



DOMUS DEI Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

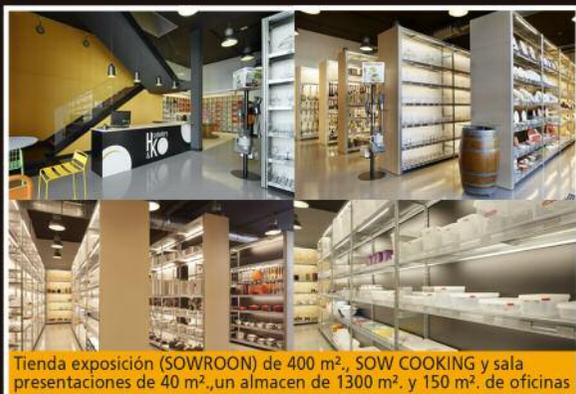
HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Garnacha 100%

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

Hostelry &KO

Pol. Ind Arretxe-Ugalde.
Lekunberri Kalea 1. IRUN
943 29 91 90
www.hostelryko.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
- > **iritzia** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
 - Di... vinos (Manu Méndez) 9
- > **jakitea** elkartea
 - Itxaropena (Donostia) 10
- > **azalean** en portada
 - Patxiuena Erretegia (Lezo) 12
- > **grandes mesas** de uuskalherria
 - Alameda (Hondarribia) 16
- > **menud** menú
 - Recetas infantiles de Txemari Esteban 20
- > **pilpilean** aldente
 - Concurso del Tomate Feo de Tudela 21
 - Campeonato de quesos de Ordizia 31
- > **kartara** alacarta
 - Muñoz (Ordizia) 22
- > **erreportaje** reportaje
 - Les Garrigues. Oleurismo, vino y gastronomía en la Catalunya profunda ... 24
- > **jatetxegida**
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 32
- > **gipuzkoan** nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 54
- > **placere** gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 61
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azala portada

Hongos salteados con falso huevo.
(Patxiuena Erretegia, Lezo). Receta en página 13

// Joyas Catalanas

Catalunya es una nación sorprendente. Todos conocemos sus productos más emblemáticos, muchas veces relacionados con el art de vivre, como el Cava o los señoriales vinos del Priorat, pero el caso es que el bravo país nos ofrece igualmente tesoros gastronómicos en sus zonas más humildes y hasta degradadas, como la olvidada comarca de Les Garrigues (Lleida) que tuvimos el privilegio de visitar a inicios de este año y a la que dedicamos un amplio reportaje en estas páginas. El mes en el que se publica este ejemplar daba pie a publicar, por fin, la crónica de dicho viaje y hasta nuestros colaboradores han entrado en el juego y han tomado como inspiración o como base de sus artículos la gastronomía de nuestros vecinos mediterráneos. Así pues, no caeremos, como están haciendo tantos y tantos medios, en decir a los catalanes lo que tienen que hacer, más bien este número de Ondojan pretende todo lo contrario: escuchar a los catalanes y probar en nuestra casa lo que ellos nos ofrecen, gastronómicamente hablando, claro está.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO

#157

ZUM EDIZIOAK Patizio Etxeberria 7. 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: psemia@zumedioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador //
 Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía y Alberto Benedicto.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa, Juanjo Quintana y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11 26), Inigo Etxenke (tel.: 685 74 46 57)

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

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

> Gida hau hilaibetero 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.



Y EN PRIMER LUGAR... UN SOFRITO

Parece obligado reconocer que, curiosamente, sigue siendo hoy día el libro del norteamericano **Colman Andrews**, "*Cocina Catalana*", cuya primera edición data de 1989, la obra más trascendente e indispensable para conocer a fondo la culinaria de este querido País, tan en candelero en estas fechas. En el prólogo (de la edición en castellano) que no tiene desperdicio del tristemente desaparecido y añorado (más aun en estos momentos) **Manolo Vázquez Montalbán**, catalán con mucho seny y sorna, monumental escritor, gastrónomo avant la lettre y culé hasta la médula, político rojeras e incansable dialogante y todo un coco de sabiduría, se dice: "Un buen día, mejor decir un excelente día, me llama por teléfono **Joan Pere Viladecans** para darme una primera noticia del New York Times: "Tengo un amigo americano que ha escrito y publicado en Estados Unidos un libro sobre cocina catalana". No me lo puedo creer, le contesté y contra los escépticos no hay mejor antídoto que la evidencia. Así que Joan Pere me regaló un ejemplar del libro en cuestión y creí. El libro era un excelente trabajo, porque cuando se escribe un libro sobre gastronomía hay que vivirlo y el saber del señor Colman Andrews era un saber vivido. En el seno de una cultura construida para la victoria y lo pragmático, es lógico que aparezcan disidentes que se apunten a las causas pequeñas y probablemente perdedoras. Si el señor Colman hubiera pertenecido al prototipo imperialista se habría apuntado a una gran cocina universal, la china o la francesa, por ejemplo. Pero como corresponde al otro tipo, se ha apuntado a una cocina de esquina del mundo, de un país que tiene historia, lengua, cultura y cocina propias, pero casi nada más. Y una cosa es apuntarse simpáticamente y jugando a la sonrisa agradecida del indígena halagado y otra es hacer un trabajo tan serio, tan concienzudo como el que ha hecho ese amigo americano..."

Me gustaría, llegado a este punto centrarme en algo realmente relevante que señala el escritor norteamericano: Que la cocina tradicional catalana gira alrededor de cuatro salsas básicas: allioli, sofregit (sofrito), picada y samfaina. Conviene señalar, sin embargo, que las mismas (sobre todo la picada) no son en realidad salsas según la definición convencional francesa o italiana. Y algo importante que destaca Andrews, cuando habla del problema (es un decir) de "la cocina marrón": "los sofritos con cebolla, los tomates pasados por la sartén, las almendras picadas, el azafrán tostado, el perejil salteado y otros muchos ingredientes que se utilizan, juntos o por separado, con el insustituible aditamento del vino tinto que interviene en la confección de tantos platos catalanes, ofrecen la impresión visual de unos condu-

LA COCINA TRADICIONAL CATALANA GIRA ALREDEDOR DE CUATRO SALSAS BÁSICAS: ALLIOLI, SOFREGIT (SOFRITO), PICADA Y SAMFAINA, AUNQUE NO SON EN REALIDAD SALSAS SEGÚN LA DEFINICIÓN CONVENCIONAL FRANCESA O ITALIANA.

mios verdaderamente pesados, aunque luego salte la sorpresa desde el punto de vista gastronómico."

La base del sofrito es sencilla. Un rehogado que ya aparece en la Edad Media con el nombre de sosenga o sosengar, aunque los antecedentes del sofrito están en la Antigua Grecia. En concreto lo utilizaban en una receta de civet que oficiaba uno de los siete cocineros legendarios de Grecia. La cocina romana de la antigüedad sin embargo era menos sutil y se utilizaba poco el sofrito. Todos estos datos vienen a confirmar que antes de que el tomate hiciera acto de aparición en Europa procedente de América ya había recetas sobre el sofrito. De hecho, ya aparece mencionado nada menos que en el libro de Sent Sovi en 1324, en la cocina medieval catalana. El sofrito se hacía entonces, con cebollas y puerros, añadiendo a veces tocino en salazón. Hoy en día también se hacen sofritos con sólo aceite y cebolla, muy pochada, casi deshecha. Sin ir más lejos en nuestra cocina vasca se utilizan mucho estos dos elementos, en el bonito encebollado o en los chipirones a lo Pelayo, también con pimiento verde. Es un fondo de cocina esencial para toda clase de guisos. Muchísimas recetas, sobre todo mediterráneas empiezan con el clásico, "preparamos en primer lugar un sofrito..." casi como el "érase una vez..." de los cuentos infantiles. Un sofrito que hoy no imaginamos sin el concurso de la grasa más noble del mundo, el aceite de oliva. Aunque también es verdad que ha habido épocas en que por falta de este aceite se utilizaba manteca de cerdo. Un rehogado fundamental cuyo secreto máximo consiste en caramelizar mucho la cebolla. Como decía **Néstor Luján**: "la cebolla debe alcanzar el color extraño y misterioso que en la escuela de Venecia obtenía el maestro Tiziano." Con una expresión algo exagerada, lo que venía a decir el gran escritor catalán es que había que dar al sofrito un tono entre dorado y castaño. O sea, lo que hablábamos anteriormente de "la cocina marrón".

ESSENCIA
wine bar & store

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBERICO Y BLANCO



LIBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



HABA DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALI Y TORO EN TACOS

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



HE CONOCIDO DÍAS PEORES...

Tras el habitual parón de catas veraniego, los **iRekonductibles** volvimos a la carga con más ganas que nunca a comienzos de Septiembre. En esta ocasión el invitado fue el gran **Guillermo Cruz**, el cual vino acompañado por su inseparable **Silvia García**, ambos sumilleres del **Mugaritz**. Hacía tiempo que no recordaba una jornada tan excepcional, no sólo por la calidad de los vinos sino también por la pasión y entrega de Guillermo, todo un fuera de serie. Cada uno de los vinos encerraba una historia emocionante, lo que hizo que disfrutásemos de tal manera que aplaudiésemos a varios vinos por lo excepcional de las sensaciones que nos brindaron. Desde que nació nuestro grupo **iRekonductibles**, comenzamos a aplaudir a aquellos vinos que nos resultaban tan especiales que llegaban a emocionarnos y, en estos seis o siete años de andadura, puedo decirlos que los aplaudidos podían contarse con los dedos de una mano y media. En esta ocasión fueron varios los galardonados. Menudo disfrute.

Comenzamos con dos magníficos vinos de **Champagne**: el **Marie Courtain Concordance** de **Dominique Moreau**, una de mis productoras preferidas y el **Philipponnat L.V. 1983**. Maravilloso vino el primero, eléctrico y personalísimo. Algo cerrado en nariz el segundo pero con una boca deslumbrante, burbuja finísima y delicadamente crujiente.

Resultó de gran interés la siguiente pareja de vinos. **Szepsy Úrágya** y **Szent Tamás Úrágya**, de **Tokaj** en **Hungría**, ambos procedentes de la misma parcela y añada - **2015** - pero elaborados por padre e hijo respectivamente. Pudimos apreciar con claridad el estilo moderno del hijo, con acusado carácter mineral y de placer más inmediato y más clásico el del padre, con un mayor protagonismo de la barrica pero con un potencial de envejecimiento superior al del hijo. Ambos vinos excelentes, de gran personalidad y todo un lujo poder beberlos al mismo tiempo.

Guillermo demostró su devoción por la cultura japonesa y en especial por todo lo que rodea la elaboración y ritual de servicio del **sake**. Mientras escuchábamos atónitos sus explicaciones dimos cuenta de un **Junmai Daiginjō** de **Kiyashō Shuzō**. Reconozco que aún no he sido cautivado por este mundo, pero estoy seguro que ese momento llegará. Madre mía, ¡cuánto queda por aprender!

Llegó el turno de los vinos riojanos. El primero un **Viña Tondonia** rosado del **2000** de bodegas **López Heredia** de Haro, lugar de visita obligada para todos aquellos que no la conozcáis todavía. Uno de esos vinos con muchísima historia a sus espaldas, escaso y codiciado. Seguimos con un **Castillo Ygay 1970** de **Bodegas Murrieta**, con más de cuarenta años de edad aunque jovencísimo todavía, con una boca esplendorosa, con ner-



vo, de gran intensidad y final eterno. Probablemente el **Viña Real de 1968** fue el único que no estuvo a la altura de una jornada plena de felicidad. Se mostró cansado y no pudo mostrar la gloria de otras botellas viejas de la misma bodega disfrutadas en **Rekondo**.

Borgoña no podía faltar a la cita y dimos cuenta del **Grand Cru Blancot 2006** del productor más prestigioso de

Chablis, **François Raveneau** y del **1er Cru de Pommard "Les Rugiens" 2008** de **Lucien Le Moine**. Excelente éste último, ¡qué poderío! ¡qué clase!, pero sorprendentemente flojo el primero para lo que se espera de un **Raveneau**. Cosas que pasan.

El **Correta 2008** hizo que se me saltara alguna lagrimilla de emoción. El **Piemonte** es una de las grandes regiones vinícolas del mundo y **Conterno** muestra su lado más fino y elegante. Un vino vibrante, maravilloso, uno de los mejores de la tarde. Otro de los momentos mágicos tuvo lugar al descorchar un **Vouvray Le Haut Lieu de 1924**. **Huet** fue probablemente el productor con el que comencé a descubrir los vinos del Loire y probar este 1924 fue un momento francamente especial para mí. Se llevó un aplauso.

Si existe una añada mítica en el **Rheingau** alemán ésa es la **1971**. Podéis imaginaros de que año fue el **Winkler Jesuitengarten Auslese** de **Fritz Allendorff**. La Riesling es la uva blanca preferida de Guillermo, para él es la reina. Un vino con más de cuarenta y cinco años, excepcionalmente amplio en aromas y deliciosamente meloso en la boca. Fortuna la nuestra. Viajamos también hasta **Oporto**, cuña de vinos míticos y especialistas en atrapar el tiempo en una botella. El encargado de demostrarlo fue un **Kopke Colheita 1965**, jovencísimo también aunque comenzando ya a mostrar ese equilibrio mágico que van adquiriendo con el tiempo estos vinos.

Poner final a una sesión de tal envergadura no resulta fácil. Sin embargo, lo que vivimos con el último vino fue motivo de uno de los más emotivos aplausos con que hemos ovacionado a un vino en **Rekondo**. **Tío Pancho 1728**. ¿He leído bien? Pues sí. 1728. Un **Pedro Ximénez de Gonzalez Byass** con casi trescientos años a sus espaldas, uno de los vinos más viejos que podemos encontrar hoy día no sólo en Jerez sino en todo el mundo. Tan sólo esto hace que sientas un escalofrío desde los pies a la cabeza. Abrir una de éstas botellas resulta una experiencia única para todo amante del vino, uno de esos momentos que serán recordados por todos los allí presentes.

Profundamente agradecido a nuestro querido amigo Guillermo, una persona generosa donde las haya y de exquisita calidad humana. Una persona que sabe transmitir su pasión por el vino y que es capaz de hacer feliz a cualquiera que comparta con él una copa de vino. Y si son unas botellas pues mucho mejor.... ¡Salud!

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

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



“MERCAT DE LA TERRA” DE SLOW FOOD BARCELONA

Comenzaron haciéndolo de forma esporádica, una vez al mes, a modo de prueba... hoy es el día que cada sábado tenemos la oportunidad de ver cómo un barrio se vuelca con sus pequeños productores, restaurantes... y viceversa. Estamos hablando del barrio del Poble sec en Barcelona. “*Hemos creado un conexión directa entre productores/as locales y la persona consumidora. Proveemos de “alimentos buenos, limpios y justos... de*

temporada, obtenidos con procesos tradicionales respetuosos con el medio ambiente y el trabajo de la tierra, y con un precio justo, tanto para quienes los compran como para quienes los producen”.

La Comunidad del Alimento “**Slow Food Barcelona-Vázquez Montalbán**” es todo un ejemplo de cómo se puede conectar a nuestro agro con todo un barrio y ayudar así al consumo de producto del entorno. De hecho, cuenta con la

colaboración de chefs afines al movimiento además de actividades infantiles dentro del espacio Slow Kids así como de música en directo que convierte al barrio en toda una fiesta saludable todos los sábados en horario matinal. “*Por la mañana viene la gente a hacer su compra de frutas, verduras, quesos, embutidos... luego se toma su vermouth, tiene a sus hijas e hijos jugando, y ya van para casa con la comida hecha”.*

Si alguno o alguna de nuestras lectoras de “**Ondojan**” se pasan por Barcelona un sábado de estos, que no lo duden. Obligatorio acercarse a Poble Sec, entre las 10:00 y las 16:00 horas. Tiene su parada de metro y está muy cerca de Drassanes (el antiguo astillero de Barcelona).

Por cierto, el apellido “**Vázquez-Montalbán**” tiene que ver mucho con la filosofía de Slow Food. Nuestro colega de profesión viajaba mucho a Italia y conoció allí mismo el movimiento de **Carlo Petrini**. Conectó con su forma de entender el Alimento y no dudó en hacerse socio del convivium de Piemonte. A su muerte, se pidió permiso para ponerle su nombre a la Comunidad del Alimento de la ciudad condal.

Felicitats amics!

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

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastronweb!

ARTE LÍQUIDO

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



EL VERMUT: UN CLÁSICO DE MODA

El vermut es un licor aromatizado con hierbas, formado a base de vino neutro de buena calidad, un toque de absenta o ajeno y otras especies amargas y tónicas. **Los enólogos de cada marca utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida.** Esto hace que el vermut sea uno de los brebajes con una gama más amplia de matices, sabores y olores.

El origen más remoto del vermut lo encontramos en la época Clásica, **ya en la antigua Grecia mezclaban y maceraban el vino con especias** y plantas aromáticas para elaborar brebajes medicinales. A finales del siglo XIII, que estos vinos aromatizados son conocidos con el nombre de “vermut”, que viene de la palabra alemana “wermut”, que significa ajeno, principal ingrediente del vermut.

En 1892 se toma como fecha de la primera elaboración de vermut en Reus, aunque anteriormente ya se elaboraba a granel, ese año fue en el que **Joan Gill** registró la primera marca de vermut de la ciudad. Un año después también lo hicieron **Josep Boule** y **Enrique Yzaguirre**. Reus fue la primera ciudad de Catalunya y de todo el estado donde se comenzó a elaborar vermut, a finales del siglo XIX llegaron a tener unas 30 empresas que produjeron más de 50 marcas diferentes. Un empujón que ha catapultado el producto y la ciudad todo el mundo y hasta la actualidad, gracias a la marca comercial “Vermut de Reus”.

¿Cuándo es recomendable tomar un vermut? Sobre todo antes de comer o cenar, ya que al ser una bebida semidulce pero con un final amargo nos ayuda a abrir el apetito, ya que las bebidas amargas actúan sobre el hipotálamo, aumentan los movimientos del estómago, estimulan los jugos gástricos y abren el apetito, al igual que el vermut otro coctel ideal para abrir el apetito sería un medio gin tonic, ya que la graduación alcohólica es casi igual que la de una cerveza.

Para mí, uno de los mejores vermutos preparados de Donostia es el que preparan en el **Café Viena**, en la calle Reyes Católicos, donde **Cristina y Jesus** lo preparan con mucho mimo y esmero. No lo podéis dejar de probar!

