



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI
Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

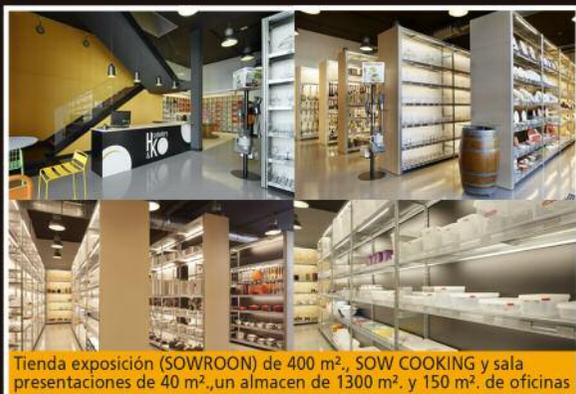
HOMENAJE ROSADO
Navarra *Joven*
Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



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

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

Hostelery &KO

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



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



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.



// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzi** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazio** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
 - Di... vinos (Manu Méndez) 9
- > **jakite** elkartea
 - Telesforo (Zarautz) 10
- > **azalean** en portada
 - Aramako Ostatua (Arama) 12
- > **grandes** mesas de euskal herria
 - Mirador de Ulia (Donostia) 16
- > **euskadi** gastronomika
 - Presentación Guía Euskadi Gastronomika ... 20
- > **pilpilean** aldente
 - Juan José Lapitz: el adiós de un maestro ... 22
 - Premios Euskadi de Gastronomía 25
 - "Kea in the cavern" en Casa Julián 28
 - 6º Aniversario de Beheko Plaza (Zumaia) ... 29
- > **kartara** alacarta
 - Yakiniku (Donostia) 26
- > **jatetx** egida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 30
- > **gipuzko**annonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 53
- > **placere**s gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

Falso ceviche de ventresca de bonito.
(Amarako Ostatua, Amara). Receta en página 13

// Agur, Juanjo Lapitz !!

Juan José Lapitz nos ha dejado. Sin dejar que pase ni siquiera un año desde el centenario de su añorado y admirado Busca Isusi, en cuya celebración tomó parte activa; sin esperar dos días para acudir a la presentación del libro sobre su persona que acababa de terminar de escribir, con gran respeto y devoción el periodista Fernando Sánchez y que él mismo se encargó de corregir, tranquilamente, en el reposo de su hogar; sin dejar de disfrutar de la buena mesa y la gastronomía hasta, prácticamente, el último suspiro. Juan José Lapitz se ha ido cuando lo ha considerado conveniente. Sin molestar a nadie y de manera discreta, como le ha gustado actuar toda su vida. Ha tenido el privilegio de elegir entre malvivir y hacer malvivir a los suyos o irse rápidamente, casi sin avisar, y ha optado por lo segundo. Y además, nos ha dejado una enorme herencia a todos los vascos, una herencia que nos encargaremos de cuidar, reparar y propagar, como a él le hubiera gustado. Eskerrik asko, Juanjo... cuánto te vamos a llorar todavía !!



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

IMPRESIÓN: Gráficas Lizarrá // **DEPÓSITO LEGAL:** SS-1097/03

> Gida hau hila betero 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.



EL PODER DE LAS PALABRAS, ALIMENTO DE LA MENTE

Lo ha dicho nada menos que **Massimo Montanari**, historiador y gastrónomo italiano considerado uno de los máximos expertos en Historia de la Alimentación: *"La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre aún pudiendo comer de todo, elige su propia comida con criterios ligados, ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento decisivo de la identidad humana como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla"*.

Por otra parte, el inolvidable **Victor de la Serna (Punto y Coma)** decía que el gastrónomo *"no es -o no debe ser- el glotón sentado ante el centenar de ostras del cuadro (Le Déjeuner d'huîtres) del pintor francés Jean François de Troy, ni el personaje aparatoso y difícil que requiere para su diario sustento complicados platos, exquisitas combinaciones de manjares caros y poco accesibles..."*. Y concluía: *"...el verdadero gastrónomo ama las cosas simples, pero eso sí, cocinadas a la perfección"*.

La pregunta recurrente al hilo de lo expuesto suele ser siempre la de cómo se hace un gastrónomo. La respuesta es compleja y por supuesto, necesariamente subjetiva. Por un lado, hacen falta unas cualidades innatas, digamos que mínimas y, sobre todo, una predisposición de apertura hacia las innovaciones. El gastrónomo, como el cocinero, no nace sino se hace. Y en este hacerse hay un trípode esencial. Por un lado, la formación inicial desde crío en el seno de la familia. Por otro lado, la experiencia práctica personal. Es decir, viajar, conocer nuevas culturas y, por supuesto, comer y beber, más que mucho, bien y cada vez mejor, sin duda. La gastronomía es un camino sin retorno. Cuando pruebas lo bueno, ya no quieres lo correcto y cuando lo excelente se deposita en tu plato o en tu copa, olvidas inmediatamente lo simplemente bueno. Decía **James de Coquet** (quien fuera antaño cronista gastronómico de la revista *Le Figaro Littéraire*) que *"lo que yo entiendo por gastrónomo es un hombre que busca la perfección, en el único dominio en que puede esperarse hallarla tres veces al día"*.

Por último, el factor más relevante puede ser el de la formación cultural. Leer mucho. Y no solo recetarios de cocina o de técnicas culinarias, también literatura, historia, geografía, libros de arte, poesía... La lectu-

EL FACTOR MÁS RELEVANTE (EN LA FORMACIÓN DE UN GASTRÓNOMO) PUEDE SER EL DE LA FORMACIÓN CULTURAL. LEER MUCHO. Y NO SOLO RECETARIOS (...), TAMBIÉN LITERATURA, HISTORIA, GEOGRAFÍA, LIBROS DE ARTE, POESÍA...

ra es sin duda una de las asignaturas pendientes en nuestra tierra. Mucho ordenador e Internet y poco profundizar en nuestra historia y cultura. El citado Punto y Coma era la otra cara de la moneda. *"Muchas veces me he preguntado"*, decía el escritor cántabro, *"si mi gourmandise no es en realidad literaria, tanto me gusta rodear la ceremonia gastronómica de motivaciones librescas"*.

Hay una anécdota de **Pío Baroja** que ilustra de maravilla nuestras reflexiones. Se trata de la visita del escritor a la kokxera Sociedad Gaztelupe. Baroja lo cuenta así: *"Hace unos años me enseñaron una sociedad recreativa en una casa del pueblo viejo. En una puerta había un letrero que decía "Biblioteca". La abrieron y me mostraron, riendo, un cuarto lleno de botellas"*. El enfado del cascarrabias y genial novelista fue mayúsculo y les espetó *"estos pobres dependientes de comercio, tímidos y torpes, se creen emancipados cuando se emborrachan. No comprenden que son como los pieles rojas, a quienes envenenaban los yanquis con el alcohol para someterlos"*. Baroja opinaba que, en su ciudad natal, San Sebastián (por supuesto como en el resto del país) no leía prácticamente nadie: *"se leen los ecos de sociedad y se deja el periódico de miedo de secarse el cerebro"*, afirmó en su obra *"Juventud, egolatría"*. Algo que en clave irónica, otro donostiarra, el humorista y dibujante **Chumy Chúmez**, lo expresó muchos años después, en un certero y caústico chiste: *"Los españoles leen poco, pero afortunadamente, como leen poco, no se han enterado de lo poco que leen"*.

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

**ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA**

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

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 nos seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



REIMS, SANLÚCAR Y DONOSTIA

Dos mil kilómetros de distancia es lo que separa **Reims**, al norte de la región de **Champagne**, de **Sanlúcar de Barrameda** en **Cádiz**. Distancia que se redujo a cero el pasado 22 de Julio, precisamente en el punto equidistante entre ambas, en nuestra querida **Donostia**.

Es ya la tercera vez que celebramos un **ChampagneSherry** en nuestra ciudad y seguro que no será la última. Dos grandes como **Anselme Selosse** y **Pitu Roca** han sido grandes defensores de esta idea de hermanamiento entre **Champagne** y **Jerez**, regiones antagónicas a priori, para las personas que no hayan profundizado en el tema, pero con innumerables coincidencias para todo aquel que se deje atrapar por la magia que ambas encierran.

Estos vinos nacen en climas extremos, rigurosamente frío el primero y generosamente cálido el segundo, lo que condiciona de manera determinante la elaboración peculiar tanto en unos como en otros. Es reseñable también la coincidencia en cuanto a la mezcla de vinos durante su elaboración que se da en unos y otros. En el caso de la región francesa, tradicionalmente se han mezclado vinos de diferentes añadas, procedencias, tipos de uvas y elaboraciones, con el fin de obtener un vino que, año tras año, muestre una calidad homogénea. Algo parecido ha pasado en el caso de los de Jerez, donde el sistema de crianza mediante criaderas y soleras hace que se vayan mezclando vinos de diferentes añadas para conseguir también esa homogeneidad. Pero probablemente sea el suelo, de tipo calcáreo, el factor que más une a ambos: la **creta** o **creta** en **Champagne** y la **albariza** en **Jerez**. Suelos formados por la sedimentación de los restos óseos de microorganismos marinos, hace muchos miles de años, lo que aporta varios factores sin los cuales, ni unos ni otros tendrían la personalidad que atesoran los vinos que de éstos suelos nacen y que sin duda alguna se encuentran entre los mejores del mundo.

Pero no todo son coincidencias positivas. Durante muchos años, el empleo de productos químicos, tanto en el viñedo como en las elaboraciones, así como la búsqueda de rendimientos de uva por hectárea excesivos, ha provocado, en ambos casos, una pérdida de identidad en los vinos, que en el caso de Champagne, afortunadamente para ellos, no se ha traducido en una caída del mercado ni en una bajada de los precios. Podría decirse que ha sido todo lo contrario, gracias a un excelente trabajo de marketing y de posicionamiento en el mercado por parte del **CIVC** (organismo equivalente a un consejo regulador en Champagne) y de una actitud ejemplar por parte de los productores, remando siempre en la misma dirección. Todo lo contrario que los de Jerez, donde su prestigio se ha visto reducido a su mínima expresión durante los últimos treinta o cuarenta años e incluso muchos viticultores siguen aún reclamando a las cooperativas los últimos cinco o seis años en que no han recibido ni un solo euro por sus uvas. Afortunadamente, en los últimos tiempos, han surgido nuevos personajes gracias a los cuales la situación empieza a mejorar de manera considerable. Tanto es así que, actualmente, nos encontramos en un momento apasionante de cambio,



de revolución, de mirar al futuro aprendiendo del pasado. Desde mi punto de vista, fue el **Equipo Navazos** el causante original del resurgimiento de los vinos de Jerez. Gracias a ellos hemos podido disfrutar y espero que lo sigamos haciendo, de auténticas joyas totalmente desconocidas para nosotros, únicas algunas de ellas, que habían permanecido olvidadas e infravaloradas en los lugares más recónditos de las bodegas. Las gentes del vino, sumilleres, periodistas, docentes o simplemente amantes del vino, entre los que me incluyo, hemos contribuido también a éste resurgimiento, difundiendo las generosas virtudes que ofrecen estos vinos.

Tras el Equipo Navazos han ido apareciendo los que podríamos considerar "constructores del futuro" de los vinos de la región. Personajes de la talla de **Ramiro Ibáñez**, **Fernando Angulo**, **Willy Pérez** o **Armando Guerra**, nombres que en los próximos tiempos llenarán las páginas de la historia y serán recordados durante muchos años. Espero que mis hijos puedan contar orgullosos a los suyos, que conocieron en persona a estos revolucionarios.

En el caso de Champagne, esta aparición de jóvenes valores, pequeños productores también en la mayoría de los casos, viene de más atrás en el tiempo. **Anselme Selosse**, **Georges Laval**, **David Leclapart**, **Benoît Marguet**, **Dominique Moreau (Marie Courtin)**, **Valerie Frison**, **Olivier Collin**, **Rafael Beroche** o **Aurelien Laherte**, son unos pocos nombres de los muchos *vignerons* gracias a los cuales podemos disfrutar hoy en día de la auténtica esencia de la Champagne.

En esta edición del **ChampagneSherry** tuvimos la ocasión de disfrutar, de la mano de uno de esos revolucionarios, de una jornada inolvidable. Nacido en **Ronda** aunque profundamente sanluqueño de espíritu, **Fernando Angulo** reivindicó los vinos naturales, sin productos químicos, sin maquiajes ni artificios. De hecho así son los vinos que elabora, puros y auténticos, sinceros y personales. Emocionantes.

Comenzamos la jornada a las diez de la mañana en **ESSENCIA** y pasamos por el **Hidalgo 56** del gran **Juan Mari Humada** y por **Saltxipi** de la familia **Ortega**, donde incluso nos sorprendieron con una maravillosa botella de **Substance** de **Jacques Selosse** servida "a ciegas". Gracias de nuevo **Gorka**, ¡qué grande eres!. Terminamos en el lugar de comienzo, en **ESSENCIA** a eso de las siete de la tarde. Durante la jornada, tuvimos la ocasión de abrir botellas excepcionales, como el **Jacques Selosse 2002** o el **Substance** antes nombrado, el **Concordance** de **Marie Courtin**, el palo cortado Bota n°6 de **Equipo Navazos**, el fino **Camborio** embotellado en 1970 o el rosado ancestral de **Fernando Angulo**, una especie de *cuveé* elaborada a partir de multitud de vinos de diferentes parcelas y que desgraciadamente se las ha llevado en su totalidad el restaurante **Aponiente** de **Angel León**. Digo desgraciadamente porque, sin lugar a dudas, puedo decir que se trata del mejor rosado espumoso de origen nacional que he bebido hasta la fecha. En definitiva, más de treinta botellas de vino, *degolladas* muchas de ellas en directo por el gran Fernando, que volvió a emocionarnos en una jornada inolvidable.

@alalai
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.blogseith.com/larutaslow



¿PLAYAS ARTIFICIALES? ¡NO, GRACIAS!

Hace tiempo aprendí que es importante ver con luces largas. No, no me refiero a las del coche. Ni siquiera a nuestros preciadros ojos. Ver con luces largas tiene que ver con tener cierta perspectiva en el tiempo, ver más allá, prever las consecuencias de nuestras acciones... Voy a poner un ejemplo que tenemos de actualidad y que pasa por nuestras playas.

Nos encontramos ahora mismo en la costa mediterránea con unas acciones por parte de las autoridades de turno que claman al cielo. Están creando falsas playas a costa de quitar arena de unas o del interior del mar para llevarlas a otras. Es lo que ocurre en la Playa de Granada en Motril tal y como denuncia el velero "Diosa Maat" de **Ecologistas en Acción**.



El coste económico es brutal -10 millones de euros en 10 años- y la acción es sencillamente insulsa ya que la naturaleza se encarga en el tiempo de volver a poner las cosas en su sitio. Las playas del litoral mediterráneo han sido profundamente alteradas por la construcción de paseos marítimos, espigones, rellenos, dragados, construcciones en primera línea de playa o destrucción de cordones de dunas, lo que ha motivado la pérdida continuada de arena y la incapacidad de regenerarse de una forma natural después de los temporales del invierno. Démosle una pensada por favor a esa "playa bonita" que a veces nos hacen creer ver.

ARTE LÍQUIDO

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



LA PRIMA BRASILEÑA DEL RON

Hoy os voy a hablar de otro destilado que muchas veces pasa desapercibido pero que últimamente está volviendo a estar de moda y es la **Cachaça**. La cachaça es un destilado que al igual que el ron viene de la caña de azúcar, pero a diferencia del ron el proceso de fermentación (momento en el que el azúcar de la caña se convierte en alcohol) la cachaça es de mayor duración y habitualmente se usa harina de maíz llamada fuba, además la destilación (momento en el que se obtiene el alcohol) se realiza en un alambique de cobre, lo que implica un mayor mimo y dedicación a la hora de crear el destilado.

Las zonas donde principalmente se elaboran las mejores Cachaças son del **estado de Minas Gerais y Sao Paulo, en la ciudad de Pirassununga**.

Si todavía os sigue sin sonar lo que es la cachaça, seguro que si os nombro la Caipirinha (jugo de lima, azúcar, hielo y cachaça) seguro que os suena, pues cada vez que hablamos de este coctel nos debe venir a la cabeza la cachaça.

De la Caipirinha original han salido muchas variantes, las más sencillas caipirinhas de sabores, como de fresa, mango o coco, las cuales la receta es la misma: 2,5cl de jugo de lima, 1,5cl de sirope de caña de azúcar y 5cl de cachaça, pero en este caso le añadiríamos el puré de la fruta elegida. Si usamos esta misma receta pero cambiamos la cachaça por vodka le llamaremos caipiroshka y si en lugar de vodka ponemos ron le llamaremos caipirissima.

Marcas de cachaça hay muchas, pero sobre todas ellas, la que para mí es la mejor, esto es algo subjetivo, es Capucana, cuyo nombre nos lo dice todo Capu significa casa y cana: caña, por lo tanto la traducción de Capucana sería "Casa de cañas" y de ahí que este producto se elabore con diferentes tipos de caña de azúcar, que es algo que lo hace tan especial. Ya que estamos en pleno verano, en esta ocasión os voy a proponer dos cocteles diferentes, sencillos y muy refrescantes para este agosto.

**CAPUCANA PASSION LIGHT**

Ingredientes: 5 cl Capucana; 2,5cl pure de fruta de la pasión; 5 cl zumo de lima; 1,5 cl sirope de naranja; 10 cl Solan de Cabras Multifrutas. **Elaboración:** Servimos todos los ingredientes en nuestro vaso bombilla, agitamos bien y listo para tomar.

CAPUCOLADA BAG

Ingredientes: 5 cl Capucana; 5cl pure de fruta de coco; 10 cl zumo de piña. **Elaboración:** Servimos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos bien y lo servimos en nuestra bolsita de Capucana junto con un par de cubos de hielo.

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

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de **Alberto Benedicto** en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡¡ ¡tu gastronweb!

