



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Gamacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



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

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

Hostelery &KO

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



No es solo un lunar

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



Puerto de Indias

SEVILLIAN GIN PREMIUM

Para más información: www.ginpuertodeindias.com



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.



// aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzi** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
 - Di... vinos (Manu Méndez) 9
- > **jakitea** elkartea
 - San Sebastian Gastronomika (Donostia) .. 10
- > **azalean** en portada
 - La Fábrica (Donostia) 12
- > **grandes mesas** de euskal herria
 - Mugaritz (Errenteria) 16
- > **menud** o menú
 - Recetas infantiles de Txemari Esteban 20
- > **pilpilean** aldente
 - Homenaje a Luis Irizar 22
 - Campeonato de pintxos de Euskal Herria ... 26
 - Katxiña, faro gastronómico de Orio 30
 - Araneta, la mejor parrilla 31
- > **kartara** alacarta
 - Gurutze-Berri (Oiarzun) 22
- > **jatetxe** gida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com 32
- > **gipuzkoan** nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 54
- > **placere** s gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 61
- > **loegin** o dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azala portada

Royal de langostino con salmón ahumado.
(La Fábrica, Donostia). Receta en página 13

// Ayer y Hoy

En pocos ejemplares de Ondojan.com se dan la mano de una manera tan clara la tradición y la vanguardia. En sus dos extremos se encontrarían Luis Irizar, a cuyo homenaje dedicamos tres páginas y Andoni Luis Aduirz a cuyo restaurante ofrecemos cuatro. Luis tiene 87 años, Andoni 46, poco más de la mitad. Pero la tradición con la que juega Andoni no existiría si no hubiera sido por Luis y los cocineros de su generación que hicieron vanguardia con lo que hoy es la base de la cocina del de Mugaritz. Ambas son necesarias, ambas son interesantes y ambas se retroalimentan. No deberíamos despreciar ni encumbrar ninguna de las dos y menos compararlas ya que son y siempre han sido complementarias. Los pintxos que han ganado el Campeonato de Euskal Herria son vanguardia, pero en el día a día que no nos quiten las tradicionales gidas, tortillas de patatas, croquetas... La última vez que vi a Andoni Luis Aduirz "de incógnito" fue en el moderno "Amelia" de Paulo Airaudo... pero la anterior había sido en el Roxario de Txaro Zapiain... y es que somos duales, muy duales.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

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

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

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

ZUM EDIZIOAK Patrizio Etxeberria 7. 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: josema@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 Etxenike (tel.: 635 74 46 57)



EN EL PODIO DE LOS CRUSTÁCEOS

El percebe o lanperna (no la seta) es un crustáceo marino cuyo aspecto recuerda a un molusco y de esas joyas marinas que necesita pocas cosas para que nos cautive y resulte un hábito de mar en nuestro paladar.

Es más, tan sólo agua hirviendo y sal y, para algunos, sobre todo en Galicia, una pizca de laurel, bastan para poder disfrutar compulsivamente de ellos. De inmediato, los percebes me evocan a las costas gallegas, aunque en los recuerdos más íntimos de mi infancia estén asociados a los nuestros de las rocas de Igeldo, que son tan escasos como estupendos, y que asocio también a recuerdos luctuosos, ya que algunos amigos de juventud perdieron la vida en esas traicioneras rocas donostiaras. Recuerdo extensivo a los bravos percebeiros en Galicia o lanpermaris, como aquí llamamos a los nuestros, jugándose el tipo por conseguirlos. Y, por supuesto, me recuerdan el placer de chupar y rechupetejar hasta la uña después de extraer su carnosa pulpa del pedúnculo, principalmente de esos percebes más rechonchos y cortos, con los bordes de las uñas de color rojizo, pues son los que tienen carne más deliciosa.

Y, sin duda, en todo momento se hacen presentes las palabras de un grandioso escritor y gastrónomo gallego, el inolvidable **Álvaro Cunqueiro**: "... de Finisterre o de Corrubedo, llegan a la mesa, a la que uno está sentado, unos percebes como pulgar de carpintero, llenos, apretados contra su oscura ropa, en la que ya no caben, escupiendo al abrirlos, por lo apretados que están, un zumo rojizo, lo que es una pérdida, que está mejor en la boca que en la camisa o en el rostro. Esos percebes justifican una larga espera, una golosa esperanza. Son como restos de una población extraña de un océano más antiguo que el nuestro". El percebe se consume cocido. Para su cocción se puede recurrir al refranero gallego que dice simplemente "Auga a ferver, percebes botar, auga a ferver, percebes sacar" ("Agu a hervir, percebes echar, auga a hervir, percebes quitar"). Lo mejor, cocerlos en agua salada (70 gr. de sal por cada litro de agua) y si se puede, con agua limpia de mar. Dejarla hervir, echar los percebes en plena ebullición. Lo idóneo, si hay muchos, es hacerlos en varias tandas: dejar que vuelva a hervir, sacarlo justo cuando va a volver a romper a hervir si es pequeño o esperar un minuto y medio más si es grueso. Entonces ponerlos en una bandeja y taparlos con un paño limpio. Y algo imprescindible: comerlos de inmediato, algo más que tibios, calentitos. Que te quemen los dedos al cogerlos. Esta joya se convierte automáticamente en bisutería si viene

HOY EL PERCEBE NOS RESULTA UN MANJAR IRRESISTIBLE. PERO ESTE MARISCO NO SIEMPRE TUVO EL MISMO APRECIO QUE HOY DÍA. HUBO UN TIEMPO, NO MUY LEJANO, EN QUE MUY POCO SE PAGABA POR ÉL (...) Y SE COMÍA CON CACHELOS.

del frigorífico. Por supuesto, se comen prescindiendo por completo de cubiertos, como se predicaba antaño del huevo y de la sardina: "a dedo".

Desde luego, hoy nos resulta un manjar irresistible. Pero este marisco no siempre tuvo el mismo aprecio que hoy día. Hubo un tiempo, no muy lejano, en que muy poco se pagaba por él. Lo que se acredita en el hecho de que en la Costa da Morte se comían con cachelos (patatas cocidas, generalmente con su piel, con sal y laurel, cortadas casi siempre por la mitad) para que cundiera el plato. Remontándonos al siglo XVIII, el historiador coruñés **José Andrés Cornide de Folgueira y Saavedra**, dice algún despropósito del percebe en su Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia, como que "el Percebe propiamente es una especie de nervio del largo de un dedo, blanco en vida y encarnado después de cocido; esta carne es más sabrosa que sana, correosa y de mala digestión".

Por otra parte, el percebe ha dado lugar en la cocina vanguardista a brillantes trampantojos imitando su curiosa forma. Seguramente el primero de ellos y el más famoso fue el de Percebes (que no lo eran) de Cala Montjoi con la firma del genial creador **Ferran Adrià**. Y más recientemente ¿Qué percebes? es el expresivo nombre que el gasteiztarra **Iñaki Rodrigo Rojas**, más conocido como **Iñaki Rodaballo**, dio a la creación que presentó en el X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid en 2014, y con la que se alzó ganador del certamen. Consisten en unos falsos percebes de foie y chocolate (imitando los pedúnculos del supuesto bicho) y almendras (las uñas), en un falso fondo marino sobre un pan de maíz, gelatina de vino y con un aire (de vino Sauternes y lecitina) que simula la espuma del agua del mar cuando rompe contra las rocas.

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



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.

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



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

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



DONOSTIA YA TIENE SU CONCOURS DE CHAMPAGNE

Soy de los que les cuesta decir que no a todo tipo de propuestas relacionadas con el vino y, más aún si cabe, si tiene que ver con los vinos de Champagne, mi auténtica debilidad. Es lo que sucedió cuando **Iker Zubia** y **Jacobo Múgica** me propusieron la organización de un concurso como la **Fièche d'Or**. Sería durante nuestra querida **San Sebastián Gastronomika**, una feria que mueve más de trece mil visitantes profesionales de casi cincuenta nacionalidades diferentes, cuatrocientos cincuenta periodistas y



por sus charlas y demostraciones pasan, no sólo más de setenta estrellas Michelin, sino varias personas de primera línea mundial en lo que también al vino se refiere. Si además esto sucede en tu ciudad, no se me ocurre un mejor escenario para la celebración de un evento que premie los vinos con más glamour del mundo. El hecho de que nunca se hubiera celebrado un concurso de estas características en el Estado, sumaba otro aliciente extra para intentar llevar a cabo nuestra idea. Dicho y hecho, nos pusimos manos a la obra. Han sido unos meses de trabajo intenso, de reuniones, llamadas y reflexiones, pero al final llegó el ansiado día y todo salió a pedir de boca.

Un jurado compuesto por trece personas se encargó de valorar casi treinta marcas y determinó cuáles eran los mejores vinos en las categorías de **Millésime** y **Non Millésime**, es decir, vinos elaborados a partir de las uvas procedentes de una sola añada y los elaborados mediante mezcla de ellas. El **jurado** estuvo compuesto por: **Guillermo Cruz**, Sumiller de Mugaritz, mejor sumiller en España 2015, mejor sumiller en cava en España 2015, premiado y reconocido en otras muchas ocasiones; **Valentina Litman**, Sumiller de Martín Berasategui, con gusto exquisito por el vino y gran profesionalidad; **César Román**, jefe de sala en Akelarre y anteriormente sumiller jefe en Comme chez Soi de Bruselas y mejor sumiller de 2014 por la prestigiosa revista Gault&Millau, un libro abierto; **Jordi Melendo**, del que casi no hace falta presentación, querido por todos los productores de Champagne y autor de la Guía Melendo del Champagne; **Jordi Martínez**, compañero de la Guía Melendo del Champagne y propietario de la distribuidora de pequeños productores catalanes Seleque; **Iban Mate**, propietario del Hotel Dolarea de Beasain, fue mi primer profesor de cata y desde entonces compañero inseparable de catas, concursos, viajes, etc., un lujo tenerle siempre al lado; **Nacho Martínez**, encargado de compras y "alma mater" de la web de cata de vinos Decántalo, anteriormente sumiller de Monvnic y Vila Vinteca, con un gusto exquisito por el vino y de excelente reputación en este mundo; **Jean Marcos**, propietario de La Ruta del Vino en Santander, distribuidor de varias marcas de Champagne e integrante del equipo de cata de la Guía Melendo del Champagne, fue además flamante ganador del concurso de cata por parejas de Vila Vinteca 2015; **Silvia García**, sumiller en Mugaritz, anterior-

mente sumiller en Kabuki Wellington y también compañera de la Guía Melendo de Champagne; **Koro Santos**, excelente y querida profesora de sala en el grado de Ciencias de la Gastronomía y del Master de Sumillería en el Basque Culinary Center y experta en vinos de Champagne; **Enric Aguiló**, propietario de Vinatería Aguiló de Falset, una de las mejores tiendas de vino en Cataluña y colaborador también de la Guía Melendo de Champagne. **Nico Boise**, sumiller de Restaurante Elcano de Getaria y anteriormente de Mugaritz, The Fat Duck, etc., borgeñés de nacimiento pero

afincado ya en Donostia, además todo jurado de vinos que se precie ha de contar con un francés en sus filas; por último el que aquí escribe, como ya todos sabéis, un devoto de los vinos de Champagne.

Tras catar a ciegas (sin saber de qué botellas se trata) todas las muestras, los premios se repartieron de la siguiente manera:

Non Millésime:

Fièche D'Or: Ter (Philippe Gonet)

Fièche D'Argent: Bernard Remy Blanc de Blancs Grand Cru

Fièche de Bronze: Belin Rosé

Millésime:

Fièche D'Or: Bollinger Rosé Brut Grande Année 2005

Fièche D'Argent: Lallier 2002 Grand Cru Brut

Fièche de Bronze: Lallier 2008 Grand Cru Brut

El **Gran Premio del Jurado** al mejor vino presentado se lo llevó **Bollinger Rosé Grande Anné 2005**, de gran complejidad aromática y exquisita textura y equilibrio en boca. Enhorabuena a todos los participantes y en especial a los ganadores.

