



DOMUS DEI Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Gamacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



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

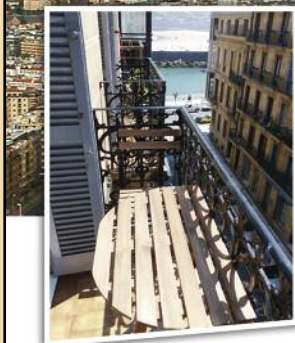
- Vajilla
- Cristalería
- Cubertería
- Cuchillería y corte
- Cocina y menaje
- Complementos de mesa
- Colectividades
- Desechables
- Transporte / Almacenaje
- Maquinaria
- Moviliario
- Textil / Vestuario
- Limpieza / Higiene
- Cartelería y señalítica
- Buffet



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



¿QUIERES TENER UN PISO EN DONOSTIA?



Aspaldiko ametsa



Inbertsio bikaina

CONSIGUELO POR FIN CON
ETXiAN

SERVICIO DE PERSONAL SHOPPER INMOBILIARIO EN DONOSTIA



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

www.etxian.net
(sección Shopper)

// aurkibidea índice

| | |
|--|----|
| > editorial | |
| Josema Azpeitia | 3 |
| > iritzia | |
| Mikel Corcuera | 4 |
| Dani Corman | 6 |
| > kolaborazioak | |
| La Ruta Slow (Aitor Buendía) | 8 |
| Arte Líquido (Alberto Benedicto) | 8 |
| Burp...! (Arnau Estrader) | 9 |
| Di... vinos (Manu Méndez) | 9 |
| > azalean | |
| Dolarea (Beasain) | 10 |
| > euskadigastronomia | |
| Potenciando la gastronomía vasca | 12 |
| > grandes mesas de euskalherria | |
| Ekano (Getaria) | 14 |
| > pilpilean | |
| Donosti Aisia: 20 años culturizando | 20 |
| De cervezas con Liteo Leibar | 26 |
| Campeonato de pintxos de Ermua | 29 |
| > kartara | |
| Katxiña Bodega (Orio) | 24 |
| > jatexgida | |
| La Guía de restaurantes de OndoJan.com | 30 |
| > gipuzkoan | |
| Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa | 53 |
| > placeres | |
| Tiendas de vinos y delicatessen | 60 |
| > loegindormirengipuzkoa | |
| Guía de hospedajes de Gipuzkoa | 62 |



// azala portada

Carré de cordero asado a baja temperatura
(Dolarea jatetxea, Beasain). Receta en página 11

// "Gourmetismo" versus globalización

Comentábamos que Donostia se encuentra en un nuevo momento de efervescencia culinaria en el que se están abriendo nuevos e interesantes establecimientos que, además, destacan por la originalidad o la frescura de sus propuestas. Pero paralelamente a esta gozosa tendencia, coincidiendo con la época estival, las zonas turísticas vuelven a llenarse de visitantes con poco criterio y establecimientos que hasta ayer mismo eran referencias gastronómicas se han transformado en telarañas para turistas armadas de platos y barras rebosantes de pintxos de subproducto facturados a precio de delicatessen. Como si no bastara con esto, las grandes cadenas americanas de fast-food que presiden la entrada de la Parte Vieja extienden sus tentáculos al exterior de la ciudad abriendo nuevas sucursales en zonas comerciales, multiplicándose como champiñones. En nuestras manos está el negarnos a entrar en estos establecimientos que confunden robo con beneficio, vulgaridad con gastronomía, mierda con globalización... Se impone un "gourmetismo militante". Si no consumimos en ellos y los ponemos en evidencia, acabarán cerrando. ¿Probamos?



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO

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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarra // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

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

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

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



DEL AZAR Y LA NECESIDAD, VIRTUD

Es algo muy notorio que a lo largo de la historia hay muchas invenciones descubiertas por "accidente" o de forma casual. Desde el descubrimiento más icónico, el de la penicilina, atribuido a **Fleming**, pasando por la sacarina, uno de los edulcorantes más antiguos, descubierta en 1879 por **Constantine Fahberg**, quien al estar realizando investigaciones sobre un tipo de alquitrán, surgió que una de sus muestras tenía un sabor dulce muy potente. O el refresco de cola y el teñón (tan utilizado en ollas y sartenes) refiriéndonos a casos colindantes con la alimentación, son algunos de los hallazgos encontrados de txiripa o por errores, ocurridos en un laboratorio. También en el mundo de la creación culinaria hay algunos ejemplos de puro azar. Recetas fruto de accidentes al hacer otra preparación, o de la pura casualidad, así como derivados de la improvisación basada en la necesidad o del impulso no puramente gastronómico sino impuesto por creencias religiosas. Como es el caso de las alcachofas con almejas, sustituyendo al jamón un Viernes Santo (creo que del año 1962), en un arrebatado de fervor religioso de la cocinera **Manoli Aparicio** en el entonces gran restaurante de Iruña, Sarasate, por cierto la ama de un reconocido chef como es el buen amigo **Moisés Leránz**.

Por otra parte, la tortilla de patatas. La leyenda atribuye su creación a una anónima etxekoandre de un caserío de la Navarra norteña, al que llegó agotado en plena guerra carlista el general **Zumalakarregi**. La casera con pocas existencias de huevos, pero con abundante patata proveniente de su huerta, elaboró al general carlista este plato novedoso, nacido de la más pura necesidad. Por eso se ha dicho que la tortilla de patatas la inventó en realidad el hambre. Lo cierto es que años antes en 1817, el cronista navarro **Iribarren** al narrar los paupérrimos condumios de la montaña navarra ya señalaba: "Dos o tres huevos en tortilla para cinco o seis porque nuestras mujeres las saben hacer grande y gorda con pocos huevos, mezclando patatas, atapures de pan y otras cosas".

Hay dos recetas universales que muy dudosamente, se les atribuye su origen a un descuido o fallo en la confección de otra receta y son la tarta Tatín y el dulce de leche. Por el contrario hay otras dos recetas históricas que tienen totalmente en regla su certificado de nacimiento como son el napoleónico Pollo a la Marengo y las etéreas patatas soufflés. Empecemos por las últimas. Con motivo de la inauguración de la primera línea férrea francesa, la de París a Saint Germain, el día 26 de agosto de 1837, se ofrecía un banquete fastuoso al final del trayecto a los invitados que asistían a la inauguración, entre los que se encontraban los reyes y el resto de la flor y nata de la sociedad francesa del momento. Al parecer, en el menú preparado para festejar la ocasión estaba previsto entre otras cosas unos solomillos con patatas fritas. Pero el tren de la

TAMBIÉN EN EL MUNDO DE LA CREACIÓN CULINARIA HAY ALGUNOS EJEMPLOS DE PURO AZAR, COMO LA TORTILLA DE PATATAS DE LA QUE SE HA DICHO QUE LA INVENTÓ EN REALIDAD EL HAMBRE.

inauguración sufrió un retraso y el cocinero, apañadito él, que ya había iniciado la fritura de las patatas, para no servirías frías, se vio obligado a sacarlas del aceite hirviendo, escurirlas y reservarlas. Cuando el rey **Luis Felipe** y la reina **Amelia** se sentaron en la mesa, el cocinero volvió a echar las patatas reservadas en la sartén con aceite hirviendo, a ver qué pasaba ¿Qué ocurrió? ¡Oh, maravilla!, éstas se hincharon como si de buñuelos se tratara, quedando ligeras, maravillosas, convertidas en leves y dorados globos.

En cuanto al cuasi olvidado "pollo a la Marengo", la historia empieza en la mañana del día 14 de junio de 1800. Las tropas napoleónicas estaban entablando combate con las austro-húngaras en los alrededores de Alessandria, ciudad de la región de Piemonte, exactamente en las estribaciones de Marengo, una zona con numerosas granjas diseminadas. Las cosas iban fatal para **Napoleón Bonaparte**, pero al atardecer y en un ataque sorpresa las tropas napoleónicas, inferiores en número, consiguieron una victoria sin paliativos. Napoleón se había pasado todo el día sin comer (cosa habitual que hacía hasta que no finalizaba el combate) y estaba muerto de hambre, así que, ordenó a su cocinero suizo **Dunant** la preparación inmediata de alguna comida. El enemigo había destruido los carromatos de víveres, las provisiones eran casi nulas y al cocinero no le quedó otra alternativa que mandar a los soldados de rapiña en alguna granja de los alrededores. Lo único que pudieron conseguir fue pan, dos o tres huevos, un pollo menos que mediano, cuatro cangrejos pescados en un riachuelo cercano, algunos tomates, champiñones, algo de vino blanco de la región, ajos, sal y un poco de aceite. El cocinero sufrió en aceite el pollo con un tomate y dos dientes de ajo; añadió agua o caldo, vino y con un poco de cognac que por fortuna todavía guardaba la cantimplora del general, frió los huevos y puso encima los cangrejos cocidos en un caldo corto y añadió costrones de pan. Este barroco platonazo recuerda algo por su volumen a el conocido como "Urtain", un matahombres que se servía antaño para quitar la gazuza a los txortas en un bareto cutre (creo que el Americano) enfrente de los cuarteles de Loyola.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CUELTADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA SIJOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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

Repetimos este mes este artículo de Dani Corman que, debido a un problema de imprenta, no pudo ser leído correctamente el mes pasado



EUSKAL SAGARDOA... ¿MÁS DE LO MISMO?

Recuerdo con bastante nitidez mis primeros contactos con el vino. Algunos Domingos, tras finalizar la comida familiar, solía gustarme beber "la gota". Consistía en el último resquicio de vino que quedaba en la copa de mis aitas. Yo creo que tendría seis o siete años a lo sumo. Me gustaba esa sensación cálida que producía en su recorrido hacia el estómago. Recuerdo también mi postre favorito: fresas maceradas con vino, algo de azúcar y zumo de naranja. El vino le daba ese toque especial y semi-prohibido que me resultaba profundamente atractivo. ¿Y la primera vez que probé un vino dulce? Ése es un maravilloso recuerdo, ¡qué delicia!. Los dos primeros cursos de EGB, los hice en el colegio **San Luis Gonzaga**. Era un colegio muy especial, ya que tenía un sólo aula donde recibíamos clase unos 12 alumnos de entre 1º y 5º de EGB. Teníamos un sólo profesor, **Don José**, jienense de pura cepa, estricto y metódico a la vieja usanza. Con él aprendí a leer, a escribir con pluma de manera caligráfica, las primeras operaciones matemáticas e incluso mis primeras frases en euskera, ya que su mujer, **Doña Carmen**, era de **Zumarraga** y todas las semanas le dedicábamos un ratito a ello. Antes de las vacaciones de Navidad, invitaba a los alumnos y familias a una merienda en el colegio. No recuerdo lo que comíamos, pero recuerdo perfectamente que nos daba un excelente **moscatel** de su tierra y del cual solíamos beber un par de vastos. Era un magnífico profesor.

Mi primer contacto con la **sidra** fue posterior al vino. De manera habitual solía ir con mi aita, los sábados, a dar un paseo por el monte. Cuando hacíamos el camino por **Ulla** hasta el **Faro de la Plata**, "repostábamos" en un merendero a mitad de camino. Nos sabían a gloria aquellos bocadillos de chorizo cocido con una botella de sidra fresquita. Es una bebida que siempre me ha gustado, pero desde hace siete u ocho años mi interés por ella ha ido subiendo de manera exponencial. Pienso que fue clave el día que conocí a **Eric Borgelet** en persona, productor de sidras en **Normandía** y considerado mejor sidrólogo del mundo, en una feria de vinos biodinámicos en **Londres**. Recuerdo un discurso memorable junto a sus magníficas sidras. O la primera vez que probé **Malus Mama**, la excepcional sidra de hiel que elabora **Inaki Otegi**, muy superior en emoción a cualquiera de las famosas y carísimas canadienses. Recuerdo también la mañana que pasamos junto a **Bixintxo Aphaule**, en su **Domaine Bordatto de Jaxu**, auténtico enamorado de su vida y de su trabajo, productor de sidras espectaculares. Desde mi punto de vista, es esto precisamente lo que diferencia unas de otras, la emoción en la botella, ése "nosequé", ése "algo" especial que hace que una bebida te seduzca y haga que puedas pagar por ella precios inimaginables para un giputxi por una botella de sidra.

De las tradicionales de **Gipuzkoa**, muy pocas son las que reflejan, desde mi humilde punto de vista, ese carácter peculiar y auténtico de nuestra sidra. Si habéis leído artí-

culos anteriores a este, ya sabéis a cuáles me refiero.

Si os preguntáis por qué pienso así, intentaré aclararlo. El sidrero no hace negocio con la venta de sidra. ¿Cómo pensáis que va a hacer negocio vendiendo a un euro la botella? Tened en cuenta que hay que pagar la manzana (la mayor parte viene de fuera), la botella, la etiqueta, el corcho, la cápsula, la caja, las nóminas, la gestoría, el técnico que te asesora, etc. ¡Es imposible!. No pierdes dinero pero desde luego que no hace gran negocio. El sidrero realmente hace dinero, no poco precisamente, con los cuatro meses que dura el **trotx**. Esto me parece genial, ya que ganar dinero es uno de los objetivos más importantes de un negocio. Lo que realmente me da pena es que, la mayor parte de ellos, no se esfuerzan por elaborar sidras con personalidad. Prefieren hacer productos homogéneos, que sean bebibles, sin defecto alguno pero también sin demasiadas virtudes, fruto de la manipulación excesiva por parte de los técnicos, para evitar todo tipo de problemas. Este exceso de intervención inhibe el carácter auténtico de nuestra sidra. Sin embargo, es mucho más sencillo elaborarla de esta manera. Por tanto, ¿para qué vas a complicarte la vida si tu negocio está en el restaurante?. Tan sólo los que viven su día a día con pasión y gusto por su trabajo, y no sólo por el dinero, son capaces de elaborar sidras realmente interesantes.

Y todo esto lo comento porque es éste precisamente un momento de máxima importancia para la sidra en Gipuzkoa. Recientemente acaba de nacer la nueva denominación de origen **Euskal Sagardoa**. Es momento de intentar mejorar en todo lo que podamos, de abrirnos, de compartir conocimientos, experiencias. Es momento de seguir aprendiendo. Es momento para que el sidrero muestre mayor interés por sus suelos, por sus manzanos, por elaborar de una manera mucho más natural, con el apoyo de los técnicos pero con el objetivo de conseguir sidras con alma, no para elaborar productos muy parecidos unos de otros. Es momento de que la "sidra natural" sea de verdad natural o, al menos, lo más natural posible. Es momento para que el sidrero nos lo cuente, nos explique de dónde vienen sus sidras y por qué tienen esas características. Es momento de poner cara a los productores y de que nos transmitan su personalidad a través de un vaso o una copa de sidra. Que nos cuente su propia historia para que nosotros podamos transmitírsela a nuestros clientes. Es momento para abrir el abanico a otras elaboraciones, a otros estilos. Es momento para que, mejorando sensiblemente el producto, su precio también sea sensiblemente superior.

Me encantaría que así fuera pero, desgraciadamente, creo que no va a suceder de esta manera. Todo apunta a que éste tema de la **Euskal Sagardoa** será más de lo mismo en cuanto a la calidad del producto y ya sabemos que aunque la mona se vista de seda, mona se queda... Salud!



@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

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



CALIDAD EN LA SEMANA DE ÁLAVA

Calidad dice aquí el menda... ¡y qué es para ti la calidad! Manda narices que arranque mi propio artículo tratando de contradecirme. Pues bueno, es que es así. La calidad alimentaria, que es de lo que hablo en este caso, es muy subjetiva. O incluso objetiva partiendo de parámetros científicos de los que sabe muy bien **Bittor Rodríguez** (por cierto, zorionak a mi buen amigo y compañero Bittor por certificar su plaza de Profesor Titular de Universidad por la Facultad de Farmacia de la UPV-EHU). Así que, para evitar mayores problemas, me basaré lo que atestiguan los componentes del jurado de la **IV Semana Grande del Pintxo de Álava**.

La calidad de los pintxos, la presencia de la materia prima, del producto, pintxos con sabor, sencillos a la hora de servir en tiempo y forma en barra, sin tantas estridencias ornamentales... son algunos de los calificativos que pude extraer tras la deliberación final de los ocho pintxos finalistas en el evento celebrado en el Palacio Eskoriatza Eskibel de Vitoria-Gasteiz. Por cierto, perfecto ejemplo de la arquitectura renacentista en pleno Casco Medieval de la ciudad.

El título de txapeldun se lo llevó **Mitxel Suárez**, del Borda Berri de Huetto Arriba (cerquita de Gasteiz allá donde empiezan los montes que circundan la capital). Su pintxo "Pork & Roll" Homenaje al "Azkena Rock" es a base de cabezada de lomo de Euskal Txerri, con un guiso de trompetas de la muerte y un poco de salsa japonesa "Tonkatsu", enrollado como un canelón y pasado por harina de garbanzos (todo un guiño a las personas celiacas), pasado por huevo y sobre un pan rallado con la propia piel del cerdo. Sencillemente espectacular el cómo se ha diseñado, la pinta y, especialmente, el sabor. Merecido premio para el bueno de Mixel alias "La Voz" (este mote es mío. Pedazo de chorro de voz que tiene y que recuerda al ya desaparecido Constantino Romero).

