19, 943 286619

El Café de Marino. C/ Caro Barja, 2, 943 315077
El Doble. Paseo de Colón, 12, 943 278176

El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El Puente. Río Deba, 2, 943 278629

El Quinto Pina. Sra. Sarriena, 4, 943 426153
EL SITIO DEL MAGUEUOL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche.
Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4, 943 279799
EL TXOKO DEL MOTADITO

Más de 100 montaditos elaborados al momento.
Avda. Zarautz, 2 (El Antiguo), 943 31 75 91

Elurra. General Echagüe, 7, 943 420357
Erdiko. Autonomía, 1, 943 459689

Ertarria. Camino Portuñete, 16, 943 210300
Errota Taberna. Usurbil, 943 311553

Esparru. Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe. Aldakenea, 75, 943 291516

Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254
Etxantzi. Fermín Calbetón, 29, 943 426259

Etxe Nagusi. Pº Padre Onkilaiga, 943 4216502
Etxe Plaza. Extremadura, 9, 943 277300

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Urumea
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino). Ballenares, 2/g, 943 470043

Foster's Hollywood. Paseo Colón, 10
GAMBRINUS GARBERA

Pintos, raciones, bocatas... y parque infantil.
C. Com. Garbera (Inbaurando) 943 39 64 47

GAMBRINUS BRETXA

Pintos, raciones, bocatas y menú del día
C. Com. La Brexa (Parte Vieja), 943 42 65 14

Ganbarra. S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23, 943 426362

Gandarias Sideria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11, 943 285019

Garraxi Vegetariano. Tejería, 9, 943 275269
GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa.
Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarra) 943 21 07 13

Gatzelu Txiki. Carquizano, 3, 943 327997

Giroki. Enbeltrán, 4, 943 421365

Goiz-Arri. Fermín Calbetón, 4, 943 425204

GORA-BERA

Nueva dirección con la clásica cocina tradicional.
Berringham, 3 (Gros), 943 32 24 77

Gorosti. Pza. Txofre, 12, 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9, 943 271601

GUADAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas.
Paseo Guadamendi, 26, (Igeilo) 943 21 40 00

HAIZEA

Pintos de autor
Aldamar, 8 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintos de vanguardia y menús variados.
Paseo de Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

HIKAMIKI

Cocina casera, raciones y pintos.
Etxaide, 5 (Centro) 943 43 13 35

Hípica de Loiola. Cº de la Hípica, 44, 943 454218
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7, 943 464600

Hotel Ezteiz. Arstategui, 13, 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134, 943 210211

Hotel Nicol's. Pº Guadamendi, 21 -Igeilo-, 943 317665
Hotel Peltzer. Zubiaure, 7, 943 286103

Huang Chen (chino). Laramendi, 11, 943 451968
Ibaiz. Galaria, 15, 943 42076

Ibaiz Lur. Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Ibaiz Pza. Irizar, 2 -Igeila-, 943 003473

Igeilo Sirdi. Gurutzeta Baser. -Igeilo-, 943 213251
IKAITZ

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

ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad y buena propia.
Illarra, 97 (Ibiza-Igara) 943 21 48 94

Indian Palace. San Francisco, 12, 943 293771
Intxaurreondo Sagard. Zubiaure, 72, 943 292074

INTZA

Exquisito bacalao y la mejor "Ropa vieja"
Estrelinas, 12 (Centro), 943 43 11 39

Iñauti. Pº de Errotaburu, 8, 943 311033
Iñauti. Pol. Zuztzu, 4 -Errotaburu-, 943 313933

Iñauti. Plaza Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2, 943 272973

Iraeta Hamburguesería. S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Ertz. Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875

Iruña. Sierra Aralar, 27, 943 466565
Iruñeko. Puerto, 9, 943 428745

IRIRINTZ

Enormes bocadillos y gran variedad en pintos.
Pescadería, 12 (Parte Vieja), 943 42 42 34

Isla del Sol (chino). Puerto Egoña, 5, 943 458419
Iñurieta Berni. Camping de Igeilo, 943 218864

ITURRIOZ

Pintos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.
S. Martín, 30, (Centro) 943 42 83 16

ITURRIOZ 2

Pintos y raciones de alto nivel, vinos y cavas.
Aldamar, 12 (Parte Vieja), 943 42 58 84

Itxaropena. Enbeltrán, 16, 943 424576
Ixtasale Asador. Añorga, 83, 943 371585

Ixtasale. -Martutene-, 943 470757
Izaguirre. Bidarte Berni Baserria, 943 361470

Izar. Pza. de las Américas, 12
Izarratiz. Prim, 4, 648 034685

Izazpi. Pº Baratztegi, 3, 943 210119
Izei. Pº Baratztegi, 2, 943 273931

IZKINA

Medio siglo de cocina tradicional y pintos.
Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja), 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4, 943 457152

José-etxea. Avda. Añorga, 44, 943 369026

José Mari. Fermín Calbetón, 5, 943 424645

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca
Puerto, 14 (Parte Vieja), 943 42 01 80
Jauntxo, Eñelbarri, 6, 943 427405
Kaiberti, Matia, 50 (Antigua), 943 212101
Kalherri, Padre Ordoño, 6, 943 213251
Kaskazuri, Arotza, 6, Amara Vieja, 943 463525
Kaskazuri, Pº Salazar, 3, 943 420894
Keta, 4, Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kelly's, Plaza Nafarroa Behera, 9, 943 290019
Kixki, Secundino Eñola, 45, 943 323000
Kiki, Avda. Tolosa, 7, 943 317320
Kokotxa, 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
Kuaurti, Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077

KURSAAL BAR

Menú del día y horario continuo de cocina.
Avda. Zurriola, 28 (Gros), 943 29 11 50
La Albarca, Baleneros, 19, 943 446210
La Barranquesa, Laramendi, 21, 943 454747
LA BOULE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino, la mejor apuesta
Mayor, 1 (Parte Vieja), 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT

Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres), 943 44 07 70

LA CUCHARA DE SAN TELMO

Bar imprescindible en la ruta del pincho donostiarra.
31 de Agosto, 28 -trasea- P. Vieja, 647 78 74 44

LA CUEVA

Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja) 943 42 54 37

La Cueva del Pollo, Euskal Herria, 2, 943 431722

La Espiga, S. Marcial, 48, 943 421423

LA FABRICA

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

La Kabitza, Igetea, R (Club Náutico), 943 473682

La Madame, San Bartolomé, 35, 943 444269

La Mamma Mia, S. Bartolomé, 18, 943 465293

La Mima (pinchea), Uribeita, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla, Paseo de La Concha, zig, 943 462484

La Rampa, Muelle, 26-27, 943 421652

LA TAGLIATELLA

La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Golf, 5 (Gros) 943 28 91 84

La Torre de Pizza, S. Vicente, 9, 943 431469

La Vaca, Andrestegi, 4, 943 317744

La Vaca, Avda. Libertad, 40, 943 429396

La Vaca, Miracruz, 38, 943 326937

La Venta de Curro, Avda. Madrid, 32, 943 456087

La Vida, San Marcial, 37, 943 244150

La Wifa, 31 de Agosto, 22, 943 427495

La Zurri, Zubieta, 9, 943 293886

Lanziego, Triunfo, 3, 943 462384

Lau Hegeta, Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Valzeta, Lau Haizeta, 943 352445

Los Riquianos, Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lugarita, Avda. Tolosa, 77, 943 218503

Lukainkaleiti, Cam. Aingero Zandarría, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

LUKAS URBETA

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Uribeita, 34, 943 42 12 14

M2 Cafetería, Hondarribia, 20, 943 424169

Makrobioia Ekarte, Inauroamendi, 52, 943 288246

Mamma Mia, Pº Colón, 4, 943 275700

Marnistegi, Paseo Oriamendi, 14, 943 311570

MANDARIN

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zubieta, 32 (Gros), 943 32 02 17

MANEX

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

Marileña, Muelle, 15, 943 421388

Marisquería Ondarreta, Vitoria-Gasteiz, 9, 943 311873

Maritimu, Lau Haizeta, 33, 943 351130

MARTINEZ

La más impresionante selección de pintos en barra.