VERMOUTH AMETZAGAÑA

Ingredientes: 4 gotas Orange Bittermens; 1,5 cl preparado especial Ametzagaña; 10 cl Vermouth Molteni Reserva Rosso; 2 dash de Angostura de naranja; 1 naranja; 1 aceituna verde

Elaboración: Enfriamos y aromatizamos nuestro vaso con el Bitter, posteriormente añadimos el preparado de Vermouth casero y el Vermouth así como la Angostura, removemos bien, añadimos una rodaja de naranja y la aceituna, seguimos removiendo y aromatizamos con corteza de naranja.



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



ENCANTADA

Todavía, a día de hoy, la gente me pregunta, **¿En Cataluña desde cuando hacéis vino? ¿Y cerveza, eso es nuevo, no?** Bien, pues de carri-rilla les suelto que el vino llegó de manos de los griegos, llegaron por el Empordà y fueron bajando por Alella, Penedès... entre pitos y flautas, **más de 3.000 años fermentando uva catalana.**

Y es curioso pero con la cerveza todavía hay que remontarse a más atrás en el tiempo: en 1999 **se descubrieron los restos de fermentación más antiguos de Europa** en el pueblo de Begues (Baix Llobregat), muy cerca de la capital catalana. Los arqueólogos de la Cova de Sant Sadurní calculan que los restos son de hace **6.300 años**, y en estos restos encontraron, a parte de restos de tinajas de barro, trozos de **cebada germinada, maría luisa, artemisa y tomillo.**

Obviamente no tiene nada que ver esa cerveza de hace 6.300 años con la que ahora consumimos; entonces era de **muy baja graduación alcohólica** y de un sabor **muy dulce**, ya que se añadían **miel o pasas**. Gracias a estos alimentos se conseguían las levaduras que espontáneamente fermentaban los mostos de las tinajas de barro.

El **lúpulo no entró en acción hasta la edad media** (que se sepa), y en esa época para darle sabor y aroma a dicha cerveza se utilizaban **mezclas de las plantas de la zona**. Así, en la zona del Ordal-Garraf solían usar tomillo, artemisa y romero silvestre. A día de hoy casi todas las cervezas que se elaboran en el mundo contienen lúpulo, pero en algunas ocasiones se sustituye por plantas aromáticas; este tipo de cerveza se llama **Gruit**, y son muy buenas, intensas en aroma, y sabor dulzón.

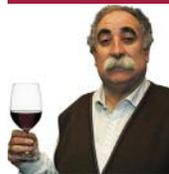
Pero volviendo al hallazgo de Begues, tengo que remarcar la labor que ha hecho la empresa **Cerveza Artesana Homebrewer SL**, que aparte de elaborar una cerveza lo más parecida a la que se podía beber entonces, también **ha financiado** parte de la excavación. De cada cerveza vendida, un euro va destinado a la causa, para poder así seguir investigando en el yacimiento.

Esta cerveza elaborada en Barcelona y creada por el maestro cervecero **Daniel Fernum** se llama **Encantada** y es una **Gruit Fruit Ale**, con 7%vol de alcohol. De **color ámbar oscuro**, espuma blanca pero densa y muy agradable en boca. No es tan dulce como podríamos pensar aunque esté **elaborada con miel**, y además contiene **moras, tomillo** y una mezcla de hierbas autóctonas.



DI... VINOS

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



NATURALIS MER CR. 2013

(D.O. TERRA ALTA)

Bodega situada en la Denominación de Origen Terra Alta, situada al oeste de la provincia de Tarragona entre el río Ebro y el límite con Aragón. Predomina la producción de vino blanco, elaborado con garnacha blanca y macabeo. Son potentes, recios, de gran cuerpo y alta graduación. Para los rosados y tintos se usa la cariñena, la garnacha tinta y la peluda. Hay también producción de vino dulce y mistela.

A finales de 1950 es cuando un grupo de viticultores de Batea conscientes de la importancia social y económica que representaba el cultivo de la vid deciden dar un paso adelante uniendo voluntades y recursos en la creación de Celler Batea.

Los inicios suelen ser difíciles como fueron los de esta bodega. En un contexto general de precariedad y siguiendo el principio de hacer más con menos, los 101 viticultores fundadores de Celler Batea construyeron las instalaciones originales al mismo tiempo que cultivaban los viñedos culminando en 1961 con la elaboración de la primera añada constituyendo el primer paso de un largo camino andado hasta hoy.

Naturalis Mer representa el potencial de la Garnacha Tinta y Blanca cultivada y elaborada de forma ecológica en Terra Alta. La uva es despallillada y estrujada, vinificándose conjuntamente las dos variedades con levadura ecológica y bajas dosis de sulfuroso.

Con Naturalis Mer la bodega asume el reto de cultivar y elaborar vinos de la forma menos intrusiva posible en el marco de una exigente regulación que es la que distingue a los vinos ecológicos. Todo el proceso de cultivo y elaboración ha sido cuidadosamente llevado a cabo para crear un coupage armonioso de Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon. Vino maduro, elegante y persistente que tras 12 meses en barrica de roble francés tiene un buen potencial de desarrollo. En nariz toques nítidos y complejos con expresión frutal sobre fondo especiado. En boca es un vino pulido, sugerente, madera bien integrada, largo. Su precio, en tienda especializada, ronda los 12 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA

itu gastronweb!

JA(KI)TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

RESTAURANTE ITXAROPENA: PINTXOS Y COCINA CON ALMA EN LA PARTE VIEJA

JOSEMA AZPEITIA

Para el que esto firma, ha resultado un reencuentro con la infancia el entrar en el Itxaropena y encontrarme con una barra llena de pintxos. Ignoraba que este establecimiento, tras haber pasado varias décadas sin dar salida a la barra con la que siempre ha contado, había decidido, hace ya dos años, volver a apostar por la cocina en miniatura y el picoteo. Y es que **para los que rondamos los 50, el Itxaropena fue durante nuestra infancia el Vallés**, ya que este establecimiento funcionó durante no pocos años como la sucursal de Casa Vallés en la Parte Vieja. De hecho, la actual propietaria, **Pilar Gubia**, entró a trabajar en este local hace nada menos que 43 años, como encargada del Bar Vallés junto a su marido, **Julio Rodríguez**.

Pilar nació en Casalarreina (La Rioja), pero vino con 18 años además de que había veraneado en Donostia todos los años de su infancia. "Aquí vine y aquí me quedé" afirma orgullosa Pilar, que se siente donostiarra hasta la médula. Inicialmente, Pilar trabajó en el **Bodegón Rodríguez** de la calle 31 de Agosto, situado donde hoy en día se encuentra el bar Traffic. "Mi padre era labrador" nos cuenta Pilar "y le llevaba las viñas al del Rodríguez. Un día el dueño le preguntó a mi padre si podía mandarle una hija para ayudar en el bodegón, y al ser yo la mayor de seis hermanos, me tocó a mí", nos cuenta Pilar que, antes de pasar a ocuparse de su actual negocio también llevó durante un año el **Círculo Riojano**, situado entonces también en la 31.

A partir de ahí, su vida laboral se limita a los 4 muros del actual Itxaropena. Pilar trabajó como encargada del Vallés durante 12 años y a continuación pasó a dirigirlo junto a su marido, circunstancia que aprovecharon para cambiar el nombre al establecimiento y evitar así confusiones. "Ya hace 18 años que el local es nuestro" afirma feliz Pilar, que durante esas casi dos décadas no ha hecho más que trabajar a tope en la cocina ocupándose de todo. A día de hoy, comparte sus labores en el bar con **Cristina, Óscar y Txema**, tres de los seis hijos que ha tenido, emulando a su madre.

Itxaropena ha funcionado, así, durante muchos años, tan sólo como restaurante, aunque la crisis, los cambios de hábitos y otras circunstancias les han hecho **recuperar la barra que por suerte nunca quitaron y destinarla a mostrador de pintxos**. La idea, como nos comenta Pilar, ha funcionado de maravilla y los pintxos circulan que da gusto siendo los más exitosos el de **Tortilla de bacalao**, que se prepara al momento, y el de **Txangurro** (ver foto superior) que se sirve con salsa americana y resulta, al igual que la tortilla, un pintxo sabroso y jugoso a más no poder.

Pasando al comedor, en Itxaropena nos encontramos con una cocina de corte tradicional y sin complicaciones. Llama la atención la **Paella**, que puede-



mos encontrar todos los días en el menú o a la carta. "La paella siempre está buena ya que la hacemos más de una vez todos los días" nos comenta Pilar y podemos dar fe de que el arroz se encontraba, en nuestro caso, en un punto excelente. Por encargo, además, se elabora también Arroz con bogavante.

Tras la paella optamos por unos **Txipirones en su tinta**, sabrosos y muy bien elaborados, y un **Cogote de merluza** preparado, como los txipirones, a la antigua usanza. Otras especialidades de la casa son la Sopa de pescado, la Ensalada de marisco, el Pulpo a la gallega, el Bacalao a la riojana, el Revuelto de hongos... Como postre, optamos por un **Flan casero** perfectamente ejecutado que nos hace terminar satisfechos y con una sonrisa en los labios.

En Itxaropena, además de los pintxos y la carta, podemos disfrutar de un **menú del día** a 15 euros de lunes a viernes y un **menú especial de fin de semana** a 23. Tanto el bar como el restaurante cierran los lunes por la tarde y los martes todo el día por descanso semanal.

ITXAROPENA JATETXEA

Enbeltran kalea, 16 (Parte Vieja) - DONOSTIA.

Tf: 943 424 576



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)





PATXIKUENEA Y CONTINO: MARIDAJE PERFECTO

El pasado mes de septiembre asistimos a uno de esos eventos gastronómicos destinados a permanecer en la retina gastronómica: un Menú maridaje con vinos de Viñedos del Contino promovido por **Jesús Madrazo**, director técnico de dicha bodega y **Aitor Manterola**, responsable del restaurante lezotarra **Patxiuenea**.

Dicha cata no era una cata cualquiera. Tras una vida dedicada a elaborar y promocionar los vinos de Viñedos del Contino, bodega del grupo Cune fundada por su padre, **José Madrazo**, fallecido hace tres años, Jesús Madrazo dejará en breve su labor al frente de la bodega. Las bodegas tradicionales y familiares de Rioja (y del mundo entero) han ido cayendo en manos de los grupos económicos, la economía y las acciones mandan y donde hay patrón no manda marinero.

Jesús Madrazo emprenderá en breve otro proyecto más personal donde pueda manejar más cómodamente el timón. Eso sí, mientras llega el momento sigue defendiendo con vehemencia y pasión los vinos y la bodega en los que se ha volcado en cuerpo y alma hasta ahora.

Así, en Patxiuenea degustamos tres vinos que acababan de salir al mercado. Tres vinos tan recientes que todavía no habían sido etiquetados: **Contino blanco 2016**, **Contino Garmacha 2015** y **Contino Reserva 2012**. Asimismo fue degustado el **Viña del Olivo 2014**, y fuera de programa, el **Contino Graciano 2014**, un varietal de una de las uvas, en palabras de Madrazo, "más ingratas y difíciles de comprender" de La Rioja, variedad que casi desapareció en los años 70, pero que representa, según el director técnico de

Contino, "el alma de los vinos de la bodega". Finalizamos la cata con el **Gran Reserva 2009**, que fue servido en Magnum, "un formato que nos encanta a los bilbaínos, sobre todo si nuestra mujer no bebe", como advirtió Madrazo.

La parte sólida del menú corrió a cargo de Aitor Manterola y su equipo que iniciaron el festín con una suave vichissoise y una fresca Ensalada de ventresca con concassé de tomate que acompañaron de maravilla al blanco. El garnacho fue armonizado con unos succulentos Hongos salteados con falso huevo y un terso y contundente Pulpo a la parrilla con patata rota.

El pescado consistió en una immaculada Merluza del Cantábrico a la parrilla con arroz verde que fue maridada, para sorpresa de propios y extraños, con el Contino Reserva 2012,





resultando una acertada combinación y la carne, una excelsa Chuleta a la parrilla con pimientos del piquillo fue servida en su punto perfecto, y fue acompañada con Viña del Olivo 2014 y Contino Graciano 2014 que la complementaron a la perfección.

El alarde enogastronómico concluyó con una Tabla de quesos que incluyó un Idiazabal de Urbasa, un queso de oveja y cabra francés, un sabroso queso de vaca y queso de cabra. Fue un auténtico placer degustar poco a poco los diferentes quesos y acompañarlos en boca con el Gran Reserva 2009, el vino más redondo de los degustados en Lezo.

Como siempre, fue un disfrute acudir a Patxikuenea, más aún el poder hacerlo combinando su siempre satisfactoria oferta culinaria con los excelentes vinos y las didácticas explicaciones de Jesús Madrazo. Un acto irrepetible.

Deseamos la mayor suerte del mundo al director técnico de Contino en su nueva andadura y agradecemos, como no, a Aitor Manterola y su familia el haber contado con nosotros para esta experiencia. Eskerrik asko !!

PATXIKUENEA ASADOR / ERRETEGIA

Bº Gaintxurizketa - Tf. 943 52 75 45 - LEZO
www.patxikuenea.com



> **HONGOS SALTEADOS CON FALSO HUEVO**

Ingredientes

Para los hongos: 400g de hongos troceados, dos chalotas, sal y aceite.

Para el puré de patata: 500g de patata, 50 g de aceite de oliva suave, sal y 250ml de leche.

Un huevo.

Aitor Manterola

PATXIKUENEA
Bº Gaintxurizketa
LEZO
Tf: 943 52 75 45



Elaboración

Para los hongos: En una sartén ponemos aceite de oliva y añadimos las chalotas picadas. Rehogamos las chalotas un par de minutos y añadimos los hongos. Vamos removiendo para que los hongos se hagan de forma homogénea y lo ponemos a punto de sal.

Para el puré de patata: Troceamos la patata, la salamos y cocemos con la leche, a fuego suave (ideal 90°C). Transcurridos

20 minutos, añadimos el aceite y vamos batiendo hasta conseguir una textura a nuestro gusto.

Montaje del plato: Es muy sencillo: en la base se ponen los hongos recién salteados, se cubren con el puré caliente (simulando la clara de huevo) y por último ponemos la yema en medio del plato, para finalizar se añade un poco de sal en escamas a la yema.



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

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 konpromezuaren ziurtagiria dute.

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

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

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

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

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

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

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

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

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.parquetxesarea.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



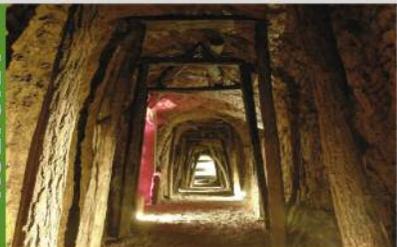
GOIERRI GASTRONOMIKA-IDIAZABAL LURRALDEA

- » 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 Zeraín.*
- » 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 Zeraín.

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, txakolindegia y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).



www.goierriturismo.com



ALAMEDA: AVANZAR MIRANDO AL PASADO

"No se puede avanzar sin una parte de nuestro pasado" sentencia, en su base, la carta del Alameda, que también indica en su parte superior que sus menús quieren ser "un emocionado homenaje a nuestras amofias, a esa cocina saludable de cuchara que es la raíz de nuestras recetas más recientes". Dos frases lapidarias que dejan muy clara la filosofía de

este restaurante que cumplió en febrero 75 años en manos de la familia actual, pero cuya historia se remonta al siglo XIX. Y es que en pocos establecimientos de Gipuzkoa encontraremos una fusión tan perfecta entre la tradición y la modernidad, entre el pasado y el futuro, entre la experiencia y la juventud, como en esta histórica casa de comidas.

No puede negarse que el pasado tiene un gran peso en Alameda. De entrada, el edificio en el que está enclavado el restaurante, la **casa Gartzinea** (conocida así por ser García el apellido de sus primeros propietarios), impone por su clasicismo y su sensación de solidez. No es para menos. El edificio se remonta a inicios o mediados del siglo XIX y además de robustez per se, cuenta con una sólida historia en la que ha conocido diferentes utilidades, siendo inicialmente un prestigioso hotel (**Hotel de la Alameda**) en los tiempos en los que no existía la actual carretera que rodea el aeropuerto y los carruajes entraban a Hondarribia bordeando el monte y pasando, sí o sí, junto a este emblemático hotel que tomó su nombre de la alameda de corte francés sita frente al mismo y que hoy en día hace las funciones de aparcamiento. Eran otros tiempos en los que esta casa, su entorno y otros edificios aledaños como el antiguo **Hotel Mouriscot** (actual Batzoki) eran el centro del pueblo, el lugar de encuentro de vecinos y forasteros.

Con el paso del tiempo, Gartzinea fue vendida por sus propietarios y pasó a ser utilizada como residencia de ancianos,

aunque quiso el destino que en 1942 fuera adquirida por **Julia Ruiz de Arbulu**, abuela de los actuales responsables, **Gorka, Mikel y Kepa Txapartegi**. Julia y su marido, **Tomás Lizaso**, volvieron a convertir el edificio en un establecimiento de hostelería en el que sirvieron miles de comidas y cenas hasta que pasó a manos de sus hijas, **Maribi y Kontxi Lizaso**, siendo esta última la madre de los tres hermanos que conforman la tercera generación familiar al frente del negocio. Kontxi se jubiló hace unos pocos años y la tía, de momento, no tiene ninguna intención de hacerlo, señal inequívoca de que disfruta con su trabajo.

Gorka Txapartegi, que dirige la cocina del

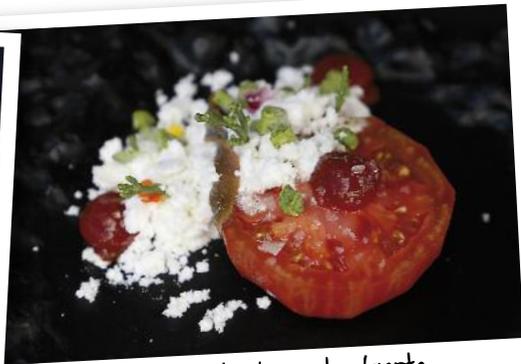
Alameda con su hermano Kepa mientras Mikel se encarga de la bodega y el servicio de vinos nos comenta que su madre y su tía les inculcaron desde pequeños que estudiaran y que no se dedicaran a la restauración, "y claro", nos comenta Gorka, "basta que te digan eso para que te metas de cabeza". Además, en el caso de Gorka, siempre le ha gustado la cocina, así que intentó entrar en la escuela de hostelería de Donostia con 18 años aunque no pudo, con lo que se decantó por estudiar Administración de Empresas en Cebanc y realizar un periplo por grandes restaurantes como el **Jaizubia** a las órdenes de **Manolo Iza**, el **Zuberoa** con **Hilario Arbelaitz** donde coincidió con **David de Jorge y Bixente Arrieta**, y finalmente **Martin Berasategui**, coincidiendo con la apertura del restaurante de Lasarte. Finalizado su periodo formativo, Gorka se instaló en 1991, contando 21 años, en el Alameda. El efecto fue inmediato: **en 1992 llegó la estrella Michelin** y el emblemático restaurante empezó a ser mencionado en prensa y guías como una de las promesas de futuro de la gastronomía vasca. Posteriormente, en







Bombón de foie-gras con cobertura de chocolate y Crema de zanahoria con espuma de queso fresco



Taco de tomate de nuestra huerta con aliño de albahaca



Butakaku de cerdo ibérico



Txipirón con cebolla caramelizada y aire de perejil

1995 y 1996 entraron Mikel y Kepa repartiendo sala y cocina y adquiriendo cada uno su función dentro del negocio familiar, funciones que han mantenido hasta la actualidad.