Pero otro tanto se podría decir del subcampeón **Carlos Dávalos** con "La sardina tomatera con Idiazabal" del "¡Waska!" o el tercer puesto de **Alberto Sánchez** y su "Talo de bixarxo asado y algas" del "Saburdi". A mencionar también el campeón del año 2016, **Michel Sagredo**, con su Premio Popular obtenido por puntuación de la ciudadanía para "El Pregón".

En definitiva, mucha calidad y pintxos que podremos disfrutar durante estos días en algunos de los establecimientos participantes. Y todo ello en vísperas de vivir las Fiestas de la Virgen Blanca que están a la vuelta de la esquina. Ongi izan Andre Mari Zuriaren jaietan!

Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ituguastroweb!

Encuentra más artículos de **Alberto Benedicto** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ituguastroweb!

ARTE LÍQUIDO

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



MOJITO: EL REY DE LOS CÓCTELES

Como todos sabemos el coctel por excelencia del verano es el mojito, así que hoy toca hablar de él, sus orígenes, sus versiones, pero sobre todo de aprender a apreciar un mojito bien hecho de un "mojito de batalla".

El primer mojito de la historia se le atribuye a **Sir Francis Drake** y a su primo Richard, el cual creó una mezcla de aguardiente de caña de azúcar, lima, hierbabuena, azúcar y agua. Esta mezcla se utilizaba para combatir el escorbuto ya que Sir Francis Drake, era Capitán de la corona inglesa. Pero sin duda, el mojito tal y como lo conocemos ahora, se creó en 1910 en la playa de La Concha, en Cuba, aunque se desconoce su creador original. Posteriormente, **Ernest Hemingway** difundió por todo el mundo el mojito de la Bodeguita del Medio de La Habana, cuya fama se mantiene en la actualidad. Por tanto, internacionalmente, se considera este mojito, como el mojito más auténtico. ¿Qué lleva este "mojito auténtico"? Pues bien, el primer ingrediente es azúcar blanco, ni azúcar moreno, ni azúcar ecológico, ni cualquier otra variedad de azúcar. Otra de los grandes dilemas es si hierbabuena o menta, pues al igual que con el ingrediente anterior, el original se hizo con hierbabuena. El siguiente ingrediente es zumo exprimido de lima, y no se maja (machaca) la lima como lo solemos hacer aquí. Y seguimos con las variantes, el hielo! No se usa hielo picado sino cubos de hielo, ya que así no se nos agua nuestro coctel, ya que tenemos que tener en cuenta que en Cuba hace mucho calor y cuanto más pequeño es el hielo más rápido se derrite y nos agua el cóctel.

Por lo tanto, lo que nosotros consideramos como mojito mucho dista del auténtico mojito cubano, pero lo que no podemos negar que es el auténtico rey de los cócteles de verano, y en sus múltiples variantes, ya que muy a menudo se les suele añadir frutas como mango o fresa, para así crear sensaciones diferentes.

MOJITO AMETZAGAÑA

Ingredientes: 1 lima mejicana; 8 hojas de menta o hierbabuena; 2,5 cl Sirope de caña de azúcar; 5 cl Ron Blanco Plantation 3 Star; 7 cl Agua con gas; 2 cubos de hielo; 1 cuchara de hielo pilé; Ramita de menta o hierbabuena

Elaboración: Troceamos la lima en 8 trozos, y los introducimos en nuestra jarra. Majamos las limas, para posteriormente añadir las 8 hojas de menta, las cuales primeramente aplaudimos y les marcamos los dientes del mudler (utensilio que utilizamos para majar la fruta) para sacar su aroma. Añadimos el sirope de caña de azúcar y el ron, y mezclamos

bien, ponemos dos cubos de hielo y añadimos el agua con gas. Completamos con hielo pilé, y para decorar ponemos un ramillete de menta.



Encuentra más artículos de **Aitor Buendía** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ituguastroweb!

Encuentra más artículos de **Alberto Benedicto** en:
www.ondojan.com
RENOVADA ituguastroweb!



DOLAREA: GOIERRI A BOCADOS, SORBOS Y CUCCHARADAS

Desde hace unos meses, aunque sigue dirigido por **Iban Mate** y **Arantxa Rancho**, **Héctor Cabello** el nuevo jefe de cocina, es la nueva apuesta de Dolarea. Este chef valenciano que acaba de llegar a la cuarentena cuenta, a pesar de su juventud, con un dilatado curriculum que incluye, además de sus inicios en Valencia y Cataluña, restaurantes de Inglaterra, establecimientos de Francia en los que ha trabajado a las órdenes de **Alain Ducasse**, y más de cuatro años en Gipuzkoa donde ha desarrollado su labor en establecimientos como Mirador de Uliu u Oquendo, entre otros. Héctor ha desembarcado en Beasain con la idea de poder desarrollar al 100% su creatividad y su primera aportación ha sido el menú degustación "D'GUSTA - Goierri a bocados-" en el que queda claro su dominio de los fogones y su gran gusto.

Recientemente, tuvimos el privilegio de disfrutar del menú "D gusta" complementado con el maridaje de

vinos propuesto por Iban Mate, finalista en varias ocasiones del concurso estatal "La Nariz de Oro", lo que añadió un plus impagable a la experiencia.

Arrancó el menú con unos **snacks de arroz crujiente** a la cebolla y al bixpirón acompañados de una potente olivada. La olivada resulta un disfrute (nosotros nos la devoramos) untada con el pan de chia que se sirve al inicio de la comida. Este primer "round" fue maridado por Iban con Bengoetxe, txakoli ecológico de Olaberria, un auténtico "Kilómetro 0" ya que lo elabora Iñaki Etxeberria en su caserío situado a 15 minutos a pie de Dolarea. El txakoli, de 2011, guarda todavía una fuerza y una personalidad que ya quisieran para sí muchos de los recién salidos al mercado.

Siguió un **Cono de alcachofa**, un capricho fino y delicado que combina muy acertadamente el sutil gusto de la verdura con la potencia del pimentón, y un Muslito de pularada con puré de patata, fino y jugoso.

Los platos principales comenzaron con el **Carpacio de vieiras** con naranja sanguina, un alucinante alarde de sabores (salino, amargo, dulce...) y texturas que abarcan desde la gelatinosidad marina de la fina vieira hasta el crujiente del pan tostado, la explosión en boca de las esferas de vinagre... un plato fresco y divertido que encajó de perlas con el maridaje propuesto: "La Raspa" 2016, un vino de la D.O. Sierras de Málaga elaborado con moscatel y doradilla.

Siguió el plato "**Ostras, cómo nos quieren seducir**", dos ostras, acompañada de salsa teriyaki y huevas de arenque la primera y gratinada con un sabayón de txakoli de Olaberria la segunda. Las dos preparaciones resultaron exquisitas, y más maridadas con los dos vinos en rama Gutiérrez Colosia propuestos por Iban, dos vinos de la misma bota que se diferencian solamente en un grado de alcohol y que, sin embargo, no tienen nada que ver uno con el otro.



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

Respecto al siguiente plato, la **Ensalada templada de almejas y borrajas con refrito**, podemos decir que es el que más nos gustó y sorprendió del menú. Una auténtica lluvia de sabores y texturas en la que se encuentran todos los sabores (borraja, almeja, patata, remolacha...), se disfruta de todos ellos y ninguno enmascara al otro, ninguno domina el plato sino que confluyen, junto con sus diferentes texturas, en un conjunto soberbio, inigualable. El maridaje con Mountain Blanco, malvasía de Sierras de Málaga, resultó correcto, aunque aquí el plato fue el rey indiscutible.

El menú siguió siendo una maravilla para los sentidos, como lo atestiguó el siguiente plato, el **Ravioli de foie con caldo de setas**, que llena la boca con sabores de campo, meloso, gourmand, goloso... en este caso, maridado en perfecta comunión con "Bi Hotz" una sidra de hielo elaborada por Pascale y Bixintxo Aphaule en Iparalde, una sagardoa de autor que nos recordó a las elaboradas por Iñaki Otegi, el creador de la simpár Malus Mama.

El pescado lo conformó un **Rodaballo asado con meunière cítrica**, alcachofas y ajo negro y la carne una ración de **Carré de cordero asado a baja temperatura** con millojas de patata. Ambos platos resultaron, al igual que el conjunto del menú, deliciosos, al igual que acertada resultó su combinación con dos nuevas propuestas de Iban Mate: una sidra de pera normanda "Authentique" de Eric Bordelet para el pescado y un Cava ecológico Gran Reserva Rosa Cusiné de Pares Balta para la carne.

Enfilamos el postre con un finísimo **Arroz con leche y helado de frambuesa** elaborado con leche de caseño y al que su presentación en un pequeño kaiku de porcelana dota de un aun mayor toque local, y finalizamos con unas sorprendentes **Frutas asadas con helados**, traca final incommensurable para una auténtica lluvia de sabores y emociones. Con el arroz con leche nos es servido, de nuevo, un Trakoli Bengoetxea de 2011, pero "berezia", de más pequeña producción y más seleccionado que el "convencional". Finalmente, con las frutas asadas nos es servido un intenso vermouth Fernando de Castilla.

Y tras la copiosa y variada degustación vino el no menos agradable momento del café, la conversación con los artifices del menú y la redegustación pausada de los vinos que más nos sorprendieron, un rato de esos que vale tanto o más que la propia comida.

Hablando de valer, el precio del menú D' Gusta, sin bebidas, es de 50 euros, un auténtico chollo teniendo en cuenta su copiosidad y su categoría. Lo podemos acompañar con cualquier vino de la carta que cuenta con referencias populares desde los 10 euros hasta el infinito, o podemos pedir un maridaje a medida. El que nos sirvió Iban Mate, compuesto de 11 vinos, tendría un coste aproximado de 50 euros, lo que también resulta un precio excelente. En cualquier caso, el maridaje y su precio puede acordarse, de hecho, es recomendable hacerlo, antes de empezar a comer para encajarlo en el precio que nos convenga.

Recomendamos fervientemente este menú, un auténtico diamante en bruto. Y si se pueden permitir el complementarlo con una estancia en el hotel, les aseguramos que no olvidarán la experiencia mientras vivan.

HOTEL-RESTAURANTE DOLAREA

Nafarroa Etorbidea, 57 - Tf. 943 88 98 88 - BEASAIN
www.hoteldolarea.com



> **CARRÉ DE CORDERO ASADO A BAJA TEMPERATURA**

Ingredientes

2 carrés cordero de lechal. Salmuera de carnes: 1L de agua; 80gr de sal; /s de salvia; 40gr de piquillos confitados; 40gr de pastel de patata; 30gr de puré de morcilla de Beasain; **Jugo de cocción (receta base):** Los retales de los dos carrés; 1/2 cebolla seca; 1 tomate maduro; 1/2 pimiento verde y otro rojo; 1 vaso de vino blanco; 4 dientes de ajos; c/s de sal y pimienta; 1l de agua; 1 cucharadita de pimentón dulce; 30gr de puré de bulbo de raíz de apio

Elaboraciones

Carrés de cordero: Limpiar los carrés de la piel y los cartílagos de la parte externa. Cortar en una línea horizontal las costillas a la altura deseada para su presentación, incisionar con un cuchillo para separar bien el excedente de carne y cortar. Marinar los carrés en la salmuera durante 40 mts, escurrir, secar y envasar en bolsas al vacío. Cocer en horno a vapor a 65° durante 20 mts. Enfriar y guardar. Cortar las chuletitas en cuatro raciones. Reservar.

Salmuera: Hervir el agua con la sal e

Iban Mate y Héctor Cabello

DOLAREA
Nafarroa Etorbidea 57
BEASAIN
Tf: 943 08 95 19



infusionar con las hierbas, enfriar y reservar.

Jugo de cocción: Rehogar los retales en una cacerola con un poco de aceite hasta obtener un color dorado, añadir las verduras troceadas y rehogar hasta que doren. Adicionar el pimentón y los ajos laminados, rehogar unos minutos, añadir los tomates troceados, añadir la cayena, añadir el vino y dejar que evapore el alcohol. Verter agua y dejar cocer dos horas, colar y reducir a consistencia deseada. Enfriar y reservar.

Montaje: Marcar a la plancha los carrés y hornear a 200° en el horno durante 15 mts. Reservar en caliente. Disponer las salsas y guarniciones. Dar el último golpe de calor a los carrés y disponer en el plato en los huecos. Levantar la salsa y napar la parte carnosa de las chuletitas.



EUSKADI GASTRONOMIKA: POTENCIANDO LA GASTRONOMÍA VASCA DESDE LA CALIDAD

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

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

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

Club de producto Euskadi Gastronomika

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

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



Agencias de viaje y Mercados de abastos

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

Un proyecto integrador

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

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

Casi 800 empresas de los tres sectores.

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



Argazkia: Natxo Santos



Colaboración con ZUM Edizioak, Donosti Aisia y Ondojan.com

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

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

Más información en www.euskaditurismo.net



LOS DESTINOS DE EUSKADI GASTRONOMIKA, EN GIPUZKOA

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

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

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

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

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

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



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

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

OARSOALDEA: Anoni Luis Aduriz e Hilario Arbelaitz capitanean una amplia oferta de establecimientos en los que degustar la versión más tradicional de una gastronomía de pescados y mariscos. Destaca la posibilidad de poder vivir una jornada marinera a bordo del barco museo Mater o el disfrutar de un auténtico almuerzo como los balleneros vascos del siglo XVI en el Centro de la Cultura Marítima Ondarbox. Más información: www.oarsoaldea-turismo.net

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

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

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

ELKANO: LA REVOLUCIÓN DE LA PARRILLA

Fue una sorpresa para todo el mundo cuando en noviembre de 2014 la Guía Michelin concedió una estrella al Asador Elkano de Getaria. Los propios responsables del restaurante, con Aitor Arregi a la cabeza, no se sentían siquiera dentro del bombo del "sorteo" anual de la guía por lo que el anuncio pilló a propios y extraños con el pie cambiado. Una vez

superada la sorpresa, sin embargo, no es difícil comprender por qué los inspectores de la guía roja decidieron premiar a la cocina de "fuego, carbón y parrilla" que había practicado toda la vida, rompiendo moldes y esquemas, el entonces recién fallecido Pedro Arregi. Fue un premio a la tradición vasca, sí, pero también a la osadía y a la experimentación.

Y es que aunque pueda parecer que Elkano es un establecimiento en el que prima la tradición sin diferenciarse apenas del resto de asadores que pueblan Euskal Herria, lo cierto es que esta casa de Getaria ha sido un faro que ha ido marcando tendencias y que, poco a poco, **ha cambiado y moldeado a su imagen y semejanza el paisaje culinario de su entorno.**

El tema no es baladí. En Elkano, a lo largo de la década de los 60 se dan **varias revoluciones culinarias**, a pesar de que en el momento en el que éstas tienen lugar pasan más bien desapercibidas. La primera se da cuando en 1967 Pedro Arregi echa al fuego un cogote de merluza, rompiendo con la tradición de que los pescados considerados entonces "de alcumia" no debían ser elaborados en la popular y proletaria parrilla. La merluza era merecedora de otros destinos más acordes con su categoría como el homo o las preparaciones en salsa.

Aún así Pedro Arregi hace la prueba y convierte en un manjar sin igual a la pobre cabeza hasta entonces únicamente utilizada para sopa de pescado. La convierte en un manjar... y la lía parda ya que, a partir de ese inocente gesto, **el cogote de merluza deja de ser un producto barato** e incluso hasta gratuito, para convertirse en una parte que se equiparará económica-

mente al resto de la merluza. En el fondo, una auténtica faena para las amas de casa que tendrán que conformarse con otras cabezas menos reconocidas... una gracia similar a la que recientemente ha protagonizado el restaurante levantino L' Antic Molí con la otrora modesta galera, elevándola al podium del marisco bueno... y caro. Ignoramos si será casualidad o una pauta establecida, pero L' Antic Molí también fue recientemente premiado con una estrellita.

La segunda gran revolución de Elkano, de Pedro Arregi, se da ese mismo año cuando un cliente de Azpeitia le empuja a preparar un rodaballo a la parrilla tal cual, sin quitarle sus duras pieles. A partir de ese momento las parrillas de la costa vasca ya no volvieron a ser las mismas.

No menospreciamos, por lo tanto, a la guía francesa y sus inspectores pues, mirando hacia atrás en

el río de la historia no parece nada descabellada la decisión de condecorar a este restaurante familiar, ya que **dentro de su género ha resultado ser tan rompedor y novedoso como los grandes chefs estrellados lo fueron en su ámbito.**

Herederos del mar y sus gentes

De todas formas, cuando se inquiera a **Aitor Arregi**, Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor labor de sala en 2013, sobre la importancia de su padre y su restaurante, el heredero del legado de Pedro pasa palabra y declina toda la responsabilidad de lo sucedido en el solar de sus padres, atribuyendo todo el mérito al mar que baña Getaria, los arantzales que salen diariamente a faenar al mismo y al conocimiento adquirido por los mismos a lo largo de los siglos.

