



embora
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



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
- > **iritzia** opinión
Mikel Corcuera 4
Txema Arinas 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
Zumelaga (Bergara) 10
- > **azalea** en portada
La Cueva (Donostia) 12
- > **grandes mesas** de euskal herria
Ábaco (Iruña) 14
- > **menud** menú
Recetas infantiles de Txemari Esteban 18
- > **erreportaje** reportaje
Prefectura de Mie: Paseo gastronómico por el Japón menos convencional 20
La Gran Noche de Rafael García Santos .. 24
- > **piñilean** aldente
Rolland-Galarreta-Canales: Gastronomía a tres bandas 27
Triportziak! 17: Debabarrena fue una fiesta ... 30
Luis Salcedo "verdurizo" el Culinary 31
- > **kartara** alacarta
Orgi Jatetxea (Lizaso, Nafarroa) 28
- > **jatetxe** gida
La Guía de restaurantes de Ondojan.com 32
- > **gipuzkoa** non jan?
Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . 54
- > **placeres** gastronómicos
Tiendas de vinos y delicatessen 61
- > **loegin** dormirengipuzkoa
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 63



// azala portada

"Marisco" (Frutos secos tostados en casa) (La Cueva, Donostia). Receta en página 13

// ¿Quién critica a los críticos?

Han coincidido en el mismo mes dos acontecimientos con un nexo común: El homenaje tributado por a Rafael García Santos el 6 de noviembre y la presentación de la novela "Sabor crítico" de Xabier Gutiérrez el día 22. 15 días separan dos fechas que nos han devuelto al pasado para recordarnos el poder que tuvieron hace años los críticos gastronómicos. García Santos fue azote de cocineros y empresarios de hostelería y no tuvo piedad cuando decidió lanzar a los cuatro vientos los defectos de los restaurantes y/o los chefs que, en su opinión, no daban la talla, lo que le valió no pocas enemistades, incluso las de gente que con el tiempo ha vuelto a arreglarse con él, como reconocía Pedro Subijana durante el evento. Ferdi, el crítico de la novela de Gutiérrez, abusa de sus prerrogativas y hasta sus amigos comparan su proceder con el chantaje. Los tiempos han cambiado. El peso de la crítica también. Hoy los cocineros se pueden defender en las redes y cualquier cliente puede criticar por el mismo medio los restaurantes. ¿Ha empeorado la situación o se ha vuelto más democrática? Bonito debate.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

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

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

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

#159

ZUM EDIZIOAK Patrizio Etxeberria 7. 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // Email: psemaia@zumedizioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia. Redacción: Josema Azpeitia, Inanol A. Salvador // Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Coman, Arnau Estrader, Aitor Buendía y Alberto Benedicto.
 Portada: Rikar Tolosa // Fotografías: Rikar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo // Maquetación: Rikar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (tel.: 609 47 11.26), Inlgo Exenkie (tel.: 685 74 46 57)



PERO... ¿SE COME BIEN EN LOS HOTELES? (II)

Sin duda a mucha gente podrá extrañar que asociemos la gastronomía con la cocina de hotel dado el desprestigio que durante mucho tiempo, incluidos los desarrollistas años sesenta pasados, ha padecido este estilo de cocina tachado por muchos como adocenado e inspirado en la cocina internacional más clónica y rancia. Parece pues oportuno aclarar, aunque sea a nivel de nuestro entorno más cercano, las citas gastronómicas imprescindibles en hoteles puntuales que lo haremos en breve... Haciendo un repaso histórico, hay varios hechos determinantes en el devenir de la culinaria de hotel. Durante la Belle Époque y los años posteriores de la I Guerra Mundial, precisamente condicionado por esta conflagración, nuestro país y en particular las localidades costeras y turísticas fueron "invadidas" no sólo por la nobleza europea que descubriría un nuevo concepto, el del veraneo sino también por cocineros de alto copete provenientes sobre todo de Francia. Prestigiosos chefs que años antes y en la estela propiciada por la revolución industrial vizcaína de finales de siglo XIX, habían ofrecido su talento y servicio en los hogares de la alta burguesía de Neguri, en selectivo clubs privados como la Bilbaína y majestuosos hoteles que forman parte, alguno de ellos de la historia más brillante como son el Torrontegui o el Carlton, bilbainos, entre otros.

En la capital guipuzcoana por su parte, convertida entonces en la capital turística de España, muchos de estos cocineros centroeuropeos van a prestar sus servicios a los palacetes de la nobleza, a la Casa Real, a obradores de pastelería de estilo europeo, y por supuesto, a las importantes brigadas de lujosos hoteles como el María Cristina, Hotel de Londres y sus vecinos, los desaparecidos Hotel Continental y Hotel Biarritz así como el Hotel Monte Igueldo, establecimientos donde se forjaron los más prestigiosos cocineros de aquella época. En todos ellos, la guía culinaria de **Escoffier**, era la biblia culinaria. La cocina de la Belle Époque, mantuvo su prestigio aunque renqueante entre las dos guerras europeas. Sin embargo, al acabar esta última, allá por mediados de los cuarenta, la cocina francesa, y en consecuencia la cocina internacional de ella derivada, se encontraba en una fase totalmente decadente.