Mi más profundo **agradecimiento a todos los participantes en ésta Fièche d'Or**: a las **bodegas**, porque sin ellas hubiera sido imposible todo esto, a los miembros del jurado por su excelente disposición e inestimable ayuda, a **Iker Zubia** y **Jacobo Múgica** por ser los creadores de todo esto, a **Javi Velasco** y **Maialen Gabirondo** por su colaboración y por supuesto al **Diario Vasco** y en especial a **Javier Yurrita** por haber creído en nosotros. Esperamos que con este tipo de actividades podamos fomentar el consumo de la bebida, tal y como me suele gustar decir, gastronómicamente más perfecta que existe. Como dijo Winston Churchill refiriéndose al Champagne, su bebida favorita: "en la victoria lo merezco, en la derrota lo necesito"

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** - COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
609 43 07 66 comercialaldama.craftbeers@gmail.com



LA RUTA SLOW

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



III "GATZAREN EGUNA" EN LEINTZ-GATZAGA

Quienes son txirridularis saben que la Virgen que les acoge está en Leintz Gatzaga o Salinas de Léniz. Dorleta está ahí para cuidarles, darles salud, ánimos... lo que yo no sabía es que Dorleta viene de las "doras", esto es, de los lagares donde antiguamente se secaba la sal. Por lo tanto, Dorleta sería algo así como el espacio donde se concentran dorlas (euskaraz). Así lo aprendí yo el pasado verano en el marco del



I Encuentro Enogastrotómico Sostenible Rioja Alavesa-Euskadi celebrado en Laguardia. Con mi tocayo, **Aitor Larrañaga**, descubrí muchos más detalles que para un defensor del cruce de caminos (que no autotopistas) Eibar-Gasteiz era una laguna que tenía totalmente perdida.

Y así puestos descu-

brí cómo el pasado mes de octubre celebraron el **III Gatzaren Eguna**, toda una Feria de la Sal donde hubo tiempo para disfrutar de productos ecológicos, hermanamientos con vecinos salineros como Salinas de Oro (Navarra) o de la región francesa de Bearn, el entretenido recorrido entre huertas y árboles que planteó **Jakoba Errekondo**, el taller de jabones y plastilina con sal, costillas asadas, castañas asadas, reconocimiento a salineros y salineras... en suma, toda una fiesta en torno al oro blanco.

Está bien saber que disponemos de un Museo de la Sal donde acudir, de una localidad pequeña como es Leintz Gatzaga que tiene una riqueza cultural de aupa. ¡Ah! Y no lo he dicho. Salinas de Leniz era en su día la localidad guipuzcoana con más restaurantes por habitante. Hoy en día sigue teniendo los suyos y, lo que es más importante, se come de maravilla. Pregunten, pregunten... y déjense llevar por los platos de cuchara y los "sufflés". Primeran! Aupa Leintz Gatzaga!

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

ARTE LÍQUIDO

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



SOLERAS: DE JEREZ AL CARIBE

Los Vinos de Jerez o Sherry Wines como se les conoce internacionalmente, son unos de los vinos más increíbles que existen, y su gran responsable es su sistema de envejecimiento, llamado **sistema de soleras y criaderas**. Lo que hace tan especial a este sistema de envejecimiento, es que se apilan las barricas, unas encima de otras, y la fila que está en el suelo se le llama Solera, a la fila que está justo encima se le llama 1ª Criadera, la fila superior 2ª Criadera y así sucesivamente, pero la gran importancia radica en que para embotellar los vinos usan solo las barricas de la Solera, pero nunca dejan que se vacíen por completo, sino que dejan parte de la barrica llena. La parte que se ha vaciado es rellenada con la barrica de la 1ª Criadera, y ésta a su vez es rellenada con parte de una barrica de la 2ª Criadera y así sucesivamente, con lo que hace que en la Solera se puedan llegar a mezclar vinos muy antiguos. Este sistema de envejecimiento es tan especial, que cuando los destiladores de whisky y de ron se dieron cuenta lo aplicaron a sus destilados. Además, no conformes con el sistema, ciertas marcas de whisky compran barricas que antiguamente contuvieron vinos de Jerez y brandy para rellenarlas actualmente de sus destilados y darles un toque diferenciador de su competencia.

El primer ron que decidí usar este sistema, tal y como se emplea en Jerez, es el **ron Santa Teresa**, y además de usar este mismo sistema también usa las mismas barricas que antes tuvieron vinos de Jerez y brandy con lo que esto nos aporta al ron notas de frutos secos, chocolate negro y miel. Santa Teresa no es el único ron que emplea este sistema, ya que otros rones también lo usan pero de manera diferente, también debemos añadir que esta forma de envejecimiento de ron únicamente se usa en partes de las antiguas colonias españolas, ya que la forma de envejecimiento del ron de las antiguas colonias británicas o francesas es completamente diferente. Por último, en el cóctel que os traigo hoy, he decidido mezclar el ron con un **Oloroso**, que es un vino de Jerez, que nos va a aportar unas notas increíbles a nuestro cóctel, las cuales prefiero que las descubráis por vosotros mismos y que me contáis lo que os parece.

SANTA TERESA OLD FASHIONED

Ingredientes: 7,5 cl Santa Teresa 1796; 1,5 cl Oloroso (vino de Jerez); 1,5 cl sirope de caña de azúcar; 3 dash de Bitter de naranja; 1 naranja



Elaboración: Echamos todos los ingredientes en el vaso, salvo el bitter de naranja que solo echaremos 2 dash, aromatizamos con un twist de naranja, mezclamos bien, añadimos el hielo, y seguimos mezclando hasta enfriar bien, volvemos a aromatizar con otro twist de naranja y añadimos el último dash de naranja.

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

BURP ...!

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



NADA NUEVO PERO NOVEDOSO

En Gipuzkoa se estila ir de sidrería, pero no le damos mucha importancia al **tipo de manzana** con el que están hechas las sidras, a por qué tienen poso en botella, a las diferencias entre kupelas, etcétera. Solemos ir más a comer y beber que a ponerle la atención que se merece la elaboración de la sidra. En las **txakolindegis** el tema de visitas puede ser muy bonito, **paseo por los viñedos** (si el guía es majo), explicación general del proceso, y cata, si puede ser **directamente de los tanques de guarda** mejor que mejor. Pero casi todo el txakoli es parecido y, aunque últimamente se están poniendo las pilas en innovar, no hay tanto que probar en una misma bodega.

Algo muy parecido pero novedoso a la vez son los **TAPROOM**. El taproom es un concepto americano que consiste en un espacio donde **probar el producto que allí mismo se elabora**. En Gipuzkoa tenemos

varias fábricas de cerveza que dan la posibilidad de probar o comprar sus productos siendo aconsejados por el propio cervecero. Fábricas como **Bidasoa** en Irún, **BBP** en Hernani, o **Zarautz Beer Co.** en Zarautz dan este servicio.

Lo interesante es **que se puede ver**

cómo es una fábrica de cerveza mientras nos explican el **proceso de elaboración**, cómo funciona la fermentación, etcétera. Pudiendo conocer los ingredientes que se utilizan; probar los diferentes tipos de maltas, oler los diferentes lúpulos, o incluso probar cervezas aún en elaboración.

Este concepto de Taproom suele ser para todo tipo de públicos ya que suelen tener más de **8 referencias de cervezas, muy distintas entre sí** y a un **precio de fábrica**. Algunos Taprooms además tienen algo para picar, juegos para pasar el rato, y sitio **gratuito para aparcar**.

Así que esta vez os recomiendo probar la cerveza que os recomiende el/la elaborador/a en su Taproom; os dirán cuál es la más reciente, la que según tus gustos te puede gustar más, o simplemente ¡¡¡¡pruébalas todas!!!

DI... VINOS

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



WINS ÁGUILA

(D.O. CARIÑENA)

Una empresa familiar con una larga tradición en la elaboración de vinos de alta calidad y en el cultivo de nuestros propios viñedos. Situada en Cariñena desde 1903, año en el que **D. Ignacio Marín** fundó la Bodega. Están situados en el corazón de la **D.O. Cariñena** con una altitud entre entre 600 y 850 metros. Suelos de tierras sueltas, medianamente pedregosas, de clima mediterráneo pero con importante variación térmica entre la noche y el día, sana.

Sólo utilizan variedades nobles, con un equilibrio perfecto producción-calidad y desarrollando una agricultura integral y ecológica, por respeto a la naturaleza y en beneficio de unas uvas saludables.

Los viñedos están ubicados en las localidades de Encinacorba y Cariñena, así aprovechan los diferentes microclimas para criar variedad



des perfectamente adaptadas. Tempranillo, Cariñena, Garnacha, Cabernet, Moscatel y Merlot son la base de sus excelentes tintos.

El vino que tenemos el gusto de presentar es el tinto **Wins Águila**, elaborado con los viñedos más viejos de la bodega. Cepas casi extintas de cariñena y garnacha. 16 meses de crianza

El vino sale del depósito poderoso y vital; y lo doman, poco a poco, en la barrica de roble con los años, el silencio, la oscuridad y el carriño. Volverá a sobrevolar nuestro territorio, el águila nuevamente activa y elegante, poderosa como este vino de amplia estructura, taninos que enaltecen su paso en boca y un amplio repertorio aromático. Muy recomendable.

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA ¡tu gastronweb!

JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA



JAKITEA REPITIÓ EN SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA

Entre el 8 y el 11 de octubre se celebró en Donostia, por novena vez, el Congreso San Sebastián Gastronomika, que por tercer año consecutivo contó con la presencia en el mismo de la **Asociación Jakitea** que, además de ocupar uno de los stands de "Market", la feria comercial del congreso, ocupó un lugar de honor al responsabilizarse de la gestión del Gipuzkoa, uno de los comedores que ofrecía servicio a los congresistas y visitantes.

Dirigidos por **Xabier Zabaleta**, varios de los chefs asociados a Jakitea se ocuparon de preparar los menús de los tres días que duró la vertiente profesional del congreso. El lunes 9, el menú consistió en Revuelto de hongos, cigalas y crujiente de cebolla, preparados por **Xabier e Iker Zabaleta** del Aratz, Antxoas Yurrita con piquillo en dos texturas y cebolleta encurtida (**Félix Manso**, Ibaria -Irun-), Solomillo Basatxerri relleno de foie con crema





de hongos y piquillos de Mendavia (**Juanma Garmendia**, Kattalin Erregetgia - Beasain-) y Pantxineta) (**Rafa Gorrotxategi**, Tolosa). El martes 9, los usuarios pudieron degustar Txangurro al horno (**Alex Barcenilla**, Ziaboga Bistrot - Pasai Donibane), Taco de atún crujiente con sésamo sobre cama de marmitako (**Javier Penas**, Bera Bera -Donostia-), Rabo de ternera al vino tinto con puré de patata (**Txema Martín**, -Mesón Martín, Donostia-) y postre a cargo de **Txemari Esteban** (Botarri jatebexa, -Tolosa-). Finalmente, el miércoles 10 la elección fue Itoro (**Aitor Amutxastegi**, Arraunlari Berri -Hondarribia-), Bacalao en tres texturas con caracoles (**Angela Basabe**, -Gaztelumendi, Irún-), Torrijas caseras y samigoxo con frutos secos (**Elena y Marlene**, Café Restaurante Kostalde) y un postre sorpresa de la mano de **Txemari Esteban**. Además, todos los días se ofrecieron como entrantes **Jamón de Geminiano** y **Txistorra** de **Juan Flores**. Mientras, en el stand de Jakitea, se sirvieron con-

tinuamente sardinillas y antxoas en salazón de Yurrita y **Salanort**, así como vinos de la Rioja Alavesa de **Bodegas Mitarte**. Para completar la oferta, una Kupela de Sidra de Gipuzkoa presidió el comedor permitiendo hacer "Txotx" a voluntad a los comensales.

Fueron cientos los visitantes que pasaron durante el Congreso por el Comedor Gipuzkoa. Las fotografías que ilustran el artículo, además de a los cocineros de la asociación, recogen la visita de varios miembros de la prensa gastronómica que tuvo lugar el martes 9, así como una interesante demostración de productos de Jaén que tuvo lugar el mismo día en el comedor Gipuzkoa de la mano del chef **José Melero Amate**, del Gastrobar Etrusco de Martos (Jaén) y **Carmina Martínez Ortiz**, responsable del blog **Carmina en la Cocina**.