"Getaria es un pueblo que siempre ha estado mirando al mar, y del mar le ha venido todo, para lo bueno y para lo malo", afirma Arregi, quien considera que la implantación de las parrillas en la costa vasca, al fin y al cabo, no es más que "el desembarco en tierra de una forma de comer y cocinar que se practicaba en altamar." "Los marineros no tenían otra forma de cocinar el pescado cuando estaban en campaña. Para ellos era lo más cómodo, lo más práctico y lo más eco-







Ceviche de lantesa



Salpicón de bogavante con su coral



Nécora a la plancha



Rodaballo a la parrilla

nómico: echar lo que pescaban a las brasas. Hasta Juan Sebastián Elkano deja en su testamento dos parrillas de hierro. Por lo tanto la parrilla “desembarca” en Getaria, y lo hace para quedarse” continua Aitor, que también concede mucha importancia a la **sabiduría de los pescadores, que saben cuál es el pescado más adecuado para cada momento del año**, cuándo estos van a desovar o ya han desovado, un matiz que repercute, y mucho, en la textura de la carne... “Los arrantzales saben, incluso, dónde ha comido un pez, si es de playa o de roca, y el pez que se alimenta de marisco, sabrá a marisco” afirma Aitor, introduciendo en el relato un término que, sin duda, tiene una gran importancia, como es el de “**Terroir marino**”: “Hasta a la hora de embotar el bonito tiene importancia el conocimiento de los marineros, ya que no lo embotamos en primavera, durante la primera campaña, sino en septiembre, cuando el pez viene de vuelta, bien comido, más graso y más fino que cuando sube”.

Parrillero y persona excepcional

Pareciera que Aitor estuviera quitando importancia a la labor de su padre, que contaba apenas 24 años cuando abre el Elkano en el espa-

cio ocupado por el colmado familiar, pero no, tras reconocer al mar y a los arrantzales la deuda que tiene hacia ellos, **el protagonista es su padre**. Y habla de su generosidad, de cómo la parrilla original de Elkano estaba inicialmente en la calle y de cómo los pescadores podían servirse de ella para asar sus capturas. Habla de su clarividencia al protagonizar las mencionadas revoluciones de la parrilla asando a la parrilla el primer cogote, el primer rodaballo, la primera almeja, la primera kokota... habla de su curiosidad al aprender de todos, tanto de los clientes a quienes consideraba “los grandes maestros” como de su mujer, **Mari Jose Artano**, que aporta al restaurante y al proceso del asado el “queleparió”, el personal aliño conocido en Elkano como “Agua de Lourdes”, que rompe con la tradición del ajo y el aceite, habla de su sentido práctico al trasladar el restaurante, en 1975, a las instalaciones del Hostal Larrañaga, todo un paso adelante, pero sin dejar de pagar ni un solo año el IBI, con lo que la familia ha podido reabrir el restaurante original como “Elkano Txiki” sin tener que renovarlo ni reformarlo... en fin, Aitor habla también de su apertura de miras al contratar no sólo gente que controle las parrillas clásicas sino





Kokotxa en tres texturas



Txipirón a la parrilla y a lo Pelaio



Cerezas a la parrilla



Láminas de hojaldre con crema pastelera y helado de nata con nueces

también gente como **Pablo Vicari** que ha aportado al restaurante ese punto de mejora y evolución técnica que también puede estar en el embrión de la estrella... Aitor deja claro que el recuerdo de Pedro y la importancia de su legado están y estarán siempre muy vivos en Elkano, como no podía ser de otra forma.

Elkano, hoy

"Si no me traes lo mejor, al Elkano no vas" es una de las frases de Pedro Arregi que recoge el magnífico libro "Elkano, paisaje culinario" editado el año pasado por Planeta Gastro. Esa sigue siendo la filosofía de Elkano, comprar lo mejor de cada época y estropearlo lo menos posible. "No siempre hay rodaballo" nos comenta Aitor, "y hay momentos en que es mejor optar por otro pescado". Asimismo, en Elkano hoy en día siguen ofreciendo los platos clásicos de siempre como la Sopa de pescado Joxepa, el Salpicón de bogavante... y sus célebres y muy imitados platos de productos "en sus diferentes coccciones" como las kokotxas, que se sirven en tres modos en un solo plato: rebozada, a la parrilla y al pil-pil, o los txipirones, que se sirven combinando el txipirón a la parrilla y el elaborado "a lo Pelaio"... Sin



dejar de ser una referencia en pescado a la brasa, Elkano ha sabido, en gran parte gracias a la labor de Aitor Arregi y Pablo Vicari, mejorar la oferta de entrantes y postres para que la experiencia Elkano no se limite al pescado

quedando coja en el resto de apartados. Acudir al Elkano es hoy en día un placer en todos los sentidos, desde la recepción en sala hasta la labor del sommelier, **Nico Boise**, un francés de la Borgoña que, dicen, es la zona en la que deberíamos acabar todos los aficionados a los vinos. Aquí, al contrario, es él quien ha venido a Getaria y defiende con fervor un vino tan denostado por algunos como es el txakoli, tanto el elaborado en la costa como algunas joyas interiores como el goierriarra Bengoetxe con el que nos hizo maridar el excelente rodaballo que nos fue servido, creando una impresionante y casi mística unión de mar y montaña.

Y es que Elkano, hoy, sigue siendo lo que ha sido siempre: un templo. Adaptado, eso sí, a los nuevos tiempos y a su nuevo y más que merecido estatus.

ASADOR ELKANO

Herreneta, 2 - GETARIA.Tf: 943 14 00 24
www.restauranteelkano.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

☑ Aramako Ostata. 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

☑ Artzai Enea 943 16 31 16

Batzokia 943 08 68 55

☑ RK 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rubiorena 943 08 95 19

☑ Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

☑ Asador Aztiria 943 73 36 22

☑ Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LAZKAO

☑ Aldasoro-Berri 943 88 40 69

Nerea 943 08 80 88

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostata 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi. 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

☑ Oiangu Baserría 617 19 98 47

☑ Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostata 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☑ Mandioa 943 80 17 05

Ostata 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitarate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

☑ Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

☑ Dolarea**** 943 88 98 88

☑ Guregas** 943 80 54 80

☑ Igartza* 943 08 52 40

☑ Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

☑ Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

☑ Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

☑ Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

☑ Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

☑ Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

☑ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

☑ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte

..... www.bareak.eu

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

☑ Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

☑ Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



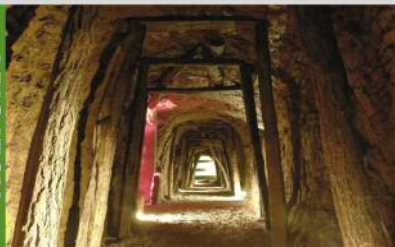
GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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



GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

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



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



www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

DONOSTI AISIA: 20 AÑOS CULTURIZANDO... Y "GASTRONOMIQUEANDO"



El Asador Txuleta de la Parte Vieja donostiarra se quedó pequeño el pasado lunes 3 de julio durante las más de dos horas que duró el acto de celebración del **20 Aniversario de la guía del ocio Donosti Aisia**, la publicación mensual (inicialmente quincenal) que lanzaron a la calle con más osadía que visión comercial los periodistas **Josema Azpeitia** y **Andoni Alonso** y los fotógrafos **Ritxar Tolosa** y **Gorka Salmerón**, tres legazpiarras y un donostiarra que vieron, o creyeron ver, un hueco entre los cientos de publicaciones existentes en la época (recordemos que las redes sociales no habían llegado e internet estaba en pañales siendo un gran desconocido todavía para el 99% de la población). El tiempo ha demostrado que no era tan fácil rellenar ese hueco, pero, en cualquier caso, hoy celebramos que aquel ataque de locura juvenil haya desembocado en una publicación perfectamente asentada que va por su número 276 y avanza, imparable, hacia su número 300.

El Txuleta, un lugar emblemático

Ander Esarte, cocinero y propietario del restaurante Txuleta junto a **Marian Garmendia**, fue el encargado de agradecer su asistencia a los presentes y de dar paso a Josema Azpeitia y Ritxar Tolosa que se dirigieron al público antes de que la fiesta, propiamente dicha, comenzara en el emblemático establecimiento kokxero. Josema declaró sentirse "honrado" por la invitación de Ander Esarte para celebrar su aniversario en el Txuleta, res-

taurante que, según comentó, está ligado a su memoria gastronómica, ya que una prima suya trabajó en él cuando, décadas atrás, el local cobijaba al restaurante Cley. De hecho, comentó Azpeitia, "me alegró enormemente el ver que Ander y Marian se hacían cargo del mismo y lo volvían a convertir en un local de referencia en la Parte Vieja, ya que después del cierre del Cley, este establecimiento había iniciado una peligrosa y negativa deriva, algo que supieron arreglar y superar estos dos experimentados hosteleros". Azpeitia también dedicó su breve presentación a describir las novedades que podrán encontrar los lectores en el **número de julio de Donosti Aisia, un número especial conmemorativo con más de 100 páginas** que contiene una breve historia visual, cultural y gastronómica de Donostia a lo largo de los últimos 20 años desde el prisma de las portadas de la guía del ocio que nos ocupa, así como algo que supone un paso adelante en el devenir de la misma: **40 páginas de información gastronómica publicadas en tres idiomas: castellano, francés e inglés**. "El turismo a lo largo de los últimos tres años ha experimentado un aumento espectacular" declaró Azpeitia "y mediante esta innovación en la revista, que se alargará todo el verano y se convertirá en una práctica habitual durante la temporada turística de todos los años, pretendemos que Donosti Aisia se convierta, también, en una referencia para los turistas, que sea una revista práctica para ellos, que puedan leerla y acudir a vuestros establecimientos" concluyó, dirigiéndose a los presentes, mayoritariamente hosteleros y restauradores.

A continuación, el eficaz equipo del Txuleta comenzó a servir los diferentes "picas" que conformaron el copioso lunch que se sirvió a los presentes:

En la página anterior, el momento de la presentación del número especial 20 Aniversario de Donosti Aisia, cuya portada podemos ver también en dicha página.

Ander Esarte, propietario del Txuleta, mira a Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia mientras este último se dirige a los presentes.

En esta página, algunos de los momentos de la fiesta que tuvo lugar el 3 de julio en el Txuleta: Arriba, una vista general del público asistente que copaba el bar del restaurante así como la terraza y buena parte de la calle. Debajo, diferentes fotografías que recogen la presencia de Andoni Alonso, miembro fundador de Donosti Aisia, Iñigo Olmedo, Asier Auge, Patxi Larrañaga, Raía Gorrotxategi, Jon Martija, Mikel Otto, Nere Aguado, Josefina López Pérez, Xabier Gutierrez, Josema Azpeitia con su familia... y varios y varias más





Croquetas de txuleta del propio Ander Esarte, pintxos de txistorra y de txuleta proporcionados por **Cárnicas Guikar**, kokotxas rebozadas gentileza de **Bacalao Urzuru** de La Bretxa, foie Micuit cedido por **Comercial Aurki**, cucharitas de gulas ofrecidas por **La Gula del Norte** y minihamburguesas de Txuleta elaboradas también por Ander Esarte. Todo ello regado por una amplia gama de vinos de Rioja Alavesa de **Bodegas Mitarte** y cervezas ofrecidas por el grupo **Mahou San Miguel**. Para complementar las delicias repartidas, **Alberto Benedicto, del complejo Ametzagaña** preparó, junto con su asistente **Irati Urdanpilleta**, la friolera de **155 gin-tonics premium** que fueron disfrutados por no pocos asistentes.

Más de 200 personas

Imposible mencionar entre las probablemente más de 200 personas presentes a todos y todas, pero destacaban entre el público caras muy conocidas como la de **Xabier Gutiérrez**, del laboratorio Arzak, el confitero **Rafa Gorrotxategi** o **Luis Chillida**. Como hemos comentado, el gremio de hostelería era mayoritario entre los reunidos y ahí estaban, entre otros y otras, **Asier Antia** (Ezkiña, Arrasate), **Héctor Cabello** (Dolarea, Beasain), **Juanan Jiménez** (Altamira, Ordizia), **Tibur Eskisabel** (Casa Tiburcio, Donostia), **Joseba Balda** (Ezkurra, Gros), **Ángela Basabe** (Gatzelumendi, Irun), **Xabier Zabaleta** (Aratz, Donostia), **Juanjo Martínez de Rituerto** (Aldasoro Berri, Lazkao), **Edu Rubio** (Garibai 21, Donostia), **Iñigo Mas Lago** y **Mertxe Bengoetxea** (Azkena, Mercado de La Bretxa), **Juanjo Cano** (Cervecería Etxeberria, Parte Vieja), **Iñigo Olmedo** (El pescaíto de la Bahía de Cádiz, Benta Berri), **Esther Vallés** (Haizpe, Intxaurreondo)... y muchos más. Tampoco se quedó corto el gremio de la comunicación gastronómica con pesos pesados como **Mikel Otto**, **Sergio Errasti**, **Nere Ariztoy**, **José Manuel Pérez Rey**, **Peio García Amiano**, **Yoana Salvador**, **Teresa Zarco**, **Gabriela Ranelli**, **Amaia Velasco**, **Sergio Puertas**, **Jon Martija**, **Asier Auge**, **Mañu de la Puente**, **Catherine Marchand**, **Aitor Azurki**... y muchos, muchos más amigos y amigas de los organizadores como **Enrique Sánchez** (Cofradía del Espárrago de Navarra), **Juanma Garmendia**, **Alazne Carr** y **Luis**

Las fotografías de Juanjo Quintana recogen, al igual que en las dos páginas anteriores, la cantidad y variada procedencia de los más de 200 asistentes a la fiesta de presentación de la Revista conmemorativa del 20 Aniversario de Donosti Aisia

Mokoroa (Cofradía Vasca de Gastronomía), **Antonio Gil** (Bodegas Mitarte), **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Exaniz** (Zaporejai), **Aurelio González**, **Olatz Conde** y **Javier Moles** (Fundación Lenbur), **Carol Archeli** (Pescadería Espe), **Juan Cintero** (Representaciones Alai), **Manu Méndez** (La Vinatería de Gros), **Txusma Pérez** (Ediciones Sua), **Benito Pastor** (Abar Informática)... y muchos, muchos más.

¿20 años no son nada?

Termino este artículo citando el breve escrito que me fue encargado por el coordinador de Donostia Aisia y que ha sido publicado en este ejemplar conmemorativo, y que reza así: "Desde luego que estoy muy de acuerdo con algo que sentencia el famoso tango "Volver" popularizado y cantado por Gardel: "sentir que es un soplo la vida". Ahora bien, de ahí a llegar a decir en base a ello que "veinte años no son nada" va un abismo. Y si no, que se lo pregunten a mis buenos amigos legazpiarras, el periodista Josema Azpeitia y el fotógrafo Ritxar Tolosa, que hace la friolera de veinte añitos se liaron la manta a la cabeza y parieron una sensacional revista de ocio y cultura para Donostia que era necesaria por estos lares como el comer... comer bien, se entiende. Cuando conocí esta peculiar guía del ocio aun no había entablado amistad con sus creadores, pero vi una revista que enganchaba, llena de actualidad, viveza y trasfondo cultural sin caer en la pedantería o el ñoñostiarismo. Y que, además, daba mucha importancia a la gastronomía local y la de su entorno guipuzcoano, cosa que se ha hecho notar cada vez más, sobre todo a partir del nacimiento de esa otra revista hermana y ya específicamente gastronómica, Ondojan.com. Pero no todo ha sido coser y cantar. Y es que, como dice el inolvidable poeta astur Ángel González en su poema "Cumpleaños": "Para vivir un año... hay que morir muchas veces mucho".



No es solo un lunar

Desembarca en Gipuzkoa Puerto de Indias, una ginebra sevillana destilada en Carmona en la destilería más antigua de Andalucía. Entre sus variedades podemos encontrar su joya de La Corona: Gin afrutada de fresa para los amantes de lo dulce. Su variedad clásica que viene a satisfacer los paladares más exigentes y por último, encontramos su gin más floral, "la primavera de Sevilla" también conocida como la Black edition.



Puerto de Indias

SEVILLIAN GIN PREMIUM

Para más información: www.ginpuertodeindias.com

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



KATXIÑA BODEGA: PARRILLA, VISTAS Y VIÑEDOS

Si nos preguntaran por la zona natural más bonita de Gipuzkoa, seguramente empezaríamos a pensar en algún punto de nuestras zonas montañosas, como la cordillera de Aizkorri, las Peñas de Aia, o el macizo de Ernio. O, tal vez, nos decantaríamos por la costa, el flysch entre Zumaia y Deba, los acantilados de Jaizkibel, la playa de Itzurun...

Pero, sin duda, **uno de los más bellos parajes de nuestra geografía son los meandros del río Oría a su paso entre las localidades de Aginaga y Orío**, un espacio salvaje y nada explotado turísticamente hablando. Se trata de una zona por la que pasan diariamente cientos de automóviles, por no decir miles, cuyos conductores, tristemente, no son conscientes de la singularidad del paisaje que están atravesando. Es un tramo de carretera que siempre se recorre con prisas, ya sea dirección Orío, ya sea dirección Donostia. Los usuarios de dicha vía apenas levantamos la vista de la carretera y nos perdemos lo mejor, las espectaculares curvas del Oría, y los verdes campos que lo rodean.