31 de Agosto, 13 (Parte Vieja) 943 42 49 65

Margamea, Pza. Margamea, 1, 943 212988

Mc Donald's Breba, C. Com. Breba, 943 431148

Mc Donald's Gabetxa, Comercial Corporación Gabetxa

Mei Yuan (chino), Matia, 35, 943 218275

Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288

Mendizorrotz, Plaza Lizardía, 4, Igeldo, 943 212023

MESÓN MARTIN

Buena cocina tradicional y gran barra de pintos.
Elkano, 7 (Centro), 943 42 28 66

Merendero de Ulla, Pº de Ulla, 311, 943 271258

MIL CATAS

Pintos, menús y cordero y cochinitillo asado.
Zabaleta, 55 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía innovadora con espectaculares vistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Izalzu), 943 27 27 07

Miramán (Arbelaiz), Pº Mikolletzi, 53, 943 308220

Monsa Gervencia, Sagueas, 943 277236

Morgan, Nanika, 7, 943 424661

Moto-Club, Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran barra de pintos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Munto Berri, Munto, 8º Aiete

Muxarra, Igara Bidea, 16, 943 310797

Nagusia, Iru, Mayor, 4, 943 433991

NARRIKA

Los mejores kokotxa de setas del mundo mundial.
Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru, Zubieta, 56, 943 423349

Nestor, Pescadería, 11, 943 424873

NEXT

Gastronomía en miniatura y buenos menús.
Harrobieta, 15 (Altza) 943 35 03 73

Nikolas Asador, Duzintxuri, 10, 943 217151

Nino, Zurriola, 1, 943 003162

Nipper, Pza. José María St., 943 313992

Nuevo Olaso, Camino Golaizbiki, 100, 943 330653

Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8, 943 427300

Olandak, Zumalakarregi, 25, 943 211266

Olyos, Erregazana, 4, 943 214989

Oquendo, Oquendo, 9, 943 420736

Ordizia, San Lorenzo, 6, 629 520602

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Mantelería, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orlegi, Portuñe Bidea, 23, 943 312601

ORMAZABAL ETXEA

Bar de pintos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja), 943 429907

Osinaiga, Corsarios Vascos, zig, 943 451327

Pagadi, General Ayarza, 6, 943 431073

Pagdo, General Arceche, 1, 943 284299

Pagobita Cafetería, Pº Arbustos, zig, 943 218330

PALACIO DE CHINA

Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Laramendi, 11 (Centro), 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA

Gran selección de bocatas homajeado al momento.
C. Comercial Gabetxa (Inauroamendi), 943 39 47 76

Pantibika, Muelle, zig, 943 421179

PASALEKU MARISQUERIA ASADOR

Excelentes marisqueros a precios sin competencia.
C/ Ilumbide, 11 (Amara-Anetoa) 943 46 16 65

Pata Negra, Isabell II, 15, 943 450147

PAULANER BIERHAUS

Codillos, salsichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081

Peggy Sue, S. Marcial, 5, 943 429532

Pekin (chino), General Jauregui, 5, 943 428930

Perus, Pº Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

Buen folio, pintos y bocadillos desconocidos.
Narrika, 27 (Parte Vieja)

Piti Txulo, Eskalanteiti, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta, Playa, zig, 943 310896

Plaza Café, Buen Pastor, 8, Pastor, 14, 943 445712

Pollitena, S. Jerónimo, 3, 943 425779

Portuñe, Portuñe, 43, 943 215018

QING WOK

El primer wok de Donostia, con biki-parque infantil.

Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramuntxo Berri, Peña y Golf, 10, 943 321661

Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126

Regata, Fuenterabia, 20, 943 424169

Rekalde, Aldamer, 1, 943 430352

Rekondo, Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto, Pza. Artizkura, 9, 943 282881

Ricky Polo, C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

RK, Pza. José María St., 943 313135

Robin Banana, Secundino Eñola, 7, 943 277971

ROJO Y NEGRO

Gran variedad en pintos y cocina ininterrumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

Roj y Negro, San Marcial, 52, 943 431862

Saldarria Sideria, J.M. Saldarria, 15, 943 456311

Saldarria, Cuzcuz Bidea de Algorrieta, 9, 943 323310

San Bartolomé, S. Bartolomé, 32, 943 460333

San Marcial, S. Marcial, 50, 943 431720

S. Telmo Esp. Gastro cultural, Pza. Zubizarra, 943 573626

Sebastián, Muelle, 14, 943 425862

Senra, S. Francisco, 32, 943 293819

SHAKE (JAPONÉS)

Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
San Marcial, 30 (Centro) 943 42 42 10

Sideria Ametz, Ametz Golaizbiki, 943 217323

Sideria Donostiarra, Eñelbarri, 19, 943 420421

Sideria Inauroamendi, Pº Zubizarra, 72, 943 292074

Sku2, Pescadería, 6, 943 423759

Siabon Café, Uribeita, 44, 943 464208

SM Café, Uribeita, 6-C, C. San Martín, 943 427610

Sport, Fermín Calbetón, 10, 943 426888

Sports Café, Pº Julio Caro Baroja, 1, 943 212147

Staat, Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326596

Suhazi, Juan de Bilbao, 17, 943 421780

SYRAH

La vinoteca de Amara. Fantásticas torillas
Pza. Irún (Amara), 943 46 66 43

Tamboril, Pescadería, 2, 943 423507

Tedone, Coto kalea, 10 -Gros-, 943 273561

Tejeria, Tejeria, 9, 943 282304

Telepizza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepizza, Bermingham, 25, 943 286033

Telepizza, Esco, 27, 943 431377

Tendido 5, Secundino Eñola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

Teresatxo, Avda. Zarautz, 85, 943 213308

TRAPOS ASADOR-ERRETEGIA

Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte, Mº Dolores Aguirre, 22, 943 276263

TSI TAO

Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Tsun Tsun, S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalin, Alta Ordoño, 63-Igeldo-, 943 214969

Txalupa, Fermín Calbetón, 3, 943 429875

Txepetxa, Pescadería, 5, 943 422227

Tximista, Pza. Constitución, 10, 943 423270

Txinparta, Avda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sagardotegia, Illarrabier, 2, Barrio Igara

Txirrita, Isabell II, 4, 943 459680

Txiskuene, Pº Dr. Beagristain, 85, 943 450987

Txistu, Pza. Constitución, 14, 943 428019

Txistu, Igeldo, Balenzaga, zig, 943 212979

Txoko, Mtn, 12, 943 425412

Txokolo Asador, Mantelería, 4, 943 463491

TXOLA

Menús pintos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuñe, 53 (Isleta-Igela) 943 31 87 84

Txomin Asador Sideria, Pº Antzela, 6, 943 451964

TXONDORRA

Cocina de temporada y gran variedad en pintos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja), 943 42 07 82

Txoxa, Kristobal Balenzaga, 47, 943 311511

TXUBILLO

Cocina y pintos de fusión vasco-japonesa.
Matia, 5 (E) Antiguo), 943 21 11 38

TXULETA

Producto de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07

Txurruet, Pza. Constitución, 9, 943 429181

// ALTZAGA

Altzagarrea, Altzaga disem, 1-8. 943 884196
OLAGI SAGARDOTEGIA
Sidra al botx de casa, restaurante y casa rural.
 Altzaga Bidea. 943 88 77 26

// ALTZO

Arandia. Segorbe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkalztepe. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
 Beartzana. Bartolome Deunaren, 1-8. 943 650695
 Txindoki. Erreka, 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 539094
 Bámbolea (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
 Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
 Hiru. Juan Bautista Eru, 2-4. 943 593600
 Iruñerri. Nagusia, 39-41. 943 595032
 Iruñerri. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
 Sazkainaga Sideria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
 Goikuro Bar Club. San Esteban auzoa. 943 300845
 Leizaur. Kale Berria, 38. 943 593205
 Mizoparidi Sideria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
 San Esteban. Goiburu auzoa, z/g. 943 590663
 Txalaur. Kale Nagusia, 6. 943 593692
 Traiaketa. Alta Laramendi, 943 591604

TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel
 Goiburu, z/g. 943 59 07 21
 Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79
 Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
 Gokoetxea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarran, 15. 943 787051
 Larena. Kalebarran, 17. 943 787068
 Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
 Ongi Etorri. Buztinziur, 6. 943 766349

// ARAMA

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

// ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
 Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
 Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
 Baster-Abel. Bº Galtzara, z/g. 943 792458
 Berri Taberna. Durana, 26. 943 792087
 Bodegola. Nafarroa, 6. 943 793945
 Goyaran. Solohandua, 6. 943 796857
 Gurea. Durana, 32. 943 792064
 Hurista. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
 Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
 Matikua. Bº Azitza, 943 791668
 Zariaia. Pº Araba, 20. 943 798895

// ARRASATE

Aldape. Iruñerri, 41. 943 796369
 Artea. Bº Garagartza, 37. 943 711881
 Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
 Boliniete Asador. Zarugalde, 6. 943 793991
 Buenueña. Jokin Zaltze, 6. 943 793960
 Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
 Cafetería Express. Masakdo, 8. 943 795514
 Orzain Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
 Elizandio. Garagartza Auzoa. 943 791599
 Erastikua. Bedoña, 18. 943 791013
 Goindale. Laguardia, z/g. 943 797060
 Gaiñe. Lapurdi, z/g. 943 790657
 Gaiñe. Lapurdi, z/g. 943 790657
 Hilarrón. Plaza Larrea, 5. 943 770169
 Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña. 943 582912
 Katalde. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
 Larmitebe. Bº Udalra, 943 792215
 Lorategi. Iruñerri, 7. 943 790467
 Lunas Zerkaosteta. Iruñerri, 21. 943 794879
 Meketa. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
 Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
 Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
 Pildain. Udalra Plaza. 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.