A partir de entonces se sucedieron reconocimientos, como el **Primer premio en el Campeonato de Jóvenes Cocineros en el Zaldiaran en 1997** (ganado ex-aqueo con el tristemente fallecido **Aitor Basabe**, o la reciente **Insignia de Oro de la ciudad de Hondarribia** que les fue impuesta este mismo mes de septiembre.

También se sucedieron las reformas, algo imprescindible ante la nueva orientación del negocio. La más importante fue acometida en 1999, y hace 7 años se volvió a reformar añadiéndose al comedor la elegante terraza actual. Además, **hace 4 años fue completamente renovado el bar**, que en su día fue una tasca adosada al hotel pero que había perdido su carácter popular, convirtiéndolo en un gastro-bar de corte actual al que puede acudir cualquiera y picotear o comer a base de raciones y vinos.



Una cocina moderna enclavada en la tierra y sus raíces

Pasando al comedor, en la casa de los Txapartegi puede disfrutarse de una carta y dos menús (**Menú Hondarribia** y **Menú Dastamena**) que cambian al son de las estaciones y el mercado. Gorka confiesa sentirse "muy identificado con la cocina de Zuberoa, arraigada, de sabor, de producto y con las temporadas muy marcadas".

En nuestro caso, nos es servido el menú "Dastamena" (Degustación) que se inicia con un aperitivo que incluye un sorprendente y untuoso **Bombón de foie-gras** que podía haberse utilizado tranquilamente como postre y una fina **Crema de zanahoria con espuma de queso fresco**. Sigue un **Taco de tomate** de la huerta propia que se encuentra en su mejor momento (como no podía ser de otra manera en septiembre), acompañado de un aliño de albahaca y un manto de tapioca.

El nivel va creciendo con el **Salpicón de Txangurro** en su cáscara con pepino y



Salpicón de txangurro en su cáscara
con pepino y algas



Revuelto de hongos con yema trufada



Pichón asado con mole negro



Homenaje a Gartzinea

algas, una creación que podríamos describir como un “plato combinado de alta cocina” en el que cada cucharada nos ofrece una sensación diferente: txangurro, algas, pepino, lima, picante... cada bocado nos ofrece un mensaje distinto al anterior, conformando un auténtico disfrute sensorial.

El siguiente plato, un meloso **Revuelto de hongos y zizahoris con yema trufada**, nos vuelve a situar en la estación actual, sin grandes sorpresas gustativas pero con una ejecución perfecta. Tras él, llega el **Butakaku**, plato irremplazable, y una de las insignias de la casa que fue una de las primeras de Gipuzkoa que empezó a trabajar con japoneses como stagiaires. “Luis Irizar nos mandó un japonés como aprendiz hace 20 años y todavía no se ha ido” bromea Gorka que nos cuenta que por los fogones de Alameda han pasado unos 14 japoneses. “Hemos llegado a tener hasta 6 en la cocina y varios de ellos han abierto restaurantes de cocina vasca en Japón. Este plato es

un homenaje a todos ellos” explica, orgulloso. El Butakaku resulta, como era de esperar, un prodigio de sabor y melosidad.

El pescado del día, que habitualmente se acompaña de patatas e hinojo, es sustituido por un veraniego **Txipirón de potera** (otro de los emblemas de la casa) que se sirve en un punto que definiríamos como “la antesala del crudo”, lo que hace que mantenga todo su sabor e intensidad y el **Pichón con mole negro** sorprende

igualmente por su jugosidad y gran sabor. De hecho, nos podíamos haber comido otras dos raciones, aunque llegó para aliviar el ansia la fresquísima **Limónada de melón y menta** y el gustoso **Homenaje a Gartzinea**, que fusiona los sabores de las sidrerías y supone un colofón ideal al desfile de maravillas disfrutado en esta recomendable e imprescindible casa.

ALAMEDA

Minasoroeta kalea, 1 - HONDARRIBIA
Tf: 943 64 27 89
www.restaurantalameda.net



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

A partir de este mes, y como sección fija de Ondojan.com, **Txemari Esteban**, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrecerá diferentes recetas pensadas para el público infantil bajo el nombre de "Menudo menú". En esta sección, el cocinero donostiarra ofrecerá recetas que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza" nos cuenta Txemari, "y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí" nos advierte, "es recomendable hacerlos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Altxa que cedió sus instalaciones para elaborar y fotografiar los platos.

RECETA: NUGGETS ALMENDRADOS DE LUMAGORRI CON SALSA BARBACOA

Para los nuggets de lumagorri: 350 grs de picadillo de lumagorri; 1 clara de huevo; Sal y pimienta blanca; Almendra Picada

Elaboración: **1.- Poner en marcha** el horno a 160 grados. **2.- Mezclar muy bien** en un bol el picadillo y la clara. **3.- Sazonar** con la sal y la pimienta. **4.- Hacer bolitas** con la mezcla y rebollarlas con la almendra picada. **5.- Aplastar suavemente** las bolitas sobre una placa y cocinarlas al horno hasta que estén duritas. (12-15 min). **6.- Usar un papel de horno** o de silicona, para que no se peguen a la bandeja. **7.- Una vez hechos**, reservarlos en una bandeja.

Para la Salsa Barbaoca: 2 cucharadas de mantequilla; 1 ajo picado; 2 sobres de azúcar moreno; 4 cucharadas de ketchup; 1 bote pequeño de tomate frito; Orégano; Pimienta blanca; Comino molido; Sal

Elaboración: **1.- En un bol** poner la mantequilla, el ajo y el azúcar moreno. **2.- Cocinar tapado** al microondas a máxima potencia 2 minutos. **3.- Añadir** el resto de ingredientes, mezclar bien y cocinar otros 3 minutos tapado, a máxima potencia. **4.- Al sacar** del microondas, con cuidado, volver a remover bien, y ya tenemos preparada la salsa Barbaoca.

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



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

EL TOMATE FEO VOLVIÓ A REINAR EN TUDELA

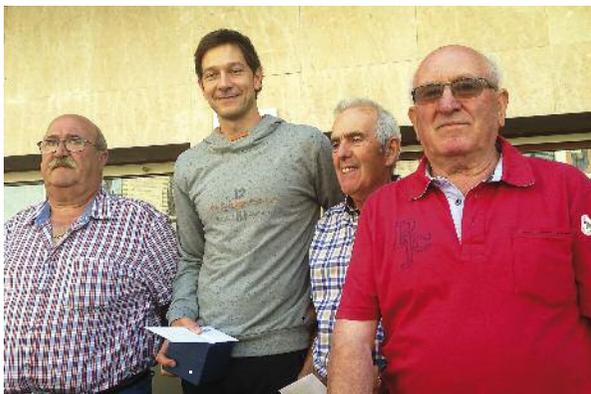
A inicios del mes pasado acudimos, atendiendo a la amable invitación de **Luis Salcedo Irala**, chef del Hostal Restaurante **Remigio** de Tudela, a la **X Edición del Certamen "El Feo de Tudela"**, concurso creado para proteger y promocionar la variante local tudelana del tomate Marmande. Este año el Feo de Tudela ha sido trasladado al primer fin de semana de septiembre. Y para aportar le la notoriedad que previsiblemente iba a perder al sacarlo de las fiestas, la organización ha decidido convertir el concurso en un **fin de semana** dedicado a su rojo fruto.

Así pues, los actos comenzaron el viernes 1 de septiembre a las 19:30 con una **mesa redonda** en el Restaurante Remigio sobre la situación actual de las variantes antiguas de tomates en Navarra a la que acudió Ondojan.com y que resultó ser ágil y de un gran interés. Tras la mesa redonda, tuvo lugar una **cena en el Remigio elaborada a 8 manos** por algunos de los chefs más destacados de la actualidad gastronómica navarra: **Iñaki Andrada** del Baseriberri de Pamplona, **Gorka Aguinaga** del restaurante pamplonés Iruñazarra, **Virgilio Martínez** del Beethoven de Fontellas y el propio **Luis Salcedo**. La cena fue un éxito de público y de ejecución.

Para el día siguiente, sábado 2 de septiembre, se organizó un completo programa de actividades que arrancaron a las 10 de la mañana con el inicio de la recepción de tomates para el concurso. Fueron 59 los tomates presentados, así como 20 los tomates presentados para la elección del tomate más feo estéticamente hablando. Coincidiendo con la hora final de recepción de tomates, a las 11:30 dieron comienzo las **actividades programadas en el mercado de Abastos**: una degustación de salmorejo y aceite ecológico de la casa local **Artajo**, un taller infantil de recolección de semillas de tomate y un taller de cocina impartido por **Kote García**, cocinero legazpiarra de raíces riberas y profesor del BCC.

Mientras estas actividades se llevaban a cabo, en el Patio del Remigio el jurado del concurso llevaba a cabo la cata de los 59 tomates participantes. Tras dos horas catando, el jurado decidió el podio de la 10ª edición del concurso resultando ganador **Fran Domínguez**, seguido en el segundo puesto por **César Moneo** y quedando en tercera posición **Andrés Vicente**, todos ellos tudelanos. Y por votación popular, el Tomate estéticamente más feo de Tudela resultó ser el de la tudelana **Fabiola Barbarín**.

La entrega de premios, al igual que cuando el concurso se celebraba en el marco de las fiestas patronales, resultó un éxito de público y asistencia de medios de comunicación, al igual del resto de actividades, que congregaron a lo largo de toda la mañana un numeroso público que abarrotó el Mercado de Abastos. Sin duda, ha resultado una gran idea convertir el concurso en todo un Fin de Semana dedicado a esa joya que es el **Tomate Feo de Tudela**.



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



MUÑOZ: COCINA CASERA, FUNDAMENTO Y MUCHO CARÍÑO

Elisabeth Martín Jimeno cumplió, el pasado mes de julio, nueve años al frente del Muñoz de Ordizia, un negocio que había sido descuidado en sus anteriores etapas, pero el boca a boca y una buena gestión han hecho su efecto y cada vez son más los ordizarras y visitantes que se acercan a este establecimiento atraídos por su variedad gastronómica.

Trabajadora en hostelería desde los 13 años, Eli tuvo claro desde el principio que quería ofrecer una cocina casera y variada, guerra en la que ha contado en todo momento con el apoyo de su hermana **Ruth**. Esta filosofía ha dado sus frutos en una gran variedad de pintxos y raciones y unos menús que cada vez cuentan con más adeptos, sobre todo el **menú especial** que se sirve de viernes a domingo a **18 euros, precio que incluye el postre y vino de denominación de origen**. En ese menú, además de los platos que mostramos en este post, podemos encontrar otras opciones como Gambones a la plancha, Fritos caseros, Entrecôte, Escalope con salsa de hongos, Txipirones a la plancha o Pelayo, Rabo de toro... "Viene gente de todas las edades y salen encantados con el menú. Ellos son nuestra mejor publicidad" afirma Eli. Por encargo, además, estas hermanas se atreven con lo que sea, desde menús concertados según presupuesto para cuadrillas, hasta platos como Cabrito al horno, Pescados o el exitoso Solomillo con foie y hongos.

Los **pintxos** son otro de los fuertes del Muñoz. Llama la atención la gran variedad que podemos encontrar desde primera hora de la mañana: Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Txipirones en su tinta, Champis en salsa, Chorizo cocido, Albóndigas... Según comenta Eli, cada vez tienen más éxito los pintxos clásicos como Callos, Morros, Oreja...



"la gente busca estos pintxos porque se elaboran de manera casera y cada vez se ven en menos sitios. En su día, un señor me dijo que la nuestra era la oreja más rica que había comido en su vida. Estas cosas hacen mucha ilusión".

En Muñoz, estos pintxos se sirven en cazuelita de barro y acompañados de unas patatas fritas caseras, lo que hace que el bocado cunda más de lo habitual. **Los martes, además, hay pintxo-pote a partir de las 18:30**, ocasión que Eli y Ruth aprovechan para lucirse y ofrecer pintxos caseros como croquetas caseras de rabo, de hongos... y la exitosa costilla, el pintxo favorito de muchos de los habituales del pintxo-pote. Y los viernes, Muñoz ha recuperado una ancestral tradición que se estaba perdiendo: los **campeonatos populares de mus** abiertos al público. Se abona 20 euros por pareja y la caja se reparte íntegramente en premios. "Nosotras no nos encargamos más que de servir a las mesas. Es resto, ellos se lo organizan" añade nuestra anfitriona.

En este momento, además, **en Muñoz se encuentran en pleno proceso de mejora**. Han colocado unos bonitos vinilos de reminiscencias "gaudinianas" en los ventanales del comedor, han repintado las maderas a media pared que rodean

el mismo dándoles un estilo retro, y poco a poco están sustituyendo el mobiliario hacia ese estilo, con la idea de que en breve el comedor sea un espacio de estilo más rústico y más acogedor. Sin duda, el establecimiento ganará muchos enteros.

Por lo demás, en Muñoz todos los días podemos disfrutar de un cuidado **menú del día por 9,50 euros**, así como una gran cantidad de **bocadillos, hamburguesas, nuggets, raciones, platos combinados...** ¡será por variedad!!



1



2



3



4



5



6

Nuestra degustación: comida rica, variada y bien ejecutada.

La degustación que nos ofreció Eli el día de nuestra visita fue una buena muestra de la variedad, la calidad y el sabor de los productos que encontraremos en este modesto bar-restaurante. Los **pintxos de Albóndigas y Txipirón en su tinta**, bien surtidos de patatas fritas, dejan bien claro que los platos clásicos se hacen con mimo y mucho cariño en Muñoz, incluidas las patatas.

La **Ensalada de gulas**, acompañada de pasta y gambones, resulta generosa, copiosa y succulenta, al igual que la ración de **Puerros rellenos de atún**, un plato exquisito que Eli nos sirve como muestra de cómo se cuida también el menú del día. Los entrantes terminan con el **Crêpe de espinacas con bacon, pasas, ricotta y piñones**, un plato sabroso y equilibrado al que las pasas y piñones aportan unos leves matices y texturas que lo hacen, todavía, más atractivo.

El plato fuerte de la degustación es el **Codillo en su jugo**. Aunque hayamos comido docenas de ellos en las Ferias de la Cerveza que se han extendido como plagas en nuestras localidades, lo que nos sirve Eli no tiene nada que ver con lo que hemos degustado anteriormente. En el Muñoz el Codillo se hace, al igual que el resto de elaboraciones, con cariño. Y eso se nota. La carne está fundente, jugosa,

asada en su punto, y el jugo contribuye a que la gustosidad del plato sea aun mayor. Un auténtico disfrute para los amantes de la carne.

Habría sido suficiente con lo comentado hasta aquí, pero Eli no quiso que nos fuéramos sin probar la **Costilla a la barbacoa**, plato que cuenta con cantidad de adeptos. Al igual que el codillo, el punto de asado es perfecto y los huesos se sueltan casi sólo con soplar encima.

El rico **Flan casero** y la **Mini-copa de la casa** (temblamos de pensar cómo será la maxi-copa) con helado de oreo, flan, barquillo relleno, chocolate y nata pusieron el punto final a una degustación en la que disfrutamos del primer al último momento, tanto por el gusto y sabor de los platos servidos como por la simpatía y amabilidad de Eli y su equipo que, nos consta, es una de las principales y más agradecidas características de este bar que tiene muy claro que el cliente es un tesoro y que hay que ganárselo cuidando de él y haciendo que se sienta como en casa. Y a fe nuestra que lo consiguen.

RESTAURANTE MUÑOZ

Pelota Vasca, 3 - ORDIZIA. Tf: 948 08 58 24

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

LES GARRIGUES: OLEOTURISMO, VINO Y GASTRONOMÍA EN LA CATALUÑA PROFUNDA

El pasado enero, las instituciones turísticas de Les Garrigues (Lleida), invitaron a nuestro coordinador, Josema Azpeitia, a un press-trip para conocer dicha comarca, su gastronomía y su relación con el aceite. Hemos esperado para publicar este reportaje al final del verano entendiendo que a partir de ahora, con la llegada del otoño y cuando se pongan en marcha las almazaras locales, puede ser uno de los más bellos momentos para visitar esta comarca perdida, dejada de la mano de Dios, pero llena de atractivos para los amantes de un turismo gastrocultural, tranquilo y pausado. Reproducimos aquí el diario que Azpeitia escribió durante su estancia en Les Garrigues y que fue ya reproducido en la página de Facebook de Ondojan.com



18 de enero, miércoles

Desde ayer, miércoles 18, estamos participando en la **Segunda Misión de Promoción Internacional de Les Garrigues**, un Viaje de prensa organizado por el Ajuntament de Les Borges Blanques (Lleida) y coordinado por el periodista **Rafa Gimena**, a quien tuvimos el placer de conocer en un encuentro gastronómico de elaboradores de Cava leridanos celebrado este pasado otoño en la Sociedad Unión Artesana de Donostia.

Tras un viaje en Alvia de Zumarraga a Lleida, en el que RENFE fue fiel a su memoria histórica llegando con una hora de retraso, y un breve tour en automóvil por la inhóspita zona de Les Garrigues Históricas, fuimos conducidos a la pequeña localidad de Gran-yena, donde se encuentra enclavado el encantador **hotel La Garbinada (Foto 2)**, que va a ser nuestra sede hasta el viernes. Allí conocimos al resto de integrantes de la expedición (**Foto 1**): los belgas **Karl Delandshere** y **Frédérique Henrottin**, responsables del blog de viajes www.yummy-planet.com, la mallorquina **Aina Solano**, conductora del pro-

grama radiofónico "**A Todo Plato**", emitido semanalmente en **Última Hora Rádio**, y el también mallorquín (pese a su nombre) **Andoni Sarriegi**, periodista del **Grupo Gourmets**.

El motivo de organizar en estas fechas la llamada Misión de Promoción es la celebración, este próximo fin de semana, de la **54ª Fira de l'Olí de Les Garrigues**, el evento anual más importante organizado alrededor del aceite de oliva, uno de los más importantes productos de esta comarca leridana que linda al sur con Tarragona.