Como dijo acertadamente **Néstor Luján** de esta inmutable culinaria: "...moría abrumada por su propio prestigio, limitada por sus rituales, entristecida por sus dogmas, que muchas veces no se podían cumplir por la desmesurada elevación de los precios de las materias". Es decir,

A MEDIADOS DE LOS CUARENTA DEL SIGLO XX LA COCINA FRANCESA Y, EN CONSECUENCIA, LA COCINA INTERNACIONAL SE ENCONTRABA EN UNA FASE DECADENTE

aquella cocina soberbia y opulenta, con servicios majestuosos, no se podía mantener más no sólo por razones económicas sino por el mismo ritmo de la vida moderna. El prestigio de las cocinas regionales, conocidas gracias al emergente automóvil, las guías culinarias, y el nacimiento de una corriente de opinión en favor de la simplicidad y autenticidad que más tarde se llamará Nueva Cocina va a suponer la puntilla de la academicista cocina que se practicaba fundamentalmente en los hoteles. Durante los años sesenta y posteriores, van a seguir haciendo los hoteles lo mismo, pero con más dejadez aun, con productos vulgares y conceptos absolutamente esclerotizados. El boom del turismo va a convertir las cocinas de muchos de estos hoteles, sobre todo en la zona mediterránea, en monumentos al despropósito culinario, basados todos en la filosofía de ese pérfido dicho: "ave de paso, cañazo".

En la década de los ochenta del pasado siglo XX comienza sin embargo a fraguarse, sobre todo en Bilbao, y al calor de las nuevas corrientes culinarias la rehabilitación de la cocina de hotel. Posiblemente, uno de los primeros ejemplos, o al menos el más conocido, es el del restaurante Bermeo, del hotel Ercilla de la capital vizcaína. Esta revolución, se personificó en aquellas fechas en el navarro (cascantino por más señas) **Ángel Lorente**, a la sazón jefe de cocina del referido Bermeo, en donde entre otras muchas lindezas, nos descubrió la primera ensalada de bacalao de la modernidad. La presentaba a modo de una flor, con los pétalos formados por las traslúcidas láminas del gáldido levemente escaldadas, (en eso radicaba su modernidad) sobre una cama de hortalizas con sutil vinagreta y una mayonesa de anchoas. Por allí han pasado después gente de mucho nivel, así como por el también bilbaíno Hotel López de Haro. Entre los que me permito destacar al guipuzcoano **Juanma Hurtado** que, a la chita callando sin hacer mucho ruido mediático, lleva la friolera de veinte años en su propio restaurante de Zumarraga, Kabia, ofreciendo una cocina primorosa, moderna, enraizada y de productos fantásticos y encima a precios soportables, labor que le acaba de valer la obtención de su 2º Sol por parte de la guía Repsol.

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

ESTAS NAVIDADES
DISFRUTA DE
TU MESA

Aurki EN

Gabon zoriontsuak!



★ FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr. ★

Y NUESTRA NUEVA GAMA DE ASADOS ARTESANALES CASCAJARES"

Pularda trufada asada al horno, Jarretón de ternera lechal asado, Pavo asado al estilo americano, Cuarto de cordero asado, Capón asado al horno, Cuarto de cochinito asado...]
Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **COMERCIAL AURKI:** *Productos del Pato - Alimentos selectos* ★

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

DIVORCIO MEDITADO

Mi divorcio de la sidra asturiana es definitivo, sin remisión. Acostumbrado como estaba antes de venir a Asturias a la sidra amarga, y en muchas ocasiones también revenida, de "kupela" (barril de las sidrerías guipuzcoanas e imitaciones, la asturiana me enamoró al instante por lo dulce y refrescante que resultaba al paladar (sigo hablando de la sidra...). Con todo, todavía pienso que un culín como el que aparece en la foto es uno de los verdaderos pequeños placeres de la vida.

El problema es que, para que ese culín sea de verdad el placer al que me refiero, la sidra debe ser auténtica, esto es, lo menos trasegada posible (algo con lo que hay que reconocer que ya se han puesto los "llagareros" en serio creando el concepto "sidra sobre la madre") y sobre todo o, al menos por lo que a mí me concierne, principalmente fresca.

Ahora, dime tú dónde encuentras una sidra asturiana en el mismo Oviedo que no te deje el estómago para el arrastre con su acidez, con su cota de "química" como dicen aquí. Difícil o casi imposible, si bien es cuestión de reconocer la marca que asegure un mínimo de calidad o pedir ya directamente "sidra de selección".

Pero ese sólo es el primer escollo para disfrutar de un culete de sidra en condiciones. El segundo es a mi entender el más importante. Casi toda la sidra que me sirven en Asturias se me antoja caliente, o, lo que es peor en temporada estival o casi, del tiempo. Ya sé, ya, que la sidra asturiana no resiste las altas temperaturas de las neveras, que si se enfría en exceso luego no rompe como la de la foto. Por eso la tradición manda refrescar la sidra en agua fría. Por eso también algunos establecimientos la tienen dispuesta en una especie de abrevadero donde corre el agua todo el rato.

Pero para mí que en la mayoría de los chigres se limitan a sacarla de la nevera y la dejan "calentar" antes de abrir las puertas del establecimiento. Eso o que, incluso "fría" como manda la tradición, desde hace un tiempo a esta parte casi toda la sidra asturiana me resulta un caldo imbebible y, para colmo, en razón de su acidez o "química", una verdadera patada al estómago.