Bº Unbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendurra. Meatzterreka. 943 771586
 Txirrita Taberna. Gosalbur auzoa. 943 791035
 Txoko II. Olatara Lizenzi, 12. 943 793550
 Txondorra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
 Uarkape. Olatara, z/g. 943 772004
 Ugaran. Garagartza, 2. 943 797658
 Urrin. Urdin Etorbidea, 22. 943 799524
 Uxarte. Bº Udalra. 943 791250

// ASTEASU

Iruñerri Ono. Herriko Plaza, 5. 943 691331
 Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
 Maiteaundini Sideria. Zebellana, 11. 943 692222
 Olarra Goikoa. Goibulara z/g. 943 690251
 Patxine. Errementari, 1. 943 691025
 Sarasola Sideria. Bebalaur auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria. Camino Olatume, 57. 943 33333
 Alornesa Sideria. Camino Petritze, 4. 943 336999
 Amets. Poligono 26. 943 551838
 Astabiz Sideria. Txontxiketa, 13. 943 551527
 Basteima Hostal. Pza. Egorbia, 12. 943 550042
 Bereziatutza Sideria. Beren Arantzazu, 943 555798
 Buentuena Sideria. Cam. Aliza, z/g. 639 100392
 Buki Taberna. Tomás Alde, 2. 943 557204
 Ekaiz. Tomás Alde, 9. 943 559483
 Egorbia Sideria. Egorbia plazatza, 19. 943 553301
 Etxeberria Sideria. Santiago-Enea Baserria, 943 556997
 Gartzategi Sideria. Pº Martutene, 139. 943 469674
 Goiko Iruñerri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
 Gurutzeta Sideria. Camino Olatume, 6. 943 552242
 Ibar-Lur. Nabarra Oñat, 1. 943 335255
 Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
 Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
 Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
 Koko. Mayor, 19. 943 557141
 Kiki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
 Larrarte Sideria. Caserio Muñagorri, z/g. 943 555647
 Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
 Lizaga Sideria. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290
 Madua. Nagusia, 40. 943 550038
 Mendikotz. Aliza Bidea, z/g. 943 557202
 Mendikotz Sidr. Oñate, Txiki Baserria. 943 555747
 Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
 Mina Sideria. Txontxiketa, z/g. 943 555220
 Olatume Zur Sideria. M. Aranzamendi, 16. 943 552938
 Olatubide Sideria. Bº Astigarraga, 943 553199
 Petritze Sideria. Petritze Bidea, z/g. 943 457188
 Rezola Sideria. Caserio Ipinza, 12. 943 556637
 Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
 Sarasola Sideria. Camino Oyartube, 14. 943 555746
 The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
 Txinguri Berri. Donostia Ibilbidea, 943 333944
 Uble. Camino Olatume, 34. 943 330530
 Zapain Sideria. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarusti Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
 Troskatea. Etxebarren, 59. 943 180037

URBITARTE

Sideria y asador, abierto en verano.
 Egorbia, 6. 943 18 01 19
 Victor. Herberrena, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Altioa Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
 Bel-Azkaitia. Julio Urkijo, 11. 943 026651
 Basterrebe. Basterrebe Industrialdea, 943 851061
 Erreñe. Kale Nagusia, 943 852888
 Getxiki. Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228
 Ibañeta. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinbokoak)
 Isidro. Aingeru kalea, 12. 943 852003
 Isuri. Kale nagusia, 120. 943 850017
 Izeta. Aizpuruboa auzoa. 943 852630
 Joseba. Azkibel, 10. 943 853412
 Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pinbokoak)
 Laja. Santa Cruz auzoa, 943 851195
 Laramendi Torre. Donibane, 10. 943 857666
 Maite. Ugarde 75 Industrialdea. 943851103
 Martitxe. Martitxe auzoa, 943 857332
 Otarre. Madariaga auzoa. 943 853736
 San Agustín. Aizpuruboa auzoa. Tel.943 853492
 Suharti. Altzibar Etorbidea, 943 025714
 Txakur. Kale Nagusia, 81 (Pinbokoak)
 Txikiopiti. Txetxoa auzoa, z/g. Tel.943 851008
 Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinbokoak)

// AZPEITIA

Ametsa. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pinbokoak)
 Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
 Aunba. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
 Baigera I. Enarren kalea, 6. 943 814464
 Baigera I. Salbe auzoa, 34. 943 812389
 Bost. Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pinbokoak)
 Diz-diz. Enarren nagusia, 1. 943 810097
 Eskuzta Ostalua. Bº Izarraizpe, 24. 943811128
 Izauri. Idolefonso Gurrutxaga, 10. 943808416
 Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea.943612271
 Juanito Txiki. Jose de Artebe, 17. 943150311
 Kiruri. Loloaloa auzoa, z/g. 943 81 11 80
 Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959

LARRAÑAGA HOTEL-JATETXEA

Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío
 Urrestilla bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide. Landeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones
 Loloaloa Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16
 Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943812001
 Mikel Uri. Loloaloa Inazio Hiribidea, 5. 943814315
 Ondarubi. Harzubidea, 9. 943 812071
 Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pinbokoak)
 Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 810509
 Osinasi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
 Pastorikua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pinbokoak)
 Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pinbokoak)
 Piza Saring. Iratzi Auzoa, 6. 943816312
 Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
 Uranga. Loloala auzoa, 7. Tel. 943 812543
 Zuhaltz. Erdi kale, 943 151634

// BAliARRAIN

Zartagi Jaleteke Altepaxtea. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
 Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
 Barandiaran. J. Miguel Iruñerri, 7. 943 889210
 Basakana. J. Miguel Iruñerri, 11. 943 882023
 Batzokia. Nagusia, 26. 943 886855
 Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885875
CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
 Citra Madrid-Iruñerri, Km. 417. 943 88 19 38
DOLAREA HOTEL-JATETXEA
Menús variados de calidad y cuidada cafetería.
 Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 88 98 88
 Egoki. S. Inazio 19. 943 880037
 Goierialdea. Carretera GI-6304, Km. 1,5. 943 881940
 Irizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
 Jalxi. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.
 Katea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234
 Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
 Ongi Etorri. Oriandendi, 40. 943 889907
 Plazapea. San Martin, 943 882997
 Rubiorenna. Zaldizurreta, 7. 943 885760
 Titi Tia. Nagusia, 17. 943 880000
 Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pinchos y vinos.
 Nafarroa Etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA

Cocina de raíz catalana en el corazón de Tolosaidea.
 Hiriburu, z/g. 943 67 09 28

Venta de Belauntza. Leizako Errepidea, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
 Antxoni. Fraiskozuri, 7. 943 762040
 Artekale (pizzeria). Artekale, 1. 943 762537
 Azpeitzi. Arane Erreka, 13. 943 765500
 Bartzoka. San Pedro, 4. 943 762224
 Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574

Eguzkitza. Arane Erreka, 30. 943 767045
 Ereki Asador. Fraiskozuri Enparantza, 1. 943 763851
 Exakgi. Mahastetxe, 3. 943 765512
 Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
 Gaspar. Barrenkale, 31. 943 762002
 Hiru Bide. Urteaga, 9. 943 761549
 Infernokua. Mesterreka, 33. 943 761849
 Iruho. Amilaga, 23. 943 765195
 Ixam. Pº Elosu, 6. 943 853250
 Juan. Santalaitza, 5. 943 760969
 Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas.
 Zubiaurre, 35. 943 76 10 55

Mekolade. Mekolade, 1. 943 765018
 Orzi Asador. Angiozar, z/g. 943 762268
 Simitri. Barrenkale, 3. 943 765919
 Taberna Zaharra. Angiozar, 24. 943 762121
 Tarfuo. San Juan, 1. 943 763551
 Toki-Ona. Mabatxeta, 1. 943 763953
 Torrekua. Ibaragorri, 3. 943 765099
 Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
 Txurungo. Osintu Auzoa, 14. 943 764963
 Zabalza Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
 Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
 Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte. J. M. Gokoetxea, 943 683078

// BIDEIGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
 Kontzeja. Bidea Gunea, z/g. 943 681003
OLAZAL HOTEL-RESTAURANTE
Cuidada cocina con menús en un paraje natural.
 Goñi Auzoa, z/g. 943 68 12 28