BURP...!

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



COLABORAR

En las baldas de las tiendas y en las neveras de los bares cada vez vemos más colaboraciones entre fabricantes de cerveza. Para algunos clientes es raro ver que diferentes fábricas, que **en teoría son competencia**, unan fuerzas y trabajen en colaboración creando **una nueva cerveza**. Pero os aseguro que la mayoría no se ven como competencia, si no como compañeros.

Por ahora la competencia de las cerveceras artesanales son las cervezas industriales, que son las que tienen mayor visibilidad en los bares, televisiones e internet; y que son el **95%** de la cerveza que se consume en Euskadi. Así que haciendo colaboraciones las artesanas unen fuerzas para poder llegar a **ganarles un poco de terreno a las industriales**.

Esto se hace por varios motivos, pero principalmente por la **amistad** entre las marcas o de los cerveceros, y por saber cómo trabaja cada uno. Siempre se puede **aprender** algo nuevo y ver otro punto de vista puede ser beneficioso por ambas partes.



También se hacen colaboraciones para **llevar a más gente**, si las dos marcas tienen diferentes distribuidores seguramente lleguen a más lados y se puedan ver y beber en más lugares. Y si alguna de las marcas que colabora es muy conocida, siempre echará una mano a la otra, todo sea por colaborar.

Y ¡cómo no! se colabora para crear una **cerveza única**, de edición limitada, y si puede ser rara... ¡mejor que mejor! ya que entre dos marcas siempre salen ideas **ocurrentes** y un pelín **locas**, pero que seguro son ricas y que te permiten **abrir un poco la mente**. Si no fuera por estas colaboraciones... ¿cómo íbamos a probar una cerveza con **percebes** (*Laugår + Mala Gissona* = Black Darwin)? ¿O una con **crema catalana** (*La pirata + Pohjala* = crema catalana)? pues eso, ir al límite mola.

Y quería deciros que también hay **colaboraciones de otro tipo**, como fábricas de cerveza con grupos de música, ONG's, bares especializados, **Gaztetxes**, etc. Muy sonada está siendo la reciente "Do It Together", hecha entre **Moor Beer** (Bristol, UK) y el grupo **Berri Txarrak**. Han creado un cervazón en mayúsculas; una **Mango Tea Pale Ale** de solo 5,2% vol alcohólico, color ámbar oscuro, de trago fácil y aromas que recuerdan mucho a un té con fruta tropical. Una cerveza ideal para comer con entrantes como el sushi o cocina oriental.

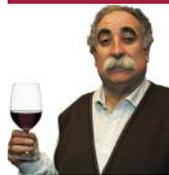
¡Ah! y tenéis que probar la **nueva colaboración de Zarautz Beer con Drunken Bros**; se llama **Black Dreams** y es una **Imperial Stout** elaborada con 10 tipos de cebada distintas, avena y con **cacao puro, canela, vainilla y un poco de guindilla cayena**. Es de color negro y espuma densa y color toffee, con aromas a cacao, canela y regaliz, y de **trago sedoso** con un ligero toque **picante** en la garganta. Eso sí, tiene 9,6% vol alcohólico, así que, tomadla con moderación.

¡Pedidlas en los mejores bares!

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastronweb!

DI... VINOS

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



GRAND OCNOS BRUT NATURE

(ESPUMOSO DE CAZALLA DE LA SIERRA)

En 1998 se inició la andadura de Colonias de Galeón con la única ilusión y objetivo de acompañar a los que quieren demostrar que en Andalucía se pueden hacer vinos tintos y blancos en línea con las últimas tendencias. Para ello han situado el viñedo en Cazalla de la Sierra en pleno corazón del Par-

que Natural de la Sierra Norte de Sevilla, comarca que durante los siglos XV, XVI y XVII, fue la principal exportadora de vino a América. Allí elaboran un espumoso que nos ha sorprendido por su calidad: Grand Ocnos Brut Nature Rosé. Su mosto base procede de Pinot Noir de la cosecha 2013, cepas con mas de quince años de edad, cultivadas mediante agricultura ecológica y plantadas en las laderas de la Sierra Norte de Sevilla, sobre suelos de textura franco arenosa, pobres en materia orgánica con un fondo de piedra metamórfica (pizarra).



En este Parque Natural la variedad Pinot Noir ha encontrado unas condiciones edafológicas y climáticas muy favorables, con unos resultados extraordinarios para su vinificación, dando unos vinos que se caracterizan por su riqueza en sustancias, de color y complejo aromático. Se ha elaborado siguiendo el método ancestral, que se fundamenta en que tiene una segunda fermentación en botella. Para su elaboración se añade al vino base azú-

car y levaduras y se embotella (a esto se denomina "tiraje"). Pero en este caso no se ha añadido este licor de tiraje, tan sólo se ha recogido la uva sobremadurada y posteriormente se ha paralizado la primera fermentación con frío y se ha embotellado, surgiendo espontáneamente, una vez que el mosto recupera su temperatura en la botella, la segunda fermentación. Cuenta con 24 meses de crianza sobre sus lías.

Vino espumoso con un elegante color de salmón pálido. Su burbuja es fina y constante formando unos bonitos rosarios. En nariz muestra unos variados e intensos aromas, frutos rojos (Grosella, cereza y fresa), junto a toques herbáceos y de panadería y un sutil fondo mineral. Tiene cuerpo y frescura a la vez, con un paso de boca cremoso y vivaz, muy equilibrado, con la presencia de las levaduras que denotan una excelente crianza, con una burbuja muy bien integrada, con consistencia y armonía, y un final persistente y muy agradable. Sin duda alguna un vino espumoso muy recomendable, al que desde aquí le auguramos un gran éxito, por su calidad.

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:
www.ondojan.com
RENOVADA ¡tu gastronweb!

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

TELESFORO ERRETEGIA (ZARAUTZ): SABOR FAMILIAR A UN PASO DE LA PLAYA

En la costa vasca, sin lugar a dudas, la parrilla es la reina de la gastronomía y los pescados a la brasa la principal seña de identidad culinaria. No en vano, desde Hondarribi hasta Mutriku han sido miles los arrantzales que han provisto a nuestro país (y gran parte del extranjero) así como a sus cocinas de los mejores pescados. Las parrillas que llenan nuestros pueblos costeros no son sino la consecuencia lógica de esa tradición pesquera que se refleja en el brillo de las llamas y las brasas.

Zarauzt, al estar rodeada por Getaria a babor y Orio a estribor, dos localidades que acaparan la mayor cantidad de actualidad "parrillera" no ha destacado tanto a nivel informativo y no es de los primeros municipios que nos vienen a la mente al pensar en esta especialidad culinaria, pero en esta importante y turística localidad que fue (no lo olvidemos) el embrón de la Nueva Cocina Vasca hay muchos y muy buenos asadores.

Hoy hemos recalado en el Telesforo, una de las más populares casas de comidas del municipio en la que se da la **conjunión de las tres B-s, bueno, bonito y barato, entendiéndose por barato un precio comedido pero justo** que se paga a cambio de un buen género y una cuidada elaboración.

El Telesforo es un asador de clarísima raigambre familiar que fue **fundado por Begoña Astiazaran en el Barrio de San Pelaio el día de San Antonio de 1980**. A mediados de los 90 el asador se trasladó, a causa de las operaciones inmobiliarias que se dieron en el barrio y que hacían imposible la pervivencia del solar familiar, al centro de Zarauzt, a su ubicación actual donde ha permanecido durante más de 20 años... y los que le quedan, ya que este modesto restaurante se ha convertido, fruto del tiempo y la calidad, en toda una institución local. A día de hoy es el agñatarra **Jokin Zaldúa**, nuero de Begoña Astiazaran, el encargado de la parrilla del restaurante, y **sus cuñados Oihana Azkue y Joxeba Azkue**, hijos de Begoña, los encargados de la sala del mismo junto con la ayuda de **los hijos de Jokin, Oihana y Jokin**. Nietos, tíos, cuñados y sobrinos se mezclan dando al Telesforo ese plus que hace sentirse en casa a quien se sienta en su mesa.

¿Y en la mesa qué tenemos? En nuestro caso, empezamos con una degustación de **Pimientos verdes fritos** recogidos esa misma mañana personalmente por el propio Jokin en su huerta, seguido de una sabrosa **Ensalada de tomate de Zarauzt**. Telesforo es, como tantos, un restaurante que sin hacer alarde de ello practica casi como una religión la **filosofía "Kilómetro 0"**. En sus entrantes, además, podemos elegir entre otras especialidades como la Ensalada templada de hongos, la Sopa de pescado, las Almejas a la marinera, las Kokotxas rebozadas... tenemos trabajo para una próxima visita.

A continuación y sin más dilación, pasamos a la parrilla degustando dos



de las especialidades de la casa, **el Rape y la Txuleta de viejo**, ambos magistralmente elaborados. Se nota la experiencia de años de Jokin aunque éste, modestamente, admite que "todo se lo debo a mi suegra que me enseñó a trabajar la parrilla desde cero".

Finalizamos con unas **Leches fritas** que demuestran que los postres caseros son otro fuerte de la casa y motivo para una futura visita que esperamos poder hacer en breve, sobre todo al ver que la cuenta no llega a 40 euros por persona habiendo degustado sidra, txakoli, y un buen vino de Rioja. No podemos sino recomendar este entrañable restaurante.

TELESFORO ERRETEGIA

Plaza Donibane, 6 (Gipuzkoa kalea) - ZARAUTZ.
Tf: 943 830 901



Donostian etxe bat nahi?

¿Quieres tener un piso en Donostia?

Do you want a flat in Donostia?

Descubre con **ETXiAN** las mejores oportunidades para conseguir tu casa o local comercial en Gipuzkoa

Discover with **ETXiAN** the best opportunities to get your home or commercial premises in San Sebastian & region.



personal shopper inmobiliario

Real estate buyer's agent

Oñati: 943 716160
Donostia: 943 507665
Mug.: 610381244

www.etxian.net
(Sección Shopper)





ARAMAKO OSTATUA: EQUILIBRIO DE VIVIR

"Si resisto, si resisto y sobrevivo es por tu luz" cantaba **Fermin Muguruza** en los 80 cuando Kortatu todavía iba por su segundo disco. Eran tiempos de excesos en todos los planos vitales, pero el cantautor irundarra ya hacía alusión en este discreto tema al "equilibrio de vivir", la filosofía que hoy impulsa a **Anne Otegi** y **Haritz Urretabizkaia** en su pequeño y encantador restaurante de Arama, un lugar en el que, efectivamente, uno encuentra equilibrio, sosiego, luz... además de una gastronomía de lo más original e interesante.

No sabemos cómo se sentirían los primeros clientes habituales de El Bully cuando acudían en coche a Cala Montjoí atravesando unos pre-

ciosos parajes allá por donde Cristo perdió la alpargata, pero nos imaginamos que conducirían excitados sabiendo que se acercaban a un sitio secreto en el que iban a vivir una gran experiencia gastronómica. Así nos sentimos nosotros cada vez que abandonamos la antigua N-1 entre Ordizia e Itsasondo y enfilamos la cuesta que nos lleva al pequeño municipio de Arama. Es como si, a sabiendas de lo que nos espera, el estrés desapareciera a la vez que nuestras glándulas empiezan a salivar anticipando la jugada.

Por supuesto, Anne Otegi no es **Ferrán Adriá**, ni falta que le hace. Aquí no hay trampantojos ni investigación y desarrollo, a pesar de que la

inquieta ordiziarra ha seguido un curso de innovación gastronómica en el **Basque Culinary Center** y, seguro, podría sorprendernos visual y gustativamente aún más de lo que lo hace. Aquí hay autenticidad, cocina sana, ambiente relajado y, sobre todo, mucho cariño. El que Anne y Haritz ponen a la confección del menú, el diseño de la pizarra, el trato con la clientela... además de, qué cosas, un toque mediterráneo que añade un paralelismo más con el gurú de la cocina de finales del siglo XX e inicios del XXI.

En nuestra última visita a Aramako Ostata disfrutamos de una vigorizante Ensalada crujiente de algas (foto 1), un exquisito Falso cevi-



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



che de bonito y rabanito con umeboshi que adorna este mes nuestra portada y cuya receta os ofrecemos aquí, y una sorprendente Coliflor braseada con emulsión de tahín (foto 2), antes de pasar al plato fuerte: una Fideuá de txipirón y langostino que arrancó aplausos entre los asistentes al festín que finalmente fue aquel divertido encuentro. Todavía quedó sitio para el Bizigoxo (foto 3), un rico postre vegano consistente en un cremoso de cúrcuma y cardámomo, canela, sésamo y miel de Galicia, y terminamos experimentando con una Trufa vegana, postre recién parido por la incansable imaginación de Anne. Todo ello fue regado por dos sorprendentes y muy adecuados vinos: el goloso Flor de Nieve, coupage de Gewuztraminer y Chardonnay de Somontano y La Maldita, potente zumo de garnacha riojana muy apreciado en esta casa.

Y aunque al final de su "Equilibrio" particular, Fermín Muguruza recomienda firmemente "Deja de beber tanta cerveza y lucha", los presentes optamos por el jugo de cebada de Ambar 10 y Konig Ludwig y decidimos dejar la lucha para otra ocasión, ya que era día caluroso y tarde de risas y compadreo, y el tórrido tiempo y el ambiente incitaban a la bebida fresca y a la exaltación de la amistad. Fue, sin duda, una gran comida y una mejor sobremesa la vivida a mediados de julio en Aramako Ostatua.

ARAMAKO OSTATUA
Herriko Plaza, Arama
Tf. 943 88 89 53



> FALSO CECICHE DE VENTRESCA DE BONITO

Ingredientes

- 1 ventresca de bonito
- Rabanitos
- Cebolleta
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de humeboshi
- Soyu

Elaboraciones

Desprender con una cucharilla la carne de bonito, desechando la piel y las espinas. Picar la cebolla y los rabanitos en brunoise (muy finamente)

Mezclar todo y aliñarlo con el aceite, el

Anne Otegi

ARAMAKO OSTATUA
Herriko Plaza
ARAMA
Tf. 943 88 89 53



vinagre y el Soyu.

Espolvorear con semillas de amapola y servir acompañado de unas rodajas y unas hojas de rabanito. Las hojas conviene limpiarlas, a poder ser, con una gotita de lejía. Txispun !!!



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Aramak Ostatua. 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

Ostatu 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 17 98 47

Txidoki 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

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 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 konpromizearen 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.
- **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.

www.delikatuz.com

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

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

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

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



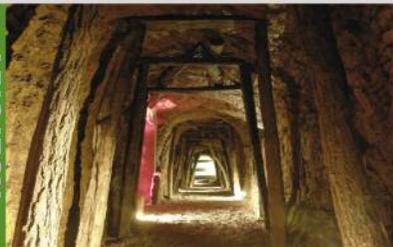
GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

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



GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

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



GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

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

GOIERRI GASTRONOMIKA - TERRITORIO IDIAZABAL LURRALDEA

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



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



www.goierriturismo.com



MIRADOR DE ULIA: EN EL CIELO DE DONOSTIA

Me comentaba hace poco un conocido que “el verdadero genio de la cocina donostiarra, el que todavía no lo ha dicho todo y sorprende continuamente a propios y extraños es, en realidad Rubén Trincado”. No parece entenderlo así toda la crítica, pero no cabe duda de que, ante desprecios mediáticos, Rubén Trincado cuenta con el comodín del

público: un público que día a día llena su comedor y canta sus excepciones a los cuatro vientos y a las incontables redes sociales. Y, sobre todo, Rubén cuenta con el aval de la guía Michelin, esa guía que año tras año le convalida su estrella, esa “*benidita estrella*” en palabras del propio chef, que le coloca más cerca, todavía, del cielo donostiarra.

Todo hay que decirlo, Rubén no partió de cero. Este inquieto chef pertenece a la tercera generación de la familia que regenta este emblemático restaurante. El Mirador de Ulia inició su andadura hace poco más de 50 años de la mano de la abuela de Rubén, **Faustina Zaldúa**, que sentó las bases de la cocina, continuadas posteriormente por su padre, **Mitzel Trincado**, y su tía **M^a Carmen**. Rubén, que a los 16 años dijo a su madre que quería ser cocinero, cogió el guante familiar, aprendió los principios básicos de la mano de su madre y su abuela, se autoformó en los fogones de diferentes restaurantes de Ginebra, París y Donostia y **hace 11 años que dirige la cocina del Mirador, a la que ha sometido a una auténtica revolución, convirtiéndolo que fuera un restaurante eminentemente tradicional y de ambiente familiar en una de las puntas de vanguardia de la ciudad**, lugar de peregrinación de foodies internacionales, bloggers asiáticos, amantes de la buena comida en general y también -de todo hay en esta vida- gente que sencillamente quiere comer disfrutando de unas buenas vistas sin conceder excesivo valor al plato.

“La técnica al servicio del producto” es la base filosófica de Rubén Trincado, cuya cocina es en el fondo una **cocina de mercado**,

basada en el producto de temporada, pero con un claro apoyo de la técnica. “Mi cocina es de vanguardia porque investigo y me valgo de la técnica para potenciar el producto, para mejorar la

cocina tradicional, avanzándola. Eso sí, no quiero que la técnica domine el plato. Mis platos son de autor, pero lo primero es el producto. Mimarlos, trabajarlo con respeto, y también ver qué le falta a dicho producto para que mis platos sean completos.”

Esa obsesión por aprovechar al máximo las cualidades de los productos ha llevado a Rubén a tomar decisiones radicales, como la de **prescindir totalmente del agua en las cocciones de verduras**. “Nunca cuezo las verduras, a no ser que sea en jugos. El agua es un medio agresivo. Desde el momento en que sumergimos un producto en agua, éste comienza a perder propiedades. No la utilizo ni para cocer el bogavante. Prefiero experimentar con nuevas formas de cocción como el vapor, el horno, el vacío, las bajas temperaturas”...