Yo necesito que la sidra me refresque en los días de calor. De lo contrario me decanto por el vino. Porque la sidra en mi imaginario es verano, y ya más en concreto la botella de sidra guipuzcoana que sacaba mi



padre en Venta Fría cuando, por las tardes, después de echar unas horas junto al pantano de Uribarri-Ganboa, enfilaba el coche hacia Salinas de Leniz, ahora Gatzaga a secas. Y allí, junto al campo de tiro al plato del Gure Ametsa, donde también recuerdo que había unos columpios, mi viejo me dejaba probar ese zumo de manzana fermentado con la excusa de que la graduación era mínima y el placer indescriptible. Esa es la principal referencia que me viene a la cabeza cuando mi subconsciente

sediento me sugiere un trago de sidra. Ya ni siquiera recuerdo aquellas indecentes borracheras de chaval en las sidrerías guipuzcoanas o en esas otras ya de imitación cerca de casa. Borracheras en manada alrededor de una mesa con tortilla de bacalao, chuletón e Idiazabal con nueces y membrillo, siempre animadas con cánticos terruñales y otros que no, así en plan liberar Euskadi con un vaso en la mano, resultado en todo caso de los viajes prácticamente ininterrumpidos de la mesa a las kupelas, esto es, más cánticos junto a estas y por lo general mano a mano con algún que otro desconocido. Borracheras que de la sidrería de turno por la comarca de Astigarraga derivaban en ronda de cubatas por Hernani, con y sin bronca callejera, que a veces ni nos enterábamos, que nosotros a lo de berrear el "txoriak txori" junto a la barra y con más desconocidos. "jaiak eta borroka" en estado puro, y eso porque la sidra te ponía de un vernáculo que mejor ni recordarlo, mejor no.

Sidra fresca, puede que fría y hasta efervescente, la cual ya ha vuelto a ser guipuzcoana en mi dieta casi que en exclusiva. Verdadera pócima contra los rigores del verano durante las comidas al aire libre en casa de mi madre a las afueras de Gasteiz, con su parrillada de lo que sea. Sidra fresca y también un poquito amarga -ahora no sólo no me importa sino que hasta la prefiero antes que dulce- el reconstituyente perfecto para asistir al atardecer tras la caminata vespertina.

En fin, menos mal que todavía me quedan el cachopo, el pollo al ajillo, las parrochas y bocartes, las andaricas, los oricios, el pulpo pedrero y el resto de delicias asturianas. A veces incluso sucede que en un chigre, chiringuito playero o donde sea, el camarero de turno, o uno mismo, no sólo sepa escanciar una sidra sin mierda de esa que te repatea el estómago, sino que puede que ésta hasta esté en su punto de frescor. Pero ya, ya, por lo que se ve estamos hablando de toda una especie en extinción.



@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

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



MENÚ PARA EL CAMBIO: COME LOCAL

“Come local, come diferentes variedades, come productos de temporada. ¡La biodiversidad es esencial para la salud de nuestro ecosistema!”. De esta forma tan vehemente se dirige **Slow Food** en todo el mundo a la multitud de sociedades que tienen (tenemos) la oportunidad hacer el cambio. Se trata de ir hacia un consumo razonable, con productos lo más locales y frescos posible, de temporada y libres de pesticidas y fertilizantes. De esta forma

es como podemos contribuir a reducir las emisiones y, sobre todo, enviar un claro mensaje a la comunidad internacional: **queremos alternativas al sistema industrial dominante y no queremos esperar más.**

Es más; Slow Food se ha propuesto lanzarte un desafío a ti, sí, a ti, lector o lectora de **Ondojan.com**. Todos los días consumimos alimentos que han recorrido distancias larguísima (por tierra, mar y aire); alimentos envasados refrigerados en cámaras que consumen una gran cantidad de energía. En algunos casos, es algo inevitable (el café y el cacao, por ejemplo, solo pueden cultivarse en zonas tropicales), pero a menudo se trata de alimentos que podemos encontrar también cerca de casa.

Conocer y priorizar los productos locales elaborados a pequeña escala y con técnicas sostenibles es de vital importancia para mitigar el impacto del clima en el medio ambiente. ¡Los alimentos locales son también más frescos, más buenos y más saludables! Escogerlos implica consumir menos energía, producir menos emisiones y reducir los residuos.

El primer desafío es apoyar los alimentos locales de temporada, fruto de la biodiversidad y de los conocimientos de los pequeños productores que escogen unas prácticas agrícolas sostenibles. Come local es el eslogan con el que queremos implicar al mayor número de personas posible pidiéndoles un gesto simple, comenzando por sus propios hogares.

Las fechas que llegan son propicias para que pongamos sobre la mesa el qué y cómo nos alimentamos. Creo que merece la pena una mirada.

Urte berri on!

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

www.ondojan.com

RENOVADA  itugastronweb!

ARTE LÍQUIDO

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



BRINDEMOS CON UN CÓCTEL

Ya estamos en diciembre y llegan momentos de celebraciones para todo el mundo... cenas de empresa, Navidad, Año Nuevo... serán momentos llenos de emociones y esperemos que alegría para todos y qué mejor manera que celebrarlo brindando, y como no, en nuestro caso brindaremos con un cóctel. Ya sabemos que lo lógico es brindar con una copa de vino o de cava o de champán, por ese motivo he querido hacer un cóctel con cava.

En esta época, en la que el frío está muy presente, una manera de entrar en calor sería con un cóctel caliente con bases de té o cafés. Seguro que más de uno tiene en mente un café irlandés o escocés, que aunque la mayoría piensen que la diferencia entre un café escocés y un irlandés es la nata frente al helado de vainilla, no es correcto, pues el escocés original es igual que el café irlandés pero con whisky escoces.

Otra forma de brindar, aunque más americana, sería con un ponche, ya que se puso de moda en las películas navideñas americanas, pero su origen es bien distinto, ya que el ponche, viene de la palabra inglesa punch y esta a su vez de la india pāç, que significa 5, ya que sus ingredientes eran 5: arrak (aguardiente de vino de palma) azúcar, limón, agua y te.