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
 Alvarez. Solazken, 14. 943 191297
 Alzote Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
 Aiztán. Aiztán bidea, 9. 943 121854
 Bordinat. Pza. Zestierokua, 2. 943 191590
 Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
 Casino. Markiegi, 2. 943 191168
 Etxea Berri. Ibañeta Auzoa, z/g. 943 199423
 Errota Berri. Elosiaga Auzoa, 122. 943 199230
 Galaretza Asador, 943 199386
 Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
 Lastur. Pza. S. Nicolás, 3. 943 199033
 Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192737
 Santurru. Martari, z/g. 943 199397
 Txomin. Portu, z/g. 943 191660

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico.
 Hondartza, 5. 943 19 11 01
 Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Iztiaz. Ver apartado "Iztiaz")

// EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
 Artoia. Pza. Unzaga, 7. 943 206348
 Aiztán Asador. Bº Aiztán, 6. 943 121854
 Birjinheta. Iruñerri Etxebarria, 16. 943 821341
 Chakla. Isasi, 7. 943 201126
 Eskarne. Arriagata, 4. 943 121650
 Gurril, Isasi, 3. 943 201152
 Guri-Bor Asador. Arriagata, 11. 943 120865
 Iru. Ctra. Arate, 8. 943 701292
 Jaiki. Txantxeta-Zela, 16. 943 207081
 Josan Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
KANTABRIA
Bodas, bautizos, comuniones y cocina tradicional.
 Bº Arate, 4. 943 12 12 62

KRABELIN HOTEL-RESTAURANTE

Cuidada cocina y menús y salones para bodas.
 Bº Arate, 6. 943 20 27 27

La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360
 Lanus. Iruñerri Etxebarria, 19. 943 208529
 Maizena. Campo de tiro. Bº Arate, 5. 943 208859
 Maizena. Calbetón, 8. 943 207730
 Maratife. Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
 Miratze. Uzkizte Pasaletxela, 17. 943 127222
 Orbe. Polig. Aiztán, 7. 943 201261
 Orbea Hamburguesaria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
 Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espolado. Maiala, 4. 943 789085
Itiak. San Roke, 2. 943 768283
Olikortea. Axolota Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudairibar Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742395
BELAUSTEGI BASERRIA
Casero con cocina de autor y platos exóticos.
Alto S. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02
Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295
El Gaucho. Errostaro, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Harzubi. Olaso, 1. 943 741244
Herrí-Gain. San Pedro, 4. 943 743040
Itai-Óndu Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627
Irujo. Pedro Mujuruza, 2. 943 740015
Iruli sagardotegia. Otaloa, 3. 943 208844
Jaika. Pedro Mujuruza, 27. 943 741029
La Bodega Asador. Pedro Mujuruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Mujuruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezarzo, 2. 943 531557
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzuzun, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txariduna. Ermuarribar, 1. 943 740793
Wok 999. Otaloa, 3. 943 121672

// ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
ALDURA
Precioso restaurante en un entorno privilegiado.
Fuente San Marcos, 943 52 21 71
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Borda Berri. Campos de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Domostia, 4. 943 511047
Donosti Sideria. Zamalabide, 8. 943 520641
Egiburu. Zamalabide-Zentibon. 943 341831
Eluzo Sideria. B. Zamalabide, 943 523905
Etxe. Oroitza, 2. 943 341225
El Tokite. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalabide, z/g. 943 515913
Erreterriakotz. Pizka, K. Mibvela, 4. 943 002468
Frantzilia. Astigarragako Bentaik, 943 511445
Frantzilia-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Fuerte de S. Marcos. Fuerte de S. Marcos, 943 522271
GAMBRINUS ERRETERIA
Menú del día, platos combinados, Códigos.....
C. Nielsen, 943 52 16 61
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirritia, 1. 943 003195
Irutzi. Kapitán Enea, 943 511086

IZADI

Pintos especiales y gran carta de pizcotes
Alonso XI, 9. 943 34 04 69
KB. Gamon Zumardilla (Alameda), 943 247404
Juli. Turrí, 27. 943 512887
La Cepa Navarra. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Las Cazuellas. Alta Domostia, 12. 943 511046
Leku-Zarza. Magdalena, 3. 943 516441
Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgimutzu, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. P. Itzieta, 3. 943 511033
Mugaritz. Aldura Adela, 10. 943 522455
Orso Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalabide, 2. 943 527997
Ostaloa Asador. Astigarraga, 9. 943 514105
Peruena. Astigarragako Bentaik, 943 515252
Piza Sprint. Murgurolaite, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.
C. Nielsen (Gambinus), 943 52 16 61
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruan, 943 521661
Rondra Hucia (chino). Olibet, 5. 943 340124
Susperregi. Zona Adela, 943 580055
Sutanda. Polig. Masit-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgimutzu, 23. 943 529614
Tegui. Alfonso XI, 9. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizca. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Zamallabide. B. Zamalabide, z/g. 943 519001
Zuket. Piza. Koldo Mibvela, 943 518835

// ERREZIL

Antonioren Borda. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Errezilgo zuzena, 2. 943 517528
Leta. Leta, 943 812887
Izarre. Leta auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 813535
Trinxera. Leta, 14. 943 816206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Ozeta. Aranzuruzala, 9. 943 715190
San Miguel. Apurtzaga elizate, 943 714871
Txalaparta. Aranzuruzala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindio Ostua. Argindio etxea, Ezkio, 943 720267
Itsasoko Ostua. Itsaso, z/g. 943 880315
Mandubiki Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Asador. B. Aztiria, z/g. 943 733622
Benta Lohor. B. Aztiria, 943 730094
KORTA ASADOR MARISQUERÍA
Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.
S. Lorenzo, 943 88 71 86
Gabilrío Ostua. Gabilrío Gunea, 6. 943 887913

// GAINITZA

Kate Xiki. S. Miguel, z/g. 943 886243
Oitzi. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagus, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astillero Asador. Portúa, 1. 943 140412
Azku. Alo Meagus, z/g. 943 135000
Baleari. Portúa, z/g. 943 508911
Bona. Herretera, 2. 943 140024
Ginea Lebezu. Navesu, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140410
Kaia-Kaie. General Arana, 4. 943 140500
Ketarri. Txorlente, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautika. Kaia, 17. 943 140264
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarreri Sideria. Akarreri Baseria, 943 553495
Albora Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzeia Sideria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zana, 9. 943 551506
Arrigoin. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Arloa. Urdun, 7. 943 206348
Artzi. Zukunaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxe. Ctra. Gozueiza, km 9,5. 943 331569
Benta Berri. P. Urumea, Arano, 943 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberre, 36. 943 552669
Eizendi Sideria. Osiñaga Bailara, 38. 943 556405
Elzorbai Sideria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Eurgorrua-Enea. Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizca. Laramendi, 6. 943 330337
Fagollaga. B. Erenfuzo, 68. 943 350331
Gaia Aretoa. Galaretza, 943 333116
Galizia Etxe. B. Zukunaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Gole Labola Sideria. Erenfuzo, 89. 943 553272
Gunea. Arizano, 2. 943 333529
Gue Amela. Pol. Ezaga, 5. 943 330986
Iparragire Sideria. B. Osiñaga, 10. 943 550328
Iruñde. Epele, 7. 943 552480
Irutxidi. Kardaberre, 11. 943 555724
Izaburu Sideria. Osiñaga, 943 556879
Itxasurdi. B. Erenfuzo, 50. 943 330461
Izurre. Polig. Lastoza, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 24. 943 550034
Karrero. Juan de Uribeita, 15. 943 552607
Kixiki. Nagusia, 15. 943 336699
Larre-Gain Sideria. B. Erenfuzo, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukunaga, 84. 943 556555

Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olatzola Sideria. B. Osiñaga, 38. 690 698484
Otsue-Enea Sideria. B. Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarriburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Ruñio Sideria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.
Martindiego, 13. 943 331572

Santa Bárbara. B. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 32. 943 556461
Tripanzi. Kardaberre, 11. 943 555724
Txintxa. B. Zukunaga, 67. 943 552199
Ugaldetza. Pagoga, 19. Erenfuzo- 943 550240
Zelaia Sideria. B. Martindiego, 29. 943 555851
Zingiz-Zanga. B. Florida, 54. 943 330397
Zumardi. Orlagoitia, 29A. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA
Variedad de menús, raciones y platos combinados.
San Miguel Barria, 2. 943 65 21 16
Ostatu. S. Cruz Apaiiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. P. Baserriz, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrari, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789
Ama Lur. Itassargi kalea, 64. 943 64362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiñia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. P. Butrón, 12. 943 644989
Ardoxa Vinoteca. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoxa. Foru Kalea, z/g. 943 641155
Arratzalea. Tokio, S. Pedro, 21. 943 643034
ARRAUN ETEA
Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.
P. del Muelle, 5. 943 64 49 39