LA FABRICA DE IÑIGO BOZAL: FACTORÍA DE CALIDAD

Siempre lo hemos considerado uno de los restaurantes más interesantes de la Parte Vieja, pero la última visita a **La Fábrica de Iñigo Bozal** no sólo nos ha reafirmado en nuestra opinión, sino que nos ha demostrado que **el cocinero donostiarra se encuentra en uno de los mejores momentos de forma de su carrera**. Él niega la mayor e insiste con su habitual y sincera modestia en que sigue cocinando "como siempre", pero la verdad es que en pocas ocasiones hemos disfrutado tanto de una comida y de todos, absolutamente todos sus platos.

Para empezar, Iñigo nos sirvió un pica consistente en una suave porrusalda con un aire de patata y virutas de ibérico, un simple tentempié para hacer boca pero, lejos de detalles similares que se sirven en otros locales, el de Iñigo, además de ser de un tamaño que va más allá del

simple canapé, es toda una declaración de intenciones. La suave y riquísima porrusalda nos está avanzando que durante la comida vamos a encontrar producto, tradición y una ejecución impecable.

Quedó ello clarísimo al llegar el primer plato: Royal de marisco con emulsión de aguacate, salmón ahumado y mayonesa de mostaza. Iñigo nos confiesa que ha creado este plato para animar a la gente a salirse de la ensalada de siempre, que lleva décadas en carta. Nuestro creativo chef quería crear un pastel de pescado que destacara por su intensidad de sabor pero también por su finura y sutileza (no, no son conceptos contradictorios) y lo ha conseguido con este plato alegre y colorista en el que todos los elementos tienen un sentido.

Seguimos con un Pulpo asado sobre patatas

rotas, perlas de oliva y pimentón de la Vera, una vuelta de tuerca al Pulpo con cachelos de toda la vida, solo que aquí el punto de cocción del pulpo es perfecto y el puré de patata roto que sujeta al cefalópodo está elaborado con un gusto exquisito.

El salteado de verduras con cremoso de coliflor y mojo verde es el plato que nos confirmó lo que nos iban adelantando los anteriores, es decir, el momento de virtuosismo de Iñigo. Las verduras, lejos de haber sido salteadas a mogollón, han sido tratadas individualmente: las zanahorias, habitualmente carentes de gran gracia gastronómica, estaban espectaculares, al igual que los germinados de espárrago y guisante que, lejos de cumplir una función decorativa, aportan gran sabor y textura al plato. Por no hablar de la cebolla, crujiente y al dente, en un



punto magistral. Sin duda, el mejor panaché de verduras que hemos comido en mucho, mucho tiempo.

El pescado, Kokotxas de bacalao al pil-pil sobre ajoarriero, sigue la línea ascendente. Tanto las kokotxas como el bacalao estaban al dente, en un punto de cocción y tersura que no se alcanza así como así, y las Carrilleras que cerraron los platos salados nos hicieron ver el cielo por lo mismo que los platos anteriores, por su impecable textura, su sabor y su sorprendente jugosidad a pesar de no estar lo que se dice excesivamente impregnadas en salsa.

El alarde gastronómico de Iñigo finalizó con "Nuestro tiramisú", es decir, su tiramisú particular, diferente al convencional, que incluye un poco de helado y gominolas de Amareto, lo que le aporta una dimensión sabrosa y original a más no poder. Como bola extra, cayó una porción de tarta de queso, uno de los musts de La Fábrica, producto imposible de retirar de la carta.

El desfile de platos ofrecido por Iñigo es el equivalente al **menú especial de fin de semana** que se ofrece habitualmente en La Fábrica al precio de 42 euros (vino de D.O. incluido), aunque este restaurante cuenta con opciones entre semana más asequibles como su excelente menú (o carta cerrada) de 29 euros, una de las mejores opciones calidad-precio que encontraremos en la ciudad.

Una grata, gratísima experiencia la vivida en casa de Iñigo Bozal. Como hemos dicho, el experimentado chef está en plena forma. Tal vez no exagera cuando lo niega y es que a veces la mejora continua surge espontáneamente y la excelencia llega a fuerza de trabajar sin que uno sea consciente de que va evolucionando a mejor. Eso es, sin duda, lo que le esta sucediendo a Iñigo.

LA FÁBRICA DE IÑIGO BOZAL

C/ Puerto, 17 (Parte Vieja)
Tf. 943 43 21 10 - DONOSTIA



> ROYAL DE MARISCO CON SALMÓN AHUMADO, LANGOSTINOS, CREMOSO DE AGUACATE Y MAYONESA DE MOSTAZA

Ingredientes

Para el Royal: 1 l de nata líquida, 8 huevos, ½ Kg de gambas, 300 gr de mejillón cocido, coral de txangurro, etc. Todo este marisco se puede sustituir por cualquier otro tipo de marisco o pescado y cantidad que deseemos. Cuanta más proporción de marisco / pescado, mas sabor.

Cremoso de aguacate: 2 aguacates, ¼ de cebolleta, ½ tomate, una pizca de cilantro, zumo de ½ limón, aceite de oliva y una pizca de sal y pimienta.

Mayonesa de mostaza: 1 huevo, aceite de girasol, unas gotas de vinagre y una cucharada de mostaza de Dijon.

Vinagreta de tomate y hierbas frescas: tomates, ½ cebolleta, langostinos cocidos, perezil picado, cebollino picado, aceite de oliva y vinagre.

Otros: Salmón ahumado, micro mézclum, germinados de cebolleta, reducción de Módena.

Elaboración

Royal: Poner en un vaso de batidora todos los ingredientes. Triturar. Poner la mezcla en moldes individuales rectangulares o flaneras previamente engrasadas. Poner al baño María tapados con un papel de aluminio a 170 °C +/- 20-25 min. Ir pinchando con un cuchillo hasta que salga limpio. Dejar reposar hasta que enfrie. Conservar en cámara.

Cremoso de aguacate: Poner todos los ingredientes en un vaso de batidora y tritu-

Iñigo Bozal

LA FÁBRICA
C/ Puerto, 17
Parte Vieja, DONOSTIA
Tf: 943 43 21 10



rar hasta conseguir una crema homogénea y lisa. En caso de quedar espeso, añadir unas gotas de agua. (Conservar en cámara bien tapado para que no se oxide)

Mayonesa de mostaza: Hacer una clásica mayonesa y cuando esté a medio terminar, añadir la mostaza. Esta salsa queda perfecta mezclando mostaza en grano con mayonesa comprada.

Vinagreta de tomate y hierbas frescas: Pelar los tomates y despepitlar. Cortar de en dados lo más pequeños posible. Picar las hierbas y cebolleta muy fina. Añadir a la mezcla un poco de vinagre y aceite de oliva. No tiene que quedar muy líquido, más bien espeso. Por ultimo añadir los langostinos picados y poner a punto de sal.

Final y presentación: En un plato blanco pintar un brochazo de reducción de modena, poner 1 o 2 royales de marisco (según tamaño), sobre las royales poner unos dados de salmón ahumado y la vinagreta de tomate y langostinos. Alrededor de las royales poner puntos de emulsión de aguacate y mayonesa de mostaza. Terminar con unos micro mézclum y germinados.

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
☑ Rubiorenara 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
Pilarreneara 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. Gorrobategi. 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

- Martinez 943 88 06 41
☑ Diangu Baserría 617 17 98 47
☑ Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

- Kuko 943 88 28 93

SEGURA

- Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

- Lazkao Etxe 943 88 00 44
Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

- Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

- ☑ Mandioa 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

- Olaji 943 88 77 26

ATAUN

- Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

- Aulla 943 80 60 66

OLABERRIA

- Etvezuri 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

- Olaji 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 konprometuzaren 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.ataunturismo.net Tel.: 943 58 20 69 / 943 67 02 49
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa, *Museo Barandiaran.* www.parquetxesarea.org/barandiaran - www.ataunturismo.net 943 18 03 35 / 943 67 02 49.
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierniko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierni y de la Ali-*

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

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarrejimuseoa.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.zegamaturismo.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.*
- »Mutilloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutilloa-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



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

Goitur
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

MUGARITZ: SOMETIDOS A ANDONI LUIS ADURIZ

"En Mugaritz están pasando cosas interesantes" afirma convencido Andoni Luis Aduriz repantingado en un sillón en la bonita cabaña sita en el exterior de Mugaritz, donde ofrecen el café a los clientes tras la comida o reciben a las visitas que quieren atender con tranquilidad. El notorio chef nos concedió una entrevista personal (mejor dicho, una conver-

sación) bastante más larga y relajada de lo que nos esperábamos. Casi fue para una hora el tiempo compartido con el donostiarra, tiempo suficiente para que a nosotros se nos rompieran varios esquemas gastronómicos y para que nos proporcionara 10 ó 12 titulares para el reportaje... y eso que todavía no habíamos empezado a comer.

"SOMETIDOS A MUGARITZ

Hemos sido humillados, mancillados, vilipendiados... Nos han hecho cosas que no imaginaríamos... Hemos sido obligados a lamer platos, roer huesos, chupar cuencos, comer con las manos... Nos han hecho comer en una mesa sin vestir, nos han escondido los cubiertos, nos han levantado y nos han forzado a caminar a mitad de la comida... Hemos tenido que chupar hielo, comer gónadas de caracola, morder buñuelos huecos, masticar espinas y pieles de pescado, besar a una ostra, tragar semen de pulpo, ingerir alimentos fermentados, comer zanahorias embarradas y patatas ácidas... y encima, encima... nos han dejado sin postre !!!

Alejados del mundo, aislados entre prados, bosques y montañas, en una sala en semipenumbra, hemos hecho, durante cuatro horas, de conejillos de indias, sintiéndonos testados y observados. Sin saber si experimentábamos nosotros o si nosotros estábamos siendo experimentados. Probando un plato tras otro en un interminable desfile de preparaciones y personas en el que el orden habitual de las cosas es sustituido por el caos.



Esta ha sido la experiencia Mugaritz. 28 sacudidas a nuestros más interiorizados usos y costumbres. 28 sopapos con la mano abierta a nuestras convicciones gastronómicas, culturales y gustativas. 28 escupitajos a la cara de nuestra pretendida sabiduría culinaria.

O dicho de otra manera: 28 sorpresas gastronómicas en un orden aparentemente aleatorio pero perfectamente medido e impecablemente orquestado, 28 motivos para dilatar nuestras pupilas y para excitar nuestras papilas, 28 ilusionantes esperas seguidas de 28 necesarias para dar para asimilar y disfrutar lo testado, 28 momentos irrepitibles, 28 latigazos de placer.

Hoy mismo repetiríamos la experiencia Mugaritz. Hoy mismo volveríamos a someternos a ese juego travieso, bizarro y desconcertante, hoy mismo volveríamos a rendirnos ante la inagotable capacidad de Andoni Luis Aduriz de sorprendernos, marearnos y desorientarnos. Se nos acusará de haber sucumbido al síndrome de Estocolmo, pero queremos repetir !!!

La casa de Andoni

Las líneas anteriores recogen, literalmente, el comentario que publicamos en el Facebook de OndoJan.com al día siguiente de nuestra visita a Mugaritz. El pasar por un lugar que huye al 100% de los convencionalismos, exigía un comentario que se alejara clara y evidentemente de estos. No valía una reseña del tipo "Ayer viernes tuvimos el placer de acudir al coqueto restaurante que Andoni Luis..." No, el comentario tenía que estar a la altura de lo experimentado a la sombra del roble que da nombre al imponente caserío del genial chef. En un fin de semana obtuvo cerca de 100 "me gusta" y llegó a más de 22.000 personas, todo un hito para una publicación modesta como la nuestra, y eso que el





Baratzuri zopa



Tartar de texturas de salmonete



Tocino de vaca asado "al hueso"



"Kagami" de piñones y raspaduras de hielo

post carecía del elemento que, lo tenemos comprobado, más atrae a los lectores: fotos de comida. La dirección del establecimiento nos pidió, al concretar los términos de la reserva para elaborar el reportaje, que no publicáramos fotos nuestras de los platos en primer plano, condición que respetamos escrupulosamente. Andoni Luis Aduriz nos justifica la medida, que toman con todos los medios de prensa: "Nos gusta mostrar los platos con nuestros ojos". Puede ser discutible pero es una norma de la casa y, lo dicho, como correctos invitados que creemos que somos, lo respetamos al 100%. Además, las fotos que nos han pasado desde Mugaritz han sido realizadas por un legazpiarra, José Luis López de Zufiria alias "Pepelu", amigo de esta casa de ediciones, así que ni tan mal...