Pero sin duda, para mí el cóctel por excelencia de la Navidad, es cualquier cóctel que lleve cava o champán. En esta ocasión os dejo la receta de uno de los últimos cócteles que he creado, hará apenas unas semanas para el concurso Cava Mixology Cup. Éste es un cóctel ideal para antes de comer, es decir un cóctel aperitivo, ya que es fresco con notas cítricas, efervescente, un poco alcohólico y con retrogusto amargo, para así despertarnos esos jugos gástricos que nos incitan a comer. Pero si hablamos de cócteles de cava o en este caso de champán, el cóctel por excelencia es el Champagne Cocktail, que lleva champán, coñac, angostura y un terrón de azúcar. Este es uno de los cócteles clásicos con-temporáneos que nunca pasa de moda.



DRY CAVA COCKTAIL

Ingredientes: 3.5 cl SipSmith
1.5 cl Italicus
10 cl Cava Reserva Familia M. Bosch
1 limón

Elaboración: Echamos en un vaso mezclador SipSmith, Italicus y un poco de cava, mezclamos bien y servimos en la copa, posteriormente completamos con cava, y para finalizar aromatizamos con un twist de limón.

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

www.ondojan.com

RENOVADA  itugastronweb!

BURP...!

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



BIRRA DE NAVIDAD

¡Qué ganas de Navidad! hace dos semanas íbamos en bermudas por la concha, y de golpe y porrazo, estamos a las puertas de Nochebuena para darles caña al turrón, mazapanes y polvorones; y cómo no podía ser menos, a la cerveza.

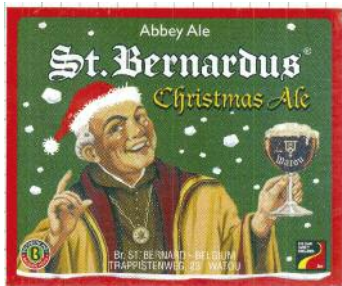
Hace muchos años ya que existe un **estilo de cerveza** para el periodo navideño, la **Christmas Ale (cerveza de Navidad)**. Es un estilo de cerveza muy peculiar **cargado de malta cristalizada** y con bien de azúcar Candy para pasar el invierno; **cero presencia de lúpulo**, y si puede ser con **alguna fruta pasa mejor (ciruelas pasas, orejones, o dátiles)**. Además también suelen tener **especies como el anís estrella-do, el cardamomo o el enebro**.

Eso sí, como te bebas dos seguidas en un bar, entras en calor al instante y se te ponen los mofletes como a Olentzero. Estas cervezas de Navidad tienen una **graduación alcohólica alta**, en torno los 8-9 graditos, suelen ser potentes, bien consistentes y cremosas al paladar.

En el mercado nacional no hay mucha variedad de este estilo, pero los americanos y los belgas son grandes especialistas. La más conocida es la elaborada por **Anchor brewery**, fábrica artesana pionera en San Francisco (California), esta cerveza es una edición muy limitada llamada "**Merry christmas**", que tanto la receta como la etiqueta varía cada año; así que los más fans de la marca pueden tener una **birra navideña diferente desde 1975**. Interesante cerveza con notas resinosas pero de un trago agradable.

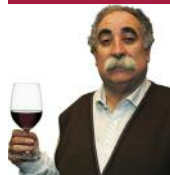
También una cerveza navideña muy famosa es la belga **Sant Bernardus Christmas**, más "heavy" que la anterior. La marca belga apuesta por esta **Cuadrupel de 10 grados** alcohólicos, muy cremosa y sedosa, con toques especiados y una espuma consistente, ideal para poder tragar los polvorones de almendras y turrón de Xixona sin miedo a atragantarse.

Zorionak eta urte berri on!!!



DI... VINOS

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



L.A. CETTO PETITE SIRAH 2014

(VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO)

El prestigio alcanzado, no llega solo; sino más bien, se saborea luego de años de experiencia y trabajo continuo. Esta labor se remonta muchos años atrás, cuando en 1928 un hombre visionario, Don Angelo Cetto, que con gran convicción y fortaleza siembra, en tierras fértiles de Baja California, la noble tradición vinícola europea. Don Angelo utilizó su destreza y conocimientos adquiridos en su natal Trentino, Italia.

Don Luis Agustín Cetto, quien fiel a la tradición desarrollada por su padre, consolida la marca de la compañía en el privilegiado Valle de Guadalupe, lugar que recibió en el año 1965 al Ingeniero Camilo Magoni,

desde Morbegno, Italia, este enólogo de gran talento alcanzó rápidamente la madurez y el éxito en la elaboración de los vinos.

El Valle de Guadalupe, San Vicente, San Antonio de las Minas y Tecate son los valles en que se encuentran los grandes viñedos de L.A. Cetto. Esta gran extensión permite disfrutar de microclimas suelos diferentes que se benefician con los vientos y brisas marinas, grandes viñedos que no sólo se reconocen por su gran belleza sino porque han permitido obtener vinos de gran calidad con las 14.000 toneladas anuales de uva que se cosechan de las 1.100 hectáreas que los componen y en donde existen viñas con hasta 80 años de edad.



Este tinto Petite Sirah (variedad originaria del Valle del Ródano, Francia) tiene una crianza de 6 meses en barricas de roble francés. Vino tinto con tonalidades púrpuras, limpio y brillante con aroma muy marcado de frutos rojos frescos como zarzamora, frambuesa y flor de jamaica. Taninos firmes y de gran frutalidad. Acompaña a gran variedad de platos, parrill, pastas, estofados y quesos semi curados. Precio aproximado en tienda especializada: 10,00 euros.