El color es también una de las bases de la cocina de Rubén, que es tremendamente efectista y visual. Si no nos puede sorprender con el color del plato lo hará con el de la vajilla, o con la forma de ésta, pero ojo, no por que el contenido del plato carezca de interés o efectismo, sino por **puro y llano carácter juguetón**, esa forma de ser que define a Rubén, que en la cocina, como en muchos aspectos de







Bandeja de aperitivos



Ravioli de Steak tartar, rúcula y gelatina de tomate



Ventresca de atún con cuajo de hierbas frescas y tomate deshidratado



Txipirón con arroz en su tinta y espuma de naranja

la vida, es como un niño grande que se ilusiona ante los nuevos retos y lanza rayos y centellas si no se consuman, que posa ante las cámaras como un colegial, que olvida sus citas, que se embarca en compromisos por amistad sin medir la dificultad o las consecuencias de los mismos...

El primer plato de nuestra degustación es, sin duda, una buena muestra de ese carácter juguetón de Rubén, consistente en una bandeja azul y sinuosa (Foto 1) que recuerda a las olas del mar y en la que encontramos varios **Aperitivos** caprichosos y juguetones, a saber un Oreo con steak tartar, una Croqueta líquida (y tan líquida) de bacalao, un Crujiente de pollo con foie, la clásica Gilda de la casa, una Alita de pollo con crocante de maíz y un Pan sufiado de txistorra que debe ser untado en una parmentier de trufa. Solo este plato supone una lluvia de sensaciones que aventura lo que viene a continuación.

Comienzan los platos propiamente dichos con el **Ravioli de steak tartar, rúcula y gelatina de tomate** (Foto 2), tan rico que se

hace corto, muy corto, que se complementa a las mil maravillas con el siguiente bocado, una **Ensalada de bogavante con helado de tomate** (Foto 3) que lleva endivia, calabacín, apio, plancton, lima... y descansa sobre una camita de kikos. Un plato original y atrevido con ligeras reminiscencias marinas y gran potencia gustativa.

Acto seguido nos es servido uno de los últimos **Espárragos** de la temporada acompañado de una **emulsión de yema, seta y toques ibéricos** (Foto 4), plato más convencional que el anterior pero que no deja de ser un alarde de sabor y buen gusto.

Lejos de seguir el orden clásico de las cosas, Rubén sigue su propuesta pasando al pescado antes de la llegada de la carne, con la **Ventresca de atún sobre una base de patata y ajo, cuajo de hierbas frescas y tomate deshidratado** (Foto 5). Otra delicia que antecede, como decimos a un plato de carne, concretamente un **Ravioli de rabito de cerdo acompañado de una yema de huevo a baja temperatura**, todo ello





Ensalada de bogavante con helado de tomate



Espárrago blanco, emulsión de yema, setas y toques ibéricos



Manzana helada a la sidra



"Tocino de cielo"

cubierto con una sabrosa sopa de cebollas tostadas.

Vuelta al pescado con un succulento y jugoso **Txipirón con arroz en su tinta y espuma de naranja**. (Foto 6). "Un toque de naranja y el txipirón vuela" nos comenta Rubén, y razón no le falta. El aporte del cítrico al txipirón hace que éste resulte mucho más sávido e incluso ligero. La complejidad (siempre dentro de una lógica) del plato se completa con pétalos de ajo y es que, ya se sabe que el ajo le va igual de bien al txipirón que al arroz, y es que aquí todo tiene sentido.

Seguimos en el pescado con un **Lenguado meunière con aire cítrico**, al igual que el anterior, una nueva vuelta de tuerca a un plato clásico. Además, el lenguado es el pescado favorito de Trincado, quien afirma que "no se cansa" de comerlo.

Ahora sí, siguiendo las pautas clásicas, nos es servida una **Manzana helada a la sidra** (Foto 7) para preparar al estómago para la fase final de la comida. La manzana va rellena de sidra y regada de licor de manzana... será por manzanas, vamos !!

Un exquisito **Tataki de vaca con**

nectarina, ajo negro y cebolleta con su salsita de pimiento da paso a los postres: un mediterráneo **Sorbete de ginebra y limón con helado de pesto y albahaca**, y el llamado "**Tocino de cielo**" (Foto 8), consistente en caramelos de tocino de cielo con snack de cacao y helado de chocolate blanco, postre que **Beatriz Pablos**, la repostera, se encarga de terminar en la mesa.

Como en nuestras anteriores visitas, la experiencia Mirador resultó un auténtico placer, máxime cuando cada plato fue maridado por **Manu Garrido**, otro de los pesos pesados del restaurante. En cuanto a Rubén, pudimos intercambiar algunas palabras con él, y preguntarle por su nuevo proyecto en Colombia que parece que marcha viento en popa, y es que parece que este atípico chef se encuentra en un gran momento creativo y profesional... y que lo siga estando !!



MIRADOR DE ULIA

Paseo de Uliá, 193
Monte Uliá, DONOSTIA
Tf: 943 27 27 07
www.miradordeulia.es

PRESENTADA LA GUÍA "EUSKADI GASTRONOMIKA"

El pasado 19 de julio, en el imponente marco de la Cofradía de Gastronomía Vasca, fue presentada la Guía de Turismo Enogastronómico EUSKADI GASTRONOMIKA en su edición de 2017.

El inicio de la presentación corrió a cargo del Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, **Alfredo Retortillo**, quien recordó que "la gastronomía, además de una señal de identidad, es una de las principales razones por las que nos visitan los turistas. La tendencia es clara y creciente: los turistas vienen a visitarnos por nuestra enogastronomía de excelencia, por el elemento diferenciador que Euskadi ofrece, y no solo la consumen sino que compran productos enogastronómicos".

Acompañaban a Retortillo el coordinador de la revista y web **OndoJan.com**, el periodista **Josema Azepeitia**, responsable de los textos iniciales y los de la mayoría de los más de 700 establecimientos recogidos en la guía y los periodistas **Aitor Buendía** e **Igor Cubillo**, incorporados al proyecto en la fase final del mismo y responsables asimismo de parte de los textos. Azepeitia siguió al consejero Retortillo en el estrado y comenzó su intervención comentando que para él era "como un sueño el presentar, por fin, esta guía gastronómica, ya que ha sido un proceso que, al menos en lo que a mí respecta, ha durado más de tres años".

Según recordó Azepeitia, "Fue a inicios de 2014 cuando **Iker Urcelay**,

quien ha ejercido las funciones de coordinador de esta guía, contactó conmigo para darle una vuelta a la misma. Como tantos proyectos, Euskadi Gastronomika fue una buena idea surgida de las instituciones que se había quedado algo estancada y necesitaba un golpe de timón para ser puesta al día.

¿Qué es Euskadi Gastronomika?

Como comentó Azepeitia, Euskadi Gastronomika, "a fin de cuentas, no es una guía gastronómica que, como la Michelin, premia la excelencia culinaria y de sala. Tampoco es una guía turística que se limita a indicar al turista dónde puede comer. Euskadi Gastronomika es una guía que pretende guiar al turista (y cuando hablamos de turista, hablamos también del turista interior, del vasco que quiere conocer otros rincones de su país), indicándole cuáles son los restaurantes del País Vasco en los que va a



encontrar una cocina típica del país, una cocina con raíces en la que, por supuesto, dentro de una oferta variada, vamos a poder encontrar platos típicos de nuestra gastronomía, preparaciones tradicionales de nuestro acervo culinario, nuevos platos engarzados en nuestra tradición culinaria... una cocina en la que se utilizan los productos de la tierra: las guindillas de Ibarra, los pimientos de Gernika, la trufa de Álava... unos restaurantes en los que a la hora de comprar se tiene en cuenta a los productores locales, a los baseritarras, a los pastores, a las conserveras de nuestra costa, a los bodegueros de Getaria, de Laguardia, de Bakio...

unos restaurantes, al fin y al cabo, que son conscientes de la importancia de nuestra gastronomía, que la respetan, que la preservan y que la dan a conocer a los comensales que acuden a sus mesas".

Medidas de mejora de la guía

El periodista legazpiarra comentó, a continuación, los pasos que se llevaron a cabo para mejorar la situación de la guía: "Durante estos tres años, hemos contactado con los cerca de 600 establecimientos que formaban parte de este proyecto, y hemos elaborado una herramienta que ofrece al turista una información mucho más completa que la existente hasta la fecha. Ahora, cada restaurante cuenta con más datos, incluidas

las especialidades del local y un pequeño texto descriptivo que indica al lector que tipo de establecimiento es el que estamos comentando: si es un restaurante familiar, si está en las afueras, si se encuentra situado en un edificio histórico, si cuenta con terraza, si es centenario, si es de nuevo cuño... esa información, al fin y al cabo, tan importante a la hora de orientar al turista a decantarse, en función de sus gustos y sus necesidades, por un establecimiento u otro.



Carencias y aciertos

Aun y todo, esta primera fase de la guía, de la nueva guía Euskadi Gastronomika, se ha hecho con los establecimientos que entraron en la misma en anteriores ocasiones. Hay muchos bares y restaurantes que obedecen a los principios de la misma y que no han sido recogidos en ella que, a partir de ahora, deben ser localizados y ser incluidos en



este proyecto, es decir, toca revisar y actualizar los contenidos de la guía para que Euskadi Gastronomika sea una referencia para el turista que, como bien sabemos, en una gran parte acude a nuestro país atraído por su riqueza gastronómica". En este tema va a ser de vital importancia la colaboración de **Aitor Buendía** e **Igor Cubillo**, periodistas gastronómicos presentes en esta sala, que se han incorporado al proyecto en la fase final y que van a ser piezas clave del mismo".



3.000 guías y varios idiomas

Según aseguró Retortillo respondiendo a las cuestiones planteadas por algunos periodistas, el Gobierno Vasco ha editado 3.000 ejemplares de la guía y ésta podrá ser solicitada en las diferentes oficinas de Turismo repartidas por toda la geografía vasca. También se comentó que la guía va a ser publicada en euskara, castellano, inglés y francés, y que contará también con una edición On-line. La guía ha sido editada con cuatro portadas diferentes sin otro motivo que el puramente estético, ya que el interior de los cuatro modelos es exactamente igual.



Más de 700 establecimientos

La Guía Euskadi Gastronomika cuenta con 244 páginas en las que, tras unos textos introductorios se recomiendan una serie de restaurantes, bares de pintxos, bodegas, tiendas gourmet y otros servicios relacionados con la gastronomía. En total, la guía recoge:

- Los 653 establecimientos que pertenecen al club de producto Euskadi Gastronomika.
- Los 20 establecimientos con estrellas Michelin.
- Los 51 con Soles Repsol, el galardón concedido por dicha guía turística-gastronómica.
- Los 6 incluidos en la lista 50th Best Restaurants.
- Los 25 establecimientos pertenecientes a la asociación Jakitea de Gipuzkoa, que preserva y promueve los platos tradicionales de la cocina vasca.
- Finalmente, algunos establecimientos añadidos en la fase final de la guía tras constatar las carencias que se daban en algunas comarcas.



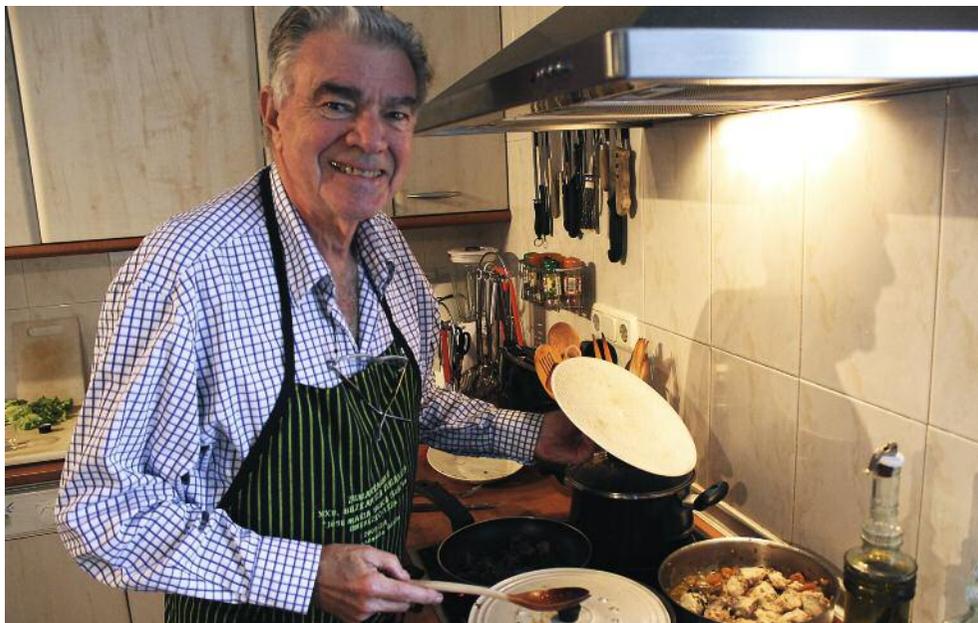
Un opíparo lunch

Al término de la presentación, fue ofrecido a los presentes un exquisito lunch de la mano de **Xabier Zabaleta**, propietario y chef, junto con su hermano Iker, del asador Aratz de Ibaeta. Xabier deleitó a los presentes con una Gilda con bonito del norte, su versión del Pa amb Tomaquet y un pintxo de foie a la plancha que fue caramelizado a soplete delante de los presentes. Asimismo fue servido queso de Artzai Gazta con membrillo y unos dulces gentileza de Rafa Gorrotxategi. Fue, sin duda, el momento más agradable de la presentación, ese en el que una vez pronunciados los discursos las conversaciones siguen de manera más relajada y menos protocolaria alrededor de un pintxo y una copa de vino de la Rioja Alavesa o un txakoli.

Caras conocidas

Al acto acudieron, además de los técnicos de turismo de las diferentes comarcas recogidas en la guía Euskadi Gastronomika, gran cantidad de gente relacionada con el mundo de la gastronomía como el carnicero **Patxi Larrañaga**, los periodistas **Fernando Sánchez** y **Sergio Errasti**, los comunicadores gastronómicos **Nere Ariztoy** y **June Yamaguchi**, la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía **Mari Mar Churruga**, el

Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas **Juan Manuel Garmendia**, el Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía **Luis Mokoroa**, el responsable de Blog on Brands **Haritz Rodríguez**, el Director de Basquetour **Harkaitz Millán** y la coordinadora **Ioar Galbarriatu**, el responsable del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria **Juan Carlos Ayerbe**, el publicista **Juan Luis Caballero**, el diseñador de la guía **Iñigo Aranburu** (ACC Comunicación), el político **Ernesto Gasco** y otros muchos.



¡ JUAN JOSÉ LAPITZ: EL ADIÓS DE UN MAESTRO

El pasado 11 de julio, tras una complicada enfermedad, falleció en su domicilio hondarribitarra el insigne gastrónomo Juan José Lapitz, pionero del periodismo gastronómico en Euskal Herria, gourmet, hortelano, escritor, editor y gran amigo de esta casa.

Juan José Lapitz deja un legado de un valor incalculable. **Cerca de 40 libros** dedicados, principalmente, a la gastronomía vasca, **más de 1.000 artículos semanales** publi-

cados en El Diario Vasco, todos los sábados desde 1994, colaboraciones, reportajes y artículos en diversos medios, recetas... su nombre permanecerá para siempre grabado en la historia culinaria de este pueblo, el vasco, al que tanto ha amado **este hondarribitarra que no distinguía entre Iparralde y Hegoalde**, y que sabía tanto sobre los dulces de Biarritz como sobre los pimientos de Lodosa, sin olvidar platos y productos de la gastronomía española e internacional, ya que Juanjo, entre otras cosas, era un gran viajero y siempre volvía a casa empapado de conocimientos culinarios sobre el lugar visitado y deseoso de divulgar lo aprendido.

Relación con ZUM y Ondojan

En Ondojan.com guardaremos un gran recuerdo de Juan José Lapitz. A lo largo de los últimos años hemos tenido la suerte de frecuentarle de una manera regular. Protagonizó en su día nuestra sección "Comiendo con...", prologó el libro que editamos en homenaje a José Juan Castillo y tuvo la deferencia de encargarnos la realización de las fotografías y el prólogo de su último libro, "**Cinco docenas de pasteles**", labores que realizamos sintiéndonos muy honrados de ello. De hecho, la fotografía que luce en la portada del libro sobre sus memorias que se presentó a los dos días de su fallecimiento es de nuestro fotógrafo **Ritxar Tolosa**, un no buscado privilegio que nos hizo, dentro de la adversidad, muy felices.



“Memorias de un gastrónomo vasco”

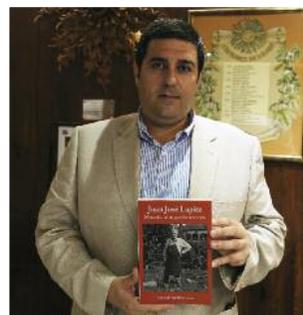
Quiso la casualidad que Juan José Lapitz falleciera justo dos días antes de la presentación de un libro sobre sus memorias que acababa de finalizar el periodista gastronómico malagueño **Fernando Sánchez Gómez** (Premio Euskadi de Gastronomía) y que el propio Lapitz se había encargado de corregir en la tranquilidad de su hogar mientras la enfermedad seguía su inexorable curso.

La Cofradía Vasca de Gastronomía, en homenaje al gran escritor y por respeto a la memoria del mismo, decidió mantener la presentación del libro el jueves 13 de julio en su sede de la Parte Vieja donostiarrá.

Como era de esperar, la presentación del libro resultó un emotivo acto de homenaje hacia la figura del gran gastrónomo. La Sociedad Gastronomika se llenó hasta los topes de miembros de las diferentes cofradías a las que pertenecía Lapitz, cocineros, periodistas gastronómicos, familiares del fallecido, socios de la "Gastro", amigos personales, miembros de la Academia Vasca de Gastronomía y autoridades. Intervinieron en la presentación su gran amigo y presidente de FECOGA **Juanma Garmendia**, el autor del libro **Fernando Sánchez**, el Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía **Luis Mokoroa**, la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía **Mari Mar Churruca**, el Consejero **Bittor Oroz** y el hijo de Juan José, **Pedro Lapitz**, que protagonizó la más sentida de las intervenciones, que dejó sin terminar al sobrevenirle la emoción mientras contaba los últimos momentos vividos con su padre.