Recientemente, hemos tenido la oportunidad de disfrutar de la vista de este pedazo del Oría desde una atalaya privilegiada: **la nueva Bodega Katxiña, el precioso y coqueto restaurante abierto recientemente por Iñaki e Izaskun Zendoia, hijos de José Miguel Zendoia y M^a Pilar Etxezarreta, responsables durante décadas del asador Katxiña**, establecimiento que no hay que confundir con este nuevo restaurante y bodega.

Bodega Katxiña, un espectacular edi-

ficio al que se accede desde el parking del restaurante Oliden, abre todos los días salvo los lunes y ofrece en su precioso y muy acogedor comedor **una cocina de producto y temporada en la que lo más importante es la parrilla**, dominada magistralmente por Iñaki, **en la que se asan fabulosos ejemplares de besugo, kabrarroka, rodaballo y lenguado**, además de los mejores lomos centrales de exquisitas cintas de chuleta de vaca vieja de gran calidad, exquisitas que pueden y deben, como no, ser acompañadas del txakoli que se elabora en la misma casa, que se yergue sobre Orío, rodeada de los viñedos de Hondarribi Zuri que obran el milagro.

Nuestra degustación: Parrilla y producto.

La cocina de Katxiña se basa en **la brasa y el producto, cuidando la calidad de este último al máximo**, como lo atestigua, sin ir más lejos el entrante a base de taquitos de salmón marinado con el que empieza nuestra degustación, antes

de llegar uno de los emblemas de la casa: la **Ensalada de bogavante**, una exquisitez en la que, además, el bogavante tiene el protagonismo que debe tener en un plato denominado así, no como esas ensaladas en las que el marisco queda escondido entre la lechuga y otros elementos. Aquí, la mixera está presente y muy presente, y el aliño es suave, sutil y muy acertado. Acompañamos la ensalada, y finalmente toda la degustación, del txakoli local, que





1



2



3



4



5



6

resulta el maridaje ideal, goloso, con un punto muy interesante de acidez y muy, muy fácil de beber. En cualquier caso, no hay chauvinismos en Bodega Katxiña y puede acompañarse la comida de una rica variedad de vinos de diferentes denominaciones de origen.

Sigue a la ensalada una rica ración de **Txipirones Pelaio** elaborados también a la parrilla, acompañados de una generosa cantidad de cebolla perfectamente pochada y unas pinceladas de salsa de su tinta, que enriquecen convirtiendo en más divertido aún este gran plato.

Antes de pasar al pescado, seguimos en la parrilla, esta vez en la forma de unas exquisitas **Patas de pulpo asadas** en su punto perfecto, como perfectamente asado está el inevitable **Besugo a la parrilla**



que nos es servido a continuación, no en vano nos encontramos en Orío, cuna y meca del popular pescado. Asado en su punto, es el momento del menú en el que más conscientes somos de que nos encontramos en la villa pesquera, a pesar de que desde la bodega ni se huele la misma.

Terminamos con una exquisita **Chuleta de viejo** que deja bien claro que no sólo de pescado se vive en Bodega Katxiña, sino que podemos confiar plenamente en la carne, confianza que hacemos extensible a los golosos postres que

nos fueron servidos: tanto la **Tarta de queso** como las **Frutas y sorbetes** caprichosamente presentados en una botella de txakoli... Katxiña, por supuesto!

BODEGA KATXIÑA

Ortzaika auzoa, 20. ORIO
Tf: 948 580 166
www.bodegakatxina.com



DE CERVEZAS POR DONOSTIA... CON LITEO LEIBAR

Si hay alguien que sabe de cerveza en Donostia ese es Liteo Leibar. El actual propietario de Comercial Sobrinos de Amador Aldama lleva décadas distribuyendo cervezas nacionales y de importación en diferentes establecimientos de Donostia y Gipuzkoa y durante los últimos años ha sido testigo privilegiado del gran salto cualitativo que ha experimentado en nuestro entorno la elaboración y el consumo de cerveza artesana, y es que en tan solo dos años hemos pasado de no importarnos cuál era la cerveza con la que nos llenaban el zurito a exigir que como mínimo haya un par de IPAs de barril para elegir en el bar al que acudimos todos los días y, a poder ser, que las vayan rotando. El pasado mes de junio, tuvimos el privilegio de realizar con Liteo un intenso recorrido por los establecimientos cerveceros más representativos de Donostia, recorrido que ofrecemos aquí a modo de guía para los amantes del lúpulo y la artesanía.

CENTRO: DROP (C/ Reyes Católicos, 18)

Comenzamos nuestro periplo en Drop, un pub especializado en cervezas artesanas y de importación con un impresionante cañero de 19 grifos instalado por el propio Liteo. Dos grandes pizarras nos indican las cervezas de cada cañero y una al fondo nos anuncia las novedades de los próximos días. El local, que en su día fue un pub irlandés, cuenta con una terraza en la populosa calle Reyes Católicos y permite comer en ella productos de un par de establecimientos de los alrededores para acompañar la cerveza. Era las 16:30. Degustamos una Ponto Session Ipa de Pizza Port y nos dirigimos al barrio de Loiola.

LOIOLA: ALDAZABAL (C/ Plazaburu, 10)

En Loiola nos dirigimos concretamente al bar Aldazabal, un bar de barrio con gran encanto y mejor música, dirigido por **Pablo Aldazabal** y dedicado





a los cafés, las cervezas, la buena música y el "gamberrismo", en palabras de su propietario. Aldazabal abre todos los días entre las 17 y las 00:30 y cuenta con algunos pintxitos, ideales para acompañar la cerveza, especialmente el que elegimos para acompañar nuestra Bidassoa Amuritz y que bautizamos como "Aldazabal", consistente en cabeza de jabalí, pepinillo y mostaza de Dijon. Sencillo pero efectivo, y es que en la sencillez radica el gusto.

PARTE VIEJA: ARRAUN (C/ Angel, 4)

Dejamos atrás Lolola para internarnos en la Parte Vieja, ya a rebosar de turistas. La primera parada la realizamos en el Arraun, escondido bar de toda la vida retomado y reformado por el californiano de madre urrtekuarra **Jens Gunheim Benito** y sus socios, los neozelandeses **Nick y Brendon**. Este trío multinacional asentado en Donosti lleva dos semanas dirigiendo este bar que ha conseguido permiso para instalar una pequeña terracita en plena Parte Vieja y al que sus propietarios consideran "un lugar para hablar, sentarse, relajarse, compartir... y en el que nunca vamos a poner reggaeton". En Arraun no cambiamos de marca, pero sí de estilo, optando por una Bidassoa Kasper.

PARTE VIEJA: AKERBELTZ (C/ Mari, 19)

Sin alejarnos mucho, nos dirigimos al Akerbeltz (C/ Mari, 19), un pequeño bar con una gran terraza con vistas directas al puerto y a la bahía, lo que la convierte en una de las más agradables de la ciudad. **Imanol Basterra**, hostelero y pintxadiskos enamorado de la buena cerveza y la música negra dirige desde hace un par de años este emblemático bar y, según cuentan, lo está haciendo muy bien. Imanol cuenta con 4 grifos de cerveza, dos de ellos destinados a la cerveza artesana, y una variedad cercana a las 20 referencias en botella que, al igual que la cerveza de los grifos, va rotando constantemente.

En la página anterior, Lito Leibar apoyado en una de las mesas de Mala Gissona (Gros). Abajo, las imágenes de Drop (izquierda) y Aldazabal (derecha).

En esta página, de arriba a abajo, fotografías obtenidas en cuatro locales de la Parte Vieja: Jens Gunheim Benito en Arraun, Imanol Basterra en Akerbeltz, brindando con uno de los responsables de Auñamendi , y sirviendo una Arricca a Juanjo Cano en el Etxeberria de la calle Iñigo.

PARTE VIEJA: AUÑAMENDI (C/ NARRIKA, esquina Iñigo)

Seguimos en la Parte Vieja visitando el Auñamendi, bar que en el momento de nuestra visita estaba a punto de ser inaugurado por el equipo del Auñamendi de Antiguo, situado en el centro de la populosa calle NARRIKA, en el local que en su día acogió al restaurante mahasti y que últimamente andaba pidiendo una buena dirección. Todo parece indicar que sus nuevos inquilinos se la van a proporcionar: raciones, pintxos de elaboración casera (Callos a la madrileña, Morros al estilo de la abuela, Cochinitillo confitado...) y 7 grifos dedicados a la cerveza artesana. Pinta bien, muy bien, el nuevo Auñamendi.

PARTE VIEJA: ETXEBERRIA (C/ Iñigo, 8)

A cuatro pasos, entramos también en el Etxeberria, uno de nuestros bares favoritos, equipado con nada menos que 22 cañeros, lo que lo convierte en el var con la mayor variedad en gripo de Donostia y, seguramente, de Gipuzkoa. En su sancta sanctorum, el risueño y animado Juanjo Cano nos deleitó con una buena cerveza, tres montaditos en los que destacó el de sardina ahumada y, como no, con su compañía y conversación, lo mejor de este elegante bar.



GROS: VINATERÍA (C/ Bermingham, 8)

Todavía lucía el sol, pero ya eran las 20:30 cuando llegamos al barrio de Gros, donde nos dirigimos, inicialmente, a la Vinatería de Gros, en la calle Bermingham, que a día de hoy cuenta con una de las mayores ofertas de cervezas artesanas de la ciudad. Nos atendió **Jon Méndez**, hijo de Manu, mostrándonos los estantes, cada vez más, dedicados a la buena cerveza, que cada vez cuenta con un mayor número de adeptos. Además, la Vinatería cuenta con un armario refrigerado, con lo que la gente puede llevarse cervezas frescas directamente a casa.

GROS: MALA GISSONA (C/ Zabaleta, 53)

De la Vinatería nos dirigimos a Mala Gissona, el amplio bar abierto por los productores oiartzuarras en la calle Zabaleta, en plena "milla de oro" el 24 de diciembre de 2015. Este elegante espacio cuenta con 12 grifos, 6 de ellos dedicados a sus propias cervezas y el resto a otras cervezas artesanas en continua rotación. Asimismo, en Mala Gissona encontraremos más de 100 referencias en botella y raciones para acompañar la cerveza, destacando sus carrilleras y la espectacular hamburguesa de buey.



GROS: KAÑA BIKAÑA (Avda. Zurriola, 36)

La penúltima cayó en el paseo de la Zurriola, entre Sagues y el Kursaal, donde el oiartzuarra **Oier Aristizabal** dirige Kaña Bikaña, un curioso establecimiento basado en los despachos de cerveza rusos que podemos encontrar entre otros lugares en Moscú, ciudad en la que Oier desempeñó durante 3 años labores diplomáticas. Kaña Bikaña no es un bar, sino un despacho en el que la cerveza se nos despacha directamente de un barril a la botella mediante un sistema que crea el vacío en ésta, de manera que el producto puede permanecer una semana en su recipiente antes de ser consumido. Oier abrió a finales de agosto de 2016 y este verano será la prueba de fuego de su establecimiento, una propuesta que llama la atención por su originalidad, su variedad y su calidad.

GROS: DESY (C/ Ronda, 4)

Ya era de noche cuando terminamos nuestra ronda en el Desy de la calle ídem, local ampliamente conocido por nuestros lectores y nuestros seguidores de Facebook. Como es habitual, Gorka Pérez Ávila nos agasajó con sus pintxos, sus tostas de anxoas, su buena cerveza (2 grifos de cerveza artesana en continua rotación y cerca de 50 cervezas en botella) y su simpatía. El bar, aun siendo un martes pelado, bullía de gente disfrutando de la vida y la compañía y allí nos quedamos un buen rato haciendo lo mismo. Un broche de oro para un gran recorrido que recomendamos hacer a todos los que disfruten de la buena birra.

De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Jon Méndez en la Vinatería de Gros, el establecimiento de Mala Gissona, Oier Aristizabal llenando una botella en Kaña Bikaña y Gorka Pérez Ávila en el Desy de la calle Ronda. A la izquierda, Gorka nos ofrece sus exquisitas anxoas al ajillo, una manera genial de finalizar una ronda cervecera.

jatetxe gida

restaurantes

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



Ermua: La mar se impuso a la tierra

El pintxo **"Sólo la mar"** del bar Jai fue elegido de manera unánime como el más original del Campeonato de pintxos celebrado en Ermua el mes de junio. El original bocado consistía en una cáscara de ostra en cuyo interior encontrábamos una kokotxa de merluza sobre una salsa de ajo blanco y almendras. Asimismo, otro pintxo de reminiscencias marinas, **"Marisco de tierra"**, una atractiva y apetitosa tosta elaborada por el bar Sagarra coronada por una jugosa vieira a la plancha sobre una base de manitas de cerdo se hizo con el primer premio. El segundo premio fue a caer al Giroa por su Gyoza Giroa y el 4º premio al Infreñu, cuyo pintxo "20 urte Talokeno-Keda" hace referencia a los 20 años que cumple este año el dinámico bar. Se trata de un pintxo muy adecuado para comer con las manos, consistente en un talo relleno de secreto ibérico, humus, frutos secos, salsa de yogur y diferentes brotes. Felicidades a todos los ganadores y a los bares participantes.



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXINTXARRI

ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

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



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

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

DOLAREA HOTELA JATETXEA



BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
WWW.HOTELDOLAREA.COM

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A CARGO DEL CHEF HÉCTOR CABELLO



El restaurante del hotel dirigido por **Iban Mate** y **Arantxa Rancho** ha iniciado una **nueva etapa bajo la dirección culinaria de Héctor Cabello**, joven y creativo chef curtido en algunos de los mejores restaurantes del Mediterráneo, Francia y Donostia. Héctor ha desembarcado en el Goierri ofreciendo una **cocina de producto salpicada de detalles de autor e interesantes menús, sin olvidarse de las sugerencias de temporada**. Actualmente, por ejemplo, podemos encontrar en la carta *Ostras en ceviche con tomate y huevas de caviar*; *Taco de rodaballo salvaje asado con salsa "Meunière"*, *berberechos al vapor y alcahofas asadas*; *Carré de cordero asado*, *milhojas de patata gratinado* y *puré de morcilla de Beasain*, *Torrija caramelizada...* y una gran selección de vinos. **Smart Menu (lunes a viernes): 24,90€** (Bebida y café incluido). **Menú Degustación (D´GUSTA Goierri a bocados): 50€** (Bebidas aparte). **Tarjetas:** Todas.

BEASAINGO BATZOKIA



BEASAIN

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

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



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

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
WWW.KATTALIN.COM

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUOVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



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

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo define el inquieto **Unai Agirre**, que dirige este restaurante con **Ainhoa Romero** ofreciendo menú del día, bocadillos y un cuidado **menú especial de fin de semana** con platos como **Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100% (con tres quesos)...** Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus **bocatas vegetales con verduras asadas**, sus marinados caseros, sus platos con semillas (cus-cus, кино...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

BERGARA

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

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasas 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 Lasas**, 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 vizcaína, 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...** Lasas cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoierna:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



“Cocina equilibrada” es el concepto que mejor define la oferta culinaria de Aramako Ostata, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la filosofía de las “casas de comida” de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano. Aramako Ostata cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Ane organiza de vez en cuando actividades gastronómicas como Barbacoas con buffet de ensaladas, fiestas de sushi... haciendo que este local sea también un punto de encuentro y cultura. **Carta:** 15-20€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€(bebida aparte) **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes noche.

URBITARTE



ATAUN

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

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



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

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **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, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€(Fines de semana: 26€). **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 pintadas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chupitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva 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.