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

ZUMELAGA (BERGARA): LA FUERZA DE UNA FAMILIA

El restaurante Zumelaga es una muestra palpable de cómo una familia puede plantarle cara a la adversidad y seguir adelante. Y es que en marzo de 2018, dentro de 4 meses, se cumplirá el 5º aniversario del repentino fallecimiento de Adrián Arrese-Igor, quien fuera propietario del restaurante durante las últimas décadas, dotándole de la personalidad actual, una mezcla de tradición y modernidad que conforma la marca de la casa en esta veterana casa bergaratarra. Acudimos entre semana a Zumelaga y observamos que a pesar de contar con un menú del día de precio medio (13,50 euros) el restaurante llena varias mesas, algunas de ellas a la carta. La sensación es positiva.

También es positivo el trato que nos dispensa Joseba Arrese-Igor, hijo de Adrián, que se encontró de la noche a la mañana al cargo del negocio de su padre junto con su hermano, Aitor, que al menos había cursado estudios en la Escuela de Hostelería de Gamarra y se ocupa de asistir en los fogones al jefe de cocina, Juan Antonio Franco, cocinero con más de 30 años de experiencia, autodidacta curtido en la taberna de Gorla y nexo de unión de las dos últimas etapas del restaurante, pues ya trabajaba como jefe de cocina a las órdenes de Adrián. "En tan sólo tres días nos pusimos de nuevo en marcha y hemos luchado mucho para salir adelante. Muchas veces nos entraban ganas de dejarlo todo, pero la familia y los amigos nos han ayudado mucho. Gracias a ellos estamos aquí" afirma sinceramente Joseba.

Sin duda, hubiera sido una pena que en 2013 Zumelaga hubiera cerrado sus puertas. Precisamente, ese año se cumplía el 70 aniversario de su apertura, en 1943, de la mano de Josefa Azkarate, bisabuela de Joseba y Aitor, a escasos 100 metros de donde se encuentra el restaurante actual, pues Zumelaga se ubicaba en el lugar actualmente ocupado por el bar Hirubide. Antonia, hija de Josefa, continuó con el negocio y lo trasladó a su actual emplazamiento, un local más amplio elegantemente decorado, con paredes de piedra, vigas y arcos que nos hacen sentirnos en el comedor de un castillo. "Esto siempre ha sido una casa familiar" nos comenta Joseba, "y al fin y al cabo las claves para mantenerlo han sido ofrecer producto de buena calidad y mantener la esencia de nuestra abuela y nuestros bisabuelos".

Queda clara dicha esencia en nuestra comanda. La ensalada de txipirones no destaca por su presentación, excesivamente simple, pero sí por su sabor, empezando por la lechuga, proveniente del caserío Boluberri, productor de verduras Eusko Label, y siguiendo por los txipirones, chiquitos pero intensos en sabor y textura. Seguimos con una de las especialidades de la casa, el arroz con almejas, que es sacado entero y servido en mesa en su punto perfecto de cocción. También encontramos la esencia familiar en un bacalao al



pil-pil clásico y sabroso, servido sin ningún artificio, y la paloma con salsa cazadora que nos encanta por su jugosidad y succulencia. Es en los postres donde vemos algún guiño a la modernidad, decantándonos por el biscuit con plátano y chocolate y la tarta de queso con frambuesa que nos es servida en copa.

Zumelaga ofrece menú del día (13,50) de martes a viernes mediodía y los fines de semana dos menús cerrados a 23,50 y 30 euros. Comer a la carta, por su parte, oscila entre los 40 y los 60 euros, en función del vino y la elección. Solo se sirven cenas los viernes y sábados, aunque abren por la noche cualquier día para grupos a partir de 10 personas. Joseba se muestra satisfecho. "Una vez pasado el bache estamos funcionando a tope, sobre todo el fin de semana".

Nosotros también salimos contentos de Zumelaga, y con ganas de volver para probar algunas especialidades de la casa que se nos han quedado en el tintero como la merluza con kokotxas y almejas, la Menestra de toda la vida ("que nos enseñó la amama"), el revuelto de bacalao con crema de piquillo, los hongos en temporada... sin duda, Zumelaga merece otra visita.

ZUMELAGA

San Antonio, 3 - BERGARA. Tf. 943 76 20 21



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)





LA CUEVA: EXPERIENCIA, TRADICIÓN Y MODESTIA

Y mira que hemos acudido veces a La Cueva, el entrañable bar restaurante familiar dirigido a día de hoy por los hermanos **Guillermo y Fuensanta Salvador**, revalorizado recientemente por el programa de ETB-2 “**Juego de Cartas**” en el que logran una honrosa posición y en el que Fuensanta deja más que claro su desparpajo, habitual en ella haya o no haya cámaras por medio (busquen, busquen en la web de **EITB** y podrán disfrutar del programa completo).

Y mira, decíamos, que hemos acudido veces y veces a La Cueva, y sigue siendo un local que

nos sorprende a cada visita, que nos muestra algo que no conocíamos todavía.

Así que este mes de noviembre nos volvimos a dar una vuelta por este emblemático restaurante situado en la **única casa que quedó entera**, como testigo del Donosti medieval, tras los pavorosos incendios del 31 de agosto de 1813, y una vez más los hermanos Salvador consiguieron sorprendernos.