Arraunlari. P. Butrón, 3. 943 641581
Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Balestana. Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 643564
BEKO-ERROTA
Precioso restaurante de cocina tradicional vasca
Jaizubia, 943 64 31 94

Camping Jaizubia. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 642111
Casa Manolo. Amulte, 38. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Real, 943 644212
Oncilla. S. Pedro, 33. 943 640497
Donostia. Dendak, 6. 943 645693
Enbata. Zukunaga, 5. 943 641454
Erandorena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Mabiz de Arzu, 11. 943 641462
Goxendora. S. Pedro, 78. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

GÜELL MARISQUERIA

Mariscos a un paso del aeropuerto.
B. Amute, 943 64 32 97
Gue Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandaz Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hornde. Zukunaga, 20. 943 642793
Hondarribia. Zukunaga, 45. 943 640455
Igual. Jaizubia. Baserriz Etxe, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo. Minastera. B2. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ibaroparosa. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. P. Moinbiza, z/g. 943 645557
Kal-Adela. Itassargi, 8. 943 644622
Kalea. Itassargi, 8. 943 111965
Kalifornia Hamburguesaria. Santiago, 65. 943 642552
Kulunkua. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zukunaga, 12. 943 640425

LAIA ASADOR-ERRETEGIA

Asador espectacular con una cuidada gastronomía.
B. Arkolia, 33. 943 64 63 09
Larra. Damari, 1. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lorekate Sideria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maita. S. Pedro, 35. 943 642771
Mamutari. Euzko, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olurita Agzi Sideria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarritx. 7 de Septiembre, 12. 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itassargi, 12. 943 642374

Pizzeria Portuoko. P. Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Ramón Roteta. Iruñ. 1. 943 641893
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Surgari. Nafarroa Beherra, 1. 943 645408
Talleres. Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txont. P. del faro 56. bis. 943 644170

URALDE

Carnes y pescados a la parrilla. Buen menú.
Santiago, 75. 688 61 49 90
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 646614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 23. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebargarate, z/g. 943 187655
Gaztelu. Desmembrado rural, 212. 943 187193
Guardi. Gaur industrial, 943 801918
Nagica. Nagusia, 46. 943 187319

// IKAZTEGIA

Registarin Sideria. Caserio Iruñotz, 943 652837
Ostia. Lorentxo Duetra, 7. 639 439582
Toki Alai. S. Lorentxo, 18. 943 653343
Zubiaurre. Desmembrado, 13. 943 654876

// IRUN

Alfalegi Bistrotka. B. Oberleira, 49. 943 631964
Alfale. Avda. Jaizubia, 943 630440
Altano Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Alto Asador. Juncal Landaburdi, 7. 943 634477
Alto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pilar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizatza, 52. 943 627438
Anaka Berri Asador. Petas de Eia, 9. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugela, 6. 943 615048
ANTXON-GAZTELMENDI
Pintos y cocina de autor en pleno centro de Irun.
Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
Arto. Dario de Regoyos, 13. 943 624713
Atalia. Arizondo, 69. 943 635518
Estepe. Estación, z/g. 943 631213
Baserrí. Ertzaizari, 1. 943 627907
Baserrí Asador. Berroteran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
B. Mirre. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmera. Bertolandi Uztapide, 12. 943 630570
Borda Berri. Mayor, 17. 943 630632
Borda Txiki Ibarra. B. Meaka, 6. 943 630914
Burger King. C. Mendibil, 943 639614
Café Iruñ. Leuburnero, 91. 943 637377
Cantina Mariachi. C. Com. Xingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Pizko, Sonarorta, 3. 943 610262
Casa Merino. Ar. Iparalde, 57. 943 625703
Chicken's. Tena, 12. 943 621429
Chick Town. Fermín Calbetón, 3. 943 625997
Ciaboga. P. Colón, 46. 943 619507
D-Vera-Vera Hamburg. C. Com. Xingudi, 943 635187
El Nanko. Arizano, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Encarnate, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Xingudi, Local 12. 943 628867
Don Quijote. Juan Larra, 17. 943 615807
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Landaburdi, 9. 943 630185
Ecano. Jose Egoiti, 9. 943 660014
Enrique. Edf. Zaisa-B. Behobia, 943 622629
Errata Berri. Bertolandi Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. B. Alameda, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felson's. C. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabarra. Fuenterabarra, 3. 943 616028
Gambinus. C. Com. Xingudi, 943 626662
Gaztelumendi. Plaza S. Juan, 1. 943 630512
Gran Muralla. Adunara, 9. 943 613718
Gure Burda. J. Esteban Idortz, 3. 943 632915
Gue Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620395
Gwendolin. Estación, 11. 943 612471
Han-Bar. Mayor, 3. 943 626790
Harria. Anzarán, 9. 943 637631

Ibariako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
his Hotel. Avda. Lezurmendi, 77. 943 636232
El Capo. C.º Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sca. Elena, 4. 943 632184
Itaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Itaki. Gabilra, 3. Polig. Ventas, 943 635217
Itaki Izagurre. Ficoba. Avda. Iparralde, 43. 943 633930
Itziño Laguarda. Ficoba. Avda. Iparralde, 43. 943 633930
Iratzabal Asador. Bº Bidasoa, 943 632182
Irunjo Alsegisa. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruñeta. Pza. Urtebidea, 4. 943 621059
Jaubia. Kaskotegi, 6. 943 618086
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Jinyuan. Avda. Lezurmendi, 91. 943 639747
Jose Mari Etxea. Luis Mariano, 7. 943 622040
Josune. Cipriano Larragaia, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C.º Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Lezurmendi, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kide Asador. Pinar, 6-8. 943 615187
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzualzu, 1. 943 626561
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamin. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Ceba. Anaka, 30. 943 618404
La Ceba Rijoiana. Beleskoenea, 92. 943 628447
La Lavea. Fuenterrabia, 3. 943 616537
La Mamma. Mica. Berroalan, 9. 943 635666
La Mamma. Junkal Labradori, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Labeo Etxea. Izquierda, 49. 943 631964
Lagun Arlean. Sarpia Mujika, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moulaine Mileneta, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Sarpia Mujika, 23. 943 615132
Lido. Fuenterrabia, 12. 943 619356
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidasoa, 16. 943 629977
Mañono. Mayor, 13. 943 621195
Marño. Zubelzu, 6-8º Anaka, 943 615001
Marpe. S. Marcial, 14. 943 624690
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Matxepe. Soroazeta, 943 614546
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamin. Fuenterrabia, 12. 943 615066
Meson Galicia. Mayor, 20. 943 625964
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Labradori, 36. 943 620071
Munantxo. Descarga, 13. Bº Lapice, 943 628413
Nagore Sideria. Gabilra, 13-Ventas, 943 630408
Nava. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novea. Avda. Puñana, 4. 943 616064
Nuevo Salamanca. Sarpia Mujika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ongi Elorri Taberna. Pº Bidasoa, Meaka, 102. 943 623130
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 615171
Ostebi. Pza. Eñitza, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Piazza. Edificio Paozba - Anaka, 943 613924
Patrizio Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patzi Asador. Sca. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labradori, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Polo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico. C.º Com. Txingudi, 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Risco. Luis Mariano, 21. 943 628880
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 635557
Singular Food. Ficoba, 943 639639
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625732
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 616023
Sura. Sarpia Mujika, 943 612884
Teplizola. Lope de Irujoen, 1. 943 619999
Tenik Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tranche. Juan Arana, 13. 943 617112
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
TRINKETE BORDA
Cocina tradicional vasca y huerta propia.
Bº Olaberria. 39. 943 62 32 35
Trinquete. Pº Junkal Labradori, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñitza, 3. 943 618382
Txangu. C.º Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C.º Com. Txingudi. Local 13. 943 625330

Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Vaticano. Pza. San Juan Arana, 943 620059
Virginia. Arbosko Erola, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volmer. Arbosko Erola, 5. 943 6117992
Wainna. S. Behobia, 4. 943 629890
Xabier. Estación, 12. 943 615157
Yang Feng (chino). Fermin Calbetón, 3. 943 62870
Yang Feng (japonés). Zubiaurre, 8. 943 616445
Zalsa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricard Arana, 3. 943 578466
/// IRURA
Alpuzeta. Nagusia, 22. 943 692708
Enrreso. Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497
/// ITSASONDO
Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Nautico. Nagusia, 13. 943 880012
/// ITZIAR
Bikain. Muxiarte, 39. Itziar, 943 199370
Burgorri. Muxiarte, 8. Itziar, 943 199242
Ixtaspe. Bº Itziar, 943 199401
Kania Hotel. Bº Itziar, 943 199035
PERLUKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capeas.
Arloja. Avda. Itziar, 943 60 80 52
SALGI
Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galatzida. 13. Itziar, 943 19 90 04
Santurain. Mardari, 3. 943 199397
Txiñuri-Txuri Sideria. Mardari, 943 199389
Uxerri. Mardari, 3. 943 199056
Ythoin Sideria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikarri Buri. Gorr. Muxiarte, 8. Itziar, 943 199242
/// LASARTE-ORIA
Abend Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Añepidea. Hipódromo etorbidea, 2. 943 362709
Bugaiti. Pº Hipódromo, 943 371412
Bugay Hamburguesas. Jazkiñel plaza, 4. 943 365680
Burra. Nagusia, 8. 943 375859
Ereketxo. Etorbidea, 4. 943 365557
Goleko. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Jalei. Nagusia, 3. 943 372760
Larre. Larrekotepe Bidea, 10. 943 361012
Lurra Xiki. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berastegui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Xiki. Zirkulu ibilbidea, 15. 943 370379
Ortazgi Sideria. Camino Illarabazeta, 2. 943 365029
Paseo Shangai (chino). Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
Pelajo. Adarra, 5. 943 361551
Peñón Asador. Ustien, 13. 943 362720
Ramón. Nagusia, 7. 943 363941
Tall. San Jose de Garai, 1. 943 371605
Txarlet Xiki. Zirkulu ibilbidea, 1. 943 370192
Zaldia. Pº Hipódromo, 8. 943 366620
/// LAZKAO
Amebi Sideria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 165253
Batzoka. Hirigoina, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Lazkao Hotel. Pol. Ind. Zubi Erreka, 17. 943 887788
MAITTE DELIKATESSEN
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Local. 92. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoemendi, 9. 943 880805
/// LEABURU
Olazu Sagardotegia. Olazu etxea, 943 670044
/// LEGAZPI
AITUURI
Especialista en buenos menús para grupos
Legazpioko Industrialdea. 943 73 06 00
Andres-Enea. Nafarroa Kalea, 943 730445
AZPIKOETXEA
La mejor barra de pinchos del sur de Gipuzkoa.
Azpiokoetxea. 1. 943 73 13 87
Aztiria erretegia. Aztiria Auzoa, 943 733622
Benta Letor. Aztiria Auzoa, 943 730094
Eñitza. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxo Nagusia. 10. 943 731271
Kantilo Cerveceria. Lartxategi, 10. 943 731457
Kantilo. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lartxategi. Lartxategi, 8. 943 730494
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249

Mandiola, Plazaola, 10. 943 731751
Mauléon Hotel. Nafarroa, 16. 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola, 943 731256
OILARRA
Pinchos y raciones de "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparantza.
Txepetxa. Aizkorta, 21. 943 730051
Xarpo Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375
/// LEGORRETA
Aulia Sideria. Bº Guadalupe, 943 806066
Bartolomea Eñola. Auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Izarra Hotel. Ctra. Nacional, 16. 943 806044
/// LEINTZ-GATZAGA
Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatz-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzinzueta. Gatzinzueta, 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714932
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Saran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398
/// LEZO
Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena. Ctra. Jazkiñel, 30. 943 512949
CARMEN
El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomas Garbizu, 2. 943 52 66 90
ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jazkiñel.
Camino Elortegi, 2. 943 52 54 41
Erreka. Gaintzurketa, 2. Polig. 108. 943 490087
Ereketxo Sideria. Bº Gaintzurketa, 943 490285
Ereketxo. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529898
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Iruñeta, 35. 943 528590
Iruñeta-Enea. Bº Gaintzurketa, 943 529898
Iruñeta. Iruñeta, 60. 943 528980
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jazkiñel. Zubirio, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarren, 6. 943 512003
Kike Taberna. Plaza de Isasí, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urñue, 23. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Elorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urtebidea, 4. 943 527833
Patzuko-Enea Asador. Bº Gaintzurketa, 943 527545
Rakaleke. Camino de Gaintzurketa, 943 490285
Sagarzu Sideria. Alto de Namiña, 943 4932541
Salsata. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Tiñelu. Zubirio, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jazkiñel, 1. 943 344262
Zubirio Merendero. Zubirio, 17. 943 516443
/// LIZARTZA
Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiaurre, 27. 943 672616
Ostatu. Txirrita gutarien plaza, 1. 943 682256
/// MENDARO
Intuxasi. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzalde. Mendarozabal, 2. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. Garagarza, 943 756072
/// MUTILOA
Mujika. Lierma, 12. 943 801507
Orue. Erpinea (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 2. 943 801166
Pabli. Lierma, 12. 943 801901
/// MUTRIKU
ARBE
Prezioso hotel familiar con vistas directas al mar.
Larua Auzoa, 943 60 47 49
Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutiluki, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, 943 603509
JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deberri-Mutriku, km. 3. 943 60 32 39
Kai. Bº Magdalena, 943 603344
Kalixao. Larua Auzoa, 2. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2. 943 603954
Mijo. Poligono Mijoia, 943 603180

Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Zelaitea. Olatz, 2. 943 604595
/// OIARTZUN
Aduriz Sideria. Arandara, 26. Iturriotz, 943 494353
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Alhambra. Bº Aragua, 943 491230
Amazkar. Sca Zanetatea, 943 492783
Anaka. Bº Altzibar, 943 490306
Anstia Asador. Bº Ugaldeño, 2. 943 492558
Anstia. Txabala Bidea, 4. 943 492774
Arizpe. Bº Ugaldeño, 2. 943 493088
Autogrill. Autopista A-8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder, 16. 943 491340
Bide Aida. Bº Ergioen, 943 492112
Bidebarte Sideria. Aragua-Nudeo, 21. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeño, 943 492749
Ereka. Sca Errekalde, 943 490087
Eñoz. Zuaznabar, 72. Ugaldeño, 943 493062
ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de Iruñeta.
Puñoburoreka kalea, 2. 943 49 32 26
Foraleza. Camino Ergioen, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofor. C.º Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831
GURUTZE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizarria, 7. 943 49 06 25
Intibizu Asador. Camino Ergioen, 943 491100
Iruñeta Asador. Camino Ergioen, 9. 943 490041
Iruñeta. Elorondo, 20. 943 490021
Iruñeta. Bº Altzibar, 1. 943 490355
Isasí Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapea. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landeabe, 3. 943 493939
Liztzen Hotel. Ctra. Madrid-Iruñeta, km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldeño, 943 492101
Marcos. Zeilausmu-Palacio. Ugaldeño, 943 494390
Maustia. Olarte, 9. 943 490412
MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales.
Iruñeta Bidea, 2. (Cº Ugaldeño), 943 49 11 94
Mendi Cafeteria. Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Mokko Olartzen. Mokko Olartzen, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tormola, 2. 943 492505
Ordoño. Polig. Liztzen, 9. 943 493901
Ordoño Zela Sideria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Pagoa. Bº Ergioen-Pagadalea, 943 492613
Peki. Bº Ergioen, 35. 943 490815
Piki. Bº Gurtzio, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bazarra plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 2. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490071
Torre. Argitea, 13. 943 260402
Txikiardi Sagardotegia. Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustategia Hotel. Maltaburu plaza, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iturriotz), 943 491228
/// OLABERRIA
Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
CASILLLO HOTEL-JATEXTEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Iruñeta, km. 417. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Sideria. Bº Errekalde, 943 882049
Gorzo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Iturrieta. Barri de la Cruz (Lure), 943 886594
Zaldiak. Ctro. Comercial Carretera, 943 161817
ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza, 943 88 58 29
/// ONATI
Antxon. Euskadi Etorbidea, 1. 943 782161
Arkute Taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bilokitz. Garbail, 17. 943 782483
Debatarra. Odiolui zaharria, 54. 943 780410
Etxebarria. Kalebarrina, 19. 943 780460
ETXE-AUNDI HOTEL-JATEXTEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Ctra. de San Pedro, 943 78 19 56
Galicia. Ateko, 22. 943 782028
Garoa. S. Lorenzo, 29. 943 781355
Gorka Benta Hotel. Aranzazu, 943 781305
Hospederia. Aranzazu, 2. 943 781313
Iturritxu. Ateko kalea, 32. 943 781678

¿DÓNDE COMER EN GPUZKOA?