MENDIOLA



ERMUA

ERDIKO KALE, 19.
TF. 846 08 00 86

COCINA DE PRODUCTO CON TOQUES MUY PERSONALES



En pleno centro de Ermua, Mendiola es un coqueto restaurante guiado por dos cocineros de interesante recorrido: **José Manuel Rodríguez**, que empezó en el Chalcha con tan sólo 15 años y **Alfredo Pedrosa** que realizó sus prácticas con Fernando Canales. Entre ambos, realizan **una cocina muy personal, basada en el mercado y la temporada**, con especial predilección por algunos productos como los hongos, la merluza en todas sus formas (al horno, con fondo marino y caldo de almejas y mejillón...), el cerdo ibérico de Guijuelo, etc. Todas las elaboraciones son caseras en este restaurante que ofrece un cuidado menú del día y un interesante Menú Especial de fin de semana a un precio realmente competitivo. Destaca también su **bar, abierto al público desde las 10 de la mañana**, en el que se sirven **raciones y pintxos** en los que estos inquietos cocineros expresan también su creatividad. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial de Fin de Semana (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 25€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los pokes, columpios, terraza.... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Aritz Ansoa** y **Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en diversos menús, entre 25 y 28 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su página Web). **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. **Parking.** Acceso minusválidos. **Parque infantil.**

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

DANKA

HONDARRIBIA

PIZZAS ARTESANAS, ENSALADAS Y CHULETAS DE GOYA, MIRANDO AL MAR

PASEO BUTRÓN, 10
TEL. 943 56 17 09
Facebook: Bar Restaurante Danka



El establecimiento que fue antiguamente el Kokarta, situado en pleno Paseo de Butrón con preciosas vistas al mar, cuenta desde esta primavera con una **nueva dirección a cargo de Hayk Pepanyan**, cocinero armenio que lleva años trabajando en diferentes restaurantes de Gipuzkoa como Palacio de Aiete, La Torre de Piza o Vinoteca Bernardina. Tras reformar el local y decorarlo de manera más acogedora, Hayk ha preparado **una carta en la que destacan las Chuletas de Goya** (servidas con pimientos del piquillo y patatas caseras), **Raciones** como el *Pulpo asado con verduras* o los *Chipirones plancha con ali oli negro y rúcula*, las **Ensaladas** (De pulpo con salsa de lima; De bacalao ahumado con pimientos asados; De tomate del país, ventresca y anxoas del Cantábrico...) y las **Pizzas artesanas al estilo italiano, cuya masa se elabora en el local** como la Pizza Danka (Tomate cherry, albacaha fresca y aceite de oliva), la Pizza Funghi (Tomate, Mozzarella, Champiñones, Aceite de trufa y Yema de huevo) o la Pizza de Jamón, champis, bacon y queso, ideal para niños. Completan la oferta las **Hamburguesas Eusko Label** de 180 grs. y las **Hamburguesas de pollo**, adquiridas en una carnicería local. La cocina de Danka se elabora con **productos frescos adquiridos a diario a los productores y comercios de Hondarribia**. **Precio medio de carta:** 15-20€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes (en verano, abierto todos los días)

ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes cocineros de densa trayectoria, han puesto en marcha, en enero este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen **su versión de platos ancestrales, algunos olvidados, de nuestra gastronomía**, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y experimentan en su propio estilo culinario al que denominan "cocina impresionista". **Recomendaciones:** Salmón ahumado y marinado, crujiente de pino y eneldo, mahonesa de cítricos y brotes; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; "Café, copa y puro". **Carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

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

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



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

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

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

COCINA ORIGINAL Y SORPRENDENTE
EN UN MARCO ÍNTIMO Y ACOGEDOR



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

ALDASORO BERRI



LAZKAO

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



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

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

PATXIKU-ENEA



LEZO

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

8º GAITZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikuea.com



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero donde recordar haberla comido (Jesus Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxi Kuea.** Sitio en el alto de Gaitzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxi Kuea seleccionada por cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarrao, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de corde-ro lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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 succulenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje*, *Ensalada de perdiz en escabeche con foie*, *Salteado de mollejas y hongos*, *Kokotxas al pil-pil*, *Moussaka a la egipcia*, *Mousse de queso de Idiazabal...*
La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri con excelentes platos de *Ciervo*, *Jabalí*, *Liebre...* Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNO!!



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

943 559 783

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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

www.sakabaserrria.com

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

KATXIÑA BODEGA

ORIO

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORTZAIKA AUZOA, 20
TEL. 943 58 01 66
www.bodegakatxina.com



En un precioso entorno, entre viñedos y fantásticas vistas, Bodega Katxiña, **inaugurado en julio de 2016**, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus **txakolis de elaboración propia**. Dirigido por **Iñaki e Izaskun Zendoia**, hijos de **Jose Miguel Zendoia** y **M^a Pilar Etxezarreta**, del Asador Katxiña, esta nueva generación ha apostado por un **espacio multiusos** en el que podemos comer a la carta, realizar un **evento empresarial** u organizar una **celebración hasta 400 personas** con especialidades a la parrilla. La cocina se basa en las **Verduras de temporada**, **Pescados frescos a la parrilla de carbón** (*Besugo al estilo Orio*, *Rodaballo*, *Kabranroka...*) y **Carnes a la brasa** destacando su *Chuletón de viejo*. También encontraremos **platos más actuales** como *Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate*; *Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura*; *Pulpo a la parrilla...* **Carta:** 60 euros. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio.**

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNA
685 794 755 - 677 293 697

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



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

MARTÍNEZ



ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



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

ASADOR CASTILLO MATIAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



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

BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

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



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

ARANETA ERRETEGIA

ZESTOA

CARRETERA DE MEAGA, 8
(ENTRE ZESTOA Y AIZARNAZABAL) - ZESTOA
TF. 943 14 80 92 - 626 869 231

EXCELENTE PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa diseñada y parcialmente construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo, Pescados frescos, Cordero...** Por ejemplo, se prepara *Cordero al Burduntzi*, y además de carnes y pescados. En su carta destacan las **Ensaladas** como *Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo; Ensalada de pulpo; Ensalada de bogavante...* **los Mariscos y las Raciones de producto** como *Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo a la gallega, Anchoillas en aceite, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega...* y también cuenta con **Sugerencias de temporada** como *Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas o de hongos...* Llama la atención su extensa carta de vinos en la que las botellas apenas son gravadas y rotan continuamente ofreciendo todo tipo de estilos y Denominaciones de Origen. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** No cierra (En verano, cierra noches de lunes a jueves).

APAIN

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

URRETXU

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



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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



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

BAI BIDEA JATETXEA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA PLAZA, 6
TEL. 943 86 02 75
batzokizumaia@gmail.com

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante de Zumaia al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. Yuli adquirió su experiencia en sala y barra en locales como el Bedua, mientras que Cristian, formado en la Escuela de Cocina de Karlos Argiñano, Aiala, cuenta con una amplia experiencia en emblemáticos establecimientos de los alrededores como el Marina Berri de Zumaia o el Kaia de Getaria donde trabajó durante 6 años. No es de extrañar, por lo tanto, que el pescado se cuide especialmente bien en Bai Bidea, aunque **la cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ali-oli de ajo negro; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Terrina de foie hecha en casa, Presa ibérica a baja temperatura con puré de tubérculos...* destacan también su excelente *Jamón ibérico* y las sugerencias fuera de carta el fin de semana como *Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha; Chuleta de vaca vieja; Churrasco de ternera lechal o las Guindillas fritas en temporada*, y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 10,50 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA PLAZA
TEL. 943 86 17 00 - 688 658 240
www.behekoplaza.com

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL MUY PERSONAL



El joven zumaíatarra **Andoni Txintxilla** dirige desde hace años este establecimiento dotado de un gran comedor y una amplia terraza que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Además de experimentado parrillero, Andoni cuenta con un amplio bagaje con formación en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, y una dilatada experiencia en plazas como el Palazzo Borghese o el Ristorante Rubaconte de Florencia, donde se empapó de los principios de la cocina toscana renacentista. También trabajó en los asadores Mariñela e Igeldo del puerto donostiarra, en contacto constante con el pescado. El resultado es **una oferta culinaria en la que podemos disfrutar de buenas carnes y pescados a la parrilla o decantarnos por sus especialidades con toques personales e internacionales** como *Guisantes y habitas con papada, acheche y mermelada de ají amarillo; Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito; Risotto de Parniggiàno Regiano; Pizzas artesanas...* Sin olvidar, por supuesto, **el producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Enslada templada de hongos; Arroces y Risottos; Cochinito confitado o asado a baja temperatura...* todo ello cuidando al máximo, además, la filosofía **Slow Food y Kilómetro 0**. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un currículum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con tixpirones 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).

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



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

ALBIZTUR THE TXOTX GOURMET

UN NUEVO CONCEPTO DE SIDRERÍA GOURMET EN EL CORAZÓN DE EL ANTIGUO



DONOSTIA

MATIA, 52 (EL ANTIGUO)
TEL. 943 47 71 31
www.albiztur-sagardotegia.com



Los argentinos **Diego Martín Zanuttini** y **Paola Cerchiara**, que actualmente dirigen la **cafetería Errotaburu** junto a las torres de Hacienda, son los responsables de este establecimiento situado en la calle Matia, a un paso de la Playa de Ondarreta. Tanto Diego como Paula llevan 14 años en el País Vasco y cuentan con una dilatada experiencia. Diego había ejercido como jefe de cocina en el sur de Argentina, realizó 3 meses de prácticas en Mugaritz y pasó al Bodegón Alejandro, del que fue jefe de cocina hasta 2007. Por su parte Paola fue cocinera en el restaurante Kursaal Martín Berasategui (actual Nineu), da clases para entusiastas en el Basque Culinary Center y se dedica a asesorar a empresas alimentarias. La idea base de The Txotx Gourmet es que éste funcione como **una sidrería**, con una buena tortilla de bacalao, bacalao frito, sidra al txotx... y que a su vez cuente **con una buena parrilla donde además de los chuletones se sirvan Cogotes de merluza, Rodaballos... acompañados de una buena ensalada**. Diego y Paola dan una gran importancia a la procedencia del género, así la sidra es de Saizar, las carnes de Txogitxu, los dulces y quesos de Goenaga, las nueces de Aitor Lasa, los pescados de Xabi, pescadero del barrio... Otras especialidades que podemos disfrutar en Albiztur son los *Gambones a la brasa*, la *Ensalada de bacalao* o su *Torrija en pan de brioche caramelizada*, que está causando sensación. **Precio Medio de carta:** 28-30€. **Menú de sidrería:** 36€. **Menú de del día:** 15€ (incluye txotx o agua). **Cierra:** Martes noche.

ARATZ ERRETEGIA



DONOSTIA

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

LA COCINA VASCA ACTUALIZADA DE LOS HERMANOS ZABALETA



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

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GRÓS)
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 antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Ibxaso, Revuelto de antxoas con piqullitos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piqullitos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Solomillo con compota, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

AKÍ SE GUISA!!

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



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



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

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

P^o DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



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

CASA UROLA

DONOSTIA

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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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

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 del navarro **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*, *excelente tortilla de bacalao*...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor disponible para grupos, reuniones familiares y de empresa y todo tipo de celebraciones, en el que se sirven menús concertados. **Plato del día:** 6€ **Tarjetas:** Todas. **Dispone de menú de pintxos.**

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



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

GALERNA JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

DONOSTIA

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

GALERNA



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro*; *Pulpo asado con mojos*; *Merluza en salsa verde de plancton*; *Cochinillo Galerna*; *Turrón de especias con crema de lima y té verde y helado de violetas...* **Carta:** 25-30€. **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ (Con postre: 14,50€) **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GRÓS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantekaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoesco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación de chocolate y mandarina con lluvia de cacao...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú de noche (miércoles-jueves):** 30€ **Menú especial (fin de semana y festivos):** 35€ (IVA incluido) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes y martes (resto de la semana, abierto mediodía y noche).

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantellarra.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 Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PENYA Y GONI, 5 (GRDS)
TEL. 943 28 91 84

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

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*, *Tarta de atún*, *Sushi y Sashimi*, *Dim Sun (Raviolis al vapor)*, *Pollo Xiang Zi*, *Sushi (elaborado con pescado ahumado)* *Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales*, *Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta**: 30€ **Menú del día**: 10,70€ **Menú especial**: 25€ **Tarjetas**: Todas menos Am. Express. No cierra.

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

P^o ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.es

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



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

PUNTA SAL

DONOSTIA

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

COCINA PERUANA CON RAÍCES



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)** y **Rubén Martínez (Nikel)**, ha sido recientemente abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontramos una **cocina actualizada de base principalmente peruana y leves pinceladas japonesas y vascas** que se adivinan en platos como **Ramen Punta Sal; Tatakí de Wagyu y Quinotto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de xangurro...** Podemos acudir a Punta Sal a **comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. Ubicación: Al inicio de la calle Secundino Esnaola, frente a las taquillas del Cine Trueba. **ERecomendaciones:** Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tatakí de wagyu con Quinotto; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Precio medio carta:** 40-50 € **Menú del día:** 14 € **Descanso semanal:** Martes **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO



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

TATAMI

DONOSTIA

S. FRANCISCO, 49 (GROS)
TEL. 943 29 04 07
www.restaurante-japones-tatami.es

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS



En el corazón de Gros, a un paso de la Zurriola, se encuentra el restaurante japonés Tatami, abierto en marzo de 2013. La principal particularidad de este gran restaurante de 300 metros cuadrados, son sus **comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales**. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve la **más variada gastronomía japonesa y oriental elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Rollo japonés con carne y verduras, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa...** Tatami cuenta con otro restaurante en Santander. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 15€ (Cambia todos los días) **Platos de sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 22, 32 y 42 € **Tarjetas:** Todas menos A. E. **No cierra.**

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

UREPEL

DONOSTIA

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

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



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

TXULETA



DONOSTIA

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

10 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixin (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 raciones y pintos como sus alamedas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta** o de **Ajoarriero**. **Carta: 35-40€.** **Menú: 20€.** **Menú degustación: 35€.** **Pack de pintos carnívoros (en barra): 8€.** **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



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

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



Galardonado con el **premio al mejor pinto** en el **Campeonato de pintos de Gipuzkoa 2010** por su pinto dulce "**Bob limón**", y el **Segundo Premio en los Campeonatos de 2015 y 2016**, **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Áxel** y **Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintos de Donostia**: *Hoguera, Rosagante, Kokobas 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 pintos: 30€+ IVA.** **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

ZIBBIBO

DONOSTIA

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL



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

GIPUZKOAN NON JAN?

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakano. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portueña, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aiia Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkaloa, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitearte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 de Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldonondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Cabelton, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatu - Emtolburu-. 943 218479

ALL I OLI

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

Allero. Ctra. N-1 (º Zubieta), 943 366572
Ama-Lur. Arbizu, 7. 943 274584

AMBIGU ESTACION

Cocina imaginativa y ricas creaciones
 Aldamar 12 (Parte Vieja), 943 904 97 01

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amelia. Moraza 1B. 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Baser. Easo, 19. 943 426320
Antonia Garmesteu. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Antonia Txiki. Anorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apeadero. Pº Mons, 28. 943 281424
Ararat. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandongo. R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatzueba. Plaza Ameztzetes, 483 474246
Arkoa. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arloa. Saldañ. - Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikituan. Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Edoisegui, 273. 943 278465
Astena. (Inigo). Segundo Itziza, 15. 943 270908
Astena. (Iñaki). 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Asienza 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Asiastazan. Ingoyen Baserría - Zubieta-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atobaa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkeitzegi. Pº Barkeitzegi, 42. 943 451304
Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Anorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
 Cº Puerto, (Parte Vieja), 943 42 42 72

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

BEHARRI

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

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
 Goiko Galtzara Beri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Grl Artetxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluz. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz. Garitea, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bilniz. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Igara bidea, 19. 943 218078
Bitorica. J. Zaragueta, 4. 943 446111
Bodega Donostiara. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Cabelton, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. K. Balcánica, 42. Igeldo-. 943 210600
Bugali Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214267
Bugali. Arraiope pasaleku, 74. 943 377662
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312572
Cachón S. Marcial. 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Liria, 2. 943 321713

CAFÉ SZETE

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

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

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

CASA VERGARA

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

Ciaboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena. Matía, 6 -Antiguo-. 943 217320
Danena. Enberrillan, 8 -Parte Vieja-. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457357
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. La Bretxa, 943 430265
Döner Kabab 1. Miracruz, 23.
Döner Kabab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kabab 3. Eustasio Amilibia, 9.
Drinka. Matía, 50 -Antiguo-. 943 212101
Duit Cervecería. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosari. Fermín Cabelton, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar. Secundino Eснаola esa, S. Izpizua
Eibararra. Fermín Cabelton, 24. 943 420442
Ekaiz Asador. Pº Padre Orkaloa, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de María. Pza. Cº Baroja, 2. 943 310577
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puento. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriegi, 4. 943 426153
El Txako de Ramiro. Txidre, 4. 943 279799
Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325
Elurra. General Eschague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igara bidea, 37. 943 229791
Erdiko. Autonomía, 1. 943 459699
Eribera. Camino Toruñe, 14. 943 210300
Erota Taberna. Urbitearte, 13. 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516

ESSENZIA

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

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

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

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

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

Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalla. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambirus Bretxa. C.C. La Bretxa. 943 426514
Gambusa. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garibal 21. Garibal, 21. 943 433134
Garraki Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Enberrillan, 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Cabelton, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gorosti. Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardapiata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztiringora, 7. 943 225380
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastivera, 12 (Inbaurondo)

HIDALGO 56

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

Hípica de Loloia. Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Hijo Burquerque. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pío XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro, 134. 943 212021
Hotel Nicol S. Pº Gudamendi, 21 -Igeldo-. 943 317665
Hotel Pelizar. Zubiaurre, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Larraemendi, 11. 943 451968
Ibai Goleña. 15. 943 428784
Ibai Lur. Natsarra Oñate, 1. 943 335255
Igela. Pza. Inbar, 2 -Igara-. 943 000373
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser - Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

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

Inbaurondo Sagard. Zubiaurre, 72. 943 292074

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

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Itasuti. Pº de Erotuburu, 8. 943 311109
Iñauti. Pz. Zuzatu, 4 - Erotuburu-. 943 313933
Iñauti. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñauti. Padre Larroca, 27. 943 466565
Iraeta. Padre Larroca, 27. 943 466565
Irigoin Erel. Cam. Petritz, 10, Zubiera. 943 372875
Iruia. Easo, 73. 943 459871
Iruia. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Iritz. Pescadería, 12. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pedro Egaitia, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri. Camping Igeldo, 943 226583

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

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ibasalde Asador. Abarrearka, 83. 943 371585
Ibasne. Ibai-Alde - Martutene-. 943 470757
Izagirre. Bidarte Berri Baserría. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraltz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izeta. Pº Baratzategi, 24. 943 273931
Jakira. Fermin Calbetón, 4. 943 425262
Jakina. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jules-etxea. Avda. Arriaga, 44. 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Kantxo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalpedre. Padre Orkolega, 8. 943 219251
Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Stia. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

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

Kixki. Secundino Eснаola, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 4. 943 31 75 91
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
Kukurri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kussal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