Y es que no habíamos probado sus **Alcachofas con jamón**. Ahora que es temporada, la adquieren fresca, de Tudela, por supuesto, la cuecen, le dan un toque de plancha y la sirven

con la exquisita salsa que desprende la propia alcachofa y un poco de jamón. El producto es una alcachofa al dente, con una textura resistente y sin un milímetro de fibra, acompañado de una salsa sabrosísima que las ha convertido en unas de nuestras favoritas, además de estar disponible todo el año, ya que como nos comenta Guillermo, “fuera de temporada la compramos al vacío, que queda también estupenda, y nunca utilizamos alcachofa en conserva”.

También nos maravilla un plato tan simple y que es denostado (y destrozado) en tantos



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

lugares como es el **Bacalao con tomate**. En el caso del de La Cueva, lejos del bacalao recocado que encontramos en muchos bares, las lascas se sueltan con gran facilidad, y la textura, al dente, lo hace más atractivo todavía, sin mencionar la sabrosura del tomate que lo acompaña. "El bacalao tampoco tiene ningún secreto- insiste en su modestia Guillermo-, buen género que compramos en La Koxkera, pimentito verde y rojo, cebolleta, tomate natural... y mucho cariño !!"

Cariño tampoco falta en el plato que cierra nuestra degustación: los **Riñones**. "Aquí lo importante es la limpieza -insiste Guillermo-, aunque vengan limpios los lavamos varias veces, consiguiendo así que sea un plato que enganche, de hecho tenemos clientes fieles que vienen casi todos los días a comerlos".

Una cocina adictiva

Lo que pasa a los clientes con los riñones es lo habitual en esta casa, cuya carta, corta pero intensa, cuenta con varios platos adictivos. Prueben, si no, sus Frutos secos recién tostados, siempre disponibles en su barra, o sus Champiñones laminados a la plancha, mil veces imitados y nunca igualados... por no hablar de sus Txipirones a la plancha, su Borrito con tomate, sus Chuletillas de cordero...

Guillermo y Fuensanta gestionan con pasión, simpatía y grandes dosis de profesionalidad este legado de sus padres, este gran restaurante por el que pasan los años pero no pasa el tiempo, este templo de la tradición y la buena hostelería sito al alcance de todos, en pleno corazón de lo viejo !!

LA CUEVA

Pza. de la Trinidad (Parte Vieja)
Tf. 943 42 54 37 - DONOSTIA



> "MARISCO" (FRUTOS SECOS TOSTADOS EN CASA)

Ingredientes

3 partes de almendra con piel (marcona) y sin piel (pileta); 1 parte de avellana; 1 parte de cacahuete; Aceite de oliva virgen extra; Sal fina

Elaboración

Verter el aceite de oliva en una sartén grande. La cantidad es importante. No queremos que los frutos secos floten en el mismo, pero tampoco se trata de echar sólo una fina película como si fuéramos a hacerlos a la plancha. Los frutos secos se tienen que freír en aceite.

Poner la sartén a fuego vivo y añadir los frutos secos. Dejar que el aceite se vaya calentando y, cuando el aceite empiece a sonar a fritura y veamos que las almendras se están hinchando, remover los frutos secos durante unos minutos mientras se tuestan.

Guillermo Salvador

LA CUEVA
Plaza de la Trinidad
Parte Vieja, DONOSTIA
Tf. 943 42 54 37



Una vez alcanzan el grado de tostado que nos interesa, cogemos los frutos secos y los verteremos en un papel de cocina para que se escurran.

Ya escurridos, disponemos los frutos secos en la bandeja en la que vayan a ser servidos y los espolvoreamos con sal fina.

Como en tantas recetas, los frutos secos tostados de La Cueva, una de las principales señas de identidad de este establecimiento, no tienen otro secreto que la calidad del género y el mimo a la hora de ser elaborados.

ÁBACO (IRUÑA): EL FUTURO COMIENZA AHORA

El actual Ábaco, que cumplirá el próximo 25 de noviembre 1 año de vida, es un establecimiento con un gran pasado. Por una parte, cuenta con el meritorio pasado de su anterior ubicación en la cercana localidad de Huarte, una ciudad-dormitorio del extrarradio de Iruña en la que resulta aún más insólito (todo un "más difícil todavía") el que un restaurante de cocina moderna consiga llenar todos los días como lo hizo Jesús Iñigo Luri, con

la inestimable ayuda de su hermano Luis y de su mujer, la pasaitarra Nerea Sistiaga, entre junio de 2008 y agosto de 2016, 8 años que sirvieron no sólo para consolidar la cocina de Jesús, sino para que Ábaco fuera continua actualidad ganando en varias ocasiones el Campeonato de Pintxos de Navarra, quedando campeones en Euskal Herria... innovando, sorprendiendo, dando continuamente qué hablar.

Por otra parte, Ábaco cuenta también con el glorioso pasado del establecimiento que han elegido Jesús y Nerea para dar continuidad a su aventura: nada menos que el local que acogió durante décadas (muchas décadas) al mítico restaurante **Hartza**, emblema durante muchos años de la más señorial y tradicional cocina navarra, guiado por las popularmente conocidas como "Las Harzas", unas hermanas de Altsasu que llevaron la cocina navarra de los guisos y las verduras a las más altas cimas de la elegancia y la exquisitez.