Ensayar y compartir

La cara más visible del **Grupo IXO** tiene muy claro que las críticas que se hacen en la red u otros medios a su restaurante por provocador o por rebelde son fruto de la ignorancia acerca de su trabajo. "Mugaritz es un espacio de ensayo, no de certezas. Un eslogan que nos define sería 'Descubre con nosotros'. Queremos compartir con el comensal cosas nuevas, cosas con las que estamos trabajando ya". En esa sintónía, Andoni se carga de un plumazo con-



ceptos mantenidos durante siglos. "¿Por qué comer tiene que ser un acto cómodo? ¿Y si proponemos lo incómodo? ¿Y eso de que lo más importante es el sabor? Mira, pues ahora estamos trabajando con fermentados. De los 80 platos que manejamos esta temporada, 10-15 son de fermentados. Somos el primer restaurante del mundo que lo hace". Eso sí, Andoni niega que lo suyo sea provocar, más bien se trata de experimentar "Otra de nuestras líneas actuales es explorar, comer con el cuerpo, ni siquiera con las manos. De hecho, ésta es una de las cosas más importantes que están pasando en Mugaritz. Hace tres años nos planteamos sacar un menú que se comiera al 100% con las manos, aunque finalmente lo dejamos en un 80%. Y ahora tenemos platos en los que hay que besar, chupar, jugar con el dedo,

manchase... e incluso contonearse. ¿Es esto el futuro? Ni lo sé ni me importa. También hemos quitado los postres, pero no lo hacemos por provocar, sencillamente hemos desdibujado la forma del menú, pero mi vocación no es provocar, es compartir. Esto, además tiene un motivo: prefiero darte 25 platos salados porque nos sobra azúcar en la vida. Yo, al menos, la mayoría de las veces no tomo postre, y cuando lo quiero hacer, voy directo como un francotirador a donde sé que lo hacen bien, a tomar un buen postre tradicional".



Temperatura Vs Sabor



Huevas de "mixera", tigre sahumado



3ª Merluza en blanco, "Doburaku"



Beso helado de ostras

Vanguardia y evolución

Porque, eso sí, Andoni es un gran amante de la tradición, aunque su trabajo diario se encuentre en la vanguardia. De hecho, varias cosas que socializó Mugaritz son, hoy en día, tradición o, al menos, costumbre. "El huevo a baja temperatura lo presentamos en el 2º Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, y aquí hemos creado la torrija sin pan, o la vinagreta de cítricos... el éxito es cuando algo te trasciende, cuando la gente hace lo que has creado tu y lo hace con naturalidad. Es bonito encontrarse con cosas que la gente hace sin saber que se crearon en Mugaritz, sobre todo porque es difícil que esas cosas se queden".

Y es que en Mugaritz, las cosas que no se quedan evolucionan. "Mugaritz evoluciona sobre sí mismo. También pasaba en El Bulli. Algunas ideas pueden ser sobre algo que ha pasado en esta casa hace tres años, y si no contextualizas bien, no pillas el chiste".

Hablando de cosas que se quedan o se van, es inevitable hablar de las guías: La Michelin, la Restaurant... Andoni tiene claro que la Michelin se está quedando atrás: "Cerca de 200 años ha habido una gastronomía imperante que ha marcado el paso a las demás. La gastronomía era Francia. Hasta hace 35 años. Ahora el mundo ha cambiado. Cambia tan rápido que no somos capaces de asumir los cambios. Y en eso llega

Restaurant y abre la puerta a gente a la que se le había impuesto un modelo y permite jugar a todo el mundo: una tía con un bistró, con una parrilla, con tres sillas... y mientras, la Michelin no se entera de que en Perú han hecho la revolución... De todas formas, hay un tercer elemento que va a desbancar a estos dos: se trata de **Netflix**. Chef's Table hace que los jóvenes conozcan los nombres de **Dominique Crenn, Francis Mallman, Tetsuya Wakuda...** un ranking no ayuda a empatizar, pero una historia sí, y Netflix ofrece narraciones de personajes."

Estaremos atentos al futuro para ver si Andoni Luis Aduriz tiene razón en lo referente a Netflix, mientras tanto, seguiremos esperando todos los otoños para ver si este chef, técnicamente triestrellado, pasa a serlo en la práctica, cosa que se antoja algo difícil visto el carácter de los de Clermont Ferrand.

Y ya está. Se acabó el artículo. Hoy no hay descripción, comentario ni crítica sobre los platos degustados, porque eso, hablando de Mugaritz, no procede. Quien quiera saber lo que se cuece (o se fermenta) en esta casa, que haga una reserva, que se atreva a franquear su umbral, que prepare el estómago y la cartera y que se deje someter por Andoni Luis Aduriz, más que un chef, más que un provocador, un experimentador, un soñador, un cachondo.



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Desde el pasado mes, y como sección fija de Ondojan.com, **Txemari Esteban**, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece 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 hacernos 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: NACHOS CON 3 ACOMPAÑAMIENTOS

Para esta receta vamos a usar tortitas de maíz o trigo, cortadas en triángulos, y horneadas a 160° hasta que estén crujientes.

Salsa de quesos: 100 g de quesos troceados (Idiazabal, Manchego, Queso de cabra, Queso azul, etc...); 200 g de nata para cocinar; una pizca de orégano y pimienta; 1/2 ajo pelado.

Elaboración: En un vaso de batidora, poner los ingredientes. Tapar y cocinar en el microondas durante 3-4 minutos a máxima potencia. Con cuidado, triturar con la batidora, hasta formar una salsa semiespesa. Reservar.

Guacamole: 1 hermoso aguacate maduro sin piel ni hueso (reservar el hueso); 1/2 cebolla roja bien picada; 1/2 tomate maduro cortado en daditos; Zumo de media lima o limón; Sal y pimienta blanca al gusto.

Elaboración: Triturar la pulpa del aguacate y mezclar bien con el resto de ingredientes. Sazonar y guardar hasta su uso, introduciendo el hueso del aguacate, para evitar que se oxide.

Salsa mexicana: 1 lata pequeña de tomate pelado al natural; 1/2 pimiento verde picado; 1/2 pimiento rojo picado; 1/2 cebolla picada; 3 cucharadas de aceite de oliva; Sal; Cilantro (opcional); Tabasco al gusto.

Elaboración: En un vaso de batidora, juntar todos los ingredientes y triturar hasta formar una salsa.

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 IJAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

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)



© Yoana Salvador Sanz - Bigarrá

LUIS IRIZAR RECIBIÓ UN MERECIDO HOMENAJE

El pasado 2 de octubre, la **Escuela de Cocina Luis Irizar** celebró sus Bodas de Plata en el **Hotel de Londres e Inglaterra**, acto multitudinario que fue aprovechado para realizar un merecido homenaje al fundador de la misma, el maestro de maestros Luis Irizar.

A sus 87 años, Irizar aguantó estoicamente todas las muestras de afecto y cariño que le dedicaron los cientos de personas que se le acercaron a lo largo de la maratónica jornada que se inició a las 13:00 h. con la aparición del maestro y que duró hasta las 18:00 h., hora en que terminó el espléndido lunch que ofreció la escuela, y que el homenajeado aprovechó para coger un taxi y retirarse a casa. Una buena parte de los invitados y personal de la escuela, no obstante, continuaron la celebración hasta horas intempestivas.

Fueron **alrededor de 300 invitados**, la mayoría de ellos cocineros y cocineras que habían pasado por la escuela a lo largo de sus vidas y que



hoy, mayoritariamente, siguen dedicándose a los fogones. No faltaron, por supuesto, los alumnos más emblemáticos del maestro como **Juan Mari Arzak** o **Pedro Subijana**, entre otros.

Martín Berasategui, Iñigo Lavado, Inaxio Muguruza, Hilario Arbelaitz, Dani López, Ángela Basabe, Alex Múgica, Iñaki Andradas, David de Jorge, Ander González, Josu Muguerza, Elena Arzak, Roser Torrás, Patxi Troitiño, Yoseba Barriola, Alfonso García, Pablo Loureiro, José Ramón Elizondo, Gorka Txapartegi, Vera María Cruz, Milton Ortega, Jon Agirreburualde, June Yamaguchi, Ciro Carro, Joti Díaz, Pello García Amiano, Oraitz García Rekondo, Sergio Errasti, Catherine Marchand, Forki, Mari Mar Churruca, Juanma Garmendia, Rafa Gorrotxategi... fueron cientos los cocineros y representantes del mundo de la hostelería, la gastronomía y la prensa especializada que quisieron estar al lado del maestro en una jornada inolvidable en la que la Escuela Luis Irizar tiró, literalmente, la casa por la ventana. En el magnífico lunch que se ofreció a los presentes no faltaron las ostras, los cócteles, quesos, salmón ahumado, pintxos variados, croquetas, jamón cortado a cuchillo... un ágape digno de una escuela de cocina tan emblemática y un personaje tan importante en el devenir y en la situación actual de la cocina vasca.

Uno de los momentos más espectaculares de la celebración fue el **"paseillo" de los cientos de cocineros asistentes hasta la rampa de la Concha** para realizar una fotografía guiada por la fotógrafa **Sara Santos** que se jugó el tipo encaramada a la barandilla de la playa para poder retratar a todos los asistentes a la cita.

El **Coro de Gaztelubide** también estuvo presente en la fiesta y, además de dedicar varias canciones a Irizar, regalaron al maestro un libro que recoge los momentos en los que Irizar ha colaborado con la centenaria sociedad, bien cocinando para ellos bien participando en sus eventos.



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



Asimismo, las hijas de Luis Irizar, **Bixi e Isabel**, actuales responsables de la escuela, descubrieron a lo largo de la celebración un velo que descubrió lo que definieron como "**La esencia de la escuela**": una imagen de Luis Irizar realizada a partir de miles de fotogramas que recogen a los alumnos y alumnas que han pasado por la misma a lo largo de los años.

En suma, una celebración inolvidable como merecía, sin duda, esa gran persona, ese modelo de profesionalidad, energía, simpatía y entrega que ha sido, es, y seguirá siendo Juan Luis Irizar... **Zorionak, maixu !!!**



KIKE BIQURI

Actor de "EL CLUB DE LA COMEDIA" y series como "LA QUE SE AVECINA", "ESCENAS DE MATRIMONIO", "VAYA SEMANITA"...



- MONÓLOGOS - SKETCHS - PRESENTACIONES - ANIMACIÓN DE EVENTOS...

HUMOR SIN PELOS EN LA LENGUA

¿QUIERES ANIMAR TU BAR, NEGOCIO, EVENTO, FIESTA...? HABLEMOS: **629 622 474**

Descubre el nuevo y moderno Casino Kursaal

www.casinokursaal.com



GRAN SOL, TRICAMPEÓN DE PINTXOS DE EUSKAL HERRIA



“Repartido”. Tal vez “excesivamente repartido”, sería la expresión que mejor definiría el Palmarés de la **XII Edición del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria**, que se disputó, por segundo año consecutivo, en el Palacio Kursaal de Donostia entre los días **23 y 25 de octubre**. Hubo café para todos, y tan sólo dos de los 10 finalistas que el miércoles 25 se disputaron el trono del campeonato (Baseri Berri de Iruña y Haritza de Mugia) se quedaron sin premio. El vencedor resultó ser un habitual en este certamen, el **Gran Sol** de Hondarribia, que con su pintxo “Mika”, un homenaje a la cocinera Mika Pop, se alza por tercera vez con la primera posición de este campeonato transfronterizo fuertemente vinculado, además, a la ciudad en la que se encuentra el establecimiento. El resto de los premios principales fueron a caer a manos del Bar **Gure Toki** de Bilbao por su pintxo “Bocadillo de pastrami, sardina y chipotle” (2º Premio), **Zazpi** de Donostia por su “Pájaro en mano” (3º Premio) y **Gatzelumendi** de Irun por su vistoso

“Tacolao” (Mención Especial del Jurado). Resultó curioso que mientras el primer y segundo clasificado recibieran simplemente un premio, tanto el tercero como la Mención especial del Jurado hicieron doblete con sus pintxos. El Zazpi, concretamente, recibió el Premio por el mejor tratamiento a la carne y el Gatzelumendi el Premio al mejor pintxo de bacalao.