El acto concluyó con la firma de libros y un cóctel en el que, una vez secadas las lágrimas, los congregados pudieron recordar a Juanjo con una sonrisa.

Ofrecemos en la página siguiente a nuestros lectores el artículo "El hondarribitarra tranquilo", la colaboración que el que esto firma tuvo el honor de realizar para dicho libro. Sirva como homenaje para una persona que siempre nos ha respetado y que nos ha ayudado siempre que se lo hemos pedido... Goian bego, Juanjo !!!



*En la página anterior, Juan José Lapitz preparando un "Tumbet", plato típico balear, en su cocina de Hondarribia. Debajo podemos verle en la oficina de ZUM Edizioak corrigiendo, junto a **Juanma Garmendia**, las pruebas de su último libro "Cinco docenas de pasteles". En esta página podemos ver a Lapitz en su amado y cuidado huerto hondarribitarra y, en la imagen siguiente, junto a **Juanma Garmendia** en el Restaurante **Etzeberri** de Zumarraga, probando el menú que se serviría meses después en la celebración del centenario de **Jose M^o Busca Isusi**, periodista admirado por Lapitz. Las imágenes inferiores muestran algunos momentos de la presentación del libro en memoria de Juan José Lapitz, escrito por **Fernando Sánchez**, que aparece en la última imagen sujetando el interesante volumen que puede solicitarse en la web amazon.com.*

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

EL HONDARRIBITARRA TRANQUILO

(Artículo publicado por Josema Azpeitia en el libro "Juan José Lapitz, memorias de un gastrónomo vasco", de Fernando Sánchez)

Si tuviera que definir de manera breve y concisa a Juan José Lapitz, aún a riesgo de caer en el mayor de los convencionalismos, diría que el hondarribitarra es «un pozo de sabiduría». Y es que, si algo se hace frecuentando a este hombre es aprender: Aprender de gastronomía, aprender de historia, aprender de tradiciones... Leer todos los sábados a Juan José Lapitz en El Diario Vasco es un placer, pero tener la suerte de conocerle y poder conversar de vez en cuando con él en riguroso directo es el no va más, ya que además de ser una fuente inagotable de datos, anécdotas y recetas, este gastrónomo adorna siempre sus comentarios con una profunda carga de humor, con un fino —a veces incluso grueso— cachondeo que dota, todavía, de una mayor rigurosidad y contundencia a sus exposiciones.

Se pierden en mi memoria los motivos y circunstancias exactos por los que entablé contacto con este académico del buen gusto, pero a lo largo de los años que llevo disfrutando de su amistad he vivido momentos gloriosos, como cuando fuimos invitados mi socio Ritxar Tolosa y yo a comer a su casa con la excusa de realizar un reportaje para la sección "Comiendo con..." de Ondojan.com. Juanjo nos dejó boquiabiertos con un alarde gastronómico de primer orden elaborado al 100% por él mismo delante de nuestros ojos, que incluyó dos maravillas culinarias de las que, a pesar de mi trabajo, no había oído ni siquiera hablar: la frita hondarribitarra y el Tumbet menorquín, plato cuyo conocimiento, dicho sea de paso, me ha hecho alardear y quedar muy bien cuando posteriormente me ha tocado hablar de gastronomía con algún balear.

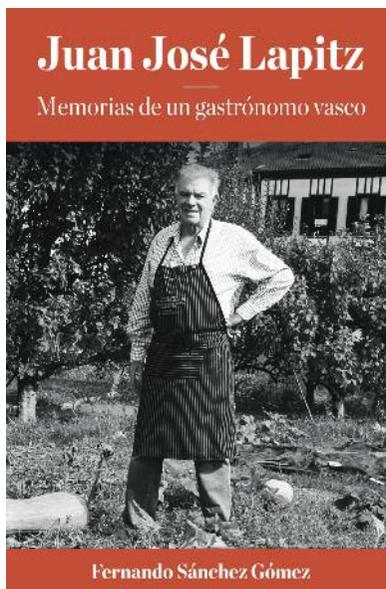
Otro gran momento del que nos hizo partícipe Lapitz fue cuando compartimos mesa y mantel en el restaurante Etxeberri de Zumarraga con él y el académico Juanma Garmendia, para probar el menú en honor de Busca Isusi que dos meses después iba a servir ese gran restaurante a los miembros de la Academia Vasca de Gastronomía. Pocas veces me he sentido tan privilegiado, máxime teniendo en cuenta la poca importancia que Juanjo se da en esos, para mí, trascendentales momentos. Y es que la humildad y la modes-



JOSEMA AZPEITIA

Coordinador de Ondojan.com

ta son otras de las características que engrandecen todavía más la figura de este enorme divulgador.



Juanjo siempre me ha demostrado estar al pie del cañón. Fue con quien probé por primera vez el vino azul (que no nos gustó a ninguno de los dos), ha sido con quien he aprendido a freír correctamente las antoixas, y me ha hecho de consejero gastronómico recomendándome valiosas direcciones. Incluso hemos colaborado laboralmente, ya que tuvimos la suerte de que nos encargara la elaboración de las fotografías de su libro Cinco docenas de pasteles, lo que nos sirvió para recorreremos toda la geografía de Gipuzkoa y buena parte de Euskal Herria degustando los dulces más auténticos y, por ende, sabrosos de nuestras pastelerías más emblemáticas. También me concedió el honor de prologar dicho libro, labor que, huelga decirlo, realicé con sumo gusto.

Me consta que uno de los mayores disgustos que Juan José Lapitz dio a su esposa, Maritxu Usandizaga, fue cuando, rondando los 60, le comunicó que no creía que iba a vivir mucho por encima de los 70. Hoy, con 83 años llevados con un porte y una dignidad envidiables, Juan José Lapitz demues-

tra, aparte de sus nulas dotes de adivinador del futuro, que la buena mesa no está reñida con la sapiencia y la longevidad, sino todo lo contrario.

"Juan José Lapitz. Memorias de un gastrónomo vasco"

Autor: Fernando Sánchez Gómez.

Foto de portada: Ritxar Tolosa. Precio: 17,78 euros

El libro puede conseguirse en www.amazon.es tecleando en el buscador sencillamente "Lapitz".

SE ENTREGARON LOS PREMIOS EUSKADI DE GASTRONOMÍA

A las puertas del verano, tuvo lugar en el Palacio Euskalduna de Bilbao la entrega de los Premios Euskadi de Gastronomía 2016, premios que todos los años entrega la Consejería de Cultura del Gobierno Vasco a petición de la Academia Vasca de Gastronomía.

Este año, los premios correspondieron a las siguientes personas y/o entidades:

Premio "Euskadi" de Gastronomía al Mejor Restaurador:

Álvaro Garrido Ramírez (Restaurante **Mina** de Bilbao)

Premio "Euskadi" de Gastronomía a la Mejor Directora de Sala:

Begoña Tejerina Calle (Restaurante **Aizian** de Bilbao)

Premio "Euskadi" de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística:

Jacques Ballarín. (Periodista del diario **Sud-Ouest**)

Premio "Euskadi" de Gastronomía a la Mejor Publicación Gastronómica: Libro "**Comer con Hemingway**" Autor: **Javier Muñoz García**.

A lo largo de la misma ceremonia, se entregaron los **Premios propios de la Academia Vasca de Gastronomía**, que fueron los siguientes:

Premio "José María Busca Isusi" (Persona, producto, publicación relacionada con la gastronomía): **Trujal Mendía de Arróniz-Navarra**.

Premio "Manuel Llano Gorostiza": (Persona, asociación e institución relacionada con la cultura del vino): **Centro Temático del Vino Villa Lucía de Laguardia** (Rioja Alavesa)

Premio "Luis Irizar" (A la docencia): **Escuela Superior de Cocina y Hostelería de Gipuzkoa-CEBANC**

Premio "Extraordinario de la Academia Vasca de Gastronomía": **El Diario Vasco**.

El acto fue presidido por **M^a Mar Churruga**, presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía, junto a **Bingen Zupiria**, Consejero de Cultura y Política Lingüística del Gobierno Vasco.

Para finalizar el acto se sirvió, como es ya tradición, un cóctel entre los asistentes al mismo, a lo largo del cual los presentes tuvieron la posibilidad de charlar entre ellos. Pudimos ver entre ellos a **Rubén Lavín** y **Juanan Gómez Antuñano**, que se encargaron de recoger el premio entregado a Villa Lucía, así como al dinámico periodista eibarrés **Aitor Buendía**, conductor del programa "La Ruta Slow" de Radio Vitoria y Radio Euskadi, a **Luis Mokoroa**, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía y, con él, a **Juanma Garmendia**, presidente de Fecoga, la Federación de Cofradías Gastronómicas. No faltaron a la cita el confite-ro **Rafa Gorrotxategi**, el fotógrafo y blogger donostiarra **Asier Auge**, el presidente de la Cofradía del queso de Idiazabal **Jesús Mari Ormaetxea**, el periodista gastronómico bilbaíno **Javier Urroz** o el periodista andaluz **Fernando Sánchez**, que estaba entonces ultimando su libro sobre Juan José Lapitz. Llamaba especialmente la atención el populoso séquito (nada menos que 19 personas) que acompañó a **Jacques Ballarín**, destacando algunas caras muy conocidas como el prestigioso ex-jugador de rugby **Serge Blanco**, el charcutero lapurtarra **Eric Ospital**, el administrador del Instituto Cervantes en Burdeos **Carlos Loureda**, los hosteleros **Ramuntxo Cordé** (Asador Arrantzaleak, Ziburu) y **Hervé Valverde** (Le Bistro du sommelier, Burdeos) y un largo etcetera, una bonita e inusual representación de la gastronomía y la hostelería de allende la frontera.



YAKINIKU: ALMA CHINA, PARRILLA JAPONESA

Yakiniku, nombre que significa “**Barbacoa japonesa**” es un concepto totalmente nuevo en Donostia aunque muy habitual en Asia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, eso sí, con todas las medidas de seguridad para que el fuego no pueda salir al exterior ni quemarse nadie al manipularla. De hecho, cuando nos sentamos en una mesa de Yakiniku, en el centro de la misma hay un agujero metálico, sin más, en el que será encajada la parrilla si decidimos optar por ella.

En cualquier caso, a pesar de ser un concepto nuevo, **el éxito de la parrilla japonesa ha sido arrollador en Donostia**. Baste como muestra que cuando se abrió este establecimiento a finales del año pasado, contaba con 13 mesas con posibilidad de incorporar parrilla y, a día de hoy, tras una reforma del mismo, son 22 las mesas con parrilla, desde mesas para dos ideales para parejas hasta una gran mesa para 10 personas.

El artífice de este proyecto es **Wang**, un dinámico joven chino que lleva varios años asentado en Donostia al frente del restaurante japonés Tatami de la calle San Francisco, también en Gros. Puede llamar la atención el que un chino se ocupe de dos restaurantes de cocina japonesa, pero como todo en este mundo de la gastronomía, la cuestión se reduce a la calidad: habiendo miles y miles de restaurantes chinos por el mundo, una homada de restauradores de este país ha optado, ante la saturación, por ofrecer otras cocinas asiáticas, al igual que no pocos restauradores vascos ofrecen sushi en sus restaurantes, por no hablar de la cantidad de pizzerías o restaurantes de comida italiana dirigidos por gente “de aquí”. **Wang tiene muy claro que los dos motores de su negocio son la limpieza y la calidad, además de unos precios ajustados al máximo posible pero en consonancia con el producto que ofrece**, sin entrar en gangas ni chollos.



La limpieza y la higiene quedan fuera de toda duda al contar Yakiniku con una **gran cristalera que hace que podamos contemplar TODA la cocina** desde la misma. De hecho, es un placer y todo un espectáculo el pararse a contemplar el movimiento que se da en la misma y la eficaz forma en la que manipulan el género y cortan la carne y el pescado.





1



2



3



4



5



6

Nuestra degustación: Entrantes variados y parrilla.

En cuanto a nuestra degustación en Yakiniku, decidimos dejamos llevar por Wang que nos dió a probar una variedad de entrantes empezando por unas sabrosísimas **Gyoza** (empanadas orientales) de pollo (Foto 1); unas **Takoyaki** o bolitas de pulpo (Foto 2), plato muy típico de Japón, país en el que se elaboran en la calle a la vista del comensal; un espectacular **Sashimi de atún rojo** (Foto 3); y unas piezas de **Ha-kao**, un tipo de Dim-sun (ravioli chino) relleno de gambas. Pasamos a continuación a degustar el "**Sushi no moriwase**" (Foto 4), un enorme barco de sushi que cuenta con 39 piezas de sushi, sashimi, maki... de diferentes pescados (atún, salmón, pez mantequilla, pez limón, dorada, langostino...) y que se factura al excelente precio de 29,50 euros. Una opción genial para quien quiera disfrutar del sushi más variado a buen precio.

Terminamos con un exquisito **Tartar de salmón** con aguacate, cebolla roja y salsa de mayonesa con kimuchi antes de pasar a la parrilla propiamente dicha.

La elección de Wang fue el "**Wagyu no Moriwase**" (Foto 5), una bandeja con una selección de **24 cortes de carne** que se sirven con cartelitos indicadores de cada pieza y que se factura a 25 euros y resulta ideal complementada con **Arroz de loto** (Foto 6). El juego consiste en ir dejando cada pieza de

carne sobre la brasa en una operación que, insistimos, no conlleva ningún riesgo, y degustarla cuando alcance nuestro punto predilecto mezclándola con la salsa de soja, a pelo, juntándola con las piezas de cebolla y pimienta que incluye la bandeja, degustándola con el arroz... una forma divertida y original de comer que encantará tanto a los amantes de la carne como a los niños que disfrutarán, y nunca mejor dicho, como enanos.

Comer en Yakiniku nos costará, en función del menú que elijamos, alrededor de 30-35 euros por persona yendo a la carta. Este restaurante cuenta, asimismo, con un **menú degustación de barbacoa** consistente en 9 platos y postre al precio de 30 euros y un "menú top" de 11 platos y postre por 50 (Ambos con bebida aparte). Además, cuenta también con un menú de 25 euros. Y quien quiera rozar la exquisitez, puede, incluso, solicitar una ración de **Wagyu**, el "primo" del famoso Kobe japonés, pero su precio va en consonancia con su calidad, ya que la ración, de 4 piezas de 50 gramos, cuesta 50 euros.

YAKINIKU

Gloria 1, Gros, DONOSTIA

Tf: 943 53 15 11. www.yakiniku.es

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

CASA JULIÁN ACOGIÓ EL EVENTO "KEA IN THE CAVERN"

El pasado 1 de agosto tuvimos el privilegio de acudir a **Casa Julián de Tolosa**, y ser testigos de "**Kea in the Cavern**", evento organizado al alimón por **Iñaki Gorrotxategi**, responsable de la "succursal" de Casa Julián en Madrid, **Nagore Irazuegi**, propietaria del restaurante **Arima de Madrid** y **Javier Fernández**, responsable de la web de venta de vino **catatu.es**.

La relación entre estos dos hosteleros y este profesional del vino ha posibilitado estos encuentros bajo el nombre "Kea Konexion" que comenzaron celebrándose en Madrid y se han extendido a Tolosa. Estos tres amigos coinciden, en palabras de Nagore, en su "concepción primitiva" de la gastronomía. Tanto ella como Iñaki son grandes defensores de la gastronomía tradicional y de producto y esa afinidad de gustos, sumado al amor por el vino es ha hecho unirse en este proyecto junto a Fernández.

"Kea in the cavern" consistió en una degustación de diferentes productos, mayoritariamente vascos, acompañados de los diferentes vinos propuestos por Javier, para culminar en la **cata de tres tipos de carnes** (Frisona holandesa, Roja danesa y Simmenthal alemana) asadas por **Iñaki** y **Xabier Gorrotxategi**. Su padre, **Matías Gorrotxategi**, acudió al acto como comensal, cediendo a sus hijos toda la responsabilidad del evento, aunque no quitó el ojo de la parrilla durante toda la cena.

Mientras se calentaba la parrilla y la carne se atemperaba fueron servidos Jamón de vacuno mayor (cecina), Píperas frescas fritas, Carpaccio de picaña de vacuno mayor con foie y emulsión de boletus, Tomates de case-rijo con cebolla dulce y piparras, Steak tartare estilo Matías Gorrotxategi, y Puerros con Parmesano. Javier Fernández sirvió y comentó los vinos junto a la sommelier **María Herrero Gila**, último fichaje de Casa Julián. Antes de la carne fueron degustados Txakoli Eukeni de Araba, Edetaria selección blanco de Terra Alta, y Pago de Valdoneje Mencía de la D.O. Bierzo.

A continuación se sirvieron las chuletas empezando por la Frisona holandesa, que fue maridada con La Mateo Gamacha Cepas Viejas de Rioja Alta, seguida de la Roja Danesa maridada con B. de Basilio, de Basilio Izquierdo (Rioja), un vino del que tan solo hay 503 botellas, y finalmente se sirvió la Simmenthal alemana que fue maridada con Montgamatx de D.O. Priorat. Las tres carnes resultaron un disfrute aunque cada persona en la sala expresó sus preferencias hacia una u otra.

Tras la cata de la carne, llegó el momento de los quesos, seleccionados por Nagore Irazuegi: Stilton, Urdin de **Ramón Lizeaga** (de lo poco que queda del malogrado elaborador) y un Cheddar vallisoletano. Los tres quesos resultaron ser de gran carácter y tuvimos la oportunidad de acompañarlos con los Gorrotxas de **Rafa Gorrotxategi**, siguiendo la recomendación del propio confitero, presente en la sala. Para terminar la degustación, con los quesos y las tejas y cigarrillos de Tolosa en la mesa, Javier Fernández sirvió un vino de Naranja elaborado en Huelva creado, según comentó, por los padres de Juan Ramón Jiménez, el autor de Platero y yo.