Finalmente, Ábaco cuenta con el pasado profesional de su principal impulsor, **Jesús Iñigo Luri**, joven cocinero con un rodaje que para sí quisieran muchos veteranos. Jesús, nacido en 1977, estudió en la Escuela de Cocina de Burlada, realizó sus prácticas en **Arzak** (donde conoció a Nerea) y directamente pasó a trabajar

en las partidas de restaurantes como Zuberoa y Akelarre. De ahí pasó a prestar sus servicios con el recientemente fallecido **Jean Luc Figueras**, el "enfant terrible" de la cocina catalana, en el Abac de Barcelona. Iñigo también ha trabajado en Chile, Argentina, y en otros lugares hasta animarse, en 2008, a establecerse por su cuenta en el Ábaco original (bautizado de esta manera, como ya habrán

adivinado [nuestr@s avispad@s lector@s](mailto:nuestr@savispad@slector@s), al Abac barcelonés del que Iñigo guarda un especial recuerdo)

El actual Ábaco, por lo tanto, nace cargado de historia y experiencia en una ubicación de leyenda, ubicación que Jesús y Nerea han reformado con un respeto escrupuloso, modernizando las instalaciones pero manteniendo la estructura original de la casa, de manera que quien entre en ella se encuentra todavía en aquel mítico Hartza que cerró sus puertas en 2008 y que ofrecía diferentes alturas, barandillas, txokos discretos y escondidos... una casa con un gran encanto cuyas escaleras centrales, presentes y visibles desde todos los rincones del restaurante, fueron testigo del subir y bajar de docenas de camareros y camareras portando los más sublimes manjares.



>> Eta orain... bila gaitzazu Facebook-ean!!!



Jesus Iñigo

ABACO
Arna Sotelo



Ensalada de mejillón con alga wakame



Cresta de gallo sobre crujiente de piel



Tartar de tuétano con vieira a la plancha



Roca de merluza con trinxat y oreja frita

Nueva oferta gastronómica

Lo que sí ha cambiado radicalmente en este local con la llegada de Ábaco es la oferta gastronómica. Jesús Iñigo Luri respeta y evoca la tradición, de la que nacen muchos de sus platos como la extraordinaria Gallina en pepitoria, pero su pelea es la modernidad, la vanguardia, el sorprender al comensal con preparaciones que, si bien guardan una base de producto clara y evidente, maravillan por las texturas, sabores y sensaciones añadidas que Jesús, cual alquimista loco, incluye en cada plato aportándole ese toque de gracia que lo convierte en inimitable e inolvidable. No olvidemos que este joven chef, además de haber trabajado en todos los sitios comentados, es también una persona muy viajada que ha aprovechado sus vacaciones y momentos de ocio para visitar lugares como **México, Chile, Indonesia, Asia...** frecuentando



sus mercados, probando sus restaurantes, atreviéndose con la comida callejera... y haciéndose con especias y trucos que va dejando caer en sus platos como las migas de pan de Pulgarcito, a modo de pequeñas pistas de su acervo culinario.

Así, la ensalada de mejillón lleva alga wakame y huevas de tobiko, la cresta de gallo se acompaña de trufa, la roca de merluza se acompaña con un trinxat de la Cerdanya...

los toques internacionales siempre están presentes en la cocina de este inquieto chef que cambia su carta todas las estaciones del año y no deja de evolucionar.

Nuestra degustación

En nuestra primera visita al nuevo Ábaco (nos fue imposible visitar en profundidad el anterior tal era la demanda que tenía el local) hemos degustado Cremoso de patata sobre crujiente de arroz, Ensalada de



Esponja de antxoa con aire de ajo blanco



Ensalada de anguila sobre gelatina de soja y citronela



Gallina en pepitoria



Quesadilla de chocolate picante

mejillón con alga wakame, Cresta de gallo sobre crujiente de piel, Esponja de antxoa con aire de ajo blanco, Ensalada de anguila sobre gelatina de soja y citronela, Tartar de tuétano con vieira a la plancha, Roca de merluza con trinxat y oreja frita, Gallina en pepitoria, Quesadilla de chocolate picante, Rosetón de grosella liofilizada relleno de queso Quark y Brioche de coco con natillas de maracuyá. Hemos disfrutado de un servicio atento, preparado y nada estirado y nos hemos vuelto a sentir, como cuando visitamos el Hartz a el año de su clausura, en un lugar con un gran peso gastronómico e histórico, en un lugar especial.

Ábaco nos parece el digno aspirante a una nueva estrella



Michelin en Pamplona. Reúne todos los requisitos que la guía francesa considera adecuados para alzarlo a su estrellado olimpo: una gran cocina y un excelente servicio que hacen que merezca la pena coger el coche, gastar neumático y acercarse a la capital del Reyno de Navarra sólo por vivir la experiencia. Esperemos que la guía roja actúe en consecuencia y en breve podamos ver que los esfuerzos de Jesús y Nerea, esfuerzos que suman casi toda una década de excelencia, obtienen una recompensa a la altura del trabajo realizado.

ÁBACO

Juan de Labrit, 19.
31001 PAMPLONA - IRUÑA
Tf: 948 85 58 25
www.abacorestaurante.com

LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Desde hace dos revistas, 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 hacerlo 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 Alza que cedió sus instalaciones para elaborar y fotografiar los platos.

RECETA: PATATAS CONFITADAS CON SETAS Y SU ALI OLI

Ingredientes:

- 1 patata hermosa, pelada, lavada y cortada en dados
- 1 cebolla pelada y picada
- 2 dientes de ajo pelados
- 150 grs de setas de temporada cortadas en tiras (juliana)
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 1 huevo
- Sal y pimienta blanca

Elaboración:

En un bol, poner la cebolla, junto con los ajos, el aceite de oliva y una pizca de sal. Cocinar tapado al microondas a máxima potencia, unos 3-4 minutos hasta que la cebolla esté hecha.