Llamó también la atención la irrupción del Bar Restaurante **Patri**, de Usurbil, que también hizo doblete con el Premio a la Innovación y el Premio al mejor tratamiento del Cerdo por su pintxo “Baskien”, así como el restaurante **Iruñazarra** de Iruña que igualmente se alzó con dos premios: el Premio a la mejor barra de pintxos y el Premio al mejor tratamiento de las frituras y las texturas crujientes.

Más premios, más

Otros premios de este certamen que repartió más galardones que la entrega de los Óscar fueron concedidos a los bares **Danontzat** de

Hondarribia por su pintxo “El capricho de Tasio” (Mejor pintxo popular), **La barra del Goloso** de Iruña por su pintxo “Figón” (Mejor maridaje con cerveza), **La Regadera** de Gasteiz por su pintxo “Salm & Esti” (Mejor tratamiento de las verduras); **Eskolaberri** de Gasteiz por su pintxo “Lagun artean” (Mejor tratamiento del pescado) y **Danako** de Irun por su pintxo “Lorea”, que protagonizará la portada del tomo anual que recoge el campeonato (Pintxo más estético). También fueron homenajeados **Enrique Fuentes** y **Mª Carmen Bargaño** del bar **Toloño** de Gasteiz al recibir el Premio de Honor de la Asociación de Hostelería de Hondarribia, que todos los años, en palabras de la propia asociación, “a labor de personas, cocineros, periodistas o empresas que hayan destacado en el mundo de la cocina en miniatura, haciendo de ella el eje principal de su actividad, dignificando la gastronomía y cocina de bar y siendo, en definitiva, referente en el sector culinario y turístico”.





3 jornadas, 25 jurados, docenas de pintxos...

El de Euskal Herria es un concurso en el que la participación supera ampliamente la cincuentena. Para poder valorar semejante cantidad de talento en miniatura, la organización ha contado, como es habitual, con una gran cantidad de jurados, en concreto 25, encontrando entre ellos nombres tan emblemáticos, por destacar algunos, como **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca** (Rest. Galerna. Donostia), **Iban Mate** (Dolarea, Beasain), **José Aguirrezabal** (Cebanc); **Xabier Martínez** (Martínez, Ordizia); **Miguel Soto** (Sebastián, Hondarribia); **Paulo Airaud** (Amelia, Donostia); **Patxi Gimeno** (Escuela Hostelería Gamarra, Gasteiz); **Josean Merino** (PerretxiCo y La Escotilla, Gasteiz); **Rubén Osorio** (Ergo, Miranda Ebro); **Franchesko Vera** (Gamberro, Zaragoza); **Sergio Humada** (Vía Veneto. Barcelona) o **Jean Coussau** (Relais de la Poste, Magescq). Sin duda, un gran plantel.

Página izquierda: Arriba, Mikel Muñoz y Mika Pop reciben el primer premio del certámen flanqueados por Alaitz Mendoza, presentadora del concurso y Ramón Roleta, autor de la escultura que personifica el primer premio. Abajo: Fotografía de familia de todos los ganadores (obsérvese que si se hubieran repartido más premios, no habrían entrado en la foto).

Sobre estas líneas: Arriba: De izquierda a derecha y de arriba a abajo, el segundo clasificado (Iván siles del Gure Toki de Bilbao); los terceros clasificados (Paul Arrillaiga y Aingeru Inziarte del Zazpi de Donostia) y la Mención Especial del Jurado (Ángela Basabe y Markel Ramiro del Gatzelumendi de Irun). Sobre estas líneas, Enrique Fuentes del Toloño de Gasteiz recoge el premio que reconoce toda una vida de trabajo en torno a los pintxos y la gastronomía.

Abajo: Junto a "Mika" de Gran Sol (presente en la página anterior), los pintxos que han tocado podio en esta edición: "Bocadillo de pastrami, sardina y chipotle" del Gure Toki de Bilbao, "Pájaro en mano" del Zazpi de Donostia y "Tacolao" del Gatzelumendi de Irun. (Fotos de los pintxos: © Campeonato de Pintxos)





GURUTZE-BERRI: MUY RECOMENDABLE MENÚ DE CAZA

Estamos ya inmersos en el otoño, acaba de comenzar la temporada de caza y, como todos los años, **el restaurante Gurutze-Berri de Oiartzun ofrece la posibilidad de disfrutar, a un precio excelente, de un inigualable menú de caza con platos de elaboración casera** que maravillará a los amantes de la cinegética en particular y de la buena cocina tradicional en general.

Además de su calidad y variedad, el hecho de incluir el café, la bebida y los impuestos hace que antes de acudir a Gurutze-Berri sepamos exactamente cuánto nos vamos a gastar con este menú. Su precio es de 45 euros (IVA incluido) y consiste en los siguientes platos: Croquetas de paloma; Terrina de caza; Ensalada de perdiz con foie; Paloma en salsa; Medallón de ciervo camberland; Natillas ligeras; Café; Rioja Crianza Conde de Valdemar (1 botella para 2 personas)

Recientemente tuvimos la ocasión de pasar por este restaurante y degustar dicho menú. La degustación comenzó, además, con las emblemáticas **croquetas de la casa**, pequeños y esféricos bocados de una suavidad envidiable que siempre se sirven como detalle, incluso en esta temporada en la que, como entrante, los hermanos **Xabier y Gorka Zapirain** han optado por ofrecer unas **Croquetas de paloma (Foto 1)**. En cualquier caso, ambos "fritos" no tienen nada que ver. Las croquetas de bienvenida son suaves y ligeras y las de paloma tienen el potente sabor de la caza que nos va ya predisponiendo al menú degustación.

Sigue la **Terrina de caza (Foto 2)**, un potente paré case-ro elaborado también con paloma, acompañado de una oportuna confitura de higos y su pan tostado case-ro, preámbulo perfecto al primer plato "fuerte" del menú: la **Ensalada de perdiz escabechada con foie (Foto 3)**. Esta ensalada, en nuestra opinión uno de los platos más originales y remarcables de la gastronomía guipuzcoana nos maravilló, como siempre, por su

potente sabor y su equilibrio, pues a pesar de la gran cantidad de ingredientes que contiene, ninguno se sobrepone al otro y consigue un ensamblaje fantástico en boca. El plato, además, se presenta aliñado con un aceite de pimentón que le va como anillo al dedo.

En cuanto a la **Paloma (Foto 4)**, podemos afirmar que la de Gurutze-Berri, es una de las más sabrosas y auténticas de cuantas hemos degustado. Nada de salsas achocolatadas ni carnes excesivamente cocidas. Aquí lo que importa es el ave, que mantiene toda la fuerza de su sabor y esa recia tersura característica de la caza, que puede resultar ligeramente dura para los amantes de las carnes suaves, pero que maravilla a los que buscamos esos sabores de antaño, directos al paladar y a nuestra memoria gastronómica. La paloma, además, se acompaña de una rodaja de pan frito, una costumbre ya olvidada en nuestras cocinas que enciende nuestra memoria gastronómica.

Otro punto a favor de este excelente menú de caza es que las raciones están perfectamente medidas, resultando perfectas en cantidad pero no excesivas. Si no, no sería comprensible que después de la sarta de platos que llevamos nos entrara todavía el **Medallón de ciervo Camberland (Foto 5)**, impecablemente elaborado sin exceder el tiempo de cocción para que resulte jugoso y succulento. Se sirve, además, acompañado de su propia salsa y un potente puré de castañas que lo marida de manera ideal.

Redondeamos, además, la visita a Gurutze-Berri degustando dos platos externos al menú: unas finísimas gambas a la plancha y sus míticas kokotxas al pil-pil, plato que deja más que clara la mano de Xabier Zapirain a la hora de cocinar platos tradicionales, como sucede con otras de sus especialidades que en esta ocasión nos contenemos de pedir, como sus





1



2



3



4



5



6

callos a la manera tradicional, plato que recomendamos degustar en cualquier temporada. Los callos de Gurutze Berri se sirven acompañados de morros, chorizo, y pata de cordero y una salsa elaborada únicamente con choricero. Estos callos son **uno de los platos de la gastronomía guipuzcoana que debería ser declarado patrimonio gastronómico de la humanidad**. Xabier Zapirain, responsable de la cocina del hotel-restaurante, es un enamorado de la culinaria tradicional, un alquimista que consigue algo tan sencillo y a la vez tan complicado como es respetar la esencia de los platos y sus sabores.

Terminamos, aunque casi nos nos quedaba sitio, con el postre. Y aunque el menú incluye unas finas y sabrosas "Natillas ligeras" que se sirven en copa (ver página anterior), los hermanos Zapirain dan la oportunidad de elegir entre cualquier postre del menú del día, con lo que aprovechamos también para probar una refrescante macedonia de frutas, así como su **Torrija (Foto 6)**, elaborada, como antaño, con pan normal y no con el inevitable brioche que se ha impuesto en todas partes. Un placer volver a encontrar esos sabores de antaño, estas torrijas a la antigua usanza, ese comentado pan frito en la paloma... un gozoso revival culinario.

Ah, como hemos comentado, el vino que acompaña al menú es una botella de Conde de Valdemar, edición especial para la casa, para cada dos personas, un caldo más que correcto e ideal para acompañar la casa. Eso sí, la bodega de Gurutze Berri es un tesoro, y en caso de acudir un grupo mediano o grande a este establecimiento, merece la pena consultar a Gorka por la disponibilidad enológica, ya que la bodega de este hotel restaurante es un tesoro en el que siempre hay alguna que otra botella especial a un precio accesible o interesante.

Resumiendo, no se pierdan la oportunidad de disfrutar este otoño de la cocina del Gurutze-Berri y de este inmejorable menú de caza que estará disponible incluso en Navidades, hasta el día de Reyes. Y no se pasen de fecha, porque el 7 de enero este templo de la gastronomía cerrará sus puertas para disfrutar de 5 semanas de vacaciones tras las cuales entrarán por la puerta los productos de primavera. Otro motivo para acercarnos a esta recomendable casa.

GURUTZE-BERRI HOTEL RESTAURANTE

Pza. Bizardia, 7 (Carretera OIartzun-Irun). OIARTZUN
Tf. 943 49 06 25 - www.gurutzeberri.com

KATXIÑA: FARO GASTRONÓMICO DE ORIO

En lo alto del barrio de San Martín, vigilando desde su atalaya la playa de Orio y la desembocadura del río Oria, se encuentra Katxiña, asador abierto en 1978 por José Miguel Zendoia y sus cuñados. Este asador y su parrillero se han convertido, por méritos propios, en uno de los principales restaurantes de Orio con una clientela fiel y local, que incluso se ha "reproducido" al inaugurar, hace dos años, el **asador Katxiña Bodega**, del que ya hemos hablado en estas páginas, un restaurante diferenciado de la casa madre pero guiado por los hijos de José Miguel, **Iñaki** e **Izaskun**.

Acudimos a Katxiña de la mano de **Nere Ariztoy**, encargada de coordinar diferentes programas turísticos que se están llevando a cabo en Urola Kosta. Junto con ella acudieron **Jesús Arana**, concejal de Zarautz e impulsor del Mercado de Abastos local y la campaña "Merkatutik Zuretzat", **José Luis Zimmermann** de la Bodega Elkano de Getaria, una de las tres bodegas familiares que realizan la experiencia "La esencia del txakoli" y **Beñat Aginagalde** en representación de la experiencia "El pulpo del Flysch" que se lleva a cabo en Zumaia. Los tres nos explicaron largo y tendido las experiencias turísticas que ofrecen a turistas y visitantes así como su propia experiencia personal. Completa la oferta de la comarca el queso de Aia pero, al no poder acudir ningún quesero, fue la propia Nere Ariztoy quien nos puso al corriente sobre la labor que están realizando.