Una comarca eminentemente rural

Con una población cercana a las 21.000 almas repartidas en 24 pequeñas poblaciones, Les Garrigues es una extensa comarca en la que el agro, personificado en el cultivo y explotación de diferentes árboles frutales, es el elemento tractor de su economía, siendo la producción de aceite de oliva una de sus principales actividades. El árido pero bien irrigado paisaje de la zona, salpicado de pequeñas colinas y hondonadas, sumado a un clima continental con inviernos muy fríos y veranos achicharrantes la convierten, de hecho, en





4

una zona privilegiada para el cultivo del olivo, pudiendo sacar pecho al contar con la más antigua Denominación de Origen de aceite de oliva del Estado, datada en 1920.

Hechas las presentaciones, fuimos conducidos, ya en grupo, al restaurante **La Masia de Les Garrigues (Foto 3)**, situado en las afueras de Les Borges Blanques, capital de la comarca, donde pudimos degustar varias especialidades locales como las aceitunas ar-bequinas de la zona (Foto 4), el Arroz negro, el Bacalao con crema de queso y, por supuesto, su aceite de oliva. En la mesa estuvimos acompañados por **Éric López Ribes**, técnico local de Cultura y organizador del viaje, así como por dos periodistas locales.

La Granadella, importante centro de producción oleica

Tras la comida, acudimos a la recóndita localidad de **La Granadella**, donde visitamos el **Centro de la Cultura de l' Oli de Catalunya**, un moderno espacio construido en el interior de una vieja iglesia en el que, además de dar a conocer la relación de Catalunya con el jugo de la aceituna y sus 5 Denominaciones de Origen de aceite de oliva, se coordinan diferentes actividades de "oleoturismo", como rutas autoguiadas por GPS por los campos y senderos de la zona, que pueden realizarse a pie o en burricletas o bicicletas eléctricas. Fue el propio alcalde de La Granadella, **Carlos Gilbert (Foto 5)**, quien guió la visita al centro y nos dio a conocer dichas actividades.

Del CCOC pasamos a la **Cooperativa de elaboradores de aceite de oliva de la Granadella** donde su presidente, **Ramón Bargull (Foto 6)**, nos mostró las instalaciones, que comprenden un museo que muestra todo el proceso de elaboración del aceite, ayer y hoy, apoyado en paneles, audiovisuales y otros soportes. La didáctica y amena visita terminó en la botiga de la cooperativa donde pudimos degustar su aceite, comercializado bajo la marca "**Degustus**".

Cena tradicional en La Garbinada

Ya había anochecido cuando regresamos al hotel La Garbinada donde, mientras en el exterior el termómetro marcaba 3 grados bajo cero, nos fue servida una edificante y copiosa cena (Foto 7), un alarde de producto y gastronomía local donde no faltaron manjares como el pa amb tomaquet, diferentes butifarras, escudella (Foto 9), timbal de escalibada, trincar de la Cerdanya, caracoles a la llauana y con samfaina (Foto 8), bacalao gratinado, manitas de cerdo, chuletillas de cabrito, requesón con miel y almendras y, cómo no, crema catalana (Foto 10), todo ello generosamente regado con diversas "ampolles" de vino de diferentes bodegas de **Costers del Segre**, la Denominación de Origen por excelencia de Lleida, que se encuentra en un excelente momento de salud.

La impresión general no pudo ser más positiva al finalizar esta primera jornada de nuestra "misión" que conocerá hoy su segundo día visitando el municipio de Les Borges Blanques y varias bodegas, lagares y restaurantes. ¿Nos acompañan?



5



6



7



8



9



10



19 de enero, jueves

Nos despiertan los ladridos de los perros de los cazadores que se concentran, a partir de las 6:30 de la mañana, en el hotel La Garbinada. El espectáculo es cuando menos vistoso: decenas de todo terrenos y cazadores llegando en la oscuridad y dispuestos a batir corzos, liebres o lo que salga en el camino. No está mal para ser un jueves. Algunos no viven tan mal...

Tras desayunar en el hotel, nos dirigimos a **Les Borges Blanques**, capital administrativa de la comarca donde mañana se celebrará la **54ª Fira de l'oli de oliva**, motivo por el que hemos sido invitados.

Visita institucional e histórica a Les Borges Blanques

El alcalde, **Enric Mir**, que compartió la cena de la víspera con nosotros, nos recibe en el salón de plenos (**Foto 1**), junto con otros miembros de la corporación municipal. Tienen la amabilidad de ser breves y limitarse a expresar su agradecimiento. Además, tenemos el privilegio de probar, en la mismísima mesa de juntas, el pa de roïón, un exquisito pan local, mojado con aceite de oliva de Les Borges. Disfrutamos del momento mientras los 9 presidentes catalanes, desde **Francesc Macià** hasta **Carles Puigdemont**, nos observan desde las fotografías que presiden el espacio.

A continuación, de la mano del joven historiador local **Marc Macià** recorremos la ciu-

dad parando, entre otros lugares, en el **Espai Macià (Foto 2)**, dedicado a la figura del primer President, oriundo de Les Borges, pueblo en el que nacieron sus padres, y los antiguos depósitos de aceite que están recuperando para su uso público.

Arbeca, cuna de la Arbequina

De Les Borges nos dirigimos a Arbeca, ciudad que da nombre a la aceituna arbequina, donde visitamos la bodega **Vinya els Villars (Foto 3)**, capricho de una emprendedora pareja que, entre otros negocios, dirige esta pequeña producción limitada a 25.000 botellas. En Arbeca tenemos también el placer de asistir a una cata de aceites locales (**Foto 4**), dirigida por **Magda Garret**, elegida recientemente "Mejor Informadora Turística". Magda nos hace mañar el jugo de aceituna local, para gozo de nuestras papilas, con ajo negro, chocolate, Sal Maldon... un genial almuerzo al que sigue una no menos espectacular visita al yacimiento ibero **Els Vilars d'Arbeca (Foto 5)** de la mano de Dolors, guía enamorada del mismo, que nos contagia su entusiasmo.

Clos Pons, el "gigante" de Les Garrigues

Nos volvemos a dirigir al norte, a la Garriga más auténtica, para visitar las **bodegas Clos Pons**, espectaculares instalaciones de una empresa productora de aceite y vino que exporta sus productos a más de 140 países y que ha sabido mantener un gran equilibrio entre la gran producción, la calidad y la exclusividad. El entusiasta **Sergéi Grimau (Foto**



6), implicadísimo director comercial de la casa, nos ofrece, nada más entrar en sus cuidadas dependencias, una cata de algunos de sus mejores vinos junto al enólogo de la bodega, **Martí Magriñá** y el director de la misma, **Toni Riveras**. Con la copa en la mano, un detalle a agradecer, visitamos las salas de crianza y guarda para desembocar en un luminoso comedor con preciosas vistas a los campos y viñedos circundantes en el que nos es ofrecida una colorista comida en la que destacan los soberbios caracoles a la gournamta, el fricandó o guiso de carne fileteada y, como no, los aceites de la casa, llamándonos poderosamente la atención el spray de aceite picante que está casa elabora para la multinacional estadounidense **Tabasco**... casi nada !!



4

Matalonga, encuentro con la más simple autenticidad

El momento más auténtico de la tarde llega cuando ya con las últimas luces del día llegamos a los viñedos más perdidos de **Fullea**, cuidados prácticamente uno a uno por **Joan Penella**, responsable junto con su mujer **Rosa Xifré** y su suegro **Ramón** de la bodega familiar **Matalonga (Foto 7)**. Joan nos enseña sus pequeñas plantaciones de cepas viejas de tempranillo y macabeo, situadas junto al precioso paraje de la Fuente de la Marieta, muy apreciada por sus prácticos beneficios saludables.

En la acogedora sala de catas de Matalonga disfrutamos de uno de los más auténticos y mágicos momentos del viaje mientras degustamos sus vinos, elaborados todos desde parámetros ecológicos y artesanos, maridándolos con un espectacular chocolate local a la trufa y, por supuesto, con aceites de Fullea. Si no fuera por qué estábamos citados a cenar, nos hubiéramos quedado a dormir en Matalonga.



5

La placeta, gustoso colofón tradicional

Volvemos a Arbeca. Fin de jornada en el restaurante **La Placeta**, un local también familiar dirigido a los fogones por **Jaume Culleré** y en sala por su mujer, **Rosa Monico** y su hija (**Foto 8**). Sencillos, acogedores y muy cordiales, estos abnegados hosteleros nos hicieron disfrutar de un gozoso desfile de productos catalanes como su fresca y jugosa versión casera del Xató (ensalada de escarola con bacalao), unos originales calçots en tempura con romesco, sus sápidos caracoles a la gournamta, un personal bacalao con manzana y alioli y un rico melosito de ternera y setas. El colofón fue un cuajado de chocolate en aceite con mermelada dulce de naranja, todo ello regado, por supuesto, con algunos de los más remarcables caldos de la zona.

Durante la cena compartimos mesa y mantel con nuestros compatriotas **Alberto López de Ipiñazar**, **José Antonio Arberas** y **Gaspar García**, provenientes los tres de **Slow Food Araba**. Cuentan las malas lenguas que estos tres gourmets y parte de nuestro grupo continuó la velada en el hotel La Garbinada hasta muuuuy entrada la noche.

En resumen, otra maravillosa jornada en Les Garrigues, comarca que estamos experimentando y disfrutando a tope. Nos queda un último día en el que, estamos seguros, nos seguirán sorprendiendo... A por él !!



6



7



8



20 de enero, viernes

Último día de nuestra visita a Lleida respondiendo a la amable invitación del Ayuntamiento de Les Borges Blanques. El momento de más intensidad gastronómica de la jornada fue la visita a **El Castell**, restaurante situado en el cercano municipio de **La Floresta** al que fuimos conducidos al mediodía, tras asistir a la inauguración de la Fira de l'oli. El local, de gran encanto, pequeño, acogedor y con una bonita decoración de estilo neorural potenciado por sus imponentes paredes de piedra, enamora al visitante y le dispone a disfrutar de sus virtudes culinarias.

Montse Freixa, vanguardia en el interior del castillo

Al frente se encuentra la jovencísima **Montse Freixa (Foto 1)**, que tras formarse en Lleida ha decidido dirigir este espacio en su pueblo natal con 27 primaveras y las ideas muy claras. La cocina de Montse es una cocina que homenajea sus raíces culinarias, adornándolas de evidentes y atrevidos toques personales, en la búsqueda de un discurso propio en el que encontremos restos, aromas y sabores de los platos de toda la vida.

Comenzó la exhibición de Montse con una fina coca de recapte (**Foto 2**) coronada con un arenque en salazón elaborado en casa sin la cabeza y las tripas, para que resulte menos agresivo al comensal, al que la joven cocinera aporta un toque de ahumado que lo convierte en un producto "domesticado" pero de gran sabor que armoniza a la perfec-

ción con el conjunto, que resulta de una gran jugosidad. Sigue su original versión de la esqueixada. La tradicional ensalada catalana de bacalao la encontramos en esta ocasión envuelta en una fina pasta de arroz y aliñada con una mermelada de naranja amarga, sumergida en un licuado de pimiento salpicado con gotas de aceite umami. Sorprendente y succulento, el plato nos encanta por su originalidad y su sabor.

"El huerto" es como llama Montse a la siguiente propuesta, una crema de ajo blanco con tropezos de jamón y pera conferencia cubierta de arena de boletus. Otra muestra de originalidad y gusto en la armonía de ingredientes, si bien hubiéramos agradecido un poco más de jamón y que el boletus hubiera destacado un poco más.

Continuamos con una fantástica parrillada de verduras (**Foto 4**) perfectamente trabajadas al dente con un cremoso y fino romesco, a la que siguió una personal visión de la "Trita en jug", una consistente tortilla payesa que se comía en cuaremas, elaborada con bacalao, alubias y espinacas principalmente. Montse nos la presenta a la manera de un pudding, cuajada al horno y rellena de su jugo. Un plato original y de gran intensidad.

El apartado de la carne lo compuso un bocadillo de Xuia (**Foto 3**), homenaje a los tiempos de la matanza del cerdo en común, cuando cada uno volvía a casa con una "xuia" o pedazo del cerdo en pago a su ayuda. En El Castell la xuia es de cabezada de lomo y se presenta envuelta en pan bao casero. Al plato, indudablemente bienintencionado, le sobra algo de pan o le falta carne, pero la proporción no resulta la adecuada.



En cualquier caso, llegamos plenamente satisfechos a los postres, compuestos de un Postre de tardor (otoño) elaborado con productos como el higo y la castaña, acompañados de helado de caramelo, y un postre de manzana, fruta de gran tradición y abundancia en Lleida, consistente en una tartaleta de hojaldrre rellena de daditos de manzana Granny Smith empapados en Baileys casero sobre una compota de manzana Red Delicious, coronado con dos bastoncitos de Granny Smith que le aportan frescura y acidez.

En conjunto, con matices que deberían ser revisados en pro de la succulencia y la jugosidad, nos encantó la cocina de Montse Freixa y nos dejó a todos con ganas de volver por El Castell para probar su carta y el resto de especialidades de la casa. Todavía le queda mucho por decir a esta joven cocinera que lleva camino de convertirse en una sólida referencia en la zona (Foto 5).



4

El Cogul, pinturas con personalidad

Como hemos comentado, la comida en el Castell no fue la única parada en nuestro último día en Les Garrigues. La jornada comenzó, al igual que en los días precedentes, en el hotel La Garbinada, donde tras desayunar, fuimos conducidos a **El Cogul**, al yacimiento prehistórico de pinturas rupestres **La Roca dels Moros** (Foto 6). Muy pequeño pero de gran importancia, el yacimiento muestra una curiosa escena, en el fondo muy mediterránea, en la que nueve mujeres bailan alrededor de un hombre con un gran falo que se encuentra entre ellas disfrutando de la fiesta. Completan el conjunto otras pinturas y todo ello cuenta con un centro de interpretación en el que los visitantes son informados acerca de las pinturas y sus circunstancias antes de ser conducidos a contemplarlas. No es el monumento más espectacular que hemos visitado durante estas jornadas, pero la amable guía que nos acompaña en el mismo nos comenta que en caso de visita familiar o en grupo, resulta ideal complementar las pinturas con una pequeña excursión a unas cercanas tumbas excavadas en las rocas de la zona que hacen las delicias de pequeños y mayores. Las apuntamos en el "debe" de nuestra próxima visita a Les Garrigues.



5

Fira de l'oli: el gran escaparate del aceite local

De El Cogul acudimos a Les Borges Blanques, donde asistimos a la inauguración de la **Fira de l'oli** (Fotos 7 y 8). Nos llamó la atención la gran cantidad de representantes institucionales que acuden a la misma, incluyendo entre ellos a la mismísima **Carme Forcadell**, la actual presidenta del Parlament catalán, quien realizó un hábil discurso en el que supo encajar con elegancia la importancia del aceite de oliva en la comarca con un alegato en defensa de la labor de la clase política y algunas pinceladas sobre Catalunya y sus reclamaciones soberanistas. La popular política generó una gran expectación y no escatimó en sonrisas, apretones de manos y gestos hacia todos aquellos, mayores y niños, que se le acercaron. El acto se completó con la intervención de varios representantes, entre ellos el alcalde de Les Borges **Eric Mir**, y un homenaje a **Pilarín Vallés**, veterana ilustradora de literatura infantil, presente en el acto.



6



7



8



1



2



3



4



5

"Queda inaugurada la fira de l'oli". Con estas palabras terminó su intervención Forcadell (Foto 1) y, al igual que ella, nos lanzamos a descubrir los diferentes stands de la misma, divididos entre un gran salón multiusos y el polideportivo municipal, que ha sido convenientemente decorado para la ocasión, de hecho no nos percatamos hasta bastante avanzada la feria de que nos encontrábamos en un recinto deportivo. Elegante y contemporánea, la Fira de l'oli llama la atención por lo cuidado de todos y cada uno de los detalles, que demuestran la veteranía de la misma. No en vano es un acontecimiento que ya ha traspasado la muga del medio siglo de existencia.

Aceites de oliva de los diferentes municipios de Les Garrigues (Foto 2), quesos catalanes e italianos, conservas de Santoña, cocas, repostería, sobrasadas menorquinas, miel, stands turísticos de municipios de la zona, vinos, material agrícola, embutidos de todo tipo (Foto 3)... los stands, aunque mayoritariamente ofrecen zumo de aceituna arbequina, cuentan también con todo tipo de productos, lo que convierte a la feria en un espacio variado y entretenido, lleno de tentaciones para el visitante.

Además, en la parte central, la Fira cuenta con un auténtico tesoro para los amantes del aceite de oliva: el "Oli bar" (Foto 4) en el que los visitantes pueden degustar gratuitamente todos los aceites presentes en la Fira y votar por el mejor de ellos.

La Fira de l'Oli dura todo un fin de semana. Merece realmente la pena acercarse a Les Borges Blanques a disfrutar de la misma, al igual que merece la pena tener en cuenta, muy en cuenta, como destino turístico a Les Garrigues. Han sido suficientes tres días para que nos enamoremos de esta marca, modesta, eminentemente agrícola, auténtica y en parte degradada, muy poco explotada a nivel turístico, y que ofrece verdaderos tesoros y tentaciones para los amantes de la naturaleza, la cultura, el vino, el aceite de oliva y la gastronomía en general. Volveremos, sin duda, a Les Garrigues, este perdido txoko de Catalunya (Foto 5) en el que se personifica claramente el refrán de "tranquilidad y buenos alimentos".

Ordizia premió un queso “costero”



El pasado 6 de septiembre tuvo lugar, en el marco de las Euskal Jaiak locales, el Concurso de Quesos de Pastor de Ordizia, la cita más prestigiosa del calendario de certámenes “queseros” del año. Al igual que en los 4 años anteriores, participamos como jurados, en esta ocasión acompañados en nuestra mesa por el técnico **Joserra Aguiriano** y por el presentador del programa Txoriene de ETB, **Zigor Iturrieta**.

Y en esta ocasión, tras catar más de 30 quesos a lo largo de toda la mañana, el conjunto de las mesas del jurado dio como ganador al queso presentado por **Jose Luis Odrizola**, de Aia, que recogió junto con su hermano el diploma acreditativo así como los 1.500 euros y el trofeo que conforman el premio, así como 12.000 etiquetas para sus futuros quesos. El segundo premio se fue a la quesería **Mausitxa**, de Elgoibar, y el tercero y cuarto recayeron en tierras alavesas, concretamente a la quesería **Ipiñaburu** de Zeanuri (3º premio) y a los **Hermanos Audicana Saez de Bikuña** de Iruraz-Gauna (4º premio). Finalmente, el quinto premio fue a las manos de **Arantxa Seguro**, de la quesería **Erraizabal**, de Legazpi.