Fue, una exquisita experiencia en petit comité que dejó bien clara la valía y buen gusto del trío organizador, la pericia con las brasas de Xabier Gorrotxategi y la calidad de la mítica parrilla de Casa Julián, "la mejor del mundo" como no se cansó de repetir Matías Gorrotxategi. Una maravillosa velada que siguió con la segunda y última jornada a la que acudieron ilustres invitados como **Juan Mari Arzak** y **Andoni Luis Aduriz**, entre otros.



jatetxe gida

restaurantes

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



6 años de “Beheko Plaza by Txintxilla”

El pasado 17 de julio tuvo lugar en el Beheko Plaza de Zumaia la cena de maridaje con la que el joven chef **Andoni Txintxilla** quiso celebrar su 6º aniversario al cargo de este céntrico restaurante en el que puede expresar tanto **su potencial como parrillero con los mejores pescados del Cantábrico como su vena internacional, adquirida durante su experiencia como cocinero en grandes restaurantes italianos**. La cena fue un **alarde de gastronomía y vino** en la que pudimos degustar los siguientes platos: Chis-bao de remolacha y wakame (Maridaje: Grimau Blanc de Blancs 2016); Ceviche de mero negro al limón de Analfi y flores del Mediterráneo (Maridaje: Rimarts Gran Reserve 40, 2013); Risotto de Parmeggiano con su gelatti di Módena (Maridaje: FMaisulan 12, 2014), Pechugas de becadas sangrantes alla cacciatora en su nido (Maridaje: Las Niñas Reserva, 2015); Maceta cremosa (Maridaje: Ochoa Moscatel, 2015). La fantástica cena dejó bien claro el gran nivel de este joven chef del que estamos deseando conocer también su vena tradicional. No pierdan la oportunidad si recalán en Zumaia. (Más información, en página 42)



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 puero 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 VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS



Céntrico bar-restaurante dirigido desde su inauguración en 2010 por **Iñigo Sánchez** e **Itxaso Saratzaga**, conocidos por los cinco años que pasaron al frente del asador Urbietu, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (*Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Fritos caseros...*) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, 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, Papillote 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 pineladas 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, terrazas... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Aritz Ansoa** y **Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en diversos menús, entre 25 y 28 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su página Web). **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. **Parking.** Acceso minusválidos. **Parque infantil.**

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



ITZIAR

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



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 Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 19€ (Bebida aparte) Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de mariscos (fines de semana): 35€ (Para 2 personas).** **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido** y la **Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades: Ensalada templada de 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

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

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



Restaurante situado en pleno Paseo de Butrón con preciosas vistas al mar, y dirigido por **Hayk Pepanyan**, cocinero armenio que trabaja con **productos frescos adquiridos a diario a los productores y comercios de Hondarribia**. Danka cuenta con **una carta en la que destacan las Chuletas de Goya** con piquillos y patatas caseras, **Raciones** como el **Pulpo asado con verduras** o los **Chipirones plancha con ali oil negro y rúcula**, las **Ensaladas** (De pulpo; De bacalao ahumado; De tomate del país, ventresca y anxoas...) y las **Pizzas artesanas con masa casera** como la Danka (Tomate cherry, albacaha fresca y aceite de oliva), la 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. Carta: 15-20€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes (en verano, abierto todos los días)

ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



Aitor 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 bigarini 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

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

BAR GAZTELUMENDI



IRUN

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

DE TODA LA VIDA
EN PLENO CENTRO DE IRUN



Situado en pleno centro de Irun, con 80 años a sus espaldas y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, este emblemático bar mantiene los míticos **Picantes, Quesos y Gabardinas** que le han dado gran fama durante décadas, además de otras muchas **opciones de pikoteo** como **Verduras en tempura con salsa romesco, Ensaladilla Gaztelu servida acompañada de un "bosque animado", Hamburguesas de carne de retinto en pan de cristal, Costilla de cerdo, Alitas de lumagorri crujientes, Bocadillos, postres...** Además, **el Gaztelumendi se ha dotado de una terraza cubierta en la que podrán disfrutarse de una carta informal.** Gaztelumendi abre a las 8:30 ofreciendo cafés, bollería y pintxos desde la primera hora, además de raciones, picoteo y una **amplia oferta de vinos.**

RESTAURANTE ANTXON



IRUN

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

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO
EXQUISITO Y SORPRENDENTE



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 sorprender al personal y hacerles vivir una grata experiencia culinaria. Para ello cuenta desde este año con la ayuda de la cocinera valenciana **Sara Martín**, de amplia trayectoria, que confecciona todas las semanas un atractivo **menú degustación que cambia todas las semanas y un copioso menú de fin de semana.** Este equipo se ve complementado con **Lucía Ruiz Lozano**, jefa de sala y encargada de la bodega y los vinos. **Menú degustación: 35€ Menú degustación de fin de semana: 55€ Cierra:** Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

ALDASORO BERRI



LAZKAO

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO



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

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



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

TXEPETXA

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD



LEGAZPI

AIZKORRI KALEA, 24

TEL. 671 728 069

Facebook: Txepetxa Taberna Legazpi

“¿Qué te apetece comer?” Es la pregunta que le gusta plantear a quien ceba el umbral de su casa a **Patxi Arana**, joven cocinero ordiziarra asentado en Legazpi que cuenta con una **amplia experiencia** que se inició en el beasaindarra Hotel Castillo y que le ha llevado a trabajar profesionalmente como cocinero en lugares como Madrid, Barcelona, Isla (Cantabria)... En Madrid abrió y puso en funcionamiento establecimientos como La Burla de Quevedo y en Barcelona llegó a trabajar como jefe de cocina en Ura by Sergi Arola, lo que le ha mantenido en **contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía**. Ahora en Legazpi, al cargo del Txepetxa, uno de los bares más entrañables de la localidad, Patxi vuelca toda su experiencia en una **carta variada y fresca en la que encontramos tanto platos tradicionales como personales**: *Ensalada César, Ensalada de espinacas, frutos secos y cubitos de queso de cabra, Morros en salsa* (cuya salsa aprendió a hacerla en el Bar La Moña de Villanueva de las Peras, Zamora), *Ixiprones en su tinta, Risotto de hongos con pimientos, Tataki* (ver fotografía) *de lomo de atún rojo ncon algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos** pueden disfrutarse exquisiteces como *Carrilleras en salsa*, los mencionados *Risotto y Tataki, Terrina de cochinillo deshuesado a baja temperatura con mango y fruta de la pasión...* Llaman la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okeletxe** como la “**Hamburguesa Txepetxa**” (ver fotografía) que lleva una pieza de carne 100% de caserío, huevo frito, yema extra de huevo queso Edam, salsa brava casera, cebolla frita, panceta adobada crujiente, lechuga y tomate. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

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, Chiriprones 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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



LEZO

Bº GAINTURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxiukuenea.com



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Sáez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxiukuenea.** Sitio en el alto de Gainturizketa, 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 Patxiukuenea seleccionada por cárricas Guikar, besugo, rape de Ondarrea, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordeiro 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.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostátua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldeia 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 *Paela*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txiarra*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendaingo Ostátua 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

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

943 559 783

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

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE



Ibon Leunda, Aitziber Jauregi y Koldo Sarasola han inaugurado en diciembre de 2015 el 19-90 de Ordizia, manteniendo el mismo nombre, oferta y filosofía que el 19-90 de Tolosa, especializado en **pintxos durante el día y copas y Gin-Tonics por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y 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 pescados frescos a la parrilla como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú 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 Izauro y Ugutz Rubio bajo el asesoramiento de su padre, el experimentado cocinero Juan Rubio. Destacan en su oferta las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por el propio Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, 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

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

O RIO

ORTZAIXA AZOZA, 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, Kabrarroka...) 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.**

LA CERVE

LA PRIMERA CERVECERIA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAI

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



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

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En 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*, *Terrina casera de foie con higos*, *manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana...* **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 €+ IVA -Sábados: 24 €+ IVA- **Menú Tolosa:** 29,50 €+ IVA (Pan y bebida incluido), **Menú infantil:** 8,50 €(IVA incluido), **Menús de celebraciones** desde 30 €+ IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA



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

ARANETA ERRETEGIA

EXCELENTE PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

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



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 encargo, 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

URRETXU

IPENARIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

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



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

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

BAI BIDEA JATETXEA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 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 al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. El pescado se cuida 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...* así como su excelente *Jamón ibérico* y las sugerencias del 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...* 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
TEL. 943 86 17 00 /
688 658 240
www.behekoplaza.com

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA
Y COCINA INTERNACIONAL MUY PER-



El joven zumaiatarra **Andoni Txintxilla** dirige desde hace años este establecimiento que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, así como en restaurantes clásicos italianos y asadores donostiarra, el resultado es **una oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécua asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito; Risotto de Parmigiano Reggiano; Pizzas artesanas...* Sin olvidar **el producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinito confitado o asado a baja temperatura...* cuidando al máximo 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)

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo en su restaurante, Aratz, lo mejor de la cocina tradicional vasca, aderezado con toques actuales y con una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores, recientemente renovados, uno de ellos privado, puede degustarse la gran especialidad del local: **las Carnes y pescados a la parrilla** (*Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce, 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.

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por **los hermanos 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 **pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha, Calabacín relleno con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha o el solicitado Cochifrito*. En **raciones** destacan las *Verduras de temporada, acarreadas* directamente de Elizondo, *Queso de Irati, Txistorra 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 **pastelería 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

DONOSTIA

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

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 del día:** 15€ (incluye txotx o agua). **Cierra:** Martes noche.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BERA-BERA

DONOSTIA

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

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



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

BORDA-BERRI

DONOSTIA

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

AKÍ SE GUISA!!



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



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.restaurantefesaisgon.com

CASA ALCALDE

DONOSTIA

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO

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



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

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



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

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



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

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 celíacos, 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, antxoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos.. Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

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

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA



Lo que fuera el antiguo Cascanueces ha sido retomado por Jorge Asenjo y Rebeca Barainca, jóvenes cocineros que han pasado más de tres años al frente de la cocina del Talasso Zelai de Zumaiá. 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; Cochinitillo 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

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado*, *Tostón de 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



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *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

UN CLÁSICO DEL CENTRO COMPLETAMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en un **bar especializado en pintxos y raciones**. A lo largo de los últimos meses, Iturrioz se ha visto sometido a una profunda reforma que ha renovado completamente el bar manteniendo su estructura original y sin que haya perdido ni un ápice de su clásica elegancia. En Iturrioz, los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como los nuevos pintxos de *Anguila con alga wakame y de Viería a la plancha con cremas de apionabo*, así como el *Salmón artesano*, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el **nuevo pintxo de Tosta de Anguila**, así como los de *Lasaña de antxoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escabechado con vinagre de Jerez (Premio Cadena SER que se sirve solo en temporada y cuando hay buenas capturas)*, *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 sobresale la *Ensalada de tomate con burrata*, los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, la *Tosta de Bogavante*, las *Antxoa artesanas de Yurrita...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Cervezas artesanas locales, con más de 10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada con vistas directas a la Catedral del Buen Pastor.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IZAR

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



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

PUNTA SAL

DONOSTIA

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

COCINA PERUANA CON RAÍCES



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

QING WOK

DONOSTIA

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€ **Menú 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 Murralla. 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, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaina, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de 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 **Pintxos** como Taco de bacalao en roca; Alcachofa fresca de Tudela confitada con romesco y almendra; Carrillera de ternera con crema de coliflor a la pimienta... Llamen la atención la cuidada oferta de **Raciones** como Pulpo a baja temperatura estilo Zibbibo, Arroz meloso de txipirón con alioli, Verduras en tempura... así como los **Bokatas Gourmet** de sugerentes nombres como Donostia Seduce. De nuestro mar, Muy nórdico, Gastrovasco... Las **Ensaladas** (De tomate de 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
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuetea, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aiia Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi. Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro. Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matia, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euzkadi Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Cabelton, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatu - Emtalburu-. 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. Carquigán, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

Cocina imaginativa y ricas arepas
 Aldamar 12 (Parte Vieja), 943 94 97 01

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

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegui. R. Católicos, 7. 943 467477
Argente Jatzbea. Plaza Ameztetas, 943 474246
Arka. Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arloa. Salub. - Amara Viejo-, 943 460815
Arri Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitan. Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Itziza, 15. 943 270908
Asstelena. Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275
Asstelena 1997. Euzkadi Herria, 3. 943 425867
Asstizaran. Ingoyen Baserria - Zubieta-, 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atobaa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Anlar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 25. 943 291150
Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barbazkitze. Pº Barkaitze, 42. 943 451304
Barra. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Anorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

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

BEHARRI

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

BERA-BERA

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

BERGARA

Levenda viva de la cocina en miniatura
 Artzatebe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garitea, 24. 943 430314
Biserrari. Isabel II, 6. 943 468259
Bilhozt. Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna. Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitacorra. J. Zaragüeta, 6. 943 446111
Bodega Donostiara. Peña y Goñi, 3. 943 01380
Bodegón Alejandro. F. Cabelton, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard. 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. Cº Logroño, 5. 943 227943
Buena Vista. K. Balañaga, 42. Igeldo-. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214267
Bugaiti. Arraiope pasaleku, 74. 943 377662
Cabón Norte. Logroño, 4. 943 312572
Café S. Marcial. 40. 943 427507
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 Mª 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!
 Irujo Barkaitze, 13 (Amara), 943 46 94 00

Café Viena. R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos, 12. 943 463990
Capsa. 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 Eneaola, 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

Chulettes, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

Casa Vergara. Mayor 21. 943 431073
Caboga. Easo, 9. 943 423295
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. Matia, 6 -Antiguo-. 943 217320
Danena. Enbeltaun, 4. 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy. Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito. C. Com. de la Brebra, 943 430285
Döner Kebab 1. Miracruz, 23
Döner Kebab 2. Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3. Euzkadi Amilbidea, 9
Drinka. Matia, 50 -Antiguo-. 943 212101
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Espasari. Fermín Cabelton, 5. 943 428210
Euzkai Bistrot Bar. Secundino Eneaola esa, S. Itziza
Eibarbara. Fermín Cabelton, 24. 943 420442
Ekaizt Asador. Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Car Baroja, 2. 943 310577
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461898
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325
Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Autonomía, 1. 943 453699
Eribera. Camino Portuetea, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 455694
Exabae. Aldakonez, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

Ezbae. Duque de Mandas, 35 (Egia), 943 298254
ETAIXE 4
 Cocina tradicional y variedad de pintxos
 Etxaide, 4 (Centro), 943 69 25 37
ETXEIBE
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Iñigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40
Etxe Nagusi. Pº Padre Orkolega. Igeldo, 943 216502
Euzkai Puzka. Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza. Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle. 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

Gambirius Breba. C.C. La Breba. 943 426514
Ganbarra. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbala. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbala 21. Garbala, 21. 943 433134
Garrai Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
 Vitoria Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 20 17 01 13

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

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Itzingeria, 7. 943 225360
Haizea. Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Hotel Vergara. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Iguelde. Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol S. Pº Gudamendi 21 -Igeldo-, 943 317665
Hotel Pelizier. Zubiaurea, 70. 943 286103
Huango Chan (chino). Laramendia, 11. 943 451968
Ibañ. Getaria. 15. 943 428764
Ibañ Iur. Nabarra Ofizal, 1. 943 333255
Ibañ Pza. Inbar, 2 -Igarra-. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
 Pº Colón, 22 (Gros), 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbaurondo Sagard. Zubiaurea, 72. 943 292074

INTZA
Aperitivos, Pinchos, Platos combinados y Bocadillos. Ambiente nocturno. Amplia terraza.
 Esterlines 12 - Tf. 943 42 248 33 - DONOSTIA

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Itiausti. Pº de Erotoburu, 8. 943 311109
Itiausti. Pz. Zubieta, 4 - Erotoburu - 943 313933
Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Barrio Larroca, 2. 943 273973
Iraeta Hamburguerrak. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Erel. Cam. Petritz, 10. Zubietta. 943 372875
Inuia. Esso, 73. 943 459817
Inuia. Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irislet. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isra de Sol (chino). Pedro Egaitia, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri. Camping Igeldo, 943 226583

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

Ibaropena. Embeltán, 17. 943 424576
Ibasalde Asador. Atozabeitia, 83. 943 371585
Ibasane. Ibañ-Alde - Martutene - 943 407057
Izaguirre. Bidarte Berri Baseria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarratzi. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 273931
Izkia. Fermin Calbetón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Esso, 4. 943 457152
Jules-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Kantxo. Embeltán, 6. 943 427405
J.ñ. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalpedro. Padre Orokolaga, 8. 943 219251
Kaskazurri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

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

Kixki. Secundino Eñola, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 1. Pº Vieja - 943 421904

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

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

LA BOULE (CASINO KURSAL)
 El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
 Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

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

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

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

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

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

La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzeria). Urbietta, 1. 943 427240

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

La Perla. Paseo de La Concha, 3/4. 943 462484

LA PLATA
 Desayunos, pinchos, 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 426082
La Torre de Paggi. S. Vicente, 9. 943 431469

LA TAGLIATELLA
 San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 5 (Gros). 943 28 97 84

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429396
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 293086
Lagunak. Pza. Gortola, 1. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 8. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazeta. Lau Hazeta, 9/4. 943 352445
Lau. José María Seret, 10. 943 32 56 94
Los Rijoanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainategi. Cam. Angeru Zandaria, 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 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 424169
Makrobiotika Etxea. Inbaurondoi, 52. 943 288246
Manistegi Pº Oriandini. 14. 943 311570
Mandarín Zabaleta. 32. 943 320217
Mandragora. José María Seret, 9. 943 312699
Marñéna. Muelle, 15. 943 421388
Mariqueruza Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Maritullu. Lau Hazeta, 33. 943 351130
Margueta. San Marcial, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matallava. Zabaleta, 17. 908 158412
Mel Yuan (chino). Media, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorroze. Plaza Lizardita, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. Pº de Ulla, 311. 943 271258