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

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

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

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

LA FÁBRICA
 Cocina tradicional avanzada y buenos menús
 C/ Puerto, 17 (Parte Vieja), 943 43 21 30

La Guinda. Zabaleta, 55. 943 981715
La Kubutza. Igortza, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mariskería. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 4. 943 427240

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

La Perla. Paseo de La Concha, 34. 943 462484

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

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

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

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429396
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Villa. San Marcial, 57. 943 244150
La Yiffa. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293886
Laganuka. Pza. Gorgoiti, 1. 943 228133
Las Vegas. Triunfo, 8. 943 462384
Leñago. Pº Colón, 10. 943 270871
Lu Haizeta. Lu Haizeta, 94. 943 352445
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukaikategi. Cam. Aringeru Zaindaria, 85. 943 371444



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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Ekarte. Inbauroando, 52. 943 288246
Mastropieri. Pº Oriamendi, 14. 943 311570
Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Marinélla. Muelle, 15. 943 421388
Marisquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Maritullu. Lu Haizeta, 33. 943 351130
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalaiva. Zabaleta, 17. 008 159412
Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

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

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

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

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 2. 943 424661
Moto-Ch. Usandagoitia, 3. 943 289904
Munto. Fermin Calbetón, 7. 943 426088
Munto Berri. M. Bº Aiete
Muxarra. Irga Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991

Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzinturri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Olaola. Camino Golazobiti, 100. 943 330085
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Ertegeizana, 4. 943 214989

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

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

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

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osnaga. Corsarios Vascos, 219. 943 451327
Ostadar. Pº Berrijo, 13. 943 219490
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artekete, 7. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arribas, 23. 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 12. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbé, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

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

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

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

Pitri Trulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 3. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

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

Promtiox. San Marcial, 6. 943 598917

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

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con biki-parque
 Gran Vía, esq. Zurriola (Gros), 943 26 62 56

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

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

Salaberria Sidrería. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Salbigoi. Calzada Vía de Alegoria, 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 473638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

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

S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zurriaga, 943 573626
Suhazet. Muelle, 14. 943 425862
Sidrería Ametzi. Ametzi Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidrería Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420242
Sidrería Inbauroando. Pº Zubairea, 72. 943 292071
Stabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K
 El tercer tiempo
 Pz. Julio Caro Baroja (Benta Berni), 943 90 11 90

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazet. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Herri, 3. 943 227482
Syrán. Pza. Irún, 943 466649
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

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

TERESATXO
 Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatos..
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 24 33 08

Topa Sukalderia. Aguirre Miramon, 7. 943 569143
Triunfa Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
Tribu Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426862
Txalupa. Fermin Calbetón, 3. 943 429675
Txepiza. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinpatxa. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinpatxa Sagardotegia. Illarberri, 2. Barrio Irga
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuenpe. Pº Dr. Bejerriáin, 45. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo, Balenciaga, 31. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

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

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

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

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pº Barroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420430
Urdinola. Carlos I, 16. 943 450414
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312086
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

¿DÓNDE COMER EN GIPLZKOA? ▣▣

Urkabe, Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urxiu-Bi, Bermingham, 17. 943 277395
Urkabe, Ato de los Róles, 10. 943 460336
Va Bene, Bias de Lezo, 4. 943 454639
Va Bene, Boulevard, 14. 943 422416
Valverde, P. de Larratzo, 49. 943 392463
Vía Foral, P. de Larratzo, Gorka Lorca, 10. 943 470989
Vidaurer, Pafarrigo, 6. 638 74450
Vinteca Bernardina, Vitoria-Garizte, 6. 943 314899
Vinea, Gran Vía, 12. 943 270363
Warung, Saquies 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
Anoeta pasealekua, 30 (Amara), 943 45 74 36

Xarma, Arda, Tolosa, 123. 943 317162

YAKINIKU

Barracoo japonesa
Gloria, 1 (Gros), 943 53 15 11

Zabaleta, Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán, 31 Agosto, 28. 943 424844
Zápi, San Marcial, 7. 943 506767
Zeli, Sali Txiki, T. Rodi, 79. 943 274623
Zen Fusión, Larramendi, 11. 943 45 9168

ZERUKO

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

ZIBBIBO GASTROLEKU

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

Zorroaga, P. Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu, Logroño, 5. 943 314465
Zumardi, Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

▣▣ ALBALTZSKETA

Larrazit, Larrazit auzoa, 943 652483
Larrazit-Gain, Larrazit auzoa, 943 653572
Naiarri, Larrazit auzoa, 943 655815
Ostata, Centro, 943 651876
Estanco taberna, Centro, 943 652383

▣▣ ADUNA

Aburuza Sagardotegia, Gobiuru auzoa, 943 692452
R. Zabalá Sagardotegia, Garagara, 943 690774
Uparan Sagardotegia, Polig. Uparan, 943 691253
Urtiza, Pol. Urtzi, 943 693396
Urtiza, Herriko plaza, 943 693481

▣▣ AIA

Aitzondo, Laurgain Disem, z/g. 943 832700
Alberri, Ubequin, z/g. 943 830762
Aristerrazu, Núpelo Andatza, 13. 943 834521
Arralde Sideria, Ubequin, 943 890125
Asta, P. Sanito Erika, 29. 943 833311
Etorre Casa Rural, Oleskoaga, 943 835465
Iturriozena, Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazteategi, Elikano auzoa, 943 131606
Izarra, Urdinate, 943 131867
Izeta, Asador, P. Ekano, 4. 943 131693
Jaurerri, Gozategi plaza, 9. 943 898241
Kanua Asador, Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leka-Eder, Urdinate Auzoa, 943 132373
Porto Asador, Sanito Erika, z/g. 943 894434
Sabata, Etorre, P. Sanitago, z/g. 943 835738

▣▣ AIZARNAZABAL

Xieta, Zubilade, 7. Tel. 943 147373
Uztarri, Herriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

▣▣ ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
Herriko Eke, Bajos del Ayuntamiento, 943 654426
Segore Eke-Berri, Siza Berria auzoa, 943 580976
Ugarte, Albiztur, 32. 943 651728

▣▣ ALEGIA

Eizemendi, San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri, S. Juan, 55. 943 654819
Iskita, S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil, Larrazit auzoa, 35. 943 508903
Route 33, Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

▣▣ ALKIZA

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

▣▣ ALTZAGA

Altzagatze, Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

▣▣ ALTZO

Arandia, Segorebe etxea, z/g. 943 652262

▣▣ AMEZKETA

Arkitzate, Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Bertzatza, Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki, Erika Aida, 8. 943 653197

▣▣ ANDOAIN

AINAXA

Menú del día, cocina y casquería casera
Martin Ugaldale, 4. 943 50 83 52

▣▣ ANOETA

Arleta, Arleta, 5. 943 593094
Bambola (pizzería), Plaza Goko, 7. 943 300289
Zaldiaran, Kale Txiki, 15. 943 578300
Hiru, Urdinate Etorre, z/g. 943 693600
Iruerri, Nurgasia, 39-41. 943 593532
Guzta, Pza. Bazaroko, 8. 943 594044
Zaldiaraga Sidería, P. Burundia, z/g. 943 591968
Gourru Golf Club, San Esteban auzoa, 943 500845
Leizoran, Kale Berri, 36. 943 593205
Naiarri, Urdinate Etorre, z/g. 943 593954
San Esteban, Gobiuru Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerun, Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka, Alai Larramendi, 943 591604
Txeritoa, Gobiuru, z/g. 943 590721

▣▣ ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

▣▣ ANTZUOLA

Haitz-Garbi, Kalebarren, 15. 943 780515
Larrea, Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri, Irmo Auzoa, 943 760994
Onki Etorri, Bazurkitz, 6. 943 766349

▣▣ ARAMA

Toxi Alai, Herriko plaza, s/n. 943 888953

▣▣ ARETXABAETA

Arlez Taberna, Markole, 5. 943 791467
Andago, Arza bilbildea, 21. 943 791047
Basaube, Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde, B. Galatza, z/g. 943 792458
Hiru, San Martin, Durana, 26. 943 792067
Bogedo, Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran, Goleaurren, 8. 943 796857
Gursa, Durana, 32. 943 792064
Hirusta, Plaza Iragi, z/g. 943 790657
Ibarra, P. Araba, 29. 943 791803
Matikuia, P. Azatza, 943 791666
Zaraitz, P. Araba, 20. 943 796895

▣▣ ARRASATE

Aldape, Iturriotz, 41. 943 796369
Artea, P. Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador, Arba Etorria, 3. 943 79582
Bolineta Asador, Zangulada, 24. 943 793991
Bolineta, Jokin Zaitegi, 6. 943 793760
Cassulo pizzería, Arriaga, 12. 943 794564
Cafeteria Express, Markale, 8. 943 798514
Dragon Oriental, Arba Etorria, 3. 943 712500
Elizondo, Garagarza Etorria, 943 791599
Errastukua, Bedona, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintos, bokatas y hamburguesas caseras
Olarie, 25. 943 04 43 88

Gaindegi, Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aite Degustation, Iturriotz, 33. 943 791115
Goran Murilla, Oñate, 36. 943 791195
Hiru, Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kampazara, Kanganzarra Garra, 943 582912
Katalde, Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larrietxe, P. Udala, 943 792215
Lurrotz, Iturriotz, 7. 943 790467
Lekas Zerkaosteta, Iturriotz, 11. 943 794879
Nuneta, Gipiuzka Etorria, 943 795651
Neson Marko, Gáster, 3. 943 792240
Pobokur, Bizkaia Etorria, 943 791215
Muxidai, Aldea Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
B. Urbarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merendeeu, Mazarreka, 943 771586
Txakka, Oñate Litzentzadua, 18. 943 080415
Txirria Taberna, Gecalar auzoa, 943 791035
Txoko II, Oñate Litzentz, 12. 943 798580
Txondorra, Bizkaia Etorria, 9. 943 794276
Uarkape, Oñate, z/g. 943 772004
Ugarran, Garagarza, 2. 943 797658
Urtiri, Urbarri Etorria, 22. 943 799524
Uxarte, B. Udala, 943 791250

▣▣ ASTEASU

Iturri Ondo, Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador, Alda de Andazarate, 943 580866
Matxelaundi Sideria, Zabalaita, 11. 943 692222
Olarra Gokoa, Gobeillara, z/g. 690251
Paxtine, Errementari, 1. 943 691025
Sara Sideria, Behalara auzoa, 943 690283

▣▣ ASTIGARRAGA

Akelenia Sideria, Camino Oñate, 57. 943 333333
Alrorenza Sideria, Camino Petrieta, 4. 943 336999
Ameta, Poligono, 26. 943 553838
Astarbe Sideria, Txortokietan, 13. 943 551527
Bezama Hostal, Pza. Errobia, 12. 943 550042
Beriartzuria Sideria, Beran Arren etxea, 943 555738
Buenaaventura Sideria, Cam. Aliza, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna, Tomas Alai, z/g. 943 551204
Ekaiz, Tomas Alai, 9. 943 553943
Errobia Sideria, Errobia plazakorra, 19. 943 553031
Eteberria Sideria, Sarritago Eka Baserra, 943 556979
Gartziategi Sideria, P. Martutene, 139. 943 495974
Goiko Irtzi, Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeia Sideria, Camino Oñate, 63. 943 552242
Iba-Luz, Nafarroa Oñate, 943 333335
Kaitza Taberna, Mayor, 32. 943 553943
Iretza Sagardotegia, Troia bilbildea, 25. 943 330030
Irigoien Sideria, Iparadei Bidea, 12. 943 550333
Kako, Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia, Nafarroa, 24. 943 330647
Larreate Sideria, Caserio Mujuruaga, z/g. 943 555647
Las Ilegas, Errobia plaza, 943 553489
Lizeaga Sideria, Caserio Garzategi, z/g. 943 489290
Matx, Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo, Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sini, Oñate Txiki Baserra, 943 555747
Mikaleja, Nagusia, 16. 943 551007
Nafarroa Sideria, Txortokietan, z/g. 943 555220
Oñate Zur Sideria, M. Anzuresendi, 16. 943 552938
Oñate Sideria, P. Astigarraga, 943 553199
Petriete Sideria, Petriete Bidea, z/g. 943 457188
Rosario Sideria, Caserio Ipizita, 12. 943 556637
Roxeto, Nagusia, 9. 943 551138
Saralea Sideria, Camino Oñate, 14. 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txingurri Berri, Donostiako bilbildea, 90. 943 333944
Yaldé, Camino Oñate, 34. 943 330530
Zapain Sideria, Errekalde Etxea, 943 330033

▣▣ ATAUIN

Lizarrusti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Troskatea, Eibarrena, 95. 943 180037
Urbaiter, Eorriena, 6. 943 180119
Victor, Herbarrena, 71. 943 180033

▣▣ AZKOITIA

Atola Zarga, Madariaga auzoa, 943 581186
Bal-Azkotia, Julio Urtzi, 11. 943 028951
Basterretxe, Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexiki, U. Nagusia, 95. 943 852888
Getxiki, Iriondoarren Zumardia, 9. 943 852228
Itzaindo, Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)
Iskita, Angulo kalea, 15. 943 852063
Iturri, Kale Nagusia, 120. 943 850017
Itzari, Azpurujo auzoa, 943 852630
Joseba, Azkibel, 10. 943 853412
Kokxa, Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)
Laja, Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torre, Durango, 10. 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite, Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite, Maritite auzoa, 943 857332
Oñate, Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín, Azpurujo auzoa, Tel. 943 853492
Suharti, Arrieta etorbidea, 9. 943 025714
Telukun, Kale Nagusia, 61 (Pintxoko), 943 851319
Txikiopon, Txeritoa auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

▣▣ AZPEITIA

Ametsa, Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)
Añota, Etxoa auzoa, 943 812092
Auzora, Barrén kalea, 14. Urdelaitza, 943 815754
Baigera I, Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II, Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost, Erti kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)
Diz-diz, Enparantza nagusia, 1. 943 810099
Eskurta Destara, B. Udala, 943 811128
Eke-Zuri, Pérez Arregi, 19. 943 028656

▣▣ BEIZAMA

Ostata-Zaharra, Beizama, 943 150798

▣▣ BELAUNTZA

Niza, Nafarroa Etorria, 51. 943 886234
Niza, Nafarroa Etorria, 51. 943 886234
Ongi Etorri, Ormendin, 40. 943 889907
Pizte, Pza. San Martin, 943 882937

▣▣ BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 683059

▣▣ BERGARA

Agirretxe, Idarra, 2. 943 762145
Ana Mia Pizzeria, Idarra, 17. 943 765099
Arzeptzi, Agirretxe Etorria, 13. 943 765500
Batzokia, San Pedro, 4. 943 252636
Beto Taberna, Angojoz, 8. 943 765574
Dragon Oriental, Fraiskortur, 943 250677
Erreki Asador, Fraiskortur Enparantza, 1. 943 763851
Etxaki, Mañasterreka, 8. 943 765312

Iruarri, Idefonso Gurruburu, 10. 943 890416
Jai Alai, Jai alai etxea, Urdelaitza bidea, 943812221
Kiurto Txiki, Jose de Arretxe, 17. 943 503311
Lurri, Loloiko auzoa, 24. 94381580
Landeta, Landeta auzoa, 12. 943810959
Larranaga, Urdelaitza bidea, z/g. 943 811180
Luz Bide, Landeta, 2. 943816878
Lolañeta Hill, Loloiko Hiribidea, 47. 943151616
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Ungi-Etorri, Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoko)
Orbego, Nafarroa auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parrilla, pintxos, xevina,
Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 943816317
Sagasti-Sideria, Etxoa auzoa, 50. 943 813442
Urdelaitza, Herribidea, 1. 943 8121071
Xuhaitze Alteperra, Xuhaitze, 943 851007
Zozalek, Erdi kale, 943 151634

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)
Paxko, Pablo Vii, 16. 943812040 (Pintxoko)
Pizza Spring, Inaki Azpiaz, 6. 9438163

Galwry's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Iruya. Urtea, 9. 943 761845
Iruya. Amillaga, 23. 943 761559
Iraho. P. Etxe, 6. 943 853250
Jam. Santalazti, 5. 943 760969
Kabia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

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

Pol-Pol. Domingo Iraia, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barnekale, 3. 943 044492

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxategi, 1. 943 763953
Torresko. Itagarrai, 37. 943 760899
Txarantza. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Iratxe, 14. 943 762007
Zubi Berrri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

// BERBOI

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

// BIDEGIAN

Dendale, Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju, Bidania Guzea, z/g. 943 681003

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Aztoke Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Atizán. Aztain plaza, 6. 943 121854
Bardaxo. Zub. Zestenerua, 2. 943 191590
Calabón. Hondartzar, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Grata Berrri. Itxaso Auzoa, 2/zg. 943 199423
Iraerza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain, P. Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuram. Mardari, z/g. 943 199397

Torru. Toru, 7. 943 191660

Uheru. Elornaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
 Hondartzar, 5. 943 191101

Zalburu, Pza. Arakistain, 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguñasi Mesón, P. Urquiza, 22. 943 206008

Arlota, Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos, y burlonetas a la brasa
 Estaziño, 7. 943 207032