Tras el reparto de premios tuvo lugar la habitual subasta, en la que una gran superficie comercial pagó **8.200 euros por el medio queso ganador**.

En la imagen superior, los hermanos Odrizola recibiendo su premio ante la mirada de algunos de los más importantes chefs de Gipuzkoa. Abajo, un momento de la actuación del jurado con los quesos a concurso (El ganador fue el queso F)



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



Juan Ignacio Martín Ebeberria, trabajador del bar desde hace más de 12 años, ha pasado a dirigir el Txintxarri, un **lugar genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Txintxarri es también un **lugar ideal para celebraciones y comidas de grupos, según presupuesto**. También destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos recién hechos, a partir de las 8 de la mañana. La cocina de Txintxarri es tradicional, destacando platos como *Alubias*; *Ensalada templada de bacalao*; *Revuelto de hongos*; *Bacalao frito con pimientos*; *Pescados al horno (Rape, Lubina, 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: 11€ (sábado incluido) Menú domingo: 18€ (Café e IVA incluido) Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€ (Ver web) Cierra: Lunes tarde. 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 Euzko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta: 25-30€ Menú de sidrería: 28-30€ Menú del día: 11€ (Café e IVA incluido) Menú fin de semana: (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) Cierra: Noches de lunes y martes. Tarjetas: Todas. Aparcamiento.**

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutz Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra 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 "**Euzko Pizza**", una monumental pizza para 6-7 personas, elaborada con pan casero de Aretxabaleta, que debe ser solicitada por encargo. Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) y los pintxos están disponibles desde primera hora. **Cierra: Martes**

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cebra*, *Lenguado 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.**

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 Urbietta, 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 caseño 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 caseño, Tarta de queso... **Menú Betikoa (lunes a viernes): 12,50€**
Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

DOLAREA 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. Rubén 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 alcahoñas 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.

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

NUEVA 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 pilipi de guisante, Ternina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con simfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día: 14 euros.** **Menú degustación: 35€** **Carta: 30-35€** **Cierra:** Lunes

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



“Cocina equilibrada” es el concepto que mejor define la oferta culinaria de Aramako Ostataua, restaurante dirigido por Anne Otegi desde 2008, siguiendo la filosofía de las “casas de comida” de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano. 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.

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 pintbo-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Tuлета:** 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 Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas. Bajo la dirección gastronómica de Noldo Lasa, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillotte de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de 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... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoieta:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

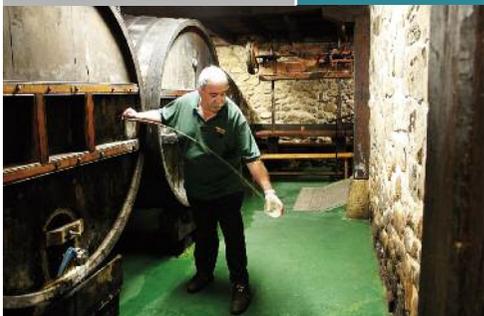
URBITARTE



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 Goierrri. 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 caseiros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o mania* 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 hígos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

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.

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 chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo 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.

SANSONATEGI

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como *Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...* y por encargo, *Cordero y 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 marisco (fines de semana):** 35€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

PATXIKU-ENEA



LEZO

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

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). La obsesión de **Aitor Manterola** e **Iñaki Legorburu** es que **no olvidemos lo comido en Patxikuenea**. Sito 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 Patxikuenea seleccionada por cárnica 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 cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

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 Amubastegi 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



“¿Qué te apetece comer?” Es la pregunta que le gusta plantear a quien cuela 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), *Tixiprones en su tinta, Risotto de hongos con pimientos, Tataki* (ver fotografía) de lomo de atún rojo *non 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.

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una cocina clásica 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 perdz en escabeche con foie, Salteado de mallejas 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 platos 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 · Comida tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

KATXIÑA BODEGA

ORIO

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

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



En un precioso entorno, entre viñedos y fantásticas vistas, Bodega Katxiña, inaugurado en julio de 2016, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus txakolis de elaboración propia. Dirigido por Iñaki e Izaskun Zendoia, hijos de Jose Miguel Zendoia y M^a Pilar Etxezarreta, del Asador Katxiña, esta nueva generación ha apostado por un espacio multiusos en el que podemos comer a la carta, realizar un evento empresarial u organizar una celebración hasta 400 personas con especialidades a la parrilla. La cocina se basa en las Verduras de temporada, Pescados frescos a la parrilla de carbón (*Besugo al estilo Orio, Rodaballo, 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.

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-Tónicos por las noches**. Oferta variada, exquisita presentación y eficaz ejecución definen estos establecimientos en los que encontramos pikoteo, ensaladas, huevos rotos, raciones y el **Txoko-burger, con hamburguesas de entrecot de buey de Alejandro Goya** elaboradas en su punto ideal. En pintxos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txipirón plancha*; *Huevo roto de patatas y bistorta de Arbizu*; *Carrilleras de ibérico*; *Solomillo de viejo*; *Iempura de rape y langostino...* así como raciones de *Txipirones rebozados*; *Pulpo a la plancha*; *Ensalada de langostino y txipirón...* En 19-90 encontraremos, también, una **amplia selección de vinos perfectamente cuidados** para acompañar a los pintxos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNA
685 794 755 - 677 293 697

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



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

MARTÍNEZ



ORDIZIA

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



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

MUÑOZ

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS



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

ASADOR CASTILLO MATIAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



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

BOTARRI



TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

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



Txemari Esteban, actual **campeón de Gipuzkoa de parrilla**, dirige este céntrico restaurante que cuenta con 2 comedores climatizados: uno con Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Gujuelo, Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo, Gambas de Huelva al horno, Cudillo 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 *Verduras del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL



ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TF. 943 14 80 92 /
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odrizola** trabaja con maestría sus largas parrillas en las que se asan sin des-canso excelentes **Chuletas de viejo**, **Pescados frescos**, **Cordero...** Por encargo, se prepara **Cordero al Burduntzi**, cames 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** como *Txangurro al horno*, *Ostras grandes*, *Pulpo gallega*, *Anchoillas en aceite*, *Lomo Euskal Txerri*, *Jamón de bodega...* También cuenta con **Sugerencias de temporada** como *Alcachofas a la parrilla*, *Revuelto de zizas u hongos...* En su extensa bodega apenas se cargan los vinos y rotan continuamente con todo tipo de estilos y Orígenes. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** No cierra (En invierno, cierra noches de lunes a jueves).

APAIN

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

URRETXU

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



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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Eglguren**, 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 Goikoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

BAI BIDEA JATETXEA



ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 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*, *Presca 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 donostiarres, el resultado es **una oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécula 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*; *Cochinillo 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)

ALBIZTUR THE TXOTX GOURMET

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

DONOSTIA

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



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

ARATZ

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*, acreadas directamente de Elizondo, *Queso de Irati, Txistorra de Baztan, Callos con morros*, los *Ibéricos, Bacalao al ajuarriero, 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.

BERGARA

DONOSTIA

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

BERA-BERA

DONOSTIA

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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^a Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de 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

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

NOVEDADES Y PARRILLA
EN UN BAR CENTENARIO



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

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

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



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Laineiro** 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 Laineiro**, 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 *Lacón con Grelos*, la *Caldeirada de merluza*, el *Rabo de vaca estofado*, el *Pamill asado...* **Carta:** 20-25€ **Menú:** 11,30€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 37€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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 **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico, Hojaldre relleno de hongos y langostinos, 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, Ajoarero, 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

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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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

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, antoxa, 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 Zumaia. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renovará a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro; Pulpo asado con mojos; Merluza en salsa verde de plancton; 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 Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IZAGA

PORTUETXE, 43 (IZAGA)
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

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de **M^a Eugenia Bozal**, propietaria del Restaurante La 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.txuletaestaurante.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, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita... Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta** o de **Ajoarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como **Tataki de atún o de salmón, Tartar de salmón o de diferentes pescados, Berenjenas asadas con miso dulce, Atún con salsa de gengibre...** o sus excelentes "Gyozas" o **empanadillas de pollo con verduras**, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante. Es muy recomendable el **Ramen** (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne al punto deseado en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte). 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



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

ZIBBIBO

DONOSTIA

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL



Tras una amplia reforma en la que se ha ampliado sensiblemente la cocina, el **Zibbibo ha reabierto sus puertas y se ha reinventado como una nueva referencia gastronómica de calidad de la Parte Vieja**. Para ello, el veterano local ha 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; Camillera de temera 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 bixipirón 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 bangurro 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 NOU 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 25490
Agorregi. Portuete. 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio. 16. 943 471752
Añia Mari. Puerto. 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkoloaga. 56. 943 311209
Alderdi-Zahar. F. Calbetón. 9. 943 425254
Alamandegi. Urbilarte. 1. 943 362849
Alberro. Allo Zorroaga. 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto. 19. 943 428884
Albizbur. Matía. 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa. 119. 943 210329
Alderdi-Zahar. F. Calbetón. 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuatzu-Errotaburu-. 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
 Cº Okendegieta,15 (Martutene). 943 46 02 96

Alerra. Ctra. N-1 (Bº Zubiate). 943 366572
Amá-Lur. Carquizano. 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Amrosio. Pza. Constitución. 943 428104
Amelia. Moraza 18. 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uba. 61. 943 456399
Anastasio Berri. Esso. 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert. 6. 943 536763
Antonio. Bergara. 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea. 22. 943 362760
Aralar. Puerto. 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Católicos. 7. 943 467477
Argintz Jaieteka. Plaza Ametzabets. 943 474246
Arrika. Sierra de Añeta. 5. 943 452192
Artola. Salud. - Amara Viejo-. 943 460815
Arrai Txiki. Campanario. 3. 943 431302
Arrikitxan. Igarra bidea. 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Católicos. 9. 943 457137
Arriola Alcalde. Elosegui. 273. 943 278465
Astia (chino). Segundo Izquierda. 15. 943 270908
Astelena. Injio. 1. esq. Pl. Constitución. 943426275
Astelena 1995. Euskal Herria. 3. 943 425867
Asizazarran. Ingoyen Baserra -Zubieta-. 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio. 28. 943 445000
Atxoa. Teresa de Calcuta. 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar. 15. 943 461065

AZKENA

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

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

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
 Cº Puerto. 8 (Parte Vieja). 943 42 42 72

Batzarre. Virgen del Carmen. 25. 943 116350
BCN. Avda. Barcelona. 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Esso. 5. 943 474995

BEHARRI

La nueva sidrería de la Parte Vieja
 Nariñka. 22 (Parte Vieja). 943 43 16 31

BERA-BERA

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

BERGARA

Legenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artxeta. 8 (Gros). 943 22 50 26

Bernardo Etxea. Puerto. 7. 943 422055
Bidezuze. Pza. Gipuzkoa. 14. 943 422890
Bidezuze. Garbati. 24. 943 430314
Biganen. Isabel III. 6. 943 469259
Bihotz. Plaza Ignacio Mercader. 943 464568
Bira Taberna. Igarra Bidea. 19. 943 218078
Bitacoa. F. Zaraguetta. 4. 943 446111
Bodega Donostiara. Peña y Goni. 3. 943 011380
Bodegón Alejandro. F. Calbetón. 4. 943 427158
Bokado-Aquirium. Pza. J. Cousteau. 1. 943 431842
Borda Berri. F. Calbetón. 12. 943 430342
Boulevard 9. Boulevard. 9. 943 422114
Bouquet. Cº Logroño. 5. 943 227943
Buenavista. R. Balañaga. 42 -Igeldu-. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves. 5. 943 214287
Burgati. Arrupele pasaleku. 74. 943 377662
Caño Norte. Logroño. 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial. 40. 943 429815
Café Central. Arco Amara. Plaza de Irún. 6
Café de La Concha. Pº Concha. 12. 943 473600
Café de la Plata. Padre Larroca. 14. 943 230239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili. 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena. R. Católicos. 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Católicos. 12. 943 463990
Caps. R. Católicos. 12. 943 463990
Cepicho. Zubieta. 55. 943 326734
Casavarsenal. Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava. Pascaderia. 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo. Fermín Calbetón. 38. 943 421743
Casa Durán. Secundino Etxaola. 20. 943 287419
Casa Galicia. Zubieta. 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 Calbetón. 40 (Parte Vieja). 943 42 31 30

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Casa Vergara. Mayor. 21. 943 431073
Ciaboga. Esso. 9. 943 422926
Cubi. Aldamar. 18. 943 423908
Cueva de lobos. J.M. Barandiarán. 943 255882
Dakara. 31 de Agosto. 25.
Dana-Ona. Pº Hipódromo. 15. Zubieta. 943 365347
Danena. Matía. 6 -Antigua-. 943 217320
Danena. Enbeltañan. 8 -Parte Vieja-. 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
Dón Vito. C. Com. La Bretxa. 943 430285
Döner Kehab 1. Miracruz. 28.
Döner Kehab 2. Sagastui. 1. 943 367620
Döner Kehab 3. Euzaratza. Amillobia. 9.
Drinka. Matía. 50 -Antigua-. 943 212101
Duit Cerveceria. Antonio Arzak. 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki. 11. 943 281687
Egoceri. Fermín Calbetón. 5. 943 428210
Euzaki Bistrot Bar. Secundino Etxaola esq. S. Izpizua
Eibararra. Fermín Calbetón. 24. 943 420442
Eikaitz Asador. Pº Padre Orkoloaga. 131. 943 212024
El Alamo. Duque de Mandas. 19. 943 286619
El Café de Mario. Pza. J. Caro Baroja. 2. 943 315077
El Doble. Paseo de Sancho. 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio. 26. 943 461998

EL PESCAÑO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

Un Txoko de Andalucía en El Antiguo
 Pza. Jose M. Sert. 2 (Benta Berri). 943 54 36 50

El Puente. Río Deba. 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena. 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro. Txofre. 4. 943 279739
Elosta. Pº Colón. 41. 843 630325
Eme Be Garrote Grill. Igarra bidea. 37. 943 227971
Erdiko. Antimonia. 1. 943 459699
Erribera. Camino Portuete. 14. 943 210300
Errata Taberna. Usurbil. 943 311553
Ezparra. Avda. Carlos I. 16. 943 466394
Etxabe. Aldakorea. 55. 943 291516

ESSENCIA

Wine Bar & Store
 Zubieta. 42 (Gros). 943 32 69 15

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

ETXAIDE 4

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

Etxalde. Baldomero Anabitarte. 1. 943 57042
Etxaniz. Fermín Calbetón. 29. 943 426259

ETXEBE

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

Etxe Nagusi. Pº Padre Orkoloaga. Igeldo. 943 216502

Euskal Pizka. Extremadura. 9. 943 277300
Ezeiza. Avda. Satrustegi. 13. 943 214311

EZKURRA

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

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

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambinus Bretxa. C.C. La Bretxa. 943 426514
Garbara. S. Jerónimo. 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto. 943 423682
Garbera Sidrería. C. Com. Garbera. 943 394358
Garbota. Pº de Colón. 11. 943 285019
Garbati 21. Garbati. 21. 943 433134
Garraxi Vegetariano. Tejería. 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano. 3. 943 327997
Girogi. Enbeltañan. 4. 943 421365
Goiz-Arri. Fermín Calbetón. 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Txofre. 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via. 9. 943 271601
Guadalupea. Serapio Mujika. 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztingorra. 7. 943 225360
Haizea. Aldamar. 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastieder. 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
Holy Burguer. Pascaderia. 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Po XII. 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegi. 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Paseo del Faro. 134. 943 210211
Hotel Nicolá s. Pº Gudamendi 21 -Igeldu-. 943 317665
Huang Chen (chino). Laramendi. 11. 943 451968
Iñaki Galarza. 15. 943 428764
Iñaki Lur. Nabera Dñaz. 1. 943 332555
Igela. Pza. Iribar. 2 -Igarra-. 943 003473
Igeldo Sidr. Gurrutzea Baser. -Igeldu-. 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
 Pº Colón. 12 (Gros). 943 29 01 24

ILLARRA ERRETEGIA

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

Intxaurren Sagard. Zubiaure. 72. 943 292074



INTZA

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

Intza. Esterlines, 12. 943 424833
Inausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Inausti. Pol. Zutzu, 4 - Errotaburu. 943 313933
Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Laroca, 2. 943 272973
Iraxo Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Erret. Cam. Petritza, 10. Zubietza, 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 406655
Irimiz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isla del Sol (chino). Pº de Egoña, 5. 943 458419
Iturrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Itxaropena. Eribeltzán, 16. 943 424576
Itxasalde Adorak. Alotzabakea, 83. 943 371585
Itxasne. Italde-Alde. -Marutene. 943 470757
Izaguirre. Bidaite Berri Baseria. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarreitz. Pim, 4. 943 428747
Izapi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391
Izkinia. Fermin Calbetón, 4. 943 422562
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
Juanxo. Eribeltzán, 6. 943 427405
K. B. Vitoria-Gasteiz. 2. 943 608181
Kalejone. Padre Orkoldaga, 8. 943 213251
Kaskazuri. 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
Eribeltzán, 16 (Parte Vieja). 943 53 75 27

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429936
Kukuari. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Anzazu). 943 21077
Kursaal bar. Avda. Zurullota, 22. 943 291150
La Albarca. Balnearios, (C. 943 466210)

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabaleta, 5. 943 981715
La Guindilla. Igeltza, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444289
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, y/z. 943 462484

LA PLATA

Desayunos, pinchos, platos combinados.
Padre Larroca, 14 (Gros). 943 292 03 9

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421562

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 460929

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

LA VAGIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
Peñay y Gros, 5 (Gros). 943 29 81 84

La Vaca. Andreñegi, 4. 943 317744

La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796

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

La Vida. San Marcial, 37. 943 244150

La Zurri. Zabaleta, 9. 943 427495

Lagunek. Pza. Gorgoño, 1. 943 228133

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462934

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 943 352445

Lobo. José Rosario, Duque de Mandas, 47. 943 270549

Los Mojanos. S. Martín, 9. 943 431673

Lukainategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444



LUKAS BENTA BERRI

París de los amantes del vino y gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiotika Elkarte. Inbaourando, 52. 943 288246

Mamistegi. Pº Oriamendi, 14. 943 311570

Manarín Zabaleta. 32. 943 320217

Manragora. José María Seret, 9. 943 312699

Mariñela. Muelle, 15. 943 421388

Mariquerria Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873

Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988

Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965

Matalaiva. Zabaleta, 17. 608 158412

Mel Yuo (chino). Matia, 35. 943 218275

Meni. S. Francisco, 13. 943 287286

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

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

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pinchos
Elkana, 7 (Centro). 943 42 86 66