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

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

Mil Catas. Zabaleta, 55. 943 321656

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

Mompas Navarrika. Sagüés, 943 277236
Morgan. Carrerita, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904
Munto. Fermin Calbetón, 9. 943 426088
Munto Berri. Munto Bº Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327

Narru. Zubietta, 56. 943 423949
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdeleta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buzituburu, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003182
Nipper. Pza. José María Seret, 1. 943 313992
Nuevo Olaola. Camino Golazubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliyos. Erregezaína, 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
 Mantolera, 6 (Centro). 943 47 08 55

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 43. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, 21. 943 453127
Osadar. Pº Berrio, 13. 943 219400
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Arlete, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbutos, 3. 943 218330
Pais Petit. Birmingham, 25. 943 572680
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, 12. 943 421719
Pasaleku. C/ Illume, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS
 Códigos, 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
Peñin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacarra, 6. 943 116733
Pepe B. Igeldo. 943 211591

PIÑUDI
 Buen foto, pinchos y bocadillos XXL
 Narrika, 27 (Parte Vieja)

Pitri Trulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 3/9. 943 310896
Plaza Café Buen Pastor. Bº Pastor, 14. 943 445712
Polittena. S. Jerónimo, 31. 943 425779

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

Prombio. San Marcial, 6. 943 559917

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

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con bñk-parque
 Gran Vía, esq. Zumalacarra (Gros). 943 28 62 56

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

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

Salaberria Sidreria. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Saltipis. Cazada Vieja de Alegoria, 3. 943 323510
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

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

S. Telmo Esp. Castro cultural. Pza. Zubietta. 943 573626
Sebastian. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Ametz. Ametz Goikoa-Igeldo 943 217323
Siderria Donostiara. Embeltán, 5. 943 420421
Siderria Inbaurondoi. Pº Zubiarre, 72. 943 292074
Stabon Café. Urbietta, 4. 943 464208
SM Caf. Urbietta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermin Calbetón, 2. 943 426888

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

Staf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultura. Pº de Henz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún. 943 466643
Tamborin. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tedera. Korta kalea, 10 - Gros. 943 273561
Tejeda. Tejeda, 3. 943 282304
Telegiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telegiza. Birmingham, 25. 943 286033
Telegiza. Esso, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eñola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXO
 Cocina tradicional, menús, pinchos, kokotxa...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorea). 943 21 33 08

TOKI-EDER
 Pinchos, cócteles, y muy buena carne
 Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

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
Txepcha. Pescadería, 5. 943 422227
Txinista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 4 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txingarata. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txingarata Sagardotegia. Illarribari, 2. Barrio Igara
Txinrta. Isabel II, 4. 943 456860
Txinuena. Pº Dr. Beñjamins, 45. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Igeldo. Balenciaga, 3/9. 943 212979
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029371
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantolera, 4. 943 463491

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

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

TXUBILLO
 Cocina y pinchos 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

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420410
Urindola. Carlos I, 16. 943 450434
Ur-Gain. Trenio, 6. 943 312006
Urrut. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Urkabe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urkabe-Bi. Berminghain, 17. 943 277395
Urkabe. Al de los Róles, 10. 943 460336
Ya Bena. Bias de Lezo, 4. 943 454689
Ya Bena. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P. de Larratzo, 49. 943 392463
Via Foral. P. de Garajea Lorca, 10. 943 470989
Vidaurer. Iparragirre, 6. 638 774570
Vinteca Bernardina. Vitoria-Garizteb, 6. 943 314899
Vinea. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Saquias 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

Barbacoajaponesa
Gloria, 1 (Gros), 943 53 15 11

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zaki. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai. Juan Bautista Etxe, 2. 943 693600
Zelai Txiki. T. Rodi, 79. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKU

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

ZIBBIBO GASTROLEKU

Pintos, gastronomía y cócteles
Pza Sarriegi, 4 (Parte Vieja), 943 42 53 34

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

ABALTZISKETA

Larraitz, Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain, Larraitz auzoa, 943 653572
Naiarri, Larraitz auzoa, 943 655815
Ostata, Centro, 943 651876
Estankoa taberna, Centro, 943 652383

ADUNA

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

AIA

Aitzondo, Lurgain Disen, z/g, 943 832700
Altxeri, Ubequin, z/g, 943 830762
Aristerrazu, Nupelo Andatza, 13. 943 834521
Arriola Siderera, Ubequin, 943 890125
Ashe, P. Sanito Etxe, 29. 943 833311
Errate Casa Rural, Oleskoetia, 943 835465
Iturriozena, Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gazategi, Elikano auzoa, 943 131606
tzara, Urdineta, 943 131867
Izerru, Centro, P. Elikano, 4. 943 131693
Jaurerri, Gozategi plaza, 9. 943 898241
Kanua Aduer, Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Kalea-Edor, Urdineta Auzoa, 943 132373
Porta Asador, Sanito Etxe, z/g, 943 894434
Sabota Siderera, B.° Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Yete, Zubildute, 7. Tel 943 147373
Uztari, Herriko Plaza, 3. Tel. 943 4148321

ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
Herriko Etxe, Bajos del Ayuntamiento, 943 654426
Segore Eber-Beri, Siza Barria Auzoa, 943 580976
Ugarte, Albiztur, 32. 943 651728

ALEGIA

Eizemendi, San Juan, 52. 943 653098
Hilario Beri, S. Juan, 55. 943 654819
Iskita, S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil, Larraitz auzoa, 943 506903
Route 33, Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKAZA

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

ALTZAGA

Altzagatze, Altzaga disem.18. 943 884196

OLAGI SAGARDETEGIA

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

ALTO

Arandia, Segorbe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Barkatza, Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Berkantz, Bartolome Deunaran, 18. 943 650695
Txindoki, Erreka Aste, 8. 943 653197

ANDOAIN

AINAXA

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

ARTEA

Arleta, Arleta, 5. 943 593094
Bambola (pizzeria), Plaza Goko, 7. 943 300289
Buntza, Kale Txiki, 15. z/g, 578303
Hiru, Juan Bautista Etxe, 2. 943 693600
Iruerri, Nurguia, 39-41. 943 599444
Izuri, Pza. Bazarako, 8. 943 594044
Gaztazua Sideria, B.° Buntza, z/g, 943 591968
Gourou Wolf Club, San Esteban auzoa, 943 300845
Leizorain, Kale Berria, 36. 943 593205
Mizuri, Juan Bautista Etxe, 2. 943 593954
San Esteban, Gobiuru auzoa, 943 590663
Trainerun, Kale Nagusia, 6. 943 593962
Txalaka, Ala Larramendi, 943 591604
Txerlotia, Gobiuru, z/g, 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

ANTZUELA

Haiz-Garri, Kalebarren, 15. 943 78051
Larra, Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Beri, Irmo Auzoa, 943 760994
Onu Etxori, Bazurizuri, 6. 943 766349

ARAMA

Toki Alai, Herriko plaza, s/n, 943 888953

ARETXABAETA

Aretz Taberna, Markole, 5. 943 791467
Andaube, Araba Ibilizte, 943 791047
Ansoaga, Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde, B.° Galatza, z/g, 943 792458
Beri Taberna, Durana, 26. 943 792067
Bodegona, Nafarroa, 6. 943 792045
Goye, Suroaldairu, 8. 943 796857
Gurra, Durana, 32. 943 792064
Hirusta, Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra, P.° Araba, 29. 943 791803
Matikua, B.° Azatza, 943 791666
Zaria, P.° Araba, 20. 943 796895

ARRASATE

Aldape, Irurozti, 41. 943 796369
Artea, B.° Garagarza, 37. 943 711881
Bittori Asador, Araba Etxerria, 943 796582
Bolineta Asador, Zangulade, 24. 943 793991
Cassulo pizzeria, Arantzazu, 943 794564
Cafeteria Express, Markale, 8. 943 798514
Dragón Oriental, Araba Etxerria, 9. 943 712500
Erizkoto, Garagarza Etxerria, 943 791599
Elkano, Bedona, 18. 943 791013

EZKINA

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

Gaindiegi, Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aile Degustation, Irurozti, 33. 943 791115
Gran Muralla, Olatara, 36. 943 791195
Hiriarri, Plaza Larrea, 5. 943 792240
Kampazari, Kampazari Gaiña, 943 829212
Katalde, Poligono Katalde, z/g, 943 710780
Larrinetxe, B.° Udala, 943 792215
Lorategi, Irurozti, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta, Etxerria, 943 794879
Menele, Oipuzkoa Etxerria, 943 796531
Nena, Mena, Gaiña, 3. 943 792240
Punkbar, Bizkaia Etxerria, 943 791215
Muxidur, Aldea Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendeneru, Mazarreka, 943 771586
Txaketa, Olatara Litzentzabua, 18. 943 080415
Txirrita Taberna, Gobiuru auzoa, 943 791035
Txoko Ili, Olatara Litzentz, 12. 943 798550
Txondorra, Bizkaia Etxerria, 9. 943 794276
Uarkape, Olatara, z/g, 943 772004
Ugaran, Garagarza, 2. 943 797658
Urtiri, Urbarriri Etxerria, 22. 943 796524
Uxarte, B.° Udala, 943 791250

ASTEASU

Irturi Ondo, Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador, Alto de Andaratzate, 943 580866
Mabuelandui Sideria, Zehaletia, 11. 943 682222
Paxino, Errementari, 1. 943 691022
Sarasa Sideria, Babolaria auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleena Sideria, Camino Olatume, 57. 943 336333
Aiorrena Etxerria, Camino Petiregi, 4. 943 336999
Amets, Poligono 26, 943 551638
Asterbe Sideria, Txarletia, 13. 943 551527
Beizama Hostal, Pza Errobia, 12. 943 550042
Berziartua Sideria, Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sideria, Cam. Alta, z/g, 659 100392
Bukoi Taberna, Tomas Alai, 2. 943 551204
Ekaite, Tomas Alai, 9. 943 553943
Errobia Sideria, Errobia plaza, 19. 943 553031
Etxeberria Sideria, Camino Etxeberria, 943 556677
Gartziategi Sideria, P.° Martutene, 139. 943 469674
Gokoi Irturi, Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutza Sideria, Camino Olatume, 63. 943 552422
Ibaizuri, Nafarroa Olatuz, 1. 943 333255
Kaltza Taberna, Mayor, 32. 943 554898
Iriza Sagardotegia, Trote Ibilizte, 25. 943 330030
Irigoien Sideria, Iparalde Bidea, z/g, 943 550333
Kako, Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia, Plaza, 49. 943 330647
Larrazte Sideria, Caserio Mugarrozi, z/g, 943 556647
Las Vegas, Errekoja plaza, 2. 943 553498
Lizaso Sideria, Caserio Gartziategi, z/g, 943 468290
Matra, Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo, Aldea Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal, Tx. Oiarbeze Txiki Baserria, 943 555747
Mikela, Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria, Txarletia, z/g, 943 555220
Nagusia Zer Sideria, M. Anzarandien, 6. 943 552938
Oiarbeze Sideria, B.° Astigarza, 943 553199
Petiregi Sideria, Petiregi Bidea, z/g, 943 457188
Redola Sideria, Caserio Jimneta, 12. 943 556637
Roxario, Nagusia, 9. 943 551138
Sarasa Sideria, Camino Oyarbeze, 14. 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Beri, Donostiako Ibilidura, 90. 943 333944
Yalde, Camino Olatume, 4. 943 335030
Zapiain Sideria, Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea, Parque Araraz, 943 582069
Trotsketa, Etxebarren, 59. 943 180037
Urbaiter, Errobia, 6. 943 180119
Victor, Herriberria, 71. 943 180033

AZKOITIA

Aholo Zahar, Medaraga auzoa, 943 851186
Bai-Azkitia, Julio Urkio, 11. 943 826851
Basterrexe, Basterrexe Industrialja, 943 851061
Errexki, Kale Nagusia, 95. 943 852888
Getolki, Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaldano, Nagusia Kalea, 80. 943 852073 (Pintxoak)
Isiduro, Anguri Kalea, 16. 943 850713
Irturi, Kale Nagusia, 100. 943 850017
Iztar, Aizpuzuko auzoa, 943 852630
Joseba, Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka, Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja, Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Laramendi Torre, Donibane, 10. 943 853766
Latz, Kale Nagusia, 65. 943 851319
Latz, Ugarde 75 Industrialja, 943 851103
Martitte, Martitte auzoa, 943 857332
Otarre, Medaraga auzoa, 943 853756
San Agustín, Aizpuzuko auzoa, Tel. 943 853492
Suñari, Alizbur etxerria, 9. 943 825714
Zurk, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Zurk, Irurozti auzoa, z/g, 943 851008
Zurk, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa, Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Amota, Etsisaga auzoa, z/g, 943 812092
Auntzia, Barrera kalea, 12
Baigera, Enpanan Kalea, 6. 943 814464
Baigera I, Salbe auzoa, 943 812389
Bost, Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-id, Enparanza Nagusia, 1. 943 810097
Eskuzte Ostalua, B.° Izarrazte, 24. 943 811128
Etxe-Zur, Pérez Arce, 12. 943 808699
Iraurgi, Idelonso Gurrubua, 10. 943 8080416

Jai Alai, Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943 9812271
Londra Txiki, Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kururi, Lotoiko auzoa, 24. 943815686
Landeta, Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga, Urrestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide, Landeta, 2. 943816878
Lolita Hotel, Lolikoak Hiribidea, 47. 943151616
Ondarroa, Hiribidea, 49. 943 820701
Ugar-Etxuri, Salbe, 21. 943 150868 (Pintxoak)
Orbegozo, Nuarte auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinasi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua, Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo, Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring, Inaki Aguirre, 6. 943816312
Sagasti-Zahar, Etsisaga auzoa 363. 943 813442
Urdurua, Lotoia auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xovarda, Erreka, 21. 943 8518007
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151694

BALIARRAN

Zaragi Jateite Aterpetxe, Hirungina, 6. 943 163076

BEASAIN

Artaiz Elae, Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues, Zalduzurreta, 1. 943 889212
Bariandiarri, J. Miguel Iruroz, 7. 943 889210
Basakana, J. Miguel Iruroz, 71. 943 882023
Bidezuze, Pza. Bidezuze, z/g, 943 865979
Galko Galko, Pza. Barrenkoa, 1. 943 089158
Galeriandia, Galardea G-634, Km. 15. 943 881940
Hiruarri, J. Miguel Iruroz, 3. 943 885652



DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafeteria
Nafarroa Etxerria, 57. 943 88 98 88

Iparra Taberna, Zalduzurreta, 3.
Izkar Etxea, Navarro Larreaite, 13. 943 161673
Jaki, Zalduzurreta, z/g, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar, Dolarea, 1. 943 886234
Nisa, Nafarroa Etxerria, 51. 943 881076
Ongi, Irurozti, Oriamendi, 40. 943 889907
Plazate, Pza. San Martin, 943 882997

RK JATEITXEA

Menús de calidad y cuidada cafeteria
Nafarroa Etxerria, 57. 943 88 98 88

Rubionoera, Zalduzurreta, 7. 943 885760
Tia, Nagusia, 16. 943 880000
Yantxangarri, J. Miguel Iruroz, 7. 943 886694
Urkio, Mayor, 7. 943 086131
Xertera, Nafarroa Etxerria, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostau-Zaharra, Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g, 943 670828
Venta de Belauzta, Leitakoa Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agriberria, Ibarra, 2. 943 762145
Ama Mia Pizzeria, Ibarra, 37. 943 765099
Azpebiki, Agne Erreka, 12. 943 765500
Bazurka, San Pedro, 4. 943 262639
Beko Taberna, Aniztar, 8. 943 765574
Dagón Oriental, Fraizkouri, 7. 943 250677
Ereki Asador, Fraizkouri Enparantza, 1. 943 763851
Erxaki, Mahastereka, 6. 943 765312
Galway's Irish, Plaza San Martin, s/n, 943 763086

GIPUZKOAN NON JAN?