A partir de enero, tanto en esta revista como en la página de Facebook de Ondojan.com, daremos cuenta de estas experiencias turísticas y gastronómicas en diferentes reportajes. Sirva este artículo para adelantarlos y para que nuestro lector@s disfruten de las imágenes de los platos que nos sirvió José Miguel Zendoia que se lució, tanto con los besugos a la parrilla de la presentación como con los manjares que nos sirvió en la posterior comida: Antxoas en salazón, Ventresca de bonito, Lenguado a la parrilla, Chuletón de viejo, Torija y Pantxineta. Todo, absolutamente todo, remarcable y elaborado en su punto perfecto.

Recomendamos fervientemente el conocer este interesante asador y nos quedamos con las ganas de volver a acudir en un futuro a realizar una crónica más pormenorizada sobre el mismo.

Más información sobre las **experiencias de la Costa Vasca**:

<http://www.costavasca.org/embajadores-de-cada-pueblo>



jatetxe gida

restaurantes

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



Araneta: La mejor parrilla

El pasado miércoles 11 de octubre tuvo lugar, dentro del marco del Congreso San Sebastián Gastronomika que este año ha celebrado su 9ª Edición, el **Concurso Estatal de Parrilla**. Y no podemos negar que nos llenó de orgullo y satisfacción enterarnos de que el campeón de resultó ser nuestro amigo **Joseba Odriozola Uria, el propietario y parrillero de Araneta**, fantástico restaurante asador de Zestoa que tuvimos la suerte de visitar no hace mucho. Joseba es, sin duda, un crack en cuestión de parrilla, trato al cliente, selección de género y fundamento hostelero. Un 10 que hay que visitar sí o sí. Joseba participó en el concurso de la mano de **Cárnicas Goya**, cuya carne fue también laureada por los miembros del jurado. La brasa es, sin duda, la gran especialidad de Joseba que cuenta en su restaurante con **una de las más espectaculares parrillas de la provincia**.

ARANETA ASADOR-ERRETEGIA. Carretera Zestoa-Aizamazabal. (Zestoa). Tf: 943 14 80 92. Móvil: 626 86 92 31



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 Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta: 25-30€ Menú de sidrería: 28-30€ Menú del día: 11€ (Café e IVA incluido) Menú fin de semana: (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) Cierra: Noches de lunes y martes. Tarjetas: Todas. Aparcamiento.**

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

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, millojas 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 pinto-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Tuuleta:** 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 Goierri. Urbitarte cuenta durante todo el año con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos* (Jamón, Lomo y Chorizo), las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o la *Costilla de ternera* a la *parilla*, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Ataungoxo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o maní* o el *Flan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los *Pescados frescos* a la *parilla*: *Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo...* **Todos los platos 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 *parilla* (*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 parilla, 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, Mendiola es un coqueto restaurante guiado por dos cocineros de interesante recorrido: **José Manuel Rodríguez**, que empezó en el Chalcha con 5 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 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 incluso en su cuidado menú del día y en su interesante y competitivo Menú Especial de fin de semana. Destaca también su **bar, abierto 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
(CTR. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN



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

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.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los 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 Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, repartida en diversos menús, entre 25 y 28 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades económicas. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su página Web). **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. **Parking.** Acceso minusválidos. **Parque infantil.**

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



ITZIAR

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA IBI BIDEA, 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 txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 47€ **Degustación de marisco:** 37€ (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles todo el día.

ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



Aitor Amubastegi y Jon 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 biguami y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; "Café, copa y puro". **Carta:** 40 € **Menú Sustraik:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Aparcamiento:** Parking público a 50 metros

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

PATXIKU-ENEÁ



LEZO

Bº GAINTURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxikueña.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 Legoburu es que no olvidemos lo comido en Patxi Kueña**. Sitio en el alto de Gainturizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: *La chuleta de Patxi Kueña seleccionada por cárricas Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, las verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, langostinos salvajes a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros...* Una surtida bodega, 3 comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta de este establecimiento. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ (Para mesa completa, café y bebida incluida) **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

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 lazkoatarra **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 CARÍÑO



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, tiéres...*), *Albóndigas*, *Callos*, *Rabo en salsa*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

TXEPETXA

LEGAZPI

COCINA TRADICIONAL,
PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD

AIZKORRI KALEA, 24
TEL. 671 728 069
Facebook: Txepetxa
Taberna Legazpi



“¿Qué te apetece comer?” le gusta preguntar a quien cruza el umbral de su casa a **Patxi Arana**, joven cocinero on una **amplia experiencia** que le ha mantenido en **contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía**. Ahora al cargo de uno de los bares más entrañables de la localidad, Patxi vuelca 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*, *Txipirones en su tinta*, *Risotto de hongos con pimientos*, *Tataki de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos Carrilleras en salsa**, los mencionados *Risotto y Tataki*, *Ternera de cochinillo deshuesado a baja temperatura con fruta de la pasión...* Llamen la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okelexe** como la impresionante “**Hamburguesa Txepetxa**”. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

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 perdicin 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 precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. Menú: 12,50€ Carta: 45 - 50€ Parking propio. Cierra: Lunes. Tarjetas: Todas.

take away

comida para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Partilla argentina - Cocina mediterránea
Wok mandarín - Plancha tepanyaki - Comida japonesa

943 559 783

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

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI



OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



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

ZEZILIONEA



OLABERRIA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

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



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

KATXIÑA BODEGA

ORIO

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

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



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

LA CERVE

PASAIA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



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

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.comPICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHE

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

ALTAMIRA

ORDIZIA

ALTAMIRA KIROLGUNEA
943 105 801COCINA 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.comEXCELENTE 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 24PINTXOS, 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, Pintos moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txipirones en su tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a la plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además de todo esto, Muñoz cuenta con una gran variedad en platos combinados, **hamburguesas elaboradas con pan recién horneado** y bokatas.

BOTARRI



TOLOSA

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

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS



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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ARANETA ERRETEGIA

ZESTOA

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

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo, Pescados frescos, Cordero...** Por encargo, se prepara *Cordero al Burduntzi*, carnes y pescados. En su carta destacan las **Ensaladas** como *Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo*; *Ensalada de pulpo*; *Ensalada de bogavante...* **los Mariscos y las Raciones** como *Txangurro al horno*, *Ostras grandes*, *Pulpo gallego*, *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

URRETXU

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

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



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Aruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de pintxos. Apain abre todos los días a **las 7 de la mañana** e inmediatamente empiezan a ofrecerse diferentes **tortillas**, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando especial atención a los **productos de cuchara y casquería** como *Lengua en salsa*, *Callos*, *Oreja rebozada*, *Manitas de cerdo*, *Morros rebizados...* Apain ofrece un espectacular **Menú del día en el que todos los días podemos elegir entre 15-20 primeros y otros tantos segundos**, entre platos fijos y sugerencias del día. El menú, además, se ofrece también por la noche. También podemos **comer a la carta** con especialidades como *Ensalada templada de bacalao*, *Revuelto de hongos*, *Bacalao en salsa verde*, *Txuleta de ternera*, *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**.

BAI BIDEA JATETXEA



ZUMAIA

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

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO
CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque **la cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ali-oli de ajo negro; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Terrina de foie hecha en casa, Presa ibérica a baja temperatura con puré de tubérculos...* así como su excelente *Jamón ibérico* y las sugerencias del fin de semana como *Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha; Chuleta de vaca vieja...* y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 10,50 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA



ZUMAIA

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

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y
COCINA INTERNACIONAL MUY PERSONAL



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 donostiarras, el resultado es **una oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécua asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito; Risotto de Parmigiano Reggiano; Pizzas artesanas...* Sin olvidar el **producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinitillo 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)

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada, Risotto de rabo y foie, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Carrilleras con cremoso de hongos, Corzo a la austriaca, Solomillo Rossini, Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas, Tatin de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes 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.

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, Lenguado...*), acompañados de otras exquisiteces como *Ensalada templada de langosta, Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agrídulce, Suprema de merluza con salsa de hongos, Kokotbas 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.

ALBIZTUR THE TXOTX GOURMET

DONOSTIA

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

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



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 Mugartiz y pasó al Bodegón Alejandro, del que fue jefe de cocina hasta 2007. Por su parte Paola fue cocinera en el restaurante Kursaal Martín Berasategui (actual Nineu), da clases para entusiastas en el Basque Culinary Center y se dedica a asesorar a empresas alimentarias. La idea base de The Txotx Gourmet es que éste funcione como **una sidrería**, con una buena tortilla de bacalao, bacalao frito, sidra al txotx... y que a su vez cuente **con una buena parrilla donde además de los chuletones se sirvan Cogotes de merluza, Rodaballos... acompañados de una buena ensalada**. Diego y Paola dan una gran importancia a la procedencia del género, así la sidra es de Saizar, las carnes de Txogitxu, los dulces y quesos de Goenaga, las nueces de Aitor Lasa, los pescados de Xabi, pescadero del barrio... Otras especialidades que podemos disfrutar en Albiztur son los *Gambones a la brasa*, la *Ensalada de bacalao* o su *Torrija en pan de brioche caramelizada*, que está causando sensación. **Precio Medio de carta: 28-30€.** **Menú de sidrería: 36€.** **Menú de del día: 15€** (incluye txotx o agua). **Cierra:** Martes noche.

BAZTAN

DONOSTIA

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Ciaurriz Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar **Casa Alcalde**. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **hasta 53 pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha*.... En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, *acareadas directamete de Elizondo*, *Queso Kamiku de Bertiz Arana*, *Txistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajonjolero*, *Txerripatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar el **helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkilurrin), ni el **helado de "Urrakin Egina"**, el mítico chocolate de avellana artesano elaborado por la casi centenaria **pastería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

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



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

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentzo de Zurkilk, 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 pulpa*, los *Chipirones a la plancha con chimichurri*, el *Cordero asado*, el *Soufflé de chocolate*... y un largo etcétera. En Bera-Bera, además, pueden celebrarse **bodas de hasta 160 personas**. Javier e Izaskun llevan también la gerencia de la **cafetería** del hotel donde pueden degustarse pintxos, bocadillos, sandwiches, cazuelitas y unos sorprendentes huevos rotos con patatas y jamón. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15,40€ **Buffet de desayuno**: 12€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo noche.

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

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



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

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciaumiz Iraozco, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, se mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota, como se ha venido haciendo de toda la vida**. Asimismo, cada vez goza de más fama el **Chuletón Premium de Iruki**, que también se sirve en el Baztan. Además, en Casa Alcalde encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Ixapela*, *Tartaleta de bangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Kabrahuevo*... y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras*... **Casa Alcalde cuenta con parrilla**, por lo que además del mencionado Chuletón, pueden degustarse 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. **Tarjetas**: Todas menos A. E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

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



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lineiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lineiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a 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 **los 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 Pamil asado*... **Carta**: 20-25€ **Menú**: 11,30€ **Menú fin de semana**: 18,50€ **Menú Galicia**: 37€ (2 personas). **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes.

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido 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*, *Terma 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 suculentas **cazulitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN



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

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie*; *Bacalao con piperrada*; *Brocheta de salmón, antxoa, langostino y gamba*; *Foie fresco con puré de higos y nueces*; *Rollito de bixiprón 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

P^o COLÓN, 46 (GROS)
TF. 943 27 88 39 /
680 33 49 76

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

facebook: Galerna Jan Edan



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

GASTEIZ

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 pintos, 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€. **Alubiado:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.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 Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras* y *queso brie gratinado*, *Tostón de 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.restauranteillarra.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.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

ITURRIOZ

UN CLÁSICO DEL CENTRO COMPLETAMENTE RENOVADO



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 *Vieria 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 antoxa*, *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*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, la *Tosta de Bogavante*, las *Antoxas 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 aporricada con vistas directas a la Catedral del Buen Pastor.