Mil Catas. Zabaleta, 55. 943 321666

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con especialidad en platos
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla). 943 27 27 07

Mompas Cervecería. Sagüés, 943 277236

Morgan. Narkia, 7. 943 424861

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pinchos y cocina tradicional
Fermin Calbetón, 17 (Pte Vieja). 943 42 60 88

Munto. Fermin Calbetón, 17. 943 426088

Munto Berri. Muro, Pº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991

Narkia. Narkia, 16. 943 427327

Narru. Zubietza, 56. 943 423249

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

Nikkai. Urdeneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Buzintzuri, 10. 943 217151

Nineu. Zurullota, 1. 943 003162

Nipper. Pza. José María Seret, 1. 943 313992

Nuevo Olaio. Camino Gatzalki, 100. 943 330853

Nuevo Siglo (chino). Euzkadi Herria, 8. 943 427030

Oliros. Erregezarria, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 422424

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuette bidea, 23. 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Osinaiga. Corsarios Vascos, y/z. 943 451327

Ostalar. Pº Berrio, 13. 943 218490

Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Artze, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, y/z. 943 218330

Palacio de Aiete. Golko Galtzara Berri, 27. 943 210071

Pantxika. Muelle, y/z. 943 421179

Pasaleku. C/ Ilumbite, 11. 943 461665

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532

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

Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus. Bº Igeldo. 943 217591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanteñak, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, y/z. 943 310896

Pizza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712

Polifitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

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

Prontio. San Marcial, 6. 943 559917

PUNTA SAL

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

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baiji-paquete
Gran Vía, esq. Zurullota (Gros). 943 28 62 56

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. 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, 5. 943 450558

ROJO Y NEGRO

Pinchos, menús y cocina internacional
San Marcial, 52 (Centro). 943 23 18 62

Salaberria Sidrería. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311

Salñipi. Calzada Vieja de Altopameta, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922

S. Telmo Esp. Castro cultural. Pza. Zukaga. 943 573626

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

Sidrería Ametzti. Ametzti Golko-Igeldo 943 217323

Sidrería Donostiarra. Eribeltzán, 5. 943 424021

Sidrería Inbaourando. Pº Zubairu, 72. 943 292074

Sidrería Café. Urbieta, 48. 943 464206

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

Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 426888

SPORT K

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

Staal. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
Suñazi. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3. 943 272482
Syrah. Pza. Irún. 943 466643
Tamborri. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta Kalea, 10 - Gros. 943 273561

Tejería. Tejería, 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Berminghams, 25. 943 286033

Telepizza. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATZO

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

TOKI-EDER

Pinchos, cócteles... y muy buena carne
Vitoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

Topa Sukaldería. Agirre Miramon, 7. 943 569143

Tripa Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263

Trun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalupa. Fermin Calbetón, 3. 943 429875

Txepeba. Pescadería, 5. 943 422227

Txinista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920

Txiparita. Avda. Navarra, 6. 943 291506

Txinarta Sagardotegi. Hierroberri, 2. Barrio Igara

Txinrita. Plaza Café Buen Pastor, 14. 943 455690

Txinikuene. Pº de Brigantín, 85. 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 426919

Txistu. Igeldo. Balneario, y/z. 943 212979

Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731

Txoko. Mari, 12. 943 425412

Txokolo Asador. Matarra, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pinchos y raciones
Portuette, 55 (Ibaeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzeta, 6. 943 451964

Txoxa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETIA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181

Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352

Udane. Isabel II,

GIPUZKOAN NON JAN?

Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. P. de Larrabau, 49. 943 392463
Via Foral. P. Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vidaurer. Inargarie, 6. 638 77450
Vinoteca Bernardinia. Victoria-Gartzia, 6. 943 314899
Virus. Gran Vía, 12. 943 270363
Wirung. Saigües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amarra), 943 45 74 36
 Xarma, Avda. Tolosa, 123. 943 317162

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

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguan. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zapin. San Marcial, 7. 943 506767
Zela Txiki. I. Roldan, 17. 943 274623
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

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

ZIBIBO GASTROEUKO
 Pinchos gastronómicos y cócteles
 Pza. Sarriena, 6 (Parte Vieja), 943 42 53 34

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

// ABALTZISKETA
Larratz. Larratz auzoa, 943 652483
Larratz-Gain. Larratz auzoa, 943 653572
Narruri. Larratz auzoa, 943 655815
Ostiatu. Centro, 943 651876
Estano. Taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA
Aburuza Sagardotegia. Gorburu auzoa, 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Urritz Pol. Urritz, 943 693396
Uztartz. Herrero plaza, 943 693481

// AIA
Aitzondo. Lurgain Diem, 37. 943 832700
Alierri. Ubeagun, 37. 943 830762
Aristerrazu. Nupedo Auzoa, 13. 943 834521
Ardoz Sideria. Ubeagun, 943 800125
Aste. P. Santo Erekia, 28. 943 835311
Erota Casa Rural. Oskiozaga, 943 835465
Irurozena. Plaza Goztegi, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa, 943 131606
Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. P. Elkano, 4. 943 131693
Jaurri. Gozain plaza, 9. 943 802421
Kanua Asador. Plaza Goztegi, 11. 943 834322
Koko-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santo Erekia, z/g. 943 894434
Sabota Sideria. P. Santiaگو, z/g. 943 835738

// AIZARNAZABAL
Xele. Zubiate, 17. tel. 943 147373
Uztart. Herrero Plaza, 3. tel. 943 434821

// ALBITZUR
Elano. Entrada de Albitzur, 943 652314
Herrero Ebe. Bijos del Ayuntamiento 943 654426
Sopete Ebe-Berri. Cta. Marne Auzoa, 943 580976
Ugarite. Albitzur, 32. 943 651728

// ALEGIA
Eizimendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilarro Berti. S. Juan, 35. 943 654619
Iskita. S. Juan, 39. 943 653097
Kurri. Larratz auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

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

// ALKIZA
Alkizako Ostiatu. San Martin Plaza, 943 691836
Eizegi Taberna. San Martin Plaza, 943 690788

// ALTZAGA
Altzagarte. Altzaga diem, 18. 943 884916

OLAGI SAGAROTEGIA
 Sideria y asador abierto todo el año
 Herrero plaza, 943 88 76 26

// ALTZO
Arandia. Segorbe ebea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA
Arkatze. Plaza Beltzitan, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolomeo Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereketa Aide, 8. 943 653197

// ANDOAIN
AINAXA
 Menú del día, coza y casquería casera
 Martín Ugaldie, 4. 943 50 83 52

Artela. Artela, 5. 943 593094
Bambolá (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Burundia. Kale Txiki, P. 5. 943 578308
Hiru. Juan Basteria Era, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurtzi. Pza. Bazkario, 8. 943 594404
Gaztainaga Sideria. P. Buruntza, z/g. 943 591968
Gorburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Lezcaran. Kale Berría, 38. 943 593026
Milnardi Sideria. Milnardi Auzoa, z/g. 943 593554
San Esteban. Gorburu Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerun. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larramendi, 943 591604
Txeroto. Gorburu, z/g. 943 590721

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

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

// ANTZUOLA
Haitz-Garbi. Kalebarrén, 15. 943 787051
Lirana. Kalebarrén, 17. 943 787068
Leku Berti. Immo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buzintzun, 17. 943 786549

// ARAMA
Toki Añai. Herrero plaza, 543 888963

// ARETXABALETA
Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Bastabé. Polig. Industrial, 943 799184
Basque. P. Galaritz, z/g. 943 792458
Berti Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045
Gurea. Durana, 32. 943 796857
Hoyosa. Solaigutain, 6. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 796857
Gurista. Plaza Irtzi, z/g. 943 790657
Ibarra. P. Araba, 23. 943 791803
Matiukua. P. Azatza, 943 791668
Zariaia. P. Araba, 20. 943 798985

// ARRASATE
Aldepe. Iurretzi, 41. 943 796369
Arteaga. P. Garagarza, 37. 943 711881
Bitton Asador. Araba Ibilbidea, 31. 943 795582
Boñite Asador. Zarauzaleta, 23. 943 793991
Bueneneta. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Casolo (pizzeria). Iurretzi, 2. 943 794564
Cafetería Esperanza. Meakalo, 8. 943 798514
Drágon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Olazondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Errastika. Bedonia, 18. 943 791013

EXZKINA
 Pinchos, bokatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25. 943 04 43 88

Gainegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Añe Degustation. Iurretzi, 33. 943 791115
Goran Murialdi. Olatza, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912
Kateldi. Poligono Kateldi, z/g. 943 71080
Larrinbe. P. Urdia, 943 792215
Loratzi. Iurretzi, 943 790467
Lukas Zerkausteta. Iurretzi, 11. 943 794879
Meneña. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Misón Mirando. Balez, 4. 943 792440
Muxibar. Bixita Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTEL
 Cocina tradicional con toques de autor
 Urb. Urbarril, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderu. Mezatearreka, 943 771596
Tarka. Udala Etorbidea, 18. 943 800415
Txitri Taberna. Gatzagatza, 943 791035
Toxko II. Olatza Lertentz, 12. 943 795850
Txondorra. Bixita Etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Ugaran. Garagarza, 2. 943 797658
Urtia. Udala Etorbidea, 12. 943 799524
Uxarte. P. Udala, 943 791250

// ASTEASU
Iurretzi Ondo. Herrero Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrete, 943 580866
Matxeandini Sideria. Zabalaitia, 11. 943 692222
Palvino. Erementari, 1. 943 891025
Sarasola Sideria. Beñalauria auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA
Akeleena Sideria. Camino Olatze, 57. 943 333333
Alcorenea Sideria. Camino Petreñegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551938
Astare Sideria. Txortolaitia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Berezartua Sideria. Beren Aran etxea, 943 557598
Buenaventura Sideria. Cam. Altza, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomas Añai, z/g. 943 551204
Ekaitz. Tomas Añai, 8. 943 551938
Ergobia Sideria. Ergobia plazatza, 19. 943 553301
Etxeberria Sideria. Santiaگو Ebe Baseria, 943 556997
Gartziategi Sideria. P. Martulene, 139. 943 496974
Goiko Iurretzi. Foru Enparantza, 12. 943 557867
Gurutzeia Sideria. Camino Olatze, 943 552242
Ibai-Lur. Basteria Olatze, z/g. 943 335255
Ikatza Taberna. Mayor, 32. 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Iruñerri Sideria. Iparale Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrete Sideria. Caserio Murtegi, z/g. 943 556647
Las Vegas. Eretziako plaza, 2. 943 553488
Lizeaga Sideria. Caserio Murtegi, z/g. 943 462820
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabai Sidr. Olatze Txiki Baseria, 943 555747
Milkaeta. Udala, 12. 943 551007
Mina Sideria. Txortolaitia, z/g. 943 555220
Olatze Zur Sideria. M. Aranzamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sideria. P. Astigarra, 943 553199
Petritegi Sideria. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rebolaz Sideria. Caserio Ibilbidea, 12. 943 550637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Santiaگو Sideria. Camino Olatze, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Arzapetia Plaza, 3. 943 332842
Txinurri Berti. Donosteko Ibilbidea, 90. 943 333944
Yaldé. Camino Olatze, 34. 943 330630
Zapain Sideria. Eretziako Ebea, 943 330033

// ATAU
Lizarnusti Parkekoa. Parque Aralar, 943 582069
Troskatea. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbitaler. Ergobia, 6. 943 180119
Victor. Herberaneta, 71. 943 180033

// AZKOITIA
Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkotia. Iuri Jokito, 11. 943 026851
Basterrete. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Errexki. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibanioin. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboko)
Isidro. Arrieta Kalea, 16. 943 852016
Iurretzi. Kale Nagusia, 120. 943 850107
Iztiaz. Aizpururo auzoa, 943 852630
Joseba. Azkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 32. 943 851196 (Pinboko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851472
Laramendi Torre. Bostena, 19. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Ugarite 75 Industrialdea, 943 851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpururo auzoa, 14. 943 853492
Suñari. Albitzer etorbidea, 9. 943 025714
Txakun. Kale Nagusia, 81 (Pinboko)
Txikiqof. Txerlota auzoa, z/g. 12. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinboko)

// AZPETIA
Ametsa. Jose Artibe, 12. 943 810662 (Pinboko)
Ametsa. Etxepala auzoa, z/g. 943 812092
Auria. Barreria kalea, 14 Urestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinboko)
Dir-Dir. Enparantza nagusia, 1. 943 810907
Etxeta Olatze. P. Urdia, 943 810911
Ebu-Zuri. Perez Arret, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildesoro Gurutzea, 10. 943 804016

Jai Alai. Jai alai etxea. Urestilla bidea, 943 8112271
Juani Txiki. Jose de Artebe, 17. 943 510311
Kiruri. Loidiako auzoa, 24. 943 561806
Larragaia. Landeta auzoa, 12. 943 810959
Larrañaga. Urestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943 810878
Loidi Hotel. Loidiako Hiribidea, 47. 943 815166
Loidi. Landeta, Harribidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pinboko)
Ondarri. Nuarbe auzoa, 943 810509

MENDIZABAI
 Carnes y pescados a la parrilla, pinchos, xexina,
 Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01

Osinasi. Jose Antonio Aquirre Plaza, 6-7. 943 026660
Pastorkua. Jose Artibe, 13. 943 811857 (Pinboko)
Patxo. Pablo VI, 16. 943 812040 (Pinboko)
Plaza Spring. Itzi Galarza, 6. 943 816312
Sagasti-Zahar. Etxepala auzoa, 353. 943 813442
Uranga Loidi auzoa. 7. Tel. 943 812545
Xoxoleko Atzerre. Xoxole, 943 581007
Zuhaitz. Erdi Kale, 943 151634

// BALIARRAIN
Zaragi Jalete Alerpekoa. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN
Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zalduzireta, 1. 943 882122
Bandaridan. J. Miguel Irujo, 7. 943 889210
Basakana. J. Miguel Irujo, 11. 943 882023
Bidezuza. Pza. Bidezuza, 2. 943 885875
Geltoki dena. Pza. Barrenandia, 1. 943 089158
Gorrialdere. Carretera G-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiruarri. J. Miguel Irujo, 3. 943 885652



DOLARENA HOTEL
 Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 98

Iparra Taberna. Zalduzireta, 3. 943 161673
Irtzi etxea. Navarro Larrategi, 13. 943 16173
Jalete. Zalduzireta, 1. 943 887933

KATTALIN ERRETEGIA
 Carnes y pescados a la parrilla de carbón,
 Katea, 5 (Frente Polideportivo), 943 88 92 92

Kikara Lounge Bar. Dolarena, 1. 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriandain, 40. 943 889907
Pizapepe. Pza. San Juan, 943 882997

RK JATETXEA
 Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 98

Rubierena. Zalduzireta 7. 943 885760
Ti Ta. Nagusia, 1. 943 880600
Txinurri. Txinurri, J. Miguel Irujo, 7. 943 886949
Urkioa. Mayor, 9. 943 086131
Xerbia. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

// BEIZAMA
Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA
Herrero Taberna. Hirnuru, z/g. 943 670928
Venta de Beatauzte. Leitzaiko Eretzea, 21. 943 672828

// BERASTEGI
Arregi. Herrero Plaza, 7. 943 683059

// BERGARA
Agirretxea. Ibarra, 2. 943 762145
Ana Mia Pizzeria. Ibarra, 943 765099
Azpeitza. Arrene Gretoa, 13. 943 765500
Bizkaia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angozar, 8. 943 765574
Drágon Oriental. Frauskotzu, 7. 943 250677
Ereki Asador. Frauskotzu Enparantza, 1. 943 763851
Erregi. Mahastretzka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, 51. 943 763086

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Hiru bide, Urteaga, 9. 943 761845
Irako, Amilaga, 23. 943 701656
Iruin, Bº Etxua, 6. 943 853250
Jam, Santalaitz, 5. 943 760969
Kabia, Zubiaure, 23. 943 762308

LASA

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

Pol-Pol, Domingo Itala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
Barrankale, 3. 943 044492

Tartufo, San Juan, 2/3. 943 763551
Toki-Ona, Mabatutzu, 1. 943 763953
Torrekua, Ibarraqui, 37. 943 765099
Txarranba, Zubiaure, 33. 943 761584
Zabala Hostal, Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri, S. Antonio, 9. 943 764116
Zumelaga, S. Antonio, 5. 943 762021

// BERROBI

Iriarte, 2. Mº Gobeitia, 34. 943 683078

// BIDEKOTZI

Dentale, Herrito Plaza, 943 681009
Kondale, Bidania Gunea, 2/3. 943 681003

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez, Sokagin, 14. 943 191297
Alzota Kafetegia, Larrandoi, 1. 943 192662
Aztain, Aztain bidea, 6. 943 121854
Borbato, Pza. Zesterokua, 2. 943 191580
Calbetón, Hondartza, 2. 943 191970
Casino, Markiegi, 2. 943 191168
Erolta Berri, Ibaspe Auzoa, 2/3. 943 194243
Erolta, I. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lasteru, Plaza S. Nicolas, 3. 943 198033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin kalea, 7. 943 19 2422

Ondar Gain, Pº Cárdenas, 2/3. 943 192377
Santuram, Mardai, 2/3. 943 199397
Santur, Portu, 7. 943 191660
Urberu, Eloiñaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantabrico
Hondartza, 5. 943 19 11 01

Zalburdi, Pza. Arakistain, 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziaz: Ver apartado "Itziaz")

// EIBAR

Ajigasi Mesón, Pº Urquiza, 22. 943 200608
Añola, Pza. Urzaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y buletones a la brasa
Estazio, 7. 943 20 70 32

Aztain Asador, Bº Aztain, 6. 943 121854

Basa, Egoagui, 7. 943 206733
Biriñaga, Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha, Issi, 7. 943 201126
Eskarne, Arregueta, 4. 943 121650
Furtur, Plaza Barria, 6. 943 121255
Goy-barri Asador, Arregueta, 16. 943 120865
Itzi Sagardotegia, Añola, Oñate, 3. 943 206844
Iuxa, Ctra. Arate, 6. 943 701292
Jaki, Txando-Zelai, 16. 943 207081
Jurul, Issi, 1. 943 201152
Gurion, Catefiera, Paseo Urquiza, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
Bº Arate, 4. 943 12 12 62

La Jara, Sarasuetegui, 5. 943 254360
Lanus, Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane, Campo de Irujo, Bº Arate, 5. 943 208659
Mika, Calbetón, 6. 943 207100
Matarrife, Oñate Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari, Urkizu Pasalekua, 16. 943 207081
Nubeo, Jose Antonio Iturriz, 1. 943 567036
Oreo, Polig. Azitza, 7. 943 201261
Orhela Hamburgueseria, Pº Urkizu, 24. 943 120792
Pascual Oriente (chino), F. Calbetón, 14. 943 206869