Azitañ Asador. P. Aztain, 6. 943 121854
Bosca. Egoain, 7. 943 1206753
Birrijaiña. Tonibio Etxebarria, 16. 943 821341
Cháizna. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Argueta, 4. 943 121650
Itxaso. Plaza Barrio, 6. 943 121255
Itziar Asador. Argotea, 16. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Olatoa, 3. 943 206844
Iruya. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Gurbi. Isasi, 1. 943 201152
Joscan Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 206008

KANTABRIA

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

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360
Lanús. Tonibio Etxebarria, 16. 943 208529
Matiane. Campo de tiro, P. Arrate, 5. 943 208859
Matxa. Calbetón, 8. 943 207730
Matxarri. Olatoa Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Naranjo. Urkizu Antonio Irujo, 2. 943 567036
Orbe. Polig. Aztain, 7. 943 201261

Orbela Hamburguesería. P. Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 1. 943 208889

PAULANER

Pintxos, cerveza y especialidades alemanas
 P. San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Olaeta, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artialea, 4. 943 768284
España. Maiala, 4. 943 789095
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olaikorta. Añikola Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 760023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Coserio con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 743102

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Garbiza. Sta. Ana, 10. 943 740580
Horbato. Olatope, 1. 943 741224
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Iñaki-Oñdo. Parque De los Humera, 1. 943 256028
Iruondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500
Casino. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Ortiz. San Roke, 33. 943 743411
Salento. P.M. Urquiza, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txariduna. Emaruarbide, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, nuevos roles...
 Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

// ERMUA

SAGARRA

Menús variados y pintxos de calidad
 Probalekua, 4. 943 946810

// ERRENTERIA

Alameda Marisquearia. Al. Gamón, z/g. 943 527014
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. Mar de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 1. 943 516104
Borda Berrri. Campos de Loresteira, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511077
Donosti Siderria. Zamaldea, 8. 943 526041
Egiburu. Zamaldea-Zentelón, 943 341831
Egi-Lezua. P. Zamaldea, 943 523805
Eguzki. Orereta, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamaldea, z/g. 943 515913
Errenterako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantilla. Astigaragoko bentak, 943 511445
Frantilla Berrri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gambuzi. C.C. Nissen, 943 521661
Hostal. Hostal Andri Mari, 6. 943 511084
Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurke. Txirrita, 1. 943 003195
Irritzitzi. Kantilan Enea, 943 511086
Jakale. Alfonso XI, 9. 943 404669
KB. Gamon Zumarradi (Alameda), 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002
La Capa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cers. Itxaso, 5. 665 785540
Las Caspuelas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maité. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Mierno. Sordoimendi, 2. 943 529614
Niscon Etxerri. Itziar, 1. 943 511033
Murgartz. Aldura Aldua, 25. 943 522455
Orsio Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamaldea, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigaraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoena, 4. 943 527193
Peruena. Astigaragoko Bentak, 943 515262
Pizza Sprint. Morroñaleta, 5. 943 522000
Pollo Rico. Pincinas. Alto Beramu, 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Magdalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 500055
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Tai Mahal. Sorginbulo, 23. 943 525614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511062
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Versales. Plaza Santa Clara, 7. 943 511992
Versales. Alto de Carcharias, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510996
Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875
Zamaldea. P. Zamaldea, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Antoninoren borda. Zelatun, 943 814981
Borondegi. Erreziño guzea, 2. 943 151728
Letea. Leta, 943 812887
Izarre. Leta, auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815355
Trintxera. Leta, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztandui, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizteia, 5. 943 714345
Enxeta. Arrenburuzeta, 9. 943 715191
San Miguel. Apatzaga elizate, 943 714871
Txalapatx. Arrenburuzetilla, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ezkio, 943 720267
Isasko Ostatu. Isasko, z/g. 943 803015
Andara. Induslarietxe gabi, 1. 943 041007
Labeko Berrri. P. Sta. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABRIA

Aztiria Etxetia. P. Aztiria, z/g. 943 733622

KORTA
MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI LAGUNTZAKO MARISKADA:
 - 2 nekoro
 - 2 txakurri
 - 1 txakurri
 - 1 txakurri
 - 1 txakurri
 - 1 txakurri

70€ + IVA

San Lorenzo, GABRIA - 943 887116

Gabiriko Ostatu. Gabiria Guzea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g. 943 886243
 Otxe. Larralde Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496
Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Astilleri Asador. Portua, 1. 943 140412
Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearr. Portua, z/g. 943 580911
Ekanor. Herrieteta, 2. 943 140024
Giza Ibena. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Kaia-Kaibe. General Amaro, 4. 943 140500
Kantur. Txorintxe, 20. 943 140194
Mayiflor. Katibona plaza, 4. 943 140658
Naitara. Kaia, 17. 943 140119
Politena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talari-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparante, z/g. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuetza Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zaga, 6. 943 331936
Arraigain. Sta. Bárbara, z/g. 943 550097
Artea. Unzaga, 7. 943 206348
Artzi. Zukunaga Baiara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Gozeta, km 9, 943 331569
Benta Berrri. P. Urumea, Arno, 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberre, 36. 943 552629
Errenserri Siderria. Errenserri Baseria, 38. 943 556045
Elorrari Siderria. Osiñaga Balara, 13. 943 336990
Erioguarda-Enea. Iruñigoia, 1. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, z/g. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, z/g. 943 333337
Fagullaga. P. Erreñozo, 68. 943 550031

Gala Arletza. Galarreta, 943 333116
Gala Etxea. P. Zukunaga, 39. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Siderria. Erreñozo, 89. 943 553272
Guena. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. P. Ezkio, 5. 943 330896
Irritzitzi Siderria. P. Osiñaga, 10. 943 550328
Iribide Etxea. 7. 943 552416
Iruki. Kardaberre, 11. 943 555614
Itxasburu Siderria. Osiñaga, 943 556879
Iurralde. P. Erreñozo, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastoga, z/g. 943 550640
Jauerei Asador. Caserio Jauerei, z/g. 943 550034
Karre. Juan de Urteola, 15. 943 552807
Larre-Gain Siderria. P. Erreñozo, z/g. 943 555846
Leku-Zarra Bodega. Zukunaga, 84. 943 556655
Olendi. Nagusia, 25. 943 557509
Olatua Siderria. P. Osiñaga, 38. 690 698484
Koldo. Nagusia, 15. 943 336689
Osiña-Enea Siderria. P. Osiñaga, 35. 943 556894
Piñera. Ibarrolu plaza, 11. 943 550009
Riña. Nagusia, 943 550026
Rufino Siderria. Akarregi, z/g. 943 552739

SANSONATEGI

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

Santa Bárbara. P. Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Trinpoiti. Kardaberre, z/g. 943 555724
Txintxua. P. Zukunaga, 76. 943 552198
Unzale Bodega. P. Osiñaga, 943 552040
Zelaia Siderria. P. Martindoki, 29. 943 555821
Zungi-Zanga. P. Florida, 54. 943 330397
Zimara. Oriolaga, 27A. 943 338056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Eketa, San Miguel Baliza, 2. 943 652116

Olusua. S. Cruz Apatzaga plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. P. Baserritar, 36. 943 641991
Aeropoeto. Abarka, 22. 943 665808
Almora Asador. Nagusia, 31. 943 643300
Alameda. Minsorrela, 1. 943 642789
Alexandre. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Iru. Irsarragale Kalea, 943 644362
Antontxu Merendero. Sagarri, 47. 943 640059
Antzilia. San Nicolás, 943 641800
Ariz Asador de pollos. P. Butron, 12. 943 644989
Arzola Nintola. San Pedro, 32. 943 643169
Arzora. Foru Kalea, z/g. 943 641455
Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terreta
 P. del Muelle, 5. 943 644939

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
 P. de Butron, 3. 943 578519

GASTROTEKA DANONTZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido
 Denda Kalea, 6. 943 646597

Arraularr. P. Butron, 3. 943 641581
Arroka Berrri. Higuera Bidea, 6. 943 642712
Bazkoi Etxea. Arkoli-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 643634
Beko-Errota. Jatzibia, 943 843194
Camping Jatzibeki. Ctra. Guadaupe, 943 641847
Cantina Guadaupe. Camino Guadaupe, 943 641211
Ca Sa Manolo. Amate, 38. 943 642792
Coñada de Pescadores. Puerto Rereto, 943 644212
Gonchita. S. Pedro, 33. 943 640497

GASTROTEKA DANONTZAT

Productos de calidad en un ambiente cálido
 Denda Kalea, 6. 943 646597

Enbata. Zubiaurre, 5. 943 641454
Errandona. Camino Guadaupe, 943 642933
Gaxen. Mibion de Arzu, 11. 943 941462
Goxendona. S. Pedro, 79. 943 641582
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. P. Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandab. Pescadores, Zuboaga, 12. 943 642738
Hiruza. P. Jatzibia, 206. 943 104060
Hondar Zuboaga. 20. 943 642778
Horrie. Jatzibia, 45. 943 640455
Horrie Jatzibeki. Baserritar Errota, 1. 943 646040
Incapo. S. Pedro, 20. 943 643557
Inca Siderria. S. Pedro, 40. 943 644940
Izarcopona. S. Pedro, 67. 943 641197
Justi Merendero. P. Montaña, 24. 943 645557
Kai-Ide. Irsarragi, 6. 943 644622

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaia. Issasari, 4. 943 611965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 9. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERREGETIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
 B' Arkolla, 33. 943 643 09

Larra. Demari, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduna Beri. Santiago, 67. 943 643298
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitu. S. Pedro, 35. 943 642771
Manzarut. Eguzki, 8. 943 645032
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 647199
Orzadar Cerveceria. Issasari, 12. 943 642374
Pizzeria Portuola. S. Pedro, 12. 943 643655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 03001
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarr. Nalarrua Béhara, 1. 943 645408
Trañines. Santiago, 3. 943 645944
Trebanzargori. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P. de Ibaro, 56 bis, 943 644710
Urdate. Santiago, 75. 943 644614
Ururi Mariquerria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Beri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

/// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskal Herria. S. Pedro, 9. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, 2/9. 943 675017
Karizak. Euskal Herria, 2. 943 675636

/// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarate, 2/9. 943 187655
Caizuri. Disemadun n.º1, 212. 943 187193
Guardu. Gardedu poligona, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

/// IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserio Iburzio, 943 625237
Ostua. San Lorenzo, 7. 943 655892
Toki Alai. S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zulaurra. Disemadun, 13. 943 654676

/// IRUN

Alfalegi Bistrot. B' Oberaldea, 49. 943 631964
Aliale. Avda. Jaizubia, 943 630440
Añaita Hostal. Avda. Iparaldea, 51. 943 635700
Anari Asador. Juncal Lanbador, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparaldea, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretze. Avda. Elizabaz, 52. 943 627438
Anaka Beri Asador. Peña de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujika, 18. 943 615048

ANTXON BAR / TERBERNA

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

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Arioka. Beri, Avda. Iparaldea, 12. 943 627332
Artia. Dato de Regoyos, 13. 943 624713
Azusa. Artizon, 69. 943 635518
Ateneo. Estación, 29. 943 631213
Baserri. Errotzar, 1. 943 627307
Baserri Asador. Berrotarri, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pinar, 1. 943 631633
Bir-Miren. Behobia, 2/9. 943 624251
Borbil Palmera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B' Measka, 6. 943 630914

CERVECERIA BOULEVARD

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

Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Danika Mariñachi. C. Com. Txingudi, 943 628045
Casa Barandiaran. Polig. Sorraozeta, 3. 943 610262
San Marino. Av. Iparaldea, 7. 943 625703
Ciobaga. P. Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Luberri, 9. 943 637337
Cormer. C. Xueno, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danika. Antzarian, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Eneanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Txingudi Local, 12. 943 628267
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794

Eguzki. J. Talharnas Lanbador, 9. 943 630185
Enche. Josep Sagar, 9. 943 630014
Enrique. Edif. Zases, B' Behobia, 943 622629
Enrrique Beri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. B' Oberaldea, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
 B' Measka, 9. 943 84 19 64

Ferton's. Comp. Comercial Behobia, 2/9. 943 632766
Fuenterria. Fuenterria, 8. 943 616028
Gamburuz. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Pujana, 4. 943 618064

GAZTELUMENDI JATETXEA

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

Gran Murdura. Esteban, 5. 943 613176
Gru Borda. A. Lujan Indart, 3. 943 632915
Gru Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620395
Har-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibariondo. J.L. Tadeo Murua, 1. 943 632888
Ibariondo Diagoni. B' Measka, 21. 943 621848
India Hotel. Leñabururo, 77. 943 636232
El Gapp. C. C. Mendibil, 943 636611
Inhalein Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Inaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Inaki. Gahina, 3. 943 635217
Inigo Lavado. Fiocha, 943 639639
Inigo Asteigui. S. Marcial, 3. 943 628934
Irueta. Pza. Urduñabai, 4. 943 612059
Jaizubia. Kaskotele, 8. 943 618096
Jaizubia. Avda. Iparaldea, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 4. 943 615154
Josune Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639813
Karakuka. Polig. Leñabururo, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Kostobe. Avda. Iparaldea, 30
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Agrícola. Auzkaitza, 1. 943 626561
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Eneanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparaldea, 57. 943 627845
La Cepa Riego. Belesnesena, 92. 943 628447
La Flauta. Fuenterria, 3. 943 618357
La Rotonda. Juncal Lanbador, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Serapio Mujika, 24. 943 61547
Larri. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Laxia. Mourine Mirete, 6. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 6. 943 614042
Le Mur. Luis Mariano, 2/9. 943 628880
Lienes. Serapio Mujika, 23. 943 615132
Los Ciudadanos. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B' Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12. 943 62 11 95

Mariño. Zubelzu, 6. B' Añaka, 943 615001
Matximentu. P. Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Meson del Juncal. Fuenterria, 2/9. 943 615066
Mikel. Avda. Iparaldea, 59. 943 623896
Mironedo. Pajinea, 2. 943 621395
Muga. Juncal Lanbador, 36. 943 620071
Nagora Siderria. Caserio Iburzio, 943 630448
Narva. Avda. Iparaldea, 5. 943 620762
Nerea. Korrotzail, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorraozeta, 30. 943 612315
Novo Salamancea. Serapio Mujika, 28. 943 613979
Ok-Doky. Avda. Pujana, 13. 943 614564
Os Sagardotz. P. Barrio, Measka, 102. 943 623130
Ongi Eñortz Taberna. Andreamaria, 12. 943 622890
Orzari Cerveceria. Luis de Urzuz, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eñiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Piccolo. Edificio Pablos-Anaka, 943 613924
Pintxos Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Pintxos Asador. Sta. Elena, 4. 943 622338
Polig. Lanbador. 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629834
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Real Union. Pza. Eneanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B' Behobia, 26-29. 943 633557
Sirriro. P. Colón, 27. 943 625752
Sotro Bodegón. Fuenterria, 7. 943 616023
Stein. Serapio Mujika, 943 612684
Telepizza. Torre de Iruñeta, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627286

The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. P. Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinquete Borda. Oberaldea, 39. 943 622325
Trinquete. M' Juncal Lanbador, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñiera, 3. 943 618382
Txakola. Larreñaga, 10. 943 574721
Txanpu. C. Com. Txingudi Local, 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistui. Fuenterria, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Voliner. Arbesko Etorri, 5. 943 617892
Wangma S. Behobia. 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Zubaurra, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 634708

/// IRURA

Azuprua, Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azkabeti, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Lanbador, 1. 943 690497

/// ITSASONDO

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

/// ITZIAR

Bikain. Mubiarte 39. Itziar, 943 199370
Ixtaspe. B' Itziar, 943 199401
Itziar. B' Itziar, 943 199061
Kanale Hotel. B' Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santurion. Mardari, 2/9. 943 199397
Txiduri-Hurti Siderria. Mardari, 943 199398
Yomin. Mardari, 2/9. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. B' Eñorrieta, 2. 943 199237
Zubikaryu Buru Gorri. Mubiarte, 8. 943 199242

/// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozbazi, 6. 943 372089
Arkupe. Larponeña, 1. 943 371742
Avenida. Hipódromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugari. Arrupe Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizbel plaza, 6. 943 365607

EPEL

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

Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Inaki. Inigo de Loida, 4. 943 365 501
Jalra. Estación, 67. 943 372760
Jarri. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Larra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirukitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Oñega Siderria. Camino Ibarretxe, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozbazi, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustaitz, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 373753
Rummy. Nagusia, 7. 943 369941
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional e laborada com mimo
 Zirukitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92

Zaidua. P' Hipódromo, 4. 943 366620
/// LAZKAO
Ameli Siderria. Zubiri Ertza, Avda. 9. 943 162523
Batzak. Hirigoin, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Etorbidea, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubieroa, Estación, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoñeta, 1. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882465

/// LEABURU

Oltza Sagardotzeta. Oltza etxe, 943 670044

/// LEGAZPI

Alturi. Leozapiko Industrialde, 943 730600
Aztria. Santa Maria Zubia, 943 736822



Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katoli Catereria. Labarategi, 10. 943 731457
Katoli. Euskal Herria Eneanche, 943 081198
Labarategi. Labarategi, 6. 943 730994
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731248
Mandolina. Pizaloza, 10. 943 731751
Mirandola. Parque Mirandola, 943 731256
Trepaxa. Azkuri, 29. 943 730051
Xarpat Catereria. Pizaloza, 10. 943 733375

OILARRA

Pintxos y raciones "de cuchara" com mimo
 Euskal Herria Eneanche

/// LEGORRETA

Aulia Siderria. B' Guadalupe, 2/9. 943 800666
Bartzelona Ensalada azueta. 7. 943 800620
Guadalupe Taberna. B' Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

/// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuletza. Gatzainzuletza, 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago Kalea, 3. 943 715398

/// LEZO

Azpea Asador. P. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aznar. Ctra. Jaizbel, 30. 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verduros frescos
 Tomás Garbizu, 2/9. 943 52 66 90

Erlortegi. Erlortegi bidea, 2/9. 943 525441
Ereka. Gaintzurketa, 2/9. Polig. 108. 943 490087
Ereka Siderria. B' Gaintzurketa, 943 490285
Etxea Taberna. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 525889
Evoban. Luena, Lopene Plaza, 4. 943 525255
F. Puerto. Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Zubieroa, 65. 943 528590
Iruarte-Enea. B' Gaintzurketa, 2/9. 943 529899
Iruarte. Marín, 60. 943 526890
Izale. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbel. Zubio, 3. 943 521966
Kaizale. Polentzarena, 6. 943 512003
Kiki Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527959
Lezotarra. Elias Salaberri, 1. 943 512848
Lur Jateketa. Urume, 2/9. 943 511888
Marturru Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Oñi Eñortz. Elias Salaberri, 12. 943 527897
Orquidea. Urduarbu, 1. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
 B' Gaintzurketa, 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurketa, 2/9. 943 490285
Sagarzulo Siderria. Alto de Altamira, 2/9. 943 523541
Saifatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lazon, 943 527945
Tubito. Zubio, 2. 943 527946
Zaldiak. Aizua, Jaizbel, 1. 943 344262
Zubitzo Merendero. Zubio, 943 516443

/// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubaurra, 29. 943 672166
Ostau. Txirrita guardenari plaza, 2. 943 682256

/// MENDARO

Inbusua. Pza. Industrial, 5. 943 755091

GIPUZKOAN NON JAN?