Hiru bidai. Urteaga, 9. 943 761845
Iraha, Amillaga, 23. 943 761559
Ixaun, B^o Elous, 6. 943 853250
Jam. Santalazia, 5. 943 760989
Kabia, Zubiaurre, 23. 943 762308

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
Barrenkale, 3. 943 044492

Tartufu. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxalegi, 1. 943 763953
Torrekua. Ibarra, 31. 943 765099
Xarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabalza Hostal. Iraha, 14. 943 762007
Zubi Berr. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDEIGOIAN

Dendale, Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeja, Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Mariategi, 6. 943 608052
Aizate. Sokag. 14. 943 191287
Atozte Kafetaria. Lersundi, 10. 943 192662
Azitian. Azitian bidai, 6. 943 121854
Bordaxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartzat, 7. 943 191970
Casino. Mariategi, 2. 943 191166
Errota Berr. Ixasso Argueta, z/g. 943 194923
Gazur. A. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lasru. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin Kalea, 7. 943 191242

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377
Santurcion. Mardari, z/g. 943 193937
Tomin. Porfu, 7. 943 191660
Urberu. Elnogiaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

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

EIBAR

Aguilafes Mesón, P^o Urniztu, 22. 943 206068
Atoia, Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELENAGA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y budelones a la brasa
Estafzo, 7. 943 207032

Azitian Asador. B^o Azitian, 6. 943 121854
Bosca. Egoaga, 7. 943 206753
Birrijaña. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalkoa. Isasi, 7. 943 201126
Eskame. Arángueta, 4. 943 121650
Folxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Argentea, 10. 943 120665
Iaki Sagardotegia. Avda. Olatza, 3. 943 206844
Ixia. Crta. Arrate, 8. 943 701292
Jauki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Jurbel. Isasi, 1. 943 201152
Gossein Cafeteria. Paseo Urkiztu, 22. 943 206068

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
B^o Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360
Lanis. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Nirano. Campo de Arrate, 5. 943 208859
Palacia Calbetón. 3. 943 207110
Matarife. Olatza Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkizu Pasalekua, 17. 943 127222
Orbe. Jose Antonio Irujo, 1. 943 567036
Urbe. Polig. Azitain, 7. 943 201261
Orbeña Hamburguesera. P^o Urkizu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
P^o San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Olatza, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espolada. Maiala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oliakora. Alkiza Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidai, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atepe. San Roke, 5. 943 742955

BELAUSTEGI BASERRIA

Cosiero con cocina de autor y toques exóticos
Al M^o Siguel, (Crta. Markina), 943 741302

El Gaucho. Errostarri, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740680
Harzubi. Olatzaga, 1. 943 741244
Herrn-Gain. San Pedro, 4. 943 056025
Iñaki-Uno. Parque Doctos Humanos, 3. 943 256028
Iñaki. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Larrosa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Larrosa. Poligono Leñu, 3. 943 743196
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Otzak. San Roke, 38. 943 743411
Salento. P.M. Urzua, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
Sigma. Xixilion, 1. 943 748531
Txiarduna. Ermuaerabide, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, nuevos rutos...
Giza Eskubideen parkea, 1. 943 25 60 28

Viento Sur. Bernardo Ezerraro, 17. 943 034563

// ERMUA

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

// ERRETERIA

Alameda Matusqueria. Al Gamon, z/g. 943 527014
Aldra. Fuerte San Marcos, 943 522721
Aratz. Maria de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezo, 1. 943 516104
Borda Berr. Campos de Lisitorrea, z/g. 943 529274
Deportivo. Alta Donostia, 4. 943 511097
Donosti Sidreria. Zabalburu, 6. 943 528041
Egiburu. Zamalburu, 10. 943 541831
Egi-Laiz Sidreria. B^o Zamalburu, 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225
El Txikito. Maria de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalburu, z/g. 943 515913
Errentelakoa Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantilla. Astigarraga Bontak, 943 511445
Frantilla-Berr. Asador, Crta. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamburris. C. N. Nissen, 943 521661
Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Xixilion, 1. 943 003195
Iritzi. Kaplan Entea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardina (Alameda), 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Corsu, Iuzua, 5. 665 755540
Las Cuevas. Alta Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zabala. Nagaldano, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Crta. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino. Sorigoimuza, 23. 943 298614
Mesón Extremeño. P^o Itzieta, 3. 943 511033
Montaña. Aldra Mendi, 20. 943 522455
Parso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 513566
Onena. Zamalburu, 12. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Perurena. Astigarraga Bontak, 943 515252
Pizza Sprint. Murrigoitia, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas, Alto Beruan, 943 521661
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalenka kalea, 38. 943 346183
Susperregui. Zona Aldura, z/g. 943 580035
Sutondo. Polig. Mesti-Lodi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorigoimuza, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fanderia, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Cauchingos, 943 512045
Viteri. 18. 943 510369
Xera Gastroteka. C. N. Nissen, 943 344875
Zamalburu. B^o Zamalburu, z/g. 943 519001
Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

// ERREZIL

Antonoren bodega. Zolatun, 943 814981
Borondegi. Errezilo auzoa, 2. 943 815728
Letea. Letea, 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserría, 943 813535
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariatza, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345
Ozetza. Aranzubizte, z/g. 943 715190
San Miguel. Apoteaga Elizate, 943 714871
Txiarduna. Aranzubizte, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, 943 720267
Itxassoko Ostatu. Itxaso, z/g. 943 883015
Unzuena. Indurristeja, pab. 943 041007
Labele Berr. P^o San Juan, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erregetia. B^o Aztiria, z/g. 943 736322

KORTA
MARISKERIA - SAGARDOTEGIA

BI LAGUNTZAKO MARISKADA:

- 2 nekoria - 1 txiparra eta 2 kefe
- 1 txiparra - 1 txiparra eta 2 kefe
- 6 langostinu - arandina bati bostak
- almajak

70€ I.T.V.A.

San Lorenzo, GABIRIA. 943 98 71 86

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINZA

Kale Txiki, S. Miguel z/g. 943 886243
Oteña. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Mesas, z/g. 943 132496
Agote-Haurdi. Askizi, 943 140455
Astillerro Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearki. Portua, z/g. 943 580911
Ekano. Herretilla, 2. 943 140024
Brota Babera. Nagusia, 20. 943 140800
Iñaki. Nagusia, 34. 943 140406
Iñaki Etxe. Kaja, 1. 943 140021
Iñaki-Kalpe. General Amo, 4. 943 140500
Ketari. Txorintze, 27. 943 140194
Maylorren. Katarripa plaza, 4. 943 140658
Nautilo. Kale, 1. 943 140264
Poltzena. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talati-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613
Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baserría, 943 553495
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzueta Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Araba. Zaba, 8. 943 331506
Arrigoain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Ariza. Urteaga, 7. 943 209348
Arzi. Zukuñaga Beldura, 57. 943 330455
Belzartze Etxea. Crta. Gozueita, km 9,5. 943 331569
Benta Berr. P^o Urumea. Arano, 943 514018
Cereales de Oro. Xirmita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberpe, z/g. 943 556569
Ezmenadi Sidreria. Osiñaga Beldura, 13. 943 556605
Ezzenadi Sidreria. Osiñaga Beldura, 13. 943 556590
Eriogorrua-erdea. Iruñigoia, 10. 943 330321
Etxeberri. Etxeberri, z/g. 943 551267
Itxaso Pizka. Laramendi, 3. 943 33337
Pagolaga. B^o Errenegi, 60. 943 550013
Gala Arretoa. Galareta, 943 333116

Galizia Etxea. B^o Zukuñaga, 33. 943 556124
Gran. Nafar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sidreria. Errenegi, 89. 943 553272
Irreaga. Argarin, 2. 943 332529
Jose Ametsa. Pol. Elizaga, 5. 943 330866
Ipparrigue Sidreria. B^o Osiñaga, 10. 943 550028
Iñaki. Epale, 7. 943 552400
Iñaki Kanberberri. 11. 943 555724
Ixtaburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879
Itruralde. B^o Errenegi, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastoia, z/g. 943 550640
Jaurgi Asador. Caserio Jaurgi, 29. 943 550034
Karrejo. Juan de Uñeta, 15. 943 552607
Larre-Gain Sidreria. 11. 943 555846
Lokuzarua Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556655
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olatza Sidreria. B^o Osiñaga, 38. 690 698446
Kokak. Nagusia, 15. 943 336689
Osiña-Enea Sidreria. B^o Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Iruñigoia plaza, 11. 943 555081
Rufino Sidreria. 943 550026
Rufino Sidreria. Akerregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

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

Santa Bárbara. B^o Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sarexo. Santa Bárbara, 49. 943 356481
Triponiti. Kardaberpe, 11. 943 555724
Txiñtuxa. B^o Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeite. Pagodaga, 19. Errenegi, z/g. 943 550240
Zaleña Sidreria. B^o Martindegi, 29. 943 555081
Zubi-Zanpa. B^o Florio, 54. 943 330397
Zumardi. Urkolaga, 2/A. 943 330656
Unzueta. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Etxeta. San Miguel Beldura, 2. 943 652116
Ostatu. Crta. Aizeta Beldura, 1. 943 652496

// HONDARRIBA

Abarka. P^o Baserrin, 36. 943 641919
Aeropuerto. Gabarrari, 22. 943 665850
Añere Asador. Nagusia, 31. 943 645500
Zaleña. Minsorrea, 1. 943 642789
Alcanadre. San Pedro, 26. 943 642772
Am. Lar. Ixassari kalea, 943 644362
Antzonbu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxina. San Nicolas, 943 641800
Ariza Asador de pollos. P^o Buitón, 12. 943 644989
Arzola Mitxelena. Crta. Arzola, 2. 943 643169
Arzola. Furu Kalea, z/g. 943 644155
Arantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
P del Muelle, 5. 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
P^o de Buitón, 3. 943 57 85 19

Araunlari. P^o Buitón, 3. 943 641581
Arroka Berr. Hiquer Bidea, 6. 943 642712
Balestana. Arriko-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero. Alameda, 943 643634
Beleto. Mendia, Zubizarra, 943 645194
Camping Jaizbelki. Crta. Guadalupe, 943 641847
Cantina Guadalupe. Camino Guadalupe, 943 641211
Casa Manolo. Arrute, 38. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Riejo, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

GASTROTEKA DANONZAT

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

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandoren. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxena. Mabatx de Arzu, 11. 943 641462
Gaxendena. S. Pedro, 76. 943 641592
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. B^o Arrute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandadi Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondartz. B^o Jalzubia, 266. 943 140460
Hurrua. Zuloaga, 20. 943 642793
Itzieta. Santiago, 45. 943 644595
Hotel Jaizbelki. Baserrin (Crta.), 1. 943 646040
Inocencia. S. Pedro, 20. 943 643557
Jojo. Capineta, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 67. 943 644949
Ixtaburu. S. Pedro, 67. 943 641197
Justin Merendero. B^o Montaña, 29. 943 645557
Kai-Aide. Ixassari, 8. 943 644822
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Kaleja, Itzazargi, 4. 943 111965
 Kaitonia Hamburgueseria, Santiaño, 65. 943 642552
 Kullukasa, S. Pedro, 19. 943 642440
 Kuxeka. Zuboaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectraluaria y cuidada gastronomía
 B° Arkola, 33. 943 6463 09

Larra, Damari, 4. 943 642704
 Lekona, S. Pedro, 45. 943 642762
Lodite Sidreria. Bidassoa, 19. 943 645880
 Loredundu Beri, Santiaño, 67. 943 643298
 Maitane, Javier Ugarte, 6. 645711
 Maite, S. Pedro, 35. 943 645712
 Mamutzar, Eguzki, 8. 943 640327
 Mariñol Asador, Santiaño, 63. 943 643712
 Olluria Azipi Sidreria, Zubaitza, 21. 943 643708
 Ondarriz, 7 de Septiembre, 943 642799
 Orizadar Cerviceria, Itzazargi, 22. 943 642374
 Pizzeria Portuko, P° Oñate, 943 645655
 Pizket, S. Pedro, 10. 943 642734
 Sardara, San Nagin, 10. 943 630301
 Sebastian, Nauvia, 11. 943 640167
 Sugarr, Nafarroa Behera, 1. 943 645408
 Tirinelaes, Santiaño, 3. 943 645944
 Txankangorri, S. Pedro, 27. 943 642102
 Txori, P° del Faro, 55. 943 643170
 Urtezu, Santiaño, 75. 943 644614
 Yrdin Mairsuqeria, Bidassoa, 10. 943 644614
 Uria Beri, S. Pedro, 22. 943 645611
 Zabala, S. Pedro, 8. 943 642736
 Zerita, S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Donon Txokoa, Euskal Herria, 12. 943 675542
 Eluska, Euskal Herria, 5. 943 671374
 Itzakun, Monte Itzakun, 37. 943 675017
 Karlatz, Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ebeagarte, 2/9. 943 187655
 Gaztelu, Diseminado rural, 212. 943 187193
 Guardi, Guardi poligonoa, 943 801918
 Piareña, Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIA

Begiristain Sidreria, Caserio Ilurizotz, 943 652837
 Ostalau, San Lorenzo, 7. 943 655892
 Toki Alai, S. Lorenzo, 18. 943 653343
 Zubiaure, Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Alafeldi Bistrok, B° Oberaldea, 49. 943 631964
 Aialde, Avda. Jaubiza, 943 630440
 Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51. 943 635700
 Aitor Asador, Junkin Lanbandibar, 37. 943 624477
 Alberto Asador, Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
 Alkorta, Pinar, 1. 943 616393
 Ana de Arretxe, Avda. Elizatzo, 52. 943 627438
 Anaka Beri Asador, Peñas de Aia, 7. 943 611300
 Anastasio, Serapiro Mujika, 18. 943 615048

ANTXON JATETXEA

Restaurante gastronómico en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Aran, Mayor, 15. 943 620859
 Arroka Beri, Avda. Iparalde, 12. 943 627332
 Aitia, Darío de Regoyos, 13. 943 624173
 Atalaja, Antzono, 69. 943 635518
 Astepe, Estacion, 28. 943 612213
 Basseri, Erretzar, 1. 943 627497
 Basseri Asador, Berrotarra, 5. 943 627745
 Bidassoa, Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
 Bidassoa Asador, Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
 Biernhas Virginia, Luis Mariano, 7. 943 622040
 Biñelt, Pinar, 1. 943 635701
 Birkil, Pinar, 2/9. 943 624521
 Birtul Palmera, Bertsilariari Uztagide, 12. 943 630570
 Borda Txiki Ibaria, B° Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

Cervezas artesanales, raciones, hamburguesas...
 Pza. Antzarán, 11. 943 59 69 18

Burger King, C.C.Mendibil, 943 639614
 Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
 Casa Barandiaran, Polig. Sorozartea, 3. 943 610262
 Casa Merino, Av. Iparalde, 57. 943 625703
 Olotaga, P° Colón, 46. 943 618507
 Café Irun, Lehuberruño, 91. 943 637377
 Corner, C° Fuegos, 2. 943 621954
 D-Vora Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
 Danako, Antzarán, 14. 943 118924
 Don Jabugo, Plaza de Ensenche, 8. 943 615089
 Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628667
 Eguzki, Cipriano Larrañaga, 943 617694
 Eguzki, J. Talhama Lanbandibar, 9. 943 630185

Elcano, Jose Egipto, 9. 943 660014
 Enrique, Edif. Zaira B° Behobia, 943 626229
 Ertola Beri, Bertsilariari Uztagide, 14. 943 630481
 Errobera, B° Oberaldea, 51. 943 621962
 ETRI Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100
 Faisan, C. Com. Behobia, 17. 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
 B° Meaka, 9. 943 6419 64

Ferton, S. Comp. Comercial Behobia, 2/9. 943 632766
 Fuenterribia, Fuenterribia, 3. 943 616028
 Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626666
 Gascon, Avda. Pujana, 4. 943 616064

GAZTELUMENDI TABERNA

De Irun, de toda la vida
 Pza. San Juan, 3. 943 63 05 12

Gran Muralla, Aduna, 5. 943 613176
 Gure Borda, J. Esteban, 10. 943 623915
 Gure Etxea, Teodoro Muroa, 8. 943 620595
 Har-Bari, Mayor, 3. 943 628730
 Ibarra, J.J. Iñado Murguía, 1. 943 632888
 Ibarokio Diagoni, B° Meaka, 21. 943 627188
 Ibarokio Avda. Lehuberruño, 77. 943 636232
 I Capa, C. C. Mendibil, 943 639615
 Indian Palace, Sra. Eñena, 4. 943 632184
 Itaki Asador, Santiaño, 34. 943 630993
 Itaki, Gabiria, 3. 943 635217
 Itzigo Lavado, Fioaba, 943 639639
 Irujo Ategiña, S. Marcial, 9. 943 628934
 Irunda, Pza. Urubaiña, 4. 943 621059
 Jaubiza, Vascotea, 6. 943 618696
 Jantokia, Avda. Iparalde, 11. 943 620490
 Joseune, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
 Junkin Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639831
 Karkakua, Polig. Lehuberruño, 60. 943 614661
 Ketan, Luis Mariano, 24. 943 623040
 Kotorra, Etxeak, 20. 943 618696
 Kullukasa, Uztagide Bertsilariari, 7. 943 630481
 La Agrícola, Atxizkal, 1. 943 626561
 La Bellota, C.C. Txingudi, 943 625330
 La Canasta, Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
 La Casa de Jamón, Avda. Iparalde, 37. 943 627845
 La Cava Riojana, Bertsilariari, 57. 943 628447
 La Lieve, Fuenterribia, 3. 943 618357
 La Rotunda, Junkin Lanbandibar, 13. 943 629556
 La Venta de Curro, Parque Com. Mendibil, 943 639831
 Larra Artea, Serapiro Mujika, 24. 943 61437
 Larun, Javier Esteban Indurain, 5. 943 617401
 Lasia, Mairuena Milena, 2. 943 619766
 Las Ruedas, Estacion, 28. 943 612213
 Le Lor, Javier Esteban Indurain, 943 614042
 Le Mux Bar, Luis Mariano, 24. 943 628680
 Leones, Serapiro Mujika, 23. 943 615132
 Los Cuñados, Juan Arriaga, 5. 943 615111
 Luberti, B° Bidassoa, 16. 943 629977

MANOLO

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

Mariño, Zubelzu, 6- B° Anaka- 943 615001
 Matxandina, C. Com. Zuri, 943 621384
 Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
 Mesón del Jamón, Fuenterribia, 2/9. 943 615066
 Meak, Avda. Iparalde, 59. 943 623896
 Morondo, Pinar, 2. 943 621395
 Muga, Junkin Lanbandibar, 36. 943 620071
 Nagore Sidreria, Gabiria, 13-Ventillas, 943 630408
 Nafra, Avda. Iparalde, 5. 943 620762
 Nere, Korrozkori, 19. 943 631914
 Nuevo Poligono Sorozartea, 30. 943 612315
 Nova Salameana, Serapiro Mujika, 24. 943 613979
 Ok-Doki, Avda. Pujana, 13. 943 614564
 Oñate Saboridaria, P° Ibarria, Meaka, 102. 943 623130
 Oñate Saboridaria, Antzarán, 1. 943 622890
 Orzari Cerviceria, Luis de Urquiza, 4. 943 611571
 Pello, Pza. Eñena, 7. 943 631210
 Piccolo, Avda. Navarra, 2. 943 630986
 Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924
 Patxi Asador, Monte S. Eneko, 943 632245
 Patxi Asador, Sra. Maria, 4. 943 62238
 Pello, Lanbandi, 30. 943 630293
 Pizzo Cuenca, Centro Comercial Txingudi, 943 629934
 Piztos asados a domicilio, Santiaño, 16. 943 621429
 Pollo asado, C. Com. Txingudi, 943 610233
 Pollo Risco, C. Com. Txingudi, 943 639063
 Pujana, Avda. Pujana, 7. 943 616544
 Real Urubaiña, Pza. Ensenche, 1. 943 615023
 Rumeo, Javier Esteban Indurain, 943 612846
 S. Marcial, B° Behobia, 26-2, 943 633557
 Sirmiri, P. Pza. Eñena, 7. 943 625752
 Sotero Bodega, Fuenterribia, 7. 943 616023
 Soto, Serapiro Mujika, 943 612666
 Teliparra, Lope de Urquiza, 1. 943 619999
 Temis Txingudi, Behobia, 20. 943 627266
 The Corner, Fuegos, 2. 943 621954