Lizar-Etxe. Bº Olabarrieta, 83. 943 781896
Milkua. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 83 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
SORALUZE OSTATUA
Menus, cuidada cocina y salones copos para bodas.
Carretera Arantzazu, km. 1. 943 71 61 79

Txopekua. Ctra. Arantzazu-Bº Uribarri. 943 782698
Uribea. Errekalde, 32. 943 781192
Urbisio Food. Campa de Urbisio, 943 781316
Urritxio. Lezeasari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbisio, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL

Gran restaurante centenario en un entorno colosal
Carretera de Arantzazu, z/g. 943 78 13 06
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrut. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

Aldasoro. Urdaneta, 27. 943 880023

ALTAMIRA

Gastronomía catalana en el corazón de Gaiet.
Altamirako kirolegia. 685 79 47 55
Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haizep. Gudiarra Etxeberria, z/g. 943 883960
Hertzia. Anqueru, z/g. 943 160471
Martinez. S.ta Maria, 10. 943 880641
Muñoz. Euskal Pilaota, 3. 943 883376
Opiango. Opiango Parkea, 943 161371
Olupiu (pizzería). Pza. Domingo Uruñe, 4. 943 160421
Potitoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txinista Sideria. Gudiarra Etxeberria, 2. 943 881128
Txinidoki. Etxebarreta, 3. 943 884049
Xibindi. Gudiarra Etxeberria, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATEXTEA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperru Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anilla. Abestiari, 2. 943 832309
Anillo. Ondartzeta, 67. 943 134635
Arizola. Abestiari, 4. 943 816157
Errata. Olsaskoia Auzoa, 943 890197
Goizeko Kalea. Alta Lertundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzeta, 14. 943 894440
Joxa Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxi Arasor. Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzeta, 943 890475
Loretxu Arasor. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Ordiz. Oztika Auzoa, 44. 943 830883
Orioiko Benta. Camino Orio-Igeldo, 943 83751
Sarasa Arasor. Eusko Gudaria, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzeta, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranza. San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE

Menus, raciones y platos combinados.
Gabinalea, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berjalgite, z/g. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390009
Alkariete. Donibane, 65. Donibane, 943 512141
Anzeta. Aranzurri, 1. S. Pedro, 943 393994
Arri. Zumalakarai, 1. Anbo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantein, 21. Anbo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canina Jaizbel. Ctra. Jaizbel, Donibane, 943 511003
Canina Puntas. Ctra. Jaizbel de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
CASA MIRONES
Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane San Juan), 943 51 92 71
Coñrada. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamaretxeta, 8. Anbo, 943 511180

Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintberpe, 943 399071
E-16. Eskalantein, 16. Anbo, 943 528169
El Caserio. Zumalakarai, 10. Anbo, 943 510008
El Kari. Pº Euskadi, 23. Trintberpe, 943 404424
Erdilaiba. Donibane, 18. Anbo, 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. 16. Trintberpe, 943 390357
Errekatu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantein, 9. Anbo, 943 525696
Ezer. Eskalantein, 40. Anbo, 943 513362
Ganbarra. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Gohetti. Eskalantein, 36. S. Pedro, 943 510019
Guria. Donibane, 5. Trintberpe, 943 391846
Guria. Aranzaga, 5. Trintberpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etxeberria, 17. Anbo, 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Anbo, 943 340164

IZKINA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etxeberria, 19. Trintberpe, 943 39 90 43
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamie. Ctra. Zumardia, 28. Anbo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 6. S. Pedro, 943 399067
Laund. Oarsa, 8. Anbo, 943 515414
Marisa. Eskalantein, 18. Trintberpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etxeberria, 2. Trintberpe, 943 399062
Matxel. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruz (Falcon Crest). Torre Alte, 8. 943 394944
Nicolas. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Aranzaga, 2. 943 247608
Ongi Etxeri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Parl-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857

PAULANER BIERHAUS

Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi Etxeberria, 80. 943 39 23 86
Pitxulox. Eskalantein, 118. Anbo, 943 520770
Romeral. Eskalantein, 42. Anbo, 943 528032
Terranova. Azkue, 2. Trintberpe, 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Donibane, 93. Donibane.

ZIABOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 943 51 03 95
Zorzano. Etxabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

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

// SORALUZE

Armenda Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti. Iñi. Gipuzkoa Etxeberria, 25. 943 751007
Eurtza. Sintoia, 18. 943 751383
Turrullu. Txurruka, 12. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pintxos de día, y cócteles de noche!
Plaza Euskadi Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas, Pintxos... y más de 30 bokatas!
Marin Jose Iratola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskadi Herria plaza, 6. 943 650105
Alakia. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

Ensaladas y platos combinados junto a la estación
Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94
Amaroz. Pº Amaroz, 10. 943 671296
Amets. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuara. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Euskadi Herria, 5. 943 65 09 96
Bar Ordizia. Martin Jose Iratola, 4. 943 016797
Benta Alde. Pl. Int. Benta Aldea, 943 654079
Benta Hauendi. S. Esteban, 63. 943 651131
Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegite, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirolegia, 943 577573
BOTARRI
Menus, tradición actualizada y mariscos frescos.
Ctra. 2. 943 65 49 21
Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

CASA JULIAN BAR

Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 01 75 62

Eguzkitza Sideria. Bº Usabal, 35. 660 654317

Ekalitz. Amaroz, 9. 943 673887

Euskal Pizza. Gudari, 18. 943 655655

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotatzeko Goxoleja. Plaza Zaharra, 7. 943 670727

Hernialde. Martin Iratola, 9. 943 675654

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

IRATXO

Tostas, bocatas y platos combinados
Pablo Goroñabai, 29. 943 67 52 37

Iruña. Amaroz, 10. 943 119028

Irritzia. Oña, 3. 943 654334

Isastegi Sideria. Bº Alabata Txiki, 15. 943 652964

Izazpe. Oña, 6. 943 655757

K-2

Espectacular barra de pintxos en lo mejor de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Lambrora. Nafarroa Etxeberria, z/g. 943 651062

Larrauri. Laramendi Auzoa, 15. 943 675998

Mendialde. Bº S. Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Nicolas Asador. Zumalakarai, 6. 943 654579

Orbela Taberna. Erremental, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iratola, 647 00725

Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

PLAN B

Pintxos, platos combinados... y más de 50 vinos
Laramendi, 6. 943 39 84 86

Sausta. Pº Beldate, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

TOLOALDEA

Buenos vinos y mejores menús
N-Irion-Mendi, km. 402. 943 65 06 56

TRIANGULO

Pintxos, ensaladas y raciones de calidad.
Triángulo plaza, s/n

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Txiki. Pablo Goroñabai, 14. 943 650067

Usabal Sideria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Sideria. S.ta Lucia, 25. 943 655772

UZZURRE TABERNA

Gastronomía italiana y raciones
Pº Alliri, 1. 943 65 85 13

Zarauzartar. Beñatort, 5. 943 650995

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Iriazabal, 21. 943 330525
Altuna. Bº Lategi, 943 554917

Adarra. Bº Gobiuru, z/g. 943 532036

Benta. Gobiuru, z/g. 943 554415

Besabai. Bº Gobiuru, z/g. 943 330131

BOSTEKO (HOTEL HK10)

Precioso restaurante en el hotel más moderno
Erratzu (Hotel HK10), 943 33 73 57

Elutxeta Sideria. Bº Oztaran, 34. 943 556891

Ergolen. Ergolen, 26. 943 551089

Eula Sideria. Bº Lategi, 19. 943 552744

Frontón. Estación, z/g. 943 009077

Galargaz Sideria. 943 554917

Guria Pentisio Jateitea. Iriazabal, 46. 943 005650

Guruceta Berri Sideria. Bº Oztaran, 943 551014

Kostegi Sideria. Ctra. Umieta-Lasarte, 38. 943 365688

Oianume Sagardoteka. Bº Ergolen, 18. 943 556883

Oñyi. Pl. Ergolen, 57. 943 557786

Polideportivo. Pintorale Kalea, 3. 943 009408

Setien 'Moko' Sideria. Bº Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola. Etxebarria Baseria, 943 556881

Zalundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

// URRUTXU

Alidaga Taberna. Arreiza, 3. 943 720230

APAIN

El menú más variado y la barra más vistosa
Ipizarrieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Brannigan's Pub. Labegaz, 37-39. 943 723796

Exaburu Pelendero. Ctra. Barta, 943 723777

Etxe-Azpi. Moliniga Mugitegi, B-37. 943 725165

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba. Arreiza, 18. 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.
Iparragire, 10. 943 72 14 65

Navarro. Iparragire, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labegaz, 33. 943 725243

Santa Cruz. Carretera S.ta Barbara, 943 725959

S.ta Bárbara. S.ta Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardoteka. Bº Aginaga, 31. 943 366710
Anbata. Zubiaurena, 6. 943 370344