Landa. Garagarza. 32. 943 756028
Luzaide, Mendiarozabal. z/g. 943 755144
Toki-Alai, Mendiarozabal, 2. Garagarza. 943 756072

// MUTIOLA

Mujika. Lierria. z/g. 943 801507
Orue. Ergoiena (Minas de Troya). 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabli. Lierria. z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa. 943 604749

Asador Ormazabal. Alto de Calvario. 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku. 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi. z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku. km 3. 943 603239
Kal. Bº Magdalena. z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auza. z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle. z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pkua. Bº Laranga. 629. 105733
San Juan. Bº Laranga. 13. 943 603167
Txirritxo. Muelle. z/g. 943 195070
Zelaitza. Olatz. z/g. 943 604956

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamatela. 943 492783
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Anieta. Bº Altzibar. 943 490306
Aristasador. Bº Ugaldebo. z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea. 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldebo. z/g. 943 493088
Autopista. Autopista A8. km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder Bidea. 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidebatzeri Sidreria. Aragua-Nudea. z/g. 943 492101
Mijoa. Zuzarbata. 9. Ugaldebo. 943 492749
Erreka. Casa Erreka. 943 490087
Esnol. Zuzarbata. 72. Ugaldebo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien. 15. 943 491029
Garbarr. Euskal Herria. 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Inbixu Asador. Bº Ugaldebo. 943 491100
Irberri Asador. Camino Ergoien. 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo. 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altzibar. 1. 943 490355
Isasti Sidreria. Rafael Picabea. 52. 943 260656
Kapeo. Tormola. 21. 943 491254
Lala. Landete. 3. 943 493639
Lantzin Hotel. Ctra. Madrid-Irun. km 469. 943 492000
Lusho. Ugaldebo. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldebo. 943 494390
Maseta. Oligari. 9. 943 490412
Muneta. Ihurria Bidea. 2. 943 491194
Mendri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merkita Urdaneta. Merka Urdaneta. 943 493020
Miren Taberna. Domingo. 1. 943 491227
Nuev Atabara. Rafael Picabea. 54. 943 491196
Olaizola. Tormola. 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oihen. Polig. Lintzin. z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserio Ordo Zelai. 58. 943 491686
Paki. Bº Ergoien. 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze. 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea. 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardía plaza. 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzarbata. 24. 943 490074
Tolara. Tormola. 20. 943 490071
Treku. Arapide Bidea. 13. 943 260402
Txikierri Alde. Astigaraga Bidea. 943 473784
Txikierri Sagardotegia. Astigaraga Bidea. 943 490678
Ustategia Hotel. Mالدربار bidea. 15. 943 260531
Zuberora. Bekosoro. 1. (Bº Iturniz). 943 491228

// OLABERRIA

Arietza. Olaberría kasko. 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

La parrilla de Casa Julián, ahora en Goierrí
Ctra. Madrid-Irun. 943 88 19 58

Garbo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Irujo). 943 886584
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza. 943 781699
Bikoitz. Garbati. z/g. 943 782443
Debatarra. Otadui zuhaitza. 54. 943 780410
Etxebarria. Kalebarria. 19. 943 780460
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicia. Atzeko. 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo. 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu. 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, codillos asados y bokatos
Ugarkalde. 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu. z/g. 943 781313
Iturniko. Atzeko Kale. 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ultegin. 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberría. 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra. 16. 943 252353
Milukua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua. 8. 943 782292
Sindikia Hotel. Arantzazu. 11. 943 781303
Torre Zumelategi. Torre Zumelategi. 943 540000
Urbaino Hotel. Campa de Urbia. 943 781316
Urbisua. Lezearri Auza. 19. 943 783479
Urtiaga. Urbirabi. 33. 943 780814
Zelai Zabala. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga. 943 783545
Zurnist. Bidebarrieta. 6. 943 712626

// ORMAIZTEGI

Aranxa. San Andres. 13. 943 882822
Iturne. Gabilandia. 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

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

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta. 2. 943 880023
Haizepe. Gudarian Etorbidea. z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero. z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arrosos y cocina mediterránea
Gernikako Arborelan paseal. 943 10 58 01

MARTINEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
Santa María. 30. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día. Platos combinados, pintxos...
Euskal Pizarra. 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus Cafeteria. Pza. Domingo Ulanue. 4. 943 160421
Potokka (Pizzeria). Legazpi. 1. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea. 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta. 3. 943 884049
Zubibi. Gudarian Etorbidea. 4. 943 160041

// ORENDAIN

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

// ORO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634. km 13. 943 832700
Aizpepe Casa Rural. S. Martin. z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza. 16. 943 019438
Antilla. Abeslari. 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza. 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari. 4. 943 831657
Erota. Orlaskoetia Auza. 943 890197
Goizko Cafeteria. Aita Lertundui. 33. 943 832855
Hotel Rest. Bidea. Hondartza bidea. 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza. z/g. 943 830032
Kabiñta Asador. Bº S. Martin. 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza. z/g. 943 830044
Kresala. Antillako Enparantza. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria. 18. 943 830007
Oñiden. Ortzalka Auza. 943 830883
Orriko Benta. Camino Orri-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin. z/g. 943 830058
Sarriasa Asador. Eusko Gudaria. 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza. z/g. 943 866034
Xixarri Asador. Eusko Gudaria. 2. 943 830019
Zaharren Babestekua. Enparantza. 943 835398

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi. 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane. 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraunlari. 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberrri. Donibane 110. 943 341546
Ari. Zumalakaregi. 1. Anbo. 943 510068
Badiola. Donibane. 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalante. 21. Anbo. 943 521552
Bater. Pza. Erreka. z/g. 943 399470
Busturia. Pº Euskadi. 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizbelbi. Ctra. Jaizbelbi. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas. z/g. 943 525255
Casa Cámara. San Juan. 79. 943 523699
Casa Milrones. San Juan. 80. 943 519271
Cofradia. S. Pedro. 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebete. 8. Anbo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi. 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo. 16. 943 525057
Donostiara. Escalante. 1. Tintimberpe. 943 399071
E-16. Eskalante. 16. Anbo. 943 528169
Ekarri. Zumalakaregi. 10. Anbo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi. 23. Tintimberpe. 943 404424
Eribana taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea. 12. Tintimberpe. 943 390357
Errekatxu. Donibane. 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalante. 9. Anbo. 943 525696
Ezer. Eskalante. 40. Anbo. 943 513362
Garbarr. Lezo Bide. 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalante. 36. Anbo. 943 510019
Gure Borda. Arraunlari. 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arapide. 5. Tintimberpe. 943 390426
Ibiza. Nafarroa Etorbidea. 17. Anbo. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Anbo. 943 340164
Izkiñia. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanbo. Lezo Bide. 19. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia. 28. Anbo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi. 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Orso. 8. Anbo. 943 515414

Marisol. Esnabide. 18. Tintimberpe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Tintimberpe. 943 399062
Mabet. Donibane. 4. Donibane. 943 529074
Mejuri Asador. Lezo Bide. 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Alte. 8. 943 394944
Nicolas. Donibane. 59. Donibane. 943 515469
O Ferrol. Arandegi. 2. 943 247808
Ongi Etori. Donibane. 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide. 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea. 80.943 392386
Pitxitxulo. Eskalante. 11. Anbo. 943 520770
Romerar. Eskalante. 40. 42. Anbo. 943 523032
Terranova. Azkuena. 2. Tintimberpe. 943 399074
Txulotxu. Donibane. 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zabazo. San Juan. 91. Donibane. 943 510395
Zoragon. Esnabide. 96. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz. Yurbo. 27. 943 801377
Izkiña. Marbat. 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenia Asador. Ezozta. 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabatol. 30. 943 751144
Beti Juli. Gipuzkoa Etorbidea. 25. 943 751007
Eduzeta. Santana. 18. 943 751383
Txurruxa. Txurruxa. 4. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana. 16. 943 750030

// TOLOSA

19-90

Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria. 5. 943 11 30 17

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki. Bachiller Zaldua. 10. 943 653649



Amair. Beotibar. 5. 943 245469
Amor. Bº Amaro. 10. 943 671296
Anetz. Larramendi. 1. 943 675405
Astesuarra. Herreros. 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martin Jose Iraola. 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

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

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa
Oria 2. bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco. 3. 943 650559
Café Iruña. Gornia plaza. z/g. 943 016655
Casa Julián. Santa Clara. 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara. 6. 943 017562

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Siderria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Plaza. Gudari, 16. 943 655655
Frónón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotzategi Goetopia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Koo (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikaza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Pablo Goroñabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Irúnzi. Oriá, 3. 943 654334
Isategi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068

Kupela. Pza. Berria, 2/3. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larra. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Añe. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Naxika Bidea. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola, 647 00275
Orduña Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Pala. L. Laramendi, 8. 943 598486
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana. A. Solana, 4. 943 017636
Teipeizza. Plaza Trinkele, 1. 943 108800
Tolosaldia. N-irun-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-Ixki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abalarrí. Irizabail, 21. 943 330525
Albana. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Gouburu, 37. 943 552036
Benta. Gouburu, 2/g. 943 554415
Besabi. Bº Gouburu, 2/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Ebluteta Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Frónón. Estación, 2/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917
Garia. Iñizabail, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Olanume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Oñyl. Pol. Ergoien, 793. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Señal Moko Siderria. Bº Otzarán, 11. 943 551414
Urruzola. Ebluteta Baserría, 943 556981
Zaldunegi. Irizabail, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsejin. Barrenkale, 13. 943 532667
Braminjan's Pub. Labegaga, 37-39. 943 723796
Eire. Gemikako Artoa, 3. 943 726466
Etxaburu. Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

HOKABA

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

Jai-Alai. Iparraizgirre, 10. 943 721465
Navarro. Iparraizgirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaga, 33. 943 725243
Santa Kutz. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Antetza. Zubiaurtegia, 1. 943 370344
Arratzain Erretegia. Arratzain Baserría, 943 366663
Abegoa Jauregia. Altzearra, 1. 943 371150
Bardaxo. Zubiaurtegia, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erberba, 2. Aginaga, 943 362740
Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281
Iruña Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Igurbite. Igurbite, 11. 943 370113
Iganale Siderria. Bº Txoko Añe, 943 371649
Iruña. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuenbe. Txoko-Añe, 23. 943 361127
Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patxi. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Siderria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxka. Santu Enea Auzoa, 2/g. 943 362734
Txapeldun. Luma-Mura, 2. 943 370457
Txerrik. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotalede, 1. 943 362735
Xinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Siderria. Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Añe, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izalpe. Berria, 29. 943 690623
Oñi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabakio, 2/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkizungo. Oleata Agroaldea, 6. 943 501086
Nabarriña Asador. Sta. Fe, 9. 943 887146
Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Argi. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibitmeneta, 4. 943 830143
Amala. Antzara, 9. 943 130549
Aniak. Aldoa, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeo Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, 2/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Eragia Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Seibitmeneta, 4. 943 130586
Batzoka. Baltea, 1. 943 020249
Bartola. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Pabikulu, 10. 943 021275
Beach Cafetería. Pº del Malecón, 2/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Tali Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 6. 943 834116
Eraliz. Araba, 32. 943 890096
Ekaiz. Gipuzkoa, 37. 943 892731
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritza. Gurmendi, 10.
Ihumbte. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Iñeze. Bizkaia, 24. 943 832264
Ixas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe. Iparkeale, 13. 943 134236
Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835007
Kirkilia Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixika. Bikondete, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollarri (pizzería). Patibku, 2. 943 890186
Mundo Cafetería. Mitxelena, 36. 943 834561
Naparrik. Barren Plaza, 9. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiuk. Kinki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Tali Mendí, 728. 943 132750
Telefostro Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830091
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Añe, Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamak Ostalua. San Martín 3. 943 801051

OTZARTEKOTE BENTA

Cocina casera. Menús del día. Raciones.
 Otzarurte, 2/g. 943 8012 93

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, 2/g. 943 801705
Otzata Siderria. Caserío Otzata, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Irurakarte-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-8. 943 147194
Aranburu. Urtukitekoa, 2. 943 148005
Balneario de Costona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta, 943 147344
Iraeta. Errota etxe, 2/g. 943 147067
Katzaola. Caserío Katzaola, 2/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 8. 943 147954
Lorentza. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikalle, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea, 2/g. 943 693983
Atblundón. J. Arregi Pza. - Eibarrena, 943 694490
Eizondo Pantokina. Pza. P. María Oñano, 5. 943 691893
Iriarte. Pza. P. María Oñano, 1. 943 692537
Olenzo. Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750
Pasus. Eibarrena, 2/g. 943 249775
Piza Etxeberri. Pza. Pedro María Oñano, 1. 943 691936
Toxi-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Siderria. Puerto deportivo, 943 865617

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
 Eusebio Gurrubaga Plaza, 6. 943 86 02 75

Basusta Asador. Patibita Etxeberrieta, 25. 943862073
Batzoka. Eusebio Gurrubaga, 6. 943 860275
Bedua Asador. Bº Bedua, 943 860551

BEHEKO PLAZA

Asador, parrilla y cocina internacional
 Eusebio Gurrubaga Plaza 943 86 17 00

Behoko Plaza. Eusebio Gurrubaga, 943 861700
Bodegón Goiko. Erberba, 9. 943 861391
El Cierro. Erberba, 20. 943 861405
Idola Ardotegia. Julio Beabide, 2. 943 547986
Iriondo. Txikierrdi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioki, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munissoro. Ctra. GI-2633, km 7. -Oñina- 943 147683

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
 Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ezkitoratu. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

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

Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txurru. Argixoia Taldea, 2/g. 943 721043
Zlaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: PESCA DE TEMPORADA EN EL MERCADO DE LA BRETXA

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

En Pescadería Espe, os queremos animar a disfrutar durante el verano del consumo del **BONITO**. Debe saber el consumidor, que está eligiendo un producto sostenible con nuestro mar, que no sólo dispone del label vasco de calidad, Eusko Label, sino que posee además el certificado msc, garantía europea y mundial de producto sostenible. Seamos conscientes de la extraordinaria calidad del alimento que llevamos a nuestro plato. Otra novedad de esta campaña es el **ATÚN ROJO CON EUSKO LABEL**. Hacía unos años que no podíamos consumir el preciado túnido, y al fin este año ya está en nuestras lonjas. Están llegando ejemplares grandes y de extraordinaria calidad que merece la pena degustar, tanto por sus cualidades nutritivas como gastronómicas. Os esperamos en La Bretxa !!



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com patxilarranaga@telefonica.net



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad** procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokobas, 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 **delicatessen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales... www.bacalaosuranzu.com



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

SAN JERÓNIMO 21 (PARTE VIEJA) - TF. 943 42 28 82

La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, **foie gras y patés**, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona... **Ongi etorri!**

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

H**
P*

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

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

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

www.hostalbahia.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

udalapp

ZURE ESKURA

The logo for 'udalapp' features the word 'udal' in a bold, black, sans-serif font, followed by 'app' in a blue, outlined, sans-serif font. To the right of the text is a blue outline of a smartphone. Below the main text, the words 'ZURE ESKURA' are written in a smaller, black, sans-serif font.

www.udalapp.eus



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

Ezkiaga s/n. 20200 BEASAIN • **943 88 76 40** - 677 577 339
info@baireformas.com - www.baireformas-com