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés, 3. bajo. 943 20 13 29

Slow, Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

Desayunos, pintxos, raciones, bocadillos...
Unzaga plaza, 10. 943 20 70 10

Wok 999, Oñate, 3. 943 121672

// ELGETA

Bolo-Txiki, Artekale, 4. 943 768284
Espalioa, Maiala, 4. 943 789095
Itxiki, San Roke, 2. 943 768283
Olatorka, Añola Auzoa, 943 176122
Ostatu, Gudien Bidea, 4. 943 768203

// ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5. 943 742955

BEAUSÉNTU BASTERIA

Culinaris con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina), 943 74 31 02

El Gaucho, Errosario, 31. 943 531771
Gabi, Plaza Navaro, 2/3. 943 74 23 20
Garbu, Sla Ana, 10. 943 740580
Harzubi, Oslape, 1. 943 741204
Herri-Gain, San Pedro, 4. 943 056025
Ibai-Ono, Parque Donos Humanos, 1. 943 256028
Londro, Pedro Muguruza, 2. 943 740915
La Botega Asador, Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Londro, Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Loren, Poligono Loren, 3. 943 743196
Minxelta, Zona deportiva Minxelta, 943 748744
Olatu, San Roke, 3. 943 743411
Salento, P.M. Urquiza, 10. 943 740196
Santur, San Pedro, 2/3. 943 740010
Sigma, Xilonin, 1. 943 748531
Txarridua, Ermuarribide, 1. 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
Ezka Gubiñendi parkea, 1. 943 25 60 28

Viento Sur, Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

// ERMUA

SAGARRA

Menús variados y pintxos de calidad
Probleku, 4. 943 94 68 10

// ERRETERIA

Alameda Mirasquetua, Al. Gamon, 2/3. 943 521704
Añola, F. San Marcos, 943 522271
Aratz, María de Lezo, 7. 943 519654
Akar, María Lezo, 1. 943 516104
Borda Berri, Campos de Litorrela, 2/3. 943 529274
Donosti, Alta Donostia, 4. 943 51 10 47
Deportivo, Sideria, Zabalbidea, 8. 943 526041
Egiburu, Zabalbidea-Zentelon, 943 541831
Egi-Luze, Sideria, Bº Zabalbidea, 943 523905
Eguzki, Orereta, 2. 943 341225
Etx Trixote, María de Lezo, 2. 943 527701
Erreka, Zabalbidea, 2/3. 943 519131
Erreterriko Batzokia, K. Mibelena, 4. 943 020468
Frantxilia, Astigaragako benta, 943 51 14 45
Frantxilia Berri Asador, Ctra. Cuevas, 2/3. 943 524418
Garnustri, C. N. Nissen, 943 521166
Gaztelu Hostal, Ardo Mari, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino), Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale, Txirrita, 1. 943 031395
Iruiziti, Kapilain Errea, 943 511086
Itzai, Alfonso XI, 9. 943 340469
K.B. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli, Viteri, 27. 943 510002
La Cepa, Viteri, 26. 943 511081
Lapiko, Kors. Iruja, 5. 665 755540
Las Cazuelas, Alta Donostia, 12. 943 511046
Leiku-Zarra, Negotzalea, 8. 943 516441
Litorreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273
Maita, Alameda Gamon, 2. 943 516392
Merino, Sorribailua, 2/3. 943 529614
Mesón Extremoño, Pº Itzeta, 3. 943 511033
Mugaritz, Aldura Aldea, 943 522455
Oñate Sideria, Zubiaure, 943 513996
Oñate, Zabalbidea, 2. 943 527979
Ostolaza Asador, Astigaraga, 6. 943 514105
Paraiso, Sabtonoeta, 4. 943 527193
Peruena, Astigaragako Benta, 943 515252
Pintxos, Pintxo, Murruguetia, 5. 943 325259
Polo Rico, Pisonos, Alto Beranu, 943 521661

Rong Hua (chino), Olibet, 5. 943 340124
Sindikatu, Modernoa kalea, 38. 943 346183
Susperregi, Zona Aldura, 2/3. 943 580055
Sutondo, Polig. Masti-Lodi, 2/3. 943 344280
Taj Mahal, Sorribailua, 2/3. 943 529614
Telepizza, Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey, S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain, Fandera, 2/3. 943 511052
Venezia Pizza, Santa Clara, 2/3. 943 511992
Versalles, Alto de Caupuchos, 943 512045
Viteri, Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka, C. Nissen, 943 344875
Zabalbidea, Bº Zabalbidea, 2/3. 943 519001
Zuket, Pza. Koldo Mitxelena, 943 518635

// ERREZIL

Antionoren Bode, Zelatun, 943 814981
Borondegui, Errezilgo auzoa, 2. 943 151728
Letea, Letea, 943 812867
Izarre, Letea auzoa, 2/3. 943 813524
Granada, Granada Baseria, 943 815355
Trinbrea, Letea, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz, Gaztariñadi, 21. 943 714822
Mauland, Maulandua, 2/3. 943 714720
Mendiola Asador, Mendiola Erretze, 5. 943 714745
Oñate, Arariburuza, 9. 943 714711
San Miguel, Atrapaga izaldea, 943 714871
Txalaparta, Arariburuza, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Angindegui, Argindegi, Etxea, Etxea, 943 720267
Itasako Ostalua, Itasako, 2/3. 943 880715
Anduga, Industriadale, bat, 1. 943 041007
Labeoka Berri, Pº Sla Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta, Mandubia, 2/3. 943 882623

// GABIRIA

Aztiria Erretze, Bº Aztira, 2/3. 943 733622

Gabiriko Ostalua, Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAITZA

Kale Txiki, S. Miguel, 2/3. 943 886243
Oñate, Larrate, Bidea, 2/3. 943 899848

// GETARIA

Abeta, Meagas, 2/3. 943 132496
Agote-Haundi, Askizu, 943 140455
Asitlerro Asador, Portua, 1. 943 140412
Azuke, Alto Meagas, 2/3. 943 130500
Bakerrri, Portua, 2/3. 943 500911
Ekano, Erretera, 2/3. 943 40024
Giroa taberna, Nagusia, 20. 943 140800
Iribar, Nagusia, 34. 943 140406
Iñax Etxe, Kale, 1. 943 140201
Kaia-Kaiepe, General Amaro, 943 140500
Kalamir, Txorritone, 27. 943 140194
Mayflower, Katrapona kalea, 4. 943 140658
Nautico, Kale, 17. 943 140214
Politena, Nagusia, 9. 943 140183
S. Prudencio, S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe, Puerto Viejo, 2/3. 943 140613
Txoko, Katrapona Emparizate, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarrer Sideria, Akarregi Baseria, 943 552495
Alberro Sideria, Sta. Barbara, 61. 943 550019
Altuzeta Sideria, Oñate Auzoa, 7. 943 551502
Ardo, Zaga, 8. 943 531596
Arripin, Bº Erretera, 38. 943 550097
Artola, Urzaga, 7. 943 206348
Artzai, Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea, Ctra. Guizuela, km 9.5. 943 331669
Benta Berri, Bº Urumea, Arano, 948 514018
Cereales de Oro, Iruia, 4. 943 332196
Deportivo, Kardaberza, 2/3. 943 552626
Eizendri Sideria, Oñate Auzoa, 18. 943 556405
Erorri Sideria, Oñate Auzoa, 13. 943 336990
Erorriagua-Ena, Iruñaga, 10. 943 330291
Etxeberri, Etxeberri, 2/3. 943 551267
Euskal Pizza, Larrandegi, 4. 943 33337
Fasolaga, Bº Erretera, 38. 943 550031
Gala Aréola, Galarréta, 943 333116
Galizia Etxe, Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin, Natar, 10. 943 550022
Goiko-Lastola Sideria, Erorriño, 89. 943 553272
Gunea, Arganzan, 2. 943 332529
Gure Ametsa, Pol. Eztegui, 5. 943 330986

Iparragirre Sideria, Bº Oñate, 10. 943 550328
Itzela, Etxe, 7. 943 552020
Itzuri, Kardaberza, 2/3. 943 555724
Iruksubi Sideria, Oñate, 943 556879
Izurre, Bº Erretze, 50. 943 330461
Izarre, Polig. Lastola, 2/3. 943 550640
Javier Asador, Caserio Jauregi, 2/3. 943 550034
Karego, Juan de Urbión, 943 552020
Larro, Ctra. Erretera, 2/3. 943 555846
Lekuzarra Bodega, Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi, Nagusia, 25. 943 557509
Oñate, Nagusia, 15. 943 556694
Oñate-Hernani Sideria, Bº Oñate, 35. 943 556894
Pedro Milla, Iruksubi, 11. 943 553003
Rioja, Nagusia, 943 550026
Rufo Sideria, Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada, ideal para celebraciones
Martindiegui, 13. 943 33 15 72

Santa Barbara, Sta. Barbara, 2. 943 331387
Santxo, Santa Barbara, 92. 943 556481
Triponzi, Kardaberza, 2/3. 943 555724
Tximbuza, Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetu, Pagapaga, 10. Erretera, 943 550240
Zela Sideria, Bº Mendizola, 29. 943 553551
Zing-Zanga, Bº Florida, 54. 943 330397
Zumardi, Orkalea, 2ª. 943 330656
Zumita, Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

Etxeta, Santa Miguel Batera, 2. 943 652116
Ostatu, S. Cruz Apeziza plaza, 943 652496

// HONDARRIBA

Abarka, Pº Baserriar, 36. 943 641991
Aeropuerto, Gabarran, 2/3. 943 665058
Ainer Asador, Nagusia, 31. 943 645500
Alameda, Minszyreta, 1. 943 647289
Alcandere, San Pedro, 26. 943 642772
Ama Lur, Itasagari kalea, 943 644362
Antxonak, Neriandere, Santiaño, 47. 943 640059
Antxia, San Nicolas, 943 641880
Aratz Asador de pollos, Pº Buiton, 12. 943 644989
Artika, Minxelta, San Pedro, 2/3. 943 643165
Ardua, Foru Kalea, 2/3. 943 641455
Arrantze Txoko, S. Pedro, 21. 943 640304

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
Pº de Briton, 3. 943 57 85 19

Arraunlari, Pº Briton, 3. 943 641581

Arroka Berri, Hiqui bidea, 6. 943 642712
Balestana, Arrol-Santiaño, 39. 943 641420
Bakotxi Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Errota, Jaizubia, 943 641594
Campan, Jaizubia, Ctra. Guizuela, 943 641847
Cantina Guadaupe, Camino Guadaupe, 943 641211
Casa Manolo, Amate, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores, Puerto Realde, 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
Errandona, Camino Guadaupe, 943 642933
Erasun, Miatin de Arzu, 11. 943 641462
Gowadenda, S. Pedro, 29. 943 641952
Gran S. Pedro, 65. 943 642701
Guell, Bº Amate, 943 642397
Gure Etxea, S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandiz Pescadores, Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzia, Bº Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar, Zuloaga, 2. 943 642729
Kortze, Zuloaga, 2. 943 640455
Kortze Jaizubia, Baserriar Etxe, 1. 943 646040
Inocente, S. Pedro, 20. 943 643557
El Capo, Minarreta, 82. 943 643532
Itasape, S. Pedro, 40. 943 644940
Itzuri, S. Pedro, 2/3. 943 641197
Justiz Merendero, Bº Erretera, 943 645557
Kal-Alda, Itasagari, 8. 943 644622
Kal-Zaharra, Amirante Alonso, 12. 943 642784
Kalea, Lastola, 3. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiaño, 65. 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12. 943 644025

GIPUZKOAN NON JAN?

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
B/Arolla, 33. 943 643 63 09

Larra, Demari, 4. 943 642704
Leizola, S. Pedro, 943 642762
Lokate Sideria, Bidassoa, 19. 943 645880
Loreana Berrí, Santiaño, 67. 943 643298
Maitena, Javier Ugure, 6. 645711
Maite, S. Pedro, 35. 943 642771
Manutzar, Ezkubi, 8. 943 645032
Nabali Asador, Santiaño, 943 643712
Oliarta Azpi Sideria, Zubiaure, 21. 943 643708
Ondarritz, 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerveceria, Itasargi, 12. 943 642374
Pizarra Porfubou, P. Buiton, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara, San Lorenzo, 7. 943 653001
Sebastian, Nagusia, 11. 943 640167
Surgari, Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Trillanes, Santiago, 3. 943 645944
Txantxangorri, S. Pedro, 27. 943 642102
Txori, P. del Iaro 56, bis, 943 644170
Urte, Santiaño, 75. 943 646411
Urda Mendiak, Bidassoa, 10. 943 644614
Yola Berrí, S. Pedro, 22. 943 645611
Zabal, S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12. 943 675542
Ezka, Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun, Monte Izaskun, 2/g. 943 675017
Karlatz, Euskal Herria, 2. 943 675636

// IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Ezezagui, 2/g. 943 187655
Azulita, Diseminado rural, 2. 943 187183
Guardi, Guardi poligonak, 943 801818
Piliarenea, Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZTEGIETA

Begistain Sideria, Caserío Ilunotz, 943 628287
Lizola, San Lorenzo, 7. 943 653092
Toki Alai, S. Lorenzo, 18. 943 653343
Zubiakure, Diseminado, 13. 943 654876

// IRUN

Alaiategi Bistrotxa, Bº Oberdara, 49. 943 631964
Aldabe, Avda. Jaizkibel, 943 630440
Aitor Asador, Avda. Iparraide, 51. 943 635700
Alfonso Asador, Junkal Landabandier, 7. 943 624477
Alberto Asador, Avda. Iparraide, 42-44. 943 630768
Aldapa, Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe, Avda. Elizabete, 52. 943 627438
Anabe Berrí Asador, Pº de Aiz, 7. 943 611300
Anastasio, Seroapio Múgica, 18. 943 615048

ANTXON JATEXEA

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

Arano, Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berrí, Avda. Iparraide, 12. 943 627332
Arieta, Dario de Reogoyis, 13. 943 624173
Alaitza, Antziano, 69. 943 635518
Aterpe, Estación, 2/g. 943 613213
Baserrí, Errolazar, 3. 943 627907
Baserrí Asador, Berroteran, 3. 943 627445
Bidassoa, Virgen Milagrosa, 3. 943 619193
Bidassoa Asador, Virgen Milagrosa, 3. 943 622043
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 3. 943 633840
Bikote, Pilar, 1. 943 633706
Bº Miren, Behobia, 2/g. 943 624521
Biribil Pintxoak, Bertsolain Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra, Bº Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

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

Burger King, C.C. Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán, Polig. Sorrotzaki, 943 610262
Casa Merino, Av. Iparraide, 57. 943 625703
Ciaboga, P. Colón, 46. 943 619507
Café Irun, Lumbornu, 91. 943 637737
Correr, P. Fueros, 2. 943 621854
D-Voraz-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Antzarian, 14. 943 118924
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Ezuzki, Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Guzur, 1. Tallesna, Labandier, 9. 943 630185
Enrique, José Gorno, 9. 943 660014
Elicano, Edif. Zaisa-Bº Behobia, 943 622629
Erota Berrí, Bertsolain Uztapide, 7. 943 630481

Estebena, Bº Oberdara, 51. 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán, C. Com. Behobia, 17. 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
Bº Meaka, 9. 943 8419 64

Fueros's Camp, Comercial Behobia, 2/g. 943 627666
Fuente's Cerveceria, Fuenterria, 3. 943 616028
Gambrinus, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puiana, 4. 943 616064

GAZTELUMENDI TABERNA

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

Gran Murala, Adunara, 5. 943 613176
Gure Borda, J. Esteban Induri, 3. 943 623915
Gure Etxea, Tendón Murua, 8. 943 620595
Han-Bar, Mayor, 3. 943 629785
Ibarrondo, J. Idoe Murguía, 1. 943 632888
Ibaraki Olagorri, Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Lumbornu, 67. 943 638222
El Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador, Santiaño, 24. 943 630993
Iñaki, Gaborra, 3. 943 635217
Iñigo Lavado, Ficoba, 943 639639
Irungo Asteigina, S. Marcial, 9. 943 628934
Iruyeta, Pza. Urduñabia, 4. 943 621059
Jazubia, Kaskotele, 6. 943 618066
Jantokia, Avda. Iparraide, 11. 943 620490
Jossue, Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna, C. Comercial Mendibil, 943 639881
Karrakuka, Polig. Lumbornu, 60. 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kolonika, Avda. Iparraide, 30.
Kuturba, Uztapide Bertsolain, 7. 943 630481
La Antroica, Aizkibel, 1. 943 626561
La Bellota, C. Com. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparraide, 37. 943 627845
La Cepa Riojana, Belaskoenea, 92. 943 628447
La Huevo, Fuenterria, 3. 943 616365
La Rotonda, Junkal Landabandier, 13. 943 629556
La Venta de Cerro, Pº de Aiz, 7. 943 639831
Lagun Artea, Seroapio Múgica, 24. 943 615187
Larun, Javier Esteban Induri, 3. 943 617401
Lassia, Mourain Milvelena, 2. 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20. 943 615426
Laxo, Javier Esteban Induri, 943 614042
Le Bar, Luis Mariano, 2. 943 632880
Leones, Seroapio Múgica, 23. 943 615132
Lubiano, Juan Arana, 5. 943 615111
Luñeri, Bº Bidassoa, 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
Nagusia, 12. 943 6211 95

Mariño, Zubelzu, 6- Bº Anaka, 4. 943 615001
Matxinbena, C. Com. Txingudi, 943 621384
Mc Donald's, Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Miesón del Jamón, Fuenterria, 2/g. 943 615066
Mikel, Avda. Iparraide, 943 623896
Mondron, Pajina, 2. 943 621395
Muqa, Junkal Landabandier, 36. 943 620071
Nagore Sideria, Gaborra, 13-Ventas, 943 634048
Naga, Avda. Iparraide, 5. 943 620762
Nerea, Korrotzki, 19. 943 631914
Novoa, Polig. Sorrotzaki, 3b. 943 613215
Novo Salameana, Seroapio Múgica, 28. 943 613979
Niki-Doky, Avda. Puiana, 12. 943 614564
Ola Sagardotegi, Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorleku Borda, Andreanaga, 1. 943 627890
Ortuzar Cerveceria, Luis de Urzua, 4. 943 615171
Ostabi, Pza. Eñerra, 7. 943 613210
Piccolo, Avda. Naves, 4. 943 630986
Pootha, Edificio Ponte-Añaka, 943 613924
Patrixi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Pati, Avda. Sta. Elena, 4. 943 623238
Pabli, Labandier, 30. 943 630039
Paco, Centro Comercial Txingudi, 943 629994
Pollos asados a domicilio, Santiaño, 36. 943 621429
Pollos asados a domicilio, Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puiana, Avda. Puiana, 9. 943 616544
Rena Unión, Plaza Ensanche, 943 619232
Romeo, Javier Esteban Induri, 943 612946
S. Marcial, Bº Behobia, 2. 943 633557
Simirri, P. Colón, 27. 943 625753
Sotero Bodegón, Fuenterria, 8. 943 616023
Stop, Seroapio Múgica, 943 612684
Telepizza, Lope de Irigoien, 1. 943 619999
Tents Txingudi, Behobia, 20. 943 627266
The Corner, Pº de Aiz, 7. 943 611300
Tres Goxo, Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3. 943 621048

Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkele Borda, Oberdara, 39. 943 623235
Trinquete, Mº Junkal Landabandier, 38. 943 621288
Txakola, Pza. Eñerra, 3. 943 619382
Txalaka, Larebailu, 10. 943 574371
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu, Fuenterria, 4. 943 613717
Victoria, Arbesko Erola, 19. 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37. 943 631223
Voliner, Arbesko Erola, 5. 943 6117992
Waurma's, Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (pingpong), Zubiaure, 943 616445
Zaisa, Avda. Servino, 4-8. 943 623100
Zura, Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

// IRURA

Aizpurua, 943 629708
Ernesto, Gregorio Azmetri, 1. 943 691 432
Loizto, Poligono Laskibar, 1. 943 630497

// ITSASONDO

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

// ITZIAR

Bikain, Murtiarte 39, Itziar, 943 199370
Ibaspe, Bº Itziar, 943 199401
Itziar, Bº Itziar, 2/g. 943 199061
Kanaia Hotel, Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capazos
Aniola auzoa, 943 60 80 52

SALEGI

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

Santurain, Mardaji, 2/g. 943 199397
Txinduri-Iruri Sideria, Mardaji, 943 199389
Txomin, Mardaji, 2/g. Itziar, 943 199056
Uberu Sideria, Bº Ebroiga, 2. 943 199237
Zubiakuru Zurri Gorri, Murtiarte, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIO

Abend Cerveceria, Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Arkupe, Lagaenea, 1. 943 37171
Avenida, Hipódromo Atorides, 4. 943 377662
Bugati, Arrapide Pasalekua, 4. 943 362709
Buggy Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6. 943 365607

EPEL

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

Errekatz, Oria Ebrodibia, 4. 943 365557
Golegi, Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria, Nagusia, 8. 943 362 714
Itaki, Inigo de Loida, 4. 943 365 501
Jaiari, Nagusia, 67. 943 372760
Larre, Larrikoete Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI, Nagusia, 21. 943 369356
Martin Bertsolain, Loida, 4. 943 366471
Oria Txiki, Zirukitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Sideria, Camino Ibarrautea, 2. 943 365029
Paseo Shangai (Elino), Pablo Muñozabal, 3. 943 378783
Peta, Adarra, 3. 943 361551
Riojano Asador, Ustian, 13. 943 362720
Sant, 33. Avda. Oria, 4. 943 377353
Rummy, Nagusia, 71. 943 369341
Tati's, Juan de Garai, 1. 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada como mimmo
Zirukitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92

Zaldúa, Pº Hipódromo 8. 943 366620

// LAZKAO

ALDASORO BERRI
Casquería, pintxos y cocina muy personal
Guntze, 3. 943 68 40 69

Amehi Sideria, Zubi Etxeola Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia, Hirubide, 4-6. 943 883303
Gerriko Taberna, Etxeberria, 2. 943 889943
Hotel Lazkao, Zubierketa auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea, Uhartz, 3. 943 89 80 88
Pipas, Lazkaoen, 2/g. 943 880805
Zelata, Uhartz, 1. 943 882465

// LEABURU

Otazu Sagardotegi, Otazu ebea, 943 670044

// LEGAZPI

Aizuri, Legazpio Industrialdea, 943 730600
Atxira, Santa Marina Auzoa, 943 733622



Eliz-Ondo, Nagusia, 1. 943 731550

GOIERRI

Urtatza, 1. 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA

Laubide, 17. 943 03 47 93

Gurrubaga, Nagusia, 10. 943 731271
Katu, Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide, Lau Bide, 2. 943 731249
Kohi, Euskal Herria, 943 22 93 92
Oliarra, Euskal Herria Enparantza

TXEPETXA

Aizkorni 24. 671. 820 69

Xarpat Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sideria, Pº Guadaupe, 19. 943 806066
Bartzelona, Seroala auzoa, 7. 943 806206
Guadaupe Taberna, Pº Guadaupe, 1. 943 806654
Insauti, Seroala, 2. 943 806121
Legorreta Café, N-1, Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate, San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain, Alto de Arizaban, 943 715522
Gatzainzuela, Gatzainzuela, 2/g. 943 715164
Gure Ametsa, Alto de Arizaban, 943 714952
Ostato, San Inazio, 3. 943 715371
Saran Etxea Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Atxepa Asador, Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkena, Oria, Jaizkibel, 30. 943 512949

CARMEN

Paraiso de los aromates de los verdureros frescos
Tomás Garbizu, 2/g. 943 525640

Etorleki, Etorleki bidea, 2/g. 943 525441
Ereka, Gaintzuzketa, Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sideria, Bº Gaintzuzketa, 943 490285
Etxeberria, Oria Lezo-Gaintzuzketa, 943 529899
Etxola Taberna, Lopeña Plaza, 4. 943 525293
El Puerto, Guillermo de Lazon, 4. 943 527395
Gure Txoko, Nagusia, 13. 943 522709
Iñarta, Irurtzun, 35. 943 528590
Ipintze-Enea, Bº Gaintzuzketa, 2/g. 943 529889
Irurtzun, Irurtzun, 60. 943 526890
Iza, Lopeña Plaza, 943 519167
Jaizkibel, Zubio, 9. 943 521966
Kaiale, Polintzerrene, 6. 943 512003
Kiale Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra, Elias Salaberria, 1. 943 512648
Lur Jaletea, Urnue, 2/g. 943 511809
Maritu Taberna, Domitiana, 24. 943 524845
Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea, Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-EINEA

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Rekalde. Camino de Gaintzurketa, z/g. 943 490265
Sagarzu Sideria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sañheta. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Laxón. 943 527945
Tiñalu. Zubitu, 2. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubitu Merendero. Zubitu, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubaura, z/g. 943 672616
Ostau. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

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

// MUTILOGA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Oro. Ergoeta (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Pabli. Lierma, z/g. 943 801901

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
 Laranga auzoa. 943 60 47 49

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Melitón, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kaib. Magdalena, z/g. 943 603344
Kalaboa. Laranga Auza, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. P. Laranga. 629 105733
San Juan. P. Laranga, 13. 943 603167
Txiñalu. Muelle, z/g. 943 195070
Zerbita. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. P. Aragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamatela. 943 492783
Albistur. P. Altzar. 943 490711
Anzeta. P. Altzar. 943 490306
Aristi Asador. P. Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Arsintzabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. P. Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alai. P. Ergoien. 943 521661
Bidebaiter Sideria. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznarbaitz. Ugaldetxo. 943 492749
Erreka. Casa Errekalede. 943 490087
Esnob. Zuaznarbaitz, 72. Ugaldetxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Ebe. P. Altzar. 943 492821

GURUTZE-BERRI

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

Intxuru Asador. P. Ugaldetxo, 943 491100
Irreri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Eiorondo, 20. 943 490021
Irundraren Ebe. P. Altzar. 1. 943 490535
Isasi Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landeibe, 3. 943 493839
Luzhin Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldetxo, 943 492101
Marcos. Zelamius-Polig. Ugaldetxo. 943 494390
Mascosa. OIagari, 9. 943 490412
Matteo. Ithurria Bidea, 2. 943 491194
Merendi Cafeteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Almax Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olatzoa. Tormola, 2. P. Ergoien. 943 492050
Orien Polig. Sideria. Caserio Oro Zela, 39. 943 491866
Paki. P. Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. P. Gurutze, 33. 943 491333

Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznarbaitz, 24. 943 490074
Tolare. Tormola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txiñeri Alde. Astigarra Bidea, 943 473784
Txiñeri Sagardotegia. Astigarra Bidea, 943 490678
Ustegietako Hotel. Mالدربو Bidea, 15. 943 260531
Zuberua. Bekosoro, 1. (P. Iturni). 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

La parnilla de Casa Julián, ahora en Goierri
 Ctra. Madrid-Irún 943 88 19 58

Garbo. Pol. Ind. Olaberia, 943 881309
Taberna. Carí de la Cruz (Iurre), 943 886584
Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatara. Otadui zahaitza, 54. 943 780410
Ebeberria. Kalebarria, 19. 943 780460
Ebe-Aundi. P. San Pedro, 943 781956
Alaska. Atzeko, 22. 943 782208
Garaa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305

HELMUGA

Pollos asados, corderos asados y bokatos
 Ugarkealde, 1. 943 90 25 61

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Ithurriko. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Kafe. Ulteguin, 11. 943 502070
Lizar-Ebe. P. Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252523
Milikua. P. Arantzazu, 943 781304
Olakua. Otekua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi, 943 540000
Urbikiu Fooda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxo. Lezesari Sonda, 19. 943 783479
Urritxu. Urbiriari, 33. 943 780814
Urtai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. P. Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrut. Bidebaiter, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzua. San Andres, 13. 943 882822
Ixune. Gabilandia, 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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haipe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Ampuro, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
 Gemikako Arborearen paseale. 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 Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Urnue, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sideria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Ebeazaretza, 3. 943 880409
Zubihit. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

Cocina tradicional. Menús. Celebraciones
 Errosario Plaza. 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Mac, 63. km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 67. 943 019438
Antilla. Abesleri, 2. 943 832309
Antonia. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaiz. Abesleri, 4. 943 831657
Errota. Oleskagea Zubia, 943 890197
Goizeko Bodega. Alza Lerbundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Balesa. Hondartzia bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. P. S. Martin, 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orio
 Ortzaitza, 20. 943 58 01 66

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzak, 943 880475
Luzitu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Oritzika Auza, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Oro-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. P. S. Martin, z/g. 943 500058
Sarasa Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 860634
Xixaro Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P. Euskadi, 7. 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta. Arrantziari, 30. P. Pedro, 943 383994
Arkupeberrri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. S. Juan, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalategi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P. Euskadi, 11. S. Pedro, 943 398027
Camina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Camina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525225
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarebetea, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P. Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariskos. Blas de Lezo, 16. 943 520507
Donostiarra. Euskadi, 1. -Trinberpe-. 943 399071
E-16. Eskalategi, 16. Antxo, 943 528169
Keraki. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. P. Euskadi, 23. Trinberpe, 943 404424
Erdilaba taberna. Arrandegi, 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trinberpe, 943 390357
Erekatu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638

Etxe Ona. Eskalategi, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalategi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbarra. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiherri. Eskalategi, 36. Antxo, 943 510019
Güre Borda. Arrandegi, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trinberpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra. P. Nafarroa. Antxo, 943 340164
Izkiña. Eskalategi, 19. Donibane, 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kolka. Güre Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P. Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarsu, 8. Antxo, 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trinberpe, 943 394751
Marbut. Euskadi Etorb., 2. Trinberpe, 943 399062
Matet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meji Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Alze, 8. 943 394944
Nicolas. Donibane, 5. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorbi. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pixtubulo. Eskalategi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalategi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azuene, 2. Trinberpe, 943 398074
Txuloito. Zubioa, 22. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377

Izkiña. Zurbano, 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Eduzta. Santurka, 18. 943 751383
Tzurruka. Tumulua, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19 - 90

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

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

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



Amaiur. Beitiber, 5. 943 245469
Ametz. P. Amaro, 10. 943 671296
Amoros. Laramendi, 1. 943 675405
Asteasuarrá. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

BENTA ALDEA

Chuletes de primera y almuerzo de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

GIPUZKOAN NON JAN?

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebe. Usabal Kirologia, 943 577373

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruña. Gornli plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguzkitza Siderria. B° Usabal, 35. 660 654317
Ekaitz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655665
Frontón. P. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotzategi Gozategia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Irabzo. Pablos Gorosabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 6719828
Irastzi. Oria, 3. 943 654333
Isantegi Siderria. B° Aldeaba Txiki, 15. 943 652964
Koki. Martín Josea Iraola, 10. 943 116017
J-2. Plaza Nueva, 9. 943 570068
Kulepa. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Narrosa. Narraoza etorb. 943 651062
Larra. Laramendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendi. Auzo, B° San Esteban, 39. 943 651799
Mueska Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P° Martín J. Iraola, 647 007275
Ore Asador. Samaniego, 3. 943 651911
R. L. Laramendi, 8. 943 598466
Sausa. P° Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trínquete, 1. 943 108800
Tolosalde. N-rión-Madrid, km. 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Usabal (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. P° Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-biki. Montesque, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330525
Alituna. B° Lategi, 943 554917
Adarra. B° Gobilur, 37. 943 552036
Benta. Gobilur, z/g. 943 69254415
Besabi. B° Gobilur, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratzu, 943 337357
Elutzea Siderria. B° Otzarán, 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917
Guria. Idiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berrí Siderria. B° Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Oria Urnieeta-Lasarte, 30. 943 365688
Oñate Asador Sagardotegia. B° Ergoien, 18. 943 556683
Oñi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñ 'Moko' Siderria. B° Otzarán, 11. 943 551014
Urduluz. Elutzea Baserria, 943 556981
Zaldungo. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETXU

Adapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Apain Jateixea. Barrenkale, 13. 943 532667
Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

ETXABURU

Un merendero de los "de toda la vida"
Ctra. Santa Barbara, 943 72 22 77

Etxe-Azp. Poligono Mugitagi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 16. 943 96 33 76
Jai-Alai. Iparargitxe, 10. 943 721465
Navarro. Iparargitxe, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

SANTA BARBARA

Albergue y gastronomía en plena naturaleza
Santa Barbara auzoa, 943 72 33 67

// USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga, 31. 943 366710
Aniteta. Zubiarrena, 6. 943 370344
Arratzain Jauregia. Arratzain Baserria, 943 366663
Atxega Erretoria. Altzezara, 1. 943 371150
Bordatxo. Zubiarrena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582
Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga, 943 362740
Hilari. Centro Comercial Urbil, 943 362781
Itarroi Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007
Iguar. Iguarite, 11. 943 370113
Ilumbé Siderria. B° Txoko Alde, 943 371649
Irabzo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kantener. Txoko-Alde, 23. 943 361127
Mayu Asador. Poligono Ugaldea, 36. 943 366986
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Siderria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597
Señaka Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoak. Santa Eneza Auzoa, z/g. 943 362734
Txirripin. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerri. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotale, 1. 943 362735
Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698
Txirriboga. Iruzu, 6. 943 361398
Txirpi. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirristra. Kontseju Zaria, 13. 943 360466
Urdaiña Siderria. B° Aginaga, 943 372691
Zumeta. B° Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690362
Itzalepe. Barrea, 23. 943 690623
Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otxabiki, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapelund. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urripze. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Guruceta. Olaeta Agroaldea, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Unio. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARUTZ

Aiten-Etxe. Elkan, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Seibimenea, 4. 943 830143
Amaia. Narfara, 9. 943 130549
Aniak. Altzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Ardale. Araba, 41. 943 834433
Aurrea. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Ene. Seibimenea, 4. 943 130586
Batokia. Balaia, 1. 943 020049
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patibiki, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Narfara, 8. 943 834116
Eraliz. Araba, 32. 943 890096
Eraliz. Gipuzkoa, 57. 943 892731
Euromar. Narfara, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz. Gurmendi, 10.
Iuntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832284
Itxas-Lur. Santitullon plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

Pintoxos, raciones y vinos variados
Patibiki Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiano. Mendialdua, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1. 943 835807
Kirikila Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Biokonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollari (pizzeria). Patibiki, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mibelen, 27. 943 834561
Naparrek. Barren Plaza, 3. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patibiki. Kiriki, 1. 943 831358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pie. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132722
Sta. Bárbara. Narfara, 33 (Txerri Auzoa), 832993
Sunset Bar. Mandabide Ja. Malecón, 943 000355
Talai-Berrí Txakolindegia. Talai Mendí, 728. 943 132750
Telefostor Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polki. Musika plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 97. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zappi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostiatu. San Martin, 3. 943 801051

OTZAUURTEKO BENTA

Cocina casera. Menú del día. Raciones.
Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

// ZERAIN

Mandio. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otatza Siderria. Caserío Otatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Irukarate-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustin. Okerra, 5-6. 943 147194
Aranburu. Urutikotegia, 2. 943 148005
Balneario de Zestoa. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Ireta, 943 147344
Ireta. Errola etbea, z/g. 943 147067
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Ireta/Irribidea, 9. 943 147954
Loretxa. Ireta, 2. 943 147196
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txindurri. Karmengo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abelete. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Abulondo. J. Arregi Pza. - Elharrera, 943 694490
Elizondo Panbakea. Pza. P. Maria Otaño, 5. 943 691893
Iriarte. Pza. P. Maria Otaño, 3. 943 692337
Olenzo. Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750
Pasus. Elharrera, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIJA

Argorri Siderria. Puerto deportivo, 943 865617

BAI BIDEA

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

Basusta Asador. Pabita Etxezarreta, 25. 943862073
Batokia. Eusebio Gurrubuga, 6. 943 860275
Bedua Asador. B° Bedua, 943 860551

BEHEKO PLAZA

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

Beheko Plaza. Eusebio Gurrubuga, 943 861700
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Cidro. Erribera, 20. 943 861405
Ildio Ardotegia. Julio Beotibe, 2. 943 574886
Irdion. Txikiardi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Urdai, 8. 943 862517
Lagan Artea. Estazioak, 2. 943 861394
Marina Berrí. Puerto Deportivo 943 865617
Munisoero. Ctra. G1-2633, km 7. -Oñina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaija, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
Tikuan. Izustarri, 3. 943 865289
Zalia. Upela plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurru, z/g. 943 865166
Zumaija Hotel. Ireta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkatzebte. Secundino Etxola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683
Berrí. Soraulze, 3. 943 252906
Bidezarr. Bidezarr, 17. 943 253856

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri, 943 72.12.11

Etxiatarra. Pza. Euskadi, 4. 943 72964
Hiriura Kafetegia. Piedad, 16. 943 721324
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

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

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

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 73 15 83 ó 609 47 11 26, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@zumedizkoak.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com patxilarranaga@telefonica.net



BACALAO SURANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

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...

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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

www.hotelgudamendi.com



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

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

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

www.hostalbahia.com



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

www.hotelanoeta.com

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

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