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



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

DONOSTIA

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

LA TAGLIATELLA

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.

DONOSTIA

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

MENDAUR

RENOVACIÓN TOTAL Y NUEVOS RUMBOS EN UN CLÁSICO DE LA PARTE VIEJA



Desde inicios de la década del 2000, el donostiarra **Ritzar Martínez** tomó las riendas de este popular establecimiento abierto en 1979, y en 2016, tras 15 años al frente del mismo, tuvo la osadía de decidir dar **un giro de 360° al negocio y reconvertirlo en lo que inicialmente había sido, una casa de comidas**. El público se ha encontrado, a partir de entonces, con un espacio radicalmente diferente al anterior. Todo ha cambiado: barra, paredes, iluminación... y los pintxos, las conservas y las ostras llenan la barra en la que hasta el año pasado sólo reposaban vermouths, cervezas y gin-tonics. Al frente de la cocina del local se encuentra **Javi Mata**, joven cocinero con un amplio bagaje que incluye desde una temporada en el Mirador de Ulia hasta su paso por varios restaurantes de Madrid. Javi ha optado por **una oferta de pintxos original y muy personal**, complementada con una oferta e pintxos en barra. La pizarra de Mendauro no tiene desperdicio: **Huevo trufado Mendauro**, **Tacotalo de calamar con kimchi**, **Medallón de ciervo con puré de calabaza**, **Carrillera con parmesano**, **Arroz trufado con foie**, **Taco de chuleta con crema de pimiento**, **Cangrejo thai con salsa de maracuyá**, **Lubina con polvo de ceniza y manzana**... además de una oferta de **raciones** con propuestas como **Ensalada donostiarra de tomate, antoxa y ventresca**, **Ensalada de temporada con melón y virutas de jamón**, **Alitas con pisto y espuma de boniato**, **Jamón ibérico**, **Queso de Idiazabal**, **Alitas barbacoa**, **Langostinos crujientes**, **Huevos trufados Mendauro**... o la estrella de la carta: la **Txuleta de kilo con piparras y tomate del país** que puede consumirse en la barra o en las mesas que ahora pueblan el bar y que se cobra a un precio cerrado de 38 euros, siendo una opción ideal para compartir

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 57 06

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante de la Parte Vieja ofrece una cocina tradicional con sus **especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra**, que puede también consumirse en la propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también platos como **Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país**, **Bogavante plancha**, **Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas**. Su vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como **Foie plancha con salsa de uvas**, **Bola de Idiazabal**, **Tartaleta de hongos con ibérico al horno**... así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta: 30-35€**. **Menú del día: 18,50€**. + IVA **Menú especial fin de semana: 25€**. + IVA **Tarjetas: Todas menos American Express**. **Cierra: Lunes**.

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



DONOSTIA

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



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

PORTUETXE



DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Josexo 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**, **Kokobas salteadas**, **Hongos a la plancha**, **Menestra de verdura**, **Revuelto de kokobas**... 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 Idiábal 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



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Carbaine Arrizabalaga**, 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 **pinxtos**, 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 pinxtos 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 Jiménez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como **Ensalada templada de 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 caserío, 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 NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Fuego Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi. Portuete, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aña Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. Pº Padre Orkoloaga, 56. 943 311209
Alaia. Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamanderri. Urbirarte, 1. 943 362849
Albano. Aito Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur. Matía, 52. 943 211801
Aldaba. Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri. Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALL I OLI

Cocina catalana de montaña
 C' Okendotele, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Altenu. Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Amelia. Moraza 18. 943 845647
Ametzagaña. Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri. Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka. Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia. Bergara, 3. 943 429815
Antoja Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apeadero. Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar. Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi. R. Calitóns, 7. 943 467477
Argintz. Juletxea, Plaza Ametzolas, 943 474246
Aroa. Sierra de Añorva, 5. 943 452192
Artola. Salud - Amara Viejo - 943 460815
Arrai Txiki. Campanario, 3. 943 431302
Arrikiatzen. Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador. R. Calitóns, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 270908
Astelena. Inigo, 1. esq. P. Constitución. 943 426275
Astelena 1997. Euskal Herria, 3. 943 425867
Asiazarzen. Irigoyen Baserria - Zubietza - 943 361229
Astoria 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

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

BAZTAN

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

Baztane. Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
BCN. Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana. Pza. Easo, 5. 943 474895

Beharri, Narrika, 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gra! Artebe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea. Puerto, 7. 943 422055
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze. Garbati, 24. 943 430314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 469259
Bigatze. Plaza Ignacio Mercader, 943 464568
Bira Taberna. Igarra bidea, 19. 943 210078
Bitácora. J. Zaragueta, 4. 943 446111
Bodega Donostiara. Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodega Alejandro. F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquirium. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard 9. Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet. C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista. C/ Baleriategi, 42. 943 210600
Bully Café-Bar. Pº Aves, 5. 943 214287
Bugari. Arandite pasaleku, 74. 943 377662
Cabo Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central. Arcos Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha. Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plaza. Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

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

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursaal. Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús, y karaoke!
 Javier Barkaitzegi, 23 (Amara), 943 46 94 00

Café Viena. R. Calitóns, 5. 943 463974
Cafetería Express. R. Calitóns, 12. 943 463990
Caps. R. Calitóns, 12. 943 463990
Caphiro. Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanerari. Plaza Ben Pastor, 943 475418
Casa de Alava. Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

Cocina tradicional y pintxos variados
 Fermín 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

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

Claboga. Easo, 9. 943 422926
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos. J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara. 31 de Agosto, 25.

Dana-Oña. Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347
Danena. Matía, 6 - Antigua - 943 217320
Danena. Erbelatzen, 8 - Parte Vieja - 943 425197
Derby. Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone. Av. Barcelona, 24. 943 457490
Don Vito. C. Com. La Breva, 943 4300265
Dóner Kehab 1. Sagardua, 28.
Dóner Kehab 2. Mirandete, 12. 943 367620
Dóner Kehab 3. Eustasio Amilibia, 9
Drinka. Matía, 50 - Antigua - 943 212101
Duñi Cerveceria. Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder. Baso Txiki, 11. 943 281887
Egoseri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar. Secundino Esnaola esq. S. Izpizua
Eibarartar. Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz 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. Passo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Truco de Ramiro. Troite, 4. 943 279799
Elosta. Pº Colón, 41. 943 630325
Eluzra. General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Jr. Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko. Antonimia, 1. 943 459699
Eribera. Camino Portuete, 14. 943 210300
Erota Taberna. Usurbil, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos, 16. 943 466394
Etxabe. Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

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

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

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

Etre Nagusi. Pº Padre Orkoloaga, Igeldo, 943 216502
Euskal Pízza. 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). Balerinos, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 320888

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambinus Breva. C.C. La Breva, 943 426514
Ganbaru. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. Pº de Colón, 11. 943 285019
Garbati 21. Garbati, 21. 11. 943 433134
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki. Carquizano, 3. 943 327997
Giroki. Erbelatzen, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Fermín Calbetón, 4. 943 425204
Gorosti. Plaza del Tirole, 12. 943 576072
Gorosti. Plaza del Tirole, 12. 943 576072
Gran Via. Gran Via, 9. 943 271601
Guardapata. Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe. Iztingora, 7. 943 235260
Haizea. Aldamar, 6. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y coqueletas
 Pza Gascañader, 12 (Inbauroando)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola. Cº de la Hipica, 44. 943 454218
Hijo Burguer. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeldo. Passo del Faro, 134. 943 210211
H. Monte Isaki. Pº Gudamendi 21 - Igeldo - 943 317665
Hotel Pellicar. Zubiauro, 7. 943 206103
Huang Chen (chino). Lararamendi, 11. 943 451988
Ibai. Galaria, 15. 943 428784
Ibai Lur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igela. Pza. Irizar, 2 - Igarra - 943 003473
Igeldo Sidr. Gurutzeta Baser. - Igeldo - 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inbauroando Sagarduz. Zibido, 72. 943 292074
Intra. Estefanía, 12. 943 426833
Irausti. Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Irausti. Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu - 943 313933

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Irato Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Itzietan Erat. Cam. Petreña, 10. Zubietu, 943 372875
Irúña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466655
Irspez. Pizarreta, 12. 943 442344
Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 5. 943 458419
Izurteta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

IURRIOZ

Pintxos y torturios de vinos y cavas
 San Martín, 30 (Centro). 943 42 83 16

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ibasalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Ibaxene. Itai-Alde - Martutene, 943 470757
Izaguirre. Beldarre Berri Baserna. 943 361470
Izar. Pza. de las Armerías, 12
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
Izazpi. Pº Baratzalegi, 3. 943 321019
Izazpi. Pº Baratzalegi, 24. 943 327931
Izkaña. Fermín Calbetón, 4. 943 425262
Izarur. Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-ebaxe. Avda. Añoraga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanto Kojua. Puerto, 10. 943 420180
Juanbo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Victoria-Gasteiz, 1. 943 008181
Kalonje. Padre Orozkoa, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata A. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olivos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukuauri. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zumilla, 22. 943 291150
La Albarca. Baleneros, 19. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabeleta, 55. 843 981715
La Kabutzu. Ibañeta, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

Acegor del bar. con una cocina muy personal
 Embeltrán, 3 (Parte Vieja). 943 43 35 08

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

LA PLATA

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

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

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
 Peña Yagoñi, 5 (Gros). 943 28 91 84

La Vaca. Andreola, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 18. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456807
La Vida. San Marcos, 37. 943 244150
Las Vegas. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886
Laguñak. Pza. Gorgoxtu, 4. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
La Hazienda. La Hazienda, 943 352445
Lobo. José María Serri, 10. 943 32 56 84
Los RJosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatel. Cam. Aingueru Zantara, 85. 943 377444

LUKAS BENTA BERRI

Purísimo de las empanadas de terno y agostonomia
 Julio Caro Baroja, 4 (Benta Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Horizonta, 20. 943 424169
Makrobiotika Elkaria. Inbaurando, 52. 943 288246
Mandisegi Pº Oriamendi, 14. 943 311570
Manirrián. Zabeleta, 32. 943 320217
Manragora. José María Serri, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Mariquerúa Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Maritullu. La Hazienda, 33. 943 351130
Margame. Pza. Margame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauxa. Zabeleta, 17. 608 158412
Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorroiz. Plaza Lizardieta, 4. Igeldo. 943 212023
Herenredo de Ulla. P. Via, 371. 943 271258
Mesón Lugariz. Av. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabeleta, 55. 943 321656

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectacular vistas
 Pº de Ulla, 193 (Monte Ulia). 943 27 27 07

Monpas Cervecería. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narkia, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandoguzia, 9. 943 289904
Munto. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Irgara Bidea, 16. 943 310797
Naugusia Ula. Mayor, 4. 943 433991
Narkia. Narkia, 16. 943 427327
Narru. Zubietu, 56. 943 425349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkel. Urdeñana, 14. 943 443511
Nikolás Asador. Bazturrín, 10. 943 217151
Ninper. Zurriola, 1. 943 003162
Ninper. Pza. José María Serri, 1. 943 313992
Nuevo Orozko. Camino Golezabitz, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olijos. Eregezarria, 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 424244

ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuñeta Bidea, 23. 943 312601
Ornagoztegui. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osnaga. Corsarios Vascos, 27. 943 451327
Ostalar. Pº Berrio, 13. 943 219940
Pagadi. General Ayrota, 6. 943 424959
Pagadi. Buenos Aires, 5. 943 204299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbutos, 23. 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 572690
Paico de Aiete. Boko Baltzara Bern, 27. 943 210071

Pantrika. Muelle, 27. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumben, 11. 943 461665
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Eña. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacárregui, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 27. 943 310896
Plaza Café Ben Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Polittina. S. Jerónimo, 3. 943 425719

PORTUETXE

Sobrio asador/temple del buen producto
 Portuñeta, 43 (Irgara). 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 bikini-parque
 Gran Via, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56

Ramunbo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravinola. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Arizkura, 9. 943 282881
Ricky Polo. C. Dom. Arcoz. Pza. Iturr. 943 466570
Rimón. Reyes Católicos, 20. 943 490558

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina de autor en tempida
 San Marcial, 52 (Centro). 943 43 18 62