Toki Goxo, P° Ibarra, 7. 943 631224
 Tres Hermanas, San Marcial, 9. 943 621048
 Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
 Trinkele Borda, Oberaldea, 39. 943 623235
 Trinquete, M° Junkin Lanbandibar, 38. 943 621288
 Txakola, Pza. Eñena, 3. 943 618382
 Txakola, Larreñubi, 10. 943 574373
 Txangui, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
 Txangui, C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
 Txistu, Fuenterribia, 8. 943 619317
 Vitoria, Arabeoko Errota, 19. 943 620795
 Virginia, Luis Mariano, 37. 943 631223
 Vollner, Arabeoko Errota, 5. 943 117992
 Waumua, S. Behobia, 4. 943 629897
 Yaga Fano (panes), Zubaitza, 8. 943 616445
 Zaisa, Area Servicio A-B, 943 623109
 Zura, Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpura, Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesto, Gregorio Arzmeti, 1. 943 691 432
 Loatzo, Poligono Laskibari, 1. 943 690497

// ITSASONDO

Kaxintane, Nagusia, 27. 943 867614
 Nautico, Nagusia, 13. 943 860012

// ITZIAR

Bikain, Muxiarze 39, Itziar, 943 199370
 Itxaspe, B° Itziar, 943 199401
 Itziar, B° Itziar, 3/9. 943 199061
 Kanala Hotel, B° Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

Santuarin, Mardai

2/9. 943 193937
 Txindurri-Urri Sidreria, Mardai, 943 193938
 Txomin, Mardai, 2/9. Itziar, 943 193936
 Urbeni Sidreria, B° Torraga, 2. 943 199237
 Zubikaryu Buru Gorri, Muxiarze, 3. 943 199242

// LASARETE-ORIA

Abend Cerviceria, Pablo Muiñozabal, 5. 943 372089
 Artupe, Larrogenea, 6. 943 371422
 Avda. Hipodromo elboridea, 2. 943 377662
 Bugarra, Arriape Pasalekua, 7. 943 362709
 Buggy Hamburgueseria, Jaizbel plaza, 6. 943 365607

EPEL

La mejor oreja del mundo mundial
 Gokale, 1. 943 36 27 01

Erekatxo, Oria Eborlata, 4. 943 365557
 Goieg, Hirubide Bailara, 1. 943 361404
 Guria, Nagusia, 8. 943 362 714
 Itaki, Itzigo de Leiole, 4. 943 365 501
 Jalai, Nagusia, 67. 943 372780
 Larre, Larrekoabe Bidea, 10. 943 361012
 Lurra XXI, Leiole, 2. 943 363956
 Martin Bertsilari, Lodi, 4. 943 366471
 Oria Txiki, Zirukitu Ibilidea, 15. 943 014756
 Otegi Sidreria, Camilo Ibarretxe, 2. 943 365029
 Paraiso Shangai (chino), Pablo Muiñozabal, 3. 943 371983
 Peña, Adarra, 5. 943 361551
 Riojanos Asador, Ustina, 13. 943 362720
 Route 33, Avda. Oria, 8. 943 377353
 Rummy, Nagusia, 71. 943 369341
 Tali's, Juan de Garai, 1. 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada como mimo
 Zirukitu Ibilidea, 1. 943 37 01 92

// LAZKAO

Zaldúa, P° Hipodromo, 8. 943 366620

ALDASORO BERRI
 Casqueria, pintxos y cocina muy personal
 Gurutze, 3. 943 88 40 69

Amebi Sidreria, Zubu Erreka Auzoa, 9. 943 162523
 4-Batzoka, Hirigoina, 4-6. 943 888308
 Gerricko Taberna, Elosegi, 16. 943 889943
 Hotel Lazkao, Zuberoa kalea, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea, Uhartz, 3. 943 08 80 88
 Piques, Lazkao mendia, 3. 943 880805
 Zelaia, Uhartz, 1. 943 882465

// LEABURU

Oltzu Sagardotegia, Oltzu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aiturri, Legazotoki Industrialdea, 943 730600
 Bizi, Sanja Marina Auzoa, 943 733622



Eliz-Ondo, Nagusia, 1. 943 731550

GOIERRI

Utartza 1. 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA

Laubide 17. 943 03 47 93

Gurrutxaga, Nagusia, 10. 943 731271

Katilu, Euzkalki Herria Eparantza, 943 081198
 Lau Bide, Lau Bide, 2. 943 731249
 Gaudelupe, Nagusia, 10. 943 731242
 Oñara, Euskal Herria Eparantza

TXEPETXA

Aizkorri 24. 671 72 80 69

Xarpat Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sidreria, B° Guadañupe, 2/9. 943 800666
 Bartzelona Etxeak auzoa, 7. 943 800620
 Gaudelupe Taberna, B° Guadañupe, 1. 943 806654
 Insauti, Nagusia, 2. 943 806121
 Legorreta Gáe, N.1, Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2. 943 714371
 Gatza-Gain, Alto de Arlaban, 943 715522
 Gatzainzuketza, Gatzainzuketza, 2/9. 943 715164
 Gure Ametsa, Alto de Arlaban, 943 714952
 Ostatu, San Inazio, 3. 943 715371
 Soran Etxea Hotel, Santiaño kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizpea Asador, Pta. del Santo Cristo, 6. 943 527996
 Azkena, Ctra. Jaizbel, 30. 943 512949

CARMEN

Paraiso de los aromates de las verduras frescas
 Tomás Garbizu, 2/9. 943 52 66 90

Erlorjei, Erlorjei bidea, 2/9. 943 525441
 Ertze, Gaintzurizketza, 2/9. Polig. 108. 943 529007
 Errekalde Sidreria, B° Gaintzurizketza, 943 529028
 Ezeberri, Ctra. Lezo-Gaintzurizketza, 943 529899
 Etxela Taberna, Lopene Nagusia, 4. 943 525235
 Gure Txoko, Guillermo de Goñu, 4. 943 527595
 P. Terto, Nagusia, 13. 943 527209
 Pintza, Irurtzun, 35. 943 528590
 Ipiria-Enea, B° Gaintzurizketza, 2/9. 943 529899
 Irurtzun, Irurtzun, 60. 943 528590
 Izaiz, Lopene Plaza, 943 519167
 Jaizbel, Zuberoa, 6. 943 521966
 Kaleide, Polentzerene, 6. 943 512003
 Kike Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599
 Lezotarra, Elias Salaberria, 1. 943 512848
 Lur Jaizteu, Urme, 2/9. 943 511888
 Maritxu Taberna, Donibane, 24. 943 524845
 Onzi Etxeri, Elias Salaberria, 12. 943 527897
 Orquidea, Urdruburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Los mejores carnes y pescados a la parrilla
 B° Gaintzurizketza, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintzurizketza, 2/9. 943 490285

Sagazuko Sidreria, Alto de Altamira, z/g. 943523541
Saizatsa, Nagusia, 2, 943 529244
Sorjin Taberna, Guillermo de Lazón, 943 527945
Tiñelu, Zubizo, 2, 943 527946
Zaldiki, Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubiko Mendero, Zubiko, 17, 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostel, Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai, Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostatu, Txintxilla gudariaren plaza, 7, 943 682256

// MENDARRO

Intxusai, Pza. Industrial, 5, 943 755091
Landa, Garagarza, 32, 943 756028
Luzande, Mendozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai, Mendozabal, 2, -Garagarza-, 943 756072

// MUTILOA

Mujika, Lierna, z/g. 943 801507
Orue, Ergoiena (Milnas de Troya), 943 801900
Ostatu, Herriko plaza, z/g. 943 801186
Paxti, Lierna, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
 Laranga Auza, 943 604749

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki, Conde de Miron, 1, 943 604191
Camping Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki, Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kai, 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
Pikua, Bº Laranga, 629 105733
San Juan, Bº Laranga, 13, 943 603167
Txinatxo, Muelle, z/g. 943 195070
Zelaitea, Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra, Bº Aragua, 943 491230
Amazkar, Casa Zamatela, 943 492783
Abisur, Bº Altzibar, 943 490711
Anixeta, Bº Altzibar, 943 490306
Aristi Asador, Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558
Aristizabal, Txalaka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe, Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088
Autogrill, Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleio, Aran Eder bidea, 16, 943 491340
Bide Alde, Bº Ergoien, 943 521661
Bidebarte Sidreria, Aragua-Nucleo, z/g. 943 492101
Bikain, Zuaznarab, 3, Ugaldebo, 943 492749
Erreka, Casa Errekalede, 943 490087
Esnolz, Zuaznarab, 72, Ugaldebo, 943 493062
Fortaleza, Camino Ergoien, 15, 943 491209
Ganbara, Euskal Herria, 2, 943 494256
Gofer, C. Com. Carrefour, 943 491241
Goiko-Ebe, Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxiburu Asador, Bº Ugaldebo, 943 491100
Iriberrí Asador, Camino Ergoien, 9, 943 490041
Iru Bide, Elorrondo, 20, 943 490021
Irunderrene, Bº Altzibar, 1, 943 490535
Isasti Sidreria, Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kape, Tormola, 21, 943 491254
Lainza, Landeite, 3, 943 493839
Luzintxu, Hotel Ctra. Madrid-Iruin, km 469, 943 492000
Lushe, Ugaldebo, 943 492101
Marcos, Zeizaimu-Solig, Ugaldebo, 943 494390
Matxeta, Olagari, 9, 943 490412
Muselo, Inurrria Bidea, 2, 943 491194
Mendri Cafeteria, Cent. Comercial Mamut, 943 492106
Merka OIartzun, Merka OIartzun, 943 493020
Miren Taberna, Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atamix Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola, Tormola, 2, Bº Ergoien, 943 492050
Olden, Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria, Caserio Ordo Zelai, 58, 943 491666
Paki, Bº Ergoien, 3, 943 490915

Pikoketa, Bº Gurutze, 33, 943 491333
Sorondo, Sorondo Bidea, 18, 943 490874
Toki Alai, Bizardia plaza, 2, 943 492120
Toki Ona, Zuaznarab, 24, 943 490074
Tolara, Tormola, 20, 943 490071
Treku, Argite Bidea, 13, 943 260402
Txielendi Alde, Astigaraga Bidea, 943 437384
Txielendi Sagardotegia, Astigaraga Bidea, 943 490678
Ustegeteia Hotel, Malibaiuburu bidea, 15, 943 260531
Zuberoko, Beksoro, 1 (Bº Tormola), 943 491228

// OLABERRIA

Arieta, Olaberria kasko, 24, 943 880002

ASADOR CASTILLO

La Parrilla de Casa Julián, ahora en Goierni
 Ctra. Madrid-Iruin 943 881958

Garxio, Pol. Ind. Olaberria, 943 861309
Taberna, Carri de la Cruz (Urre), 943 866584
Zaldiki, Ctra. Comercial Carrefour, 943 811617

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna, Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikoitz, Garbail, 17, 943 782483
Debatara, Otadiu zahaitza, 54, 943 780410
Etxeberria, Kalebarria, 19, 943 780460
Etxe-Aundi, Bº San Pedro, 943 781956
Galicia, Atzeno, 22, 943 782208
Garoa, S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goiko Benta Hostel, Arantzazu, 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, codillos osados y vobokats
 Ugarkalde, 1, 943 90 25 81

Hotel Santuario, Arantzazu, z/g. 943 781313
Irriturio, Atzeko Kale, 32, 943 716078
Lapiko Gorri, Ullergin, 11, 943 502070
Lizar-Ebe, Bº Altzibar, 943 781896
Luz Taberna, Kale Zaharra, 16, 943 252353
Milukua, Bº Arantzazu, 943 781304
Olaquia, Olaquia, 8, 943 782292
Sindiketa Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumeltze, Torre Zumeltze, 943 540000
Urbilako Funda, Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo, Lezearri Auza, 19, 943 783479
Urtiaga, Urtiaga, 33, 943 780814
Zelai Zabala, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz, Bº Zubillaga, 2, 943 783545
Zurrust, Bidebarrieta, 6, 943 716296

// ORMAIZTEGI

Aranza, San Andres, 13, 943 882822
Itxune, Gabiriñola, 14, 943 164844



// ORDIZIA

19-90

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

ALDASORO

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

ALTIMIRA

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

Echaniz, Urdaneta, 2, 943 880023
Halzpe, Gudarién Ertoribia, z/g. 943 883960
Hertz, Anpuero, z/g. 943 160471

MAJORI

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

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu, Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Ulanas, 4, 943 160421
Pottoka Cafeteria, Legazpi, 3, 943 160304
Tximista Sidreria, Gudarién Ertoribia, 2, 943 881128
Txiñdoki, Etxeberza, 3, 943 884049
Zubbi, Gudarién Ertoribia, 4, 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAIN OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700
Aizperro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri, Ondartza, 16, 943 019438
Antilla, Abesleri, 4, 943 832309
Ardoa, Ondartza, 67, 943 134835
Arkaitz, Abesleri, 4, 943 831657
Erota, Oleskaque Auza, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Alta Lerdundi, 3, 943 832855
Hotel Rest. Batea, Hondartza bidea, 1, 943 894440
Joxe Mari, Herriko Eparantzaz, z/g. 943 830032
Katxiña Asador, Bº S. Martin, 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orrio
 Ortxaika, 20, 943 58 01 66

Kolon Txiki, Herriko Eparantzaz, 4, 943 830044
Kresala, Antillako Hondartza, 943 890475
Loretxu Asador, Eusko Gudarién, 943 830007
Olden, Ortxaika Ortxaika, 4, 943 830083
Orioko Benta, Camino Orrio-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador, Bº S. Martin, z/g. 943 830058
Sarasua Asador, Eusko Gudarién, 29, 943 830005
Txalupa, Antillako Hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador, Eusko Gudarién, 2, 943 830019
Zaharren Babeslekua, Eparantzaz, 943 835398

// PASAIA

A Coruña, Pº Euskaldi, 7, 943 399009
Alkartetxe, Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxeta, Arraulenari, 30, S. Pedro, 943 393994
Arkupeharrí, Donibane 110, 943 341548
Arri, Zumalakarregi, 1, Anbo, 943 510068
Badiola, Donibane, 18, S. Juan, 943 346042
Bahia, Eskaltegi, 21, Anbo, 943 521552
Botero, Pza. Erekua, z/g. 943 398470
Busturia, Pº Euskaldi, 11, S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas, Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara, San Juan, 79, 943 525699
Casa Mirones, San Juan, 80, 943 519271
Cofradía, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarretaba, 8, Anbo, 943 511180
Dax, Pº Euskaldi, 39, S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariskos, Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiara, Euskadi, 1 -Trinberpe-, 943 399071
E-16, Eskaltegi, 16, Anbo, 943 528169

Ekarri, Zumalakarregi, 10, Anbo, 943 510008
El Caserio, Pº Euskaldi, 23, Trinberpe, 943 404424
Erdibana Taberna, Arrandegi, 8, 943 247246
Erdizka, Pablo Enea, 14-16, Trinberpe, 943 390357
Erekatxe, Donibane, 138, Donibane, 943 525686
Ezer, Eskaltegi, 40, Anbo, 943 513382
Ganbar, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Gohierri, Eskaltegi, 36, Anbo, 943 510019
Gure Borda, Arraulenari, 5, S. Pedro, 943 391846
Guria, Arrandegi, 5, Trinberpe, 943 394026
Ibiza, Nafarro Ertoribia, 17, Anbo, 943 515300
Ipparra, Pº Nafarroa, Anbo, 943 340164
Izbitxo, Euskadi Ertor. 19, Donibane, 943 399043
Jaunko, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zumardia, 29, Anbo, 943 510020
La Amistad, Pº Euskaldi, 8, S. Pedro, 943 399067
Leunda, Oarso, 8, Anbo, 943 515414
MariSol, Esnabite, 18, Trinberpe, 943 394751
Mariuko, Euskadi Ertor. 2, Trinberpe, 943 399062
Martxu, Donibane, 4, Donibane, 943 529074
Mejuri Asador, Lezo Bide, 6, Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Atze, 8, 943 394944
Nafolasa, Donibane, 59, Donibane, 943 515469
O Fardel, Arrandegi, 2, 943 247608
Ongi Ertori, Donibane, 60, Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Donibane, 4, Donibane, 943 520617
Paulaner Bierhaus, Euskadi Ertoribia, 60, 943 382386
Pitxiuko, Eskaltegi, 118, Anbo, 943 520770
Romerai, Eskaltegi, 40-42, Anbo, 943 528032
Terranova, Akzeneu, 2, Trinberpe, 943 399074
Txelutxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiaگو, Donibane, 943 341353
Zabazo, San Juan, 91, Donibane, 943 510395
Zorrona, Esnabite, 96, S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz, Mayor, 27, 943 801377
Izkiñia, Zurbano, 17, 943 800251

// SORALUZE

Armenida Asador, Ezozia, 7, 943 751002
Bodega Justo, Gabolatx, 30, 943 751144
Berri Jai, Gipuzkoa Ertoribia, 25, 943 751007
Edutza, Santana, 18, 943 751383
Txuria, Txurruka, z/g. 943 751581
Utalra Irux, Pº Santa Ana, 16, 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

Pintxos de día, y cócteles de noche!
 Euskal Herria, 5, 943 11 90 17

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

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



Amaror, Beotibar, 5, 943 245469
Amaror, Bº Amaro, 10, 943 671296
Amets, Larramendi, 1, 943 675405
Asteasuara, Herreros, 18-20, 943 673186

ASTELENA

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

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 piñillo, 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 anxoas 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 AUZOA Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

Situado sobre la ladera del Monte 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, rounded, 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