Araztain Etxetia. Araztain Baseria, 943 366663

Atxega Jauregia. Altezarria, 1. 943 371150

Canina Manoli. C. Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste. Embrieta, 2. Aginaga, 943 362740

Hurtal. Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarra Aginaga. Kaleazte, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilundre Sideria. Bº Txoko Alde, 943 371649

Iruña. Borta Berri, 5. 943 36 91 35

Maykar Asador. Poligonu Uzturre, 36. 943 366988

Patxi. Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597

Saltipuz. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Sekana Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Troxakoa. Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapelund. Muntua-Lera, 2. 943 370457

Txerri. C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi. Erdolaitz, 1. 943 362735

Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698

Uzturre. Iruña, 6. 943 361398

Uzturre. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808

Txinista. Kontsejo Zaria, 13. 943 360466

Urdin Sideria. Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxondo, 943 690296
Austiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztalpe. Berria,

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Lur. Santuturri plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59

Karlos Arguiñano. Mendiatua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604

Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Moliarr (pizzería). Patxiki, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561
Napararak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

Sta. Barbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiri, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza. 943 835357

Yubio. Maria Ebe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldia. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostiatu. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sideria. Caserio Olatza, 943 801757

Zeraingo Ostiatu. Zerain Gunea, z/g. 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDOTEGIA ERRETEGIA

Sideria de enero a abril y agriturismo todo el año.
Bº Irugarate-gain. 943 50 10 13

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-B. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040

Bañerío de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344

Iraeta. Errota etxea z/g. 943 147067
Katzaola. Caserio Katzaola, z/g. 943 147684

Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954
Loretxka. Iraeta, 2. 943 147198

Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena, 943 694490

Belarriz Jan. Belbategi Basemia, 943 696400
Elizondo Panbalkane. Pza. P. Maria Otario, 5. 943 691893

Iriarte Etxea. Pedro M. Otario, 1. 943 693750
OLENTOZ

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 69 34 44

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otario, 1. 943 691936

Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abegi-Leku. (Zelai Talasoa Hotel), 943 865166
Algorri Sideria. Puerto deportivo, 943 865617

Basusta Asador. Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Bedua Asador. Bº Bedua, 943 860551

Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405

Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739

Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upela, 8. 943 862517

Lagun Artea. Estazoki, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484

Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muntoso. Ctra. GI-2633, km 7. -Oikina- 943 147683

Talai-Pe Asador. Faro Zumaia, 943 861392
Talea. Santiago Auzoa, 943 143370

Tomas. Pza. Eusebio Gurribazaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikina plaza, z/g. 943 861052

Zalla. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzunun, z/g. 943 865166

Zumaia Hotel. Iraeta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Aranzabal. Bidezar, 17. 943 721898
Alexander. Piedad, 16. 943 721821

ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE

Hotel-restaurant centenariano con una cuidada cocina.
Bº Etxeberri s/n. 943 72 12 11

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757

Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Patagonia. Bidezar, 17. 943 534685

Politena. Kalebarren, 6. 943 721767
Saski. Piedad, 4

Txurrit. Argoia taldea, z/g. 943 721043
Zaldia. Artiz Auzoa, 19. 943 720442

Zelaikoa. Secundino Enaola, 6. 943 724626

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



CARNICERÍA GARMENDIA: CARNES DE PRIMERA, FOIE, QUESOS DEL MUNDO Y DELICATESSEN

CALLE MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería situada en El Antiguo y atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora en sus reducidas dependencias **mucho más de lo que parece desde el exterior**, destacando la gran variedad de quesos con que nos encontramos nada más franquear la puerta. Concretamente, **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Peccorino y Mozzarella de Italia... y cómo no, quesos vascos y españoles como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Manchego, Torta del Casar... En **Carnes**, la especialidad indiscutible son las **Chuletas de vaca vieja**, así como la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, vendidos por trozos, al corte o al vacío, ofreciendo hasta **8 tipos de jamones diferentes** (Ibérico de bellota, de cebo, de recebo, cerdo vasco, paleta serrana...). **El foie es oro de los fuertes de Garmendia**, que en Navidades puede llegar a contar hasta con **17 variedades** del preciado manjar, no faltando nunca los mejores productos de **Rougié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Vinagres, Sidras, Pastas, Legumbres del país, Platos precocinados, Queso rallado a máquina en el propio local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta 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, además, 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



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, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos... así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete 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 **delicatesen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



CARNE GANADORA DEL
I CONCURSO NACIONAL
DE PARRILLA
EN EL CONGRESO
SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA 2010



Distribución en exclusiva
para todo el estado de la auténtica
carne de buey **WAGYU**

Kalitatezko haragien salmenta:
Baztango Txekorra, Galiziar
Behia, Segoviako Txerrikumea
eta **Gaztela-Leongo Arkumea**

Elaboración artesana de **Txistorra** (Campeones
de Euskadi 2008) y **Morcillas** (1º premio en
Ormaiztegui 2006 y 2º premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06

Abierto en enero de 2008 por **Dani Comán**, Máster en enología y viticultura, Essencia ardodenda es un comercio donde, encontraremos vinos **muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones**. Pero además, en este espacio, **muy enfocado al regalo**, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece **cursos de cata**, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como **asesoramiento gratuito** en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con **Club de vinos** www.ardodenda.com



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tés y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y tés de los más variados estilos y procedencias**: Tés verdes, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Tés chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado.

gourmet12.blogspot.com



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOA 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 Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. 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



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIARTE AUZOA - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorri**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatur.net/pastain



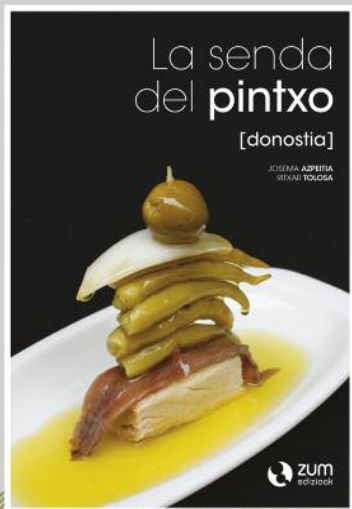
PUNTA MONPAS: EN PLENA PLAYA DE GROS

J. MIGUEL BARANDIARAN, 32 (SAGÜES-GROS). TF. 943 28 55 85

Hotel de diseño en plena plaza de la Zurriola, en una zona muy conocida por su ambiente joven y desenfadado y por la práctica del surf. Zona ideal con terrazas ideales para disfrutar de la puesta de sol, antes de acudir de copas (o pintxos) a la Parte Vieja. Creado en 2008, el Hotel Punta Monpas tiene un estilo muy personal que lo hace **especialmente indicado para parejas jóvenes con o sin hijos, así como practicantes de surf y otros deportes**. 8 de las 11 habitaciones disponen de una ventana con una pequeña zona de estar con dos sillas y una mesa para tomar algo relajados. **La vista da a la playa** y se puede ver toda la zona hasta la Parte Vieja y el Kursaal.

www.hotelpuntamonpas.com

LIBROS DE ZUM EDIZIOAK



LA SENDA DEL PINTXO

La sección "La Senda del Pintxo" comenzó a publicarse en el nº 2 de la guía de ocio Donosti Aisia editada por **ZUM EDIZIOAK**, en julio de 1997.

A partir de entonces, cerca de **200 pintxos donostiarra**s han sido desgranados cada mes por diferentes periodistas.

Coincidiendo con la publicación del nº 200 de Donosti Aisia, este libro pretende homenajear a dicha sección **ofreciendo un recorrido por 100 bares donostiarra**s, **mostrando sus mejores pintxos y las recetas de los mismos, y aportando una serie de datos informativos e históricos** acerca de cada uno de ellos.

P.V.P.: 20€



GUÍA BDB

GUÍA TRANSFRONTERIZA DE RESTAURANTES DE BURDEOS A BILBAO

BDB es la **primera guía de restaurantes transfronteriza** que acerca al usuario la diversidad y riqueza gastronómica de una zona de gran importancia culinaria: **el eje Burdeos-Bilbao**.

Elaborada por Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia, en estrecha colaboración con el periodista gastronómico francés Jacques Ballarin, esta guía ofrece gran cantidad de datos prácticos, e información completa y actualizada sobre **más de 500 establecimientos** en los que podrá saciar su apetito con todas las garantías.

P.V.P.: 17€

ENCÁRGALOS EN TU LIBRERÍA HABITUAL
O ADQUIÉRELOS EN LA WEB
WWW.ELKAR.COM



¿Buscas **restaurantes**?

¿Buscas **recetas**?

¿Buscas la **información**
gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!