Salaberría Sidería. J.Mª Salaberria, 15. 943 456311
Salxipi. Calzada Vieja de Algorrieta, 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 Esq. Castro. Cucha, Pza. Zuluaga. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sidería Ametzti. Ametzti Golezko-Igeldo. 943 217233
Sidería Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
Sidería Inbaurando. Pº Zubairue, 7. 943 292074
Stabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C. S. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426986
Spurt. Kort, Pza. J.C. Baroja, 10. 943 801190
Stauf. Mº Dolores Añurreta, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 427887
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Iruña, 943 466643
Tamborini. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
Tejiera. S. Marcial, 7. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314718

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatos...
 Avda. Zarautz, 85 (Loree). 943 21 33 08

Topa Sukalería. Aguirre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Norte. Mº Dolores Añurreta, 22. 943 276263
Ttun Ttun. S. Jerónimo, 25. 943 426862

Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422272
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 3 (Parte Vieja). 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325820
Txinparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparia Sagardotegia. Ibaraberri, 2. Barrio Irgara
Txiñtra. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450897
Txiña. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txiñte. Igeldo. Balenaguz, 27. 943 212979
Txistro Berri. Gloria, 3. 943 029731
Txoro. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portuñeta, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzietu, 6. 943 451964
Txoaxa. Kristibal Baroja, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txuurtur. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Urba. Pº Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urkabé. Segundo Izpizua, 33. 943 291891
Urkoñ-Bi. Bermingham, 17. 943 217395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460636
Va Bena. Bena de Izoz, 4. 943 456596
Va Bena. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrazán, 49. 943 392463
Va Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989
Viduarre. Ibarregia, 6. 638 745750
Vinteca Bermingham. 25. 943 314899
Viura. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagüés, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317162

YAKINIKU

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

Zabeleta. Zabeleta, 51. 943 276488
Zaguan. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zela Txiki. T. Rodi, 78. 943 274623
Zen Fusión. Laramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

ZIBBIBO GASTROLEKU

Pintxos, gastronomía y cócteles
 Pza. Sarriena, 6 (Parte Vieja). 943 42 53 34

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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. B° Laranga. 629 105733
San Juan. B° Laranga. 13. 943 603167
Xiribatxo. Muelle, z/g. 943 195070
Zelaitza. Olaitz, z/g. 943 604959

// OIARTZUN

Alhambra. B° Aragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamatela. 943 492783
Albistur. B° Altzibar. 943 490711
Anieta. B° Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldelxo. z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea. 4. 943 492714
Arizpe. B° Ugaldelxo. z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleido. Aran Eder bidea. 16. 943 491340
Bide Abate. B° Ergoien. 943 521661
Bideabete Sidreria. Aragua-Nucleo, z/g. 943 492101
Bikaintz. Zuzanbar. Ugaldelxo. 943 492749
Ereka. Casa Errekalde. 943 490087
Esnob. Zuzanbar. Z7. Ugaldelxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien. 15. 943 491029
Ganaka. Euskal Herria. 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goiko-Ebe. B° Altzibar. 943 492821

GURUTZE-BERRI

Hotel-restauranta con cuidada gastronomía
 Pza. Bizarría, 7. 943 49 06 25

Intxiburu Asador. B° Ugaldelxo. 943 491100
Iruberri Asador. Camino Ergoien. 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo. 20. 943 490021
Iruandrene. B° Altzibar. 1. 943 490535
Isasi Sidreria. Rafael Picalaba. 52. 943 260656
Kapeo. Tormola. 21. 943 491254
Laia. Landebe. 3. 943 493839
Lintzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Lusheta. Ugaldelxo. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Poig. Ugaldelxo. 943 494390
Masusta. Olagari. 9. 943 490412
Matteo. Ithurria Bidea. 2. 943 491194
Menúri Cafeteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Morko Martzur. Morko Martzur. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picalaba. 54. 943 491196
Olazola. Tormola. 2. B° Ergoien. 943 492050
Olden. Poig. Lintzin. z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserio Ordo Zelai. 59. 943 491866
Piki. B° Ergoien. 35. 943 490915
Piketa. B° Gurutze. 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea. 18. 943 490874
Toki Alai. Bizarría plaza. 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbar. 24. 943 490074
Tolare. Tormola. 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea. 13. 943 260402
TxiKierdi Alde. Astiparaga Bidea. 943 473784
TxiKierdi Sagardotegia. Astiparaga Bidea. 943 490678
Ustegetia Hotel. Mallaburu Bidea. 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro. 1 B° Iruirioz. 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberría kasko. 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Ebe Zuri Sidreria. Errekalde auzoa. 943 882049
Garbo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Tanaka. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goiëri
 Herñko Plaza, s/n 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza. 9. 943 781699
Bikoitz. Garbail. 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zuhaitza. 54. 943 780410
Etxeberria. Kalebarria. 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro. 943 781956
Galicia. Atzeko. 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo. 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305

HELMUGA

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

Hotel Santuario. Arantzazu. z/g. 943 781313
Iruirio. Aizeko Kale. 32. 943 716078
Lapiko Gori. Utzegin. 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olatamaria. 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra. 16. 943 252353
Milikua. B° Arantzazu. 943 781304
Onaka. Olatua. 8. 943 782292
Sidreria. B° Arantzazu. 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei. 943 540000
Urbiako Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urrinco. Lezesarri Auzoa. 19. 943 783479
Urtaigain. Urtaigai. 33. 943 780814
Zelai Zabai. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubillaga. 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta. 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzazu. San Andres. 13. 943 882822

Ixuene. Gabilralde. 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

Heizpe. Gudarian Etorbidea. z/g. 943 883960
Herza. Anpuero. z/g. 943 160471

MAJORI

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

MARTINEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Pilota. 3. 943 88 58 24

Oiangui. Oiangui Parkea. 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Uñanue. 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi. 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea. 2. 943 881128
Txiñdik. Ebezarreta. 3. 943 884049
Zububi. Gudarian Etorbidea. 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINCO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Casa Nuc. 634. km 13. 943 832700
 Aizperro Casa Rural. S. Martin. z/g. 943 835419

Anari. Ondartza. 16. 943 019438
Antilia. Abeslari. 2. 943 832309
Arдора. Ondartza. 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari. 4. 943 831657
Errota. Olatokogia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Alta Lerundin. 33. 943 832855
Hotel Rest. Bidea. Hondartza bidea. 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza. z/g. 943 830032
Katxiña Asador. B° S. Martin. 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Corner entre viñedos al estilo Orri
 Ortaizka. 20. 943 58 01 66

Kolon Txiki. Herriko Enparantza. 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria. 18. 943 830007
Oliden. Ortaizka Auzoa. 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orri-Ugaldelxo. 943 835751
San Martin Asador. B° S. Martin. z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudaria. 29. 943 830005
Txalapa. Antillako hondartza. z/g. 943 868034
Xixaro Asador. Eusko Gudaria. 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza. 943 835398

// PASAIA

A Coruña. P° Euskadi. 7. 943 390909
Alkartetze. Donibane. 65. Donibane. 943 511241
Altila. Arrauntza. 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi. 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane. 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalante. 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka. z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi. 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizbelk. Ctra. Jaizbelk. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas. z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan. 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan. 80. 943 519271
Cofradio. S. Pedro. 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebete. 8. Antxo. 943 511180
Dax. P° Euskadi. 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Marinos. Blas de Lezo. 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi. 1. Trimbepe. 943 399071
E-16. Eskalante. 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi. 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. P° Euskadi. 23. Trimbepe. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi. 8. 943 247246
Erdizka. Pabio Enea. 14-16. Trimbepe. 943 390357
Erekatxu. Donibane. 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalante. 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalante. 40. Antxo. 943 513382
Guria. Lezo Bidea. 24. Donibane. 943 344445
Golherri. Eskalante. 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arrauntzen. 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi. 5. Trimbepe. 943 394026
Ibiza. Natario Etorbidea. 17. Antxo. 943 515300
Iparra. P° Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanbo. Lezo Bidea. 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia. 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. P° Euskadi. 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso. 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esmabide. 18. Trimbepe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trimbepe. 943 399062
Mabet. Donibane. 4. Donibane. 943 529074
Mejiri Asador. Lezo Bidea. 6. Donibane. 943 523833
Muguzoa (Falcon Crest). Torre Aite. 8. 943 394944
Nicolas. Donibane. 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi. 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane. 60. Donibane. 943 524588
Parri-Berri. Lezo Bidea. 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea. 80. 943 392386
Pitxitxulo. Eskalante. 118. Antxo. 943 520770
Romerai. Eskalante. 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Aizkuene. 2. Trimbepe. 943 399074
Txulobu. Donibane. 72. Donibane. 943 523952
Yala Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan. 91. Donibane. 943 510395
Zozano. Esmabide. 96. S. Pedro. 943 399120

Amiar. Beotibar. 5. 943 245469
Amaror. B° Amaro. 17. 943 671296
Arrets. Larremendi. 1. 943 675405
Asteasuarra. Herros. 18-20. 943 673186

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia. 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz. 20. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea. 25. 943 751007
Erdurtza. Santana. 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka. 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 bokatos!
 Martín Jose Iraola. 1. 943 67 19 37

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia. 10. 943 653649



PASEO ALLIRI, 13 - TOLOSA
 943 65 56 94

Amaror. Beotibar. 5. 943 245469
Amaror. B° Amaro. 17. 943 671296
Arrets. Larremendi. 1. 943 675405
Asteasuarra. Herros. 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 610679

BENTA ALDEA

Chulettes de primera y almorcán de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi. Plaza Tolosa. 1. 943 672619
Beti Alai. Arrostegia. 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologia. 943 575753

BOTARRI

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

Burrutiri Asador. San Francisco. 3. 943 650559
Café Iruia. Gorrili 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 654229
Eguzkitza Sidreria. B° Usabal. 35. 660 654317
Ezkaitz. Antxo. 9. 943 673887
Euskal Píntxo. Gudari. 16. 943 656655
Fronza. S. Francisco. 4. 943 652941
Gorrotategi Cafeteria. Plaza Zaharra. 7. 943 670727
Hong Kong (chino). San Juan. 2. 943 655370
Ikaza. Plaza Berria. 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa. 1. 943 654229
Iratxo. Pabio Gorosabel. 29. 943 675237
Iruia. Amaro. 10. 943 119828
Iruñzi. Ori. 9. 943 654334
Isastegi Sidreria. B° Aldaba Txiki. 15. 943 652964
Jokel. Martín José Iraola. 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva. 943 570068
Kupela. Pza. Berria. z/g. 943 672070
Nafarroa. Nafarroa Etorb. 943 651062
Larrea. Larremendi Auzoa. 15. 943 675998
Mendi Alde. B° San Esteban. 39. 943 651799
Muguzoa Asador de pollos. Agintari. 3. 943 673943
Orbela Taberna. Errementari. 10. 943 016780
Orbela Taberna. P° Martín. J. Iraola. 647 002775
Orue Asador. Samaniego. 3. 943 651911

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 tapa. 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 cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor estimulante y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



www.bacalaosuranzu.com

BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA FINAL DE AÑO

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

Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo los mejores pescados de temporada **traídos día a día directamente de la lonja de Pasaia**, abarcando **todo tipo de pescados y precios**. Se acercan las Navidades, y para el final del año, Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unos **Kokobxas en salsa verde**, unos **Txiptirones en su tinta** o una **cazuela de Merluza en salsa**, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya está entrando la **Ería**, las **Doradas grandes**, la **Urta**, el **La mote**... y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...), **Gambas de Huelva** y unos **Langostinos Gigantes espectaculares**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

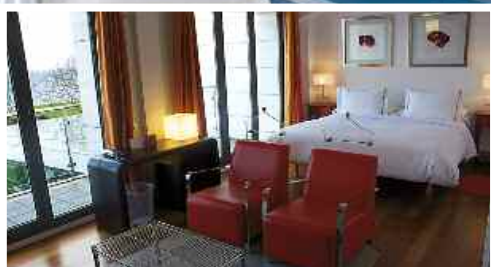


CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

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

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

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 via 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