Añadir la patata cortada. Remover y volver a tapar. Cocinar todo, unos 7 minutos a máxima potencia o hasta que las patatas estén tiernas.

Añadir las setas y cocinar sólo 2 minutos. Escurrir con cuidado y guardar el aceite con los jugos de las patatas y las setas.

Preparar el “ali oli”, poniendo en un vaso de batidora, el huevo junto con una pizca de sal y los ajos cocinados, e ir añadiendo en forma de hilo, (sin parar la batidora) los jugos de las patatas y las setas, hasta crear un “ali oli”

MENUDO MENÚ

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



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea

Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa



943 559 783

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

PREFECTURA DE MIE: PASEO GASTRONÓMICO POR EL JAPÓN MENOS CONVENCIONAL

Acostumbrados a las imágenes que nos llegan habitualmente de Japón, pudiera parecer, a la vista de estas páginas, que las fotografías están obtenidas en otro país, tal vez occidental. Nada más lejos de la realidad. Las imágenes fueron obtenidas en el viaje que realizamos en octubre a la Prefectura de Mie, distrito japonés situado entre Kyoto y Nagoya, zona de gran actividad turística a la que acudimos acompañando a cocineros donostiarros de la mano de unos empresarios de hotelería locales muy implicados con el sector turístico. La experiencia fue trepidante, divertida y enriquecedora, y nos sirvió para comprobar que existe otro Japón y otros japoneses que se alejan bastante de la estética y tónica postal a la que nos han acostumbrado los medios.



18 de octubre, jueves

Nuestro periplo por Japón comenzó en Tokyo donde, antes de dirigirnos a la Prefectura de Mie, visitamos el obrador de **Hironobu Tsujiguchi (Fotos 2 y 3)**, un maestro pastelero de 46 años considerado uno de los principales reposteros del País del Sol Naciente.

Hironobu nos recibió en uno de sus muchos establecimientos, de corte 100% francés, en el que no dejó de entrar gente a comprar pasteles y repostería durante la media hora escasa que duró nuestra visita, y es que los horarios se impusieron y los problemas de tráfico reinantes dicho día en Tokyo nos obligaron a que la escala en casa de Hironobu fuera excesivamente corta. Eso sí, bastaron esos pocos minutos de contacto y una breve degustación de sus productos (**Foto 4**) para comprobar la calidad de la oferta de Tsujiguchi y ser testigos de la minuciosidad con la que

trabaja el joven repostero.

Hironobu Tsujiguchi creció en una familia que dirigía una confitería en la prefectura de Ishikawa en el Mar de Japón, pero fue una torta inolvidable que probó en la fiesta de cumpleaños de un amigo en tercer grado lo que determinó su destino: convertirse en un pastelero de clase mundial. Para realizar su sueño, Tsujiguchi se mudó a Tokio a los 18 años como aprendiz para convertirse en chef de pastelería, y con 23 se convirtió en el ganador más joven de todos los japoneses del concurso de pastelería artesana. Con los años, ha acumulado más de 30 premios.

Como un broche de oro en tan amplio curriculum, en noviembre de 2013 Hironobu recibió el máximo galardón en la feria mundial del chocolate **Salon du Chocolat** en París, ganando el **World Cup of Desserts** (Coupe du Monde de la Pâtisserie).





19 de octubre, viernes

De una pastelería de corte francés en Tokyo, fuimos trasladados, tras un viaje en Shinkansen o Tren Bala a Nagoya y un traslado en automóvil a **Shima Mediterranean Village**, un complejo hotelero que replica un pueblo mediterráneo situado al borde de la preciosa bahía de Shima, al sur de la Prefectura de Mie (Fotos 5, 6, 7 y 11).

Allí, nos fue ofrecida una cena en el restaurante del hotel (Fotos 8, 9 y 10), de la mano del chef **Hiroshi Otta**, que practica una cocina eminentemente occidental, de base francesa. El motivo de que la comida de este local sea de estilo occidental, no es otro que el que dicho hotel es **una réplica de lo que sería un pueblecito mediterráneo, a orillas del Pacífico**. Los japoneses, como bien es sabido, solo cuentan con una semana de vacaciones, por lo que la gran mayoría de ellos no puede permitirse el acudir a un lugar tan lejano como España o Italia para sus vacaciones. Algunos empresarios, conscientes de ello, lo que hacen es acercar dichos países a los japoneses, en una fórmula que permite que por unos días se evadan de su estresante modo de vida, sintiéndose en un lugar diferente y lejano. Shima Mediterranean Village, también conocido como "Pueblo Amigo" (en castellano), está dividido en zonas de evocación mediterránea, como "Andalucía", "Cerdeña", "Castilla"(sic)... Se trata de un conjunto de calles empedradas, rodeadas de casitas blancas con macetas en las ventanas, arcos, rejas, y diferente iconografía que nos recuerda al Mediterráneo.

Por lo tanto, la cena que degustamos el día 19 y la comida que siguió el día 20, poco tuvieron de estrictamente japonesas, aunque entre los ingredientes pudimos degustar **algunos productos a los que no estamos acostumbrados**, como pez volador con sus huevas, ábalon, un bivalvo gigante muy apreciado en la zona, cuyo punto de cocción resulta tremendamente complicado, Tai, una especie de dorada de las costas japonesas acompañada de un huevo templado con aguas termales y huevas de mójol. El tai es un pescado de gran prestigio que se utiliza incluso como trofeo, siendo un regalo que reciben los luchadores de sumo cuando suben de categoría. También pudimos degustar la langosta de la zona, pescada en Wagu y considerada una de las delicatessen de Japón, al igual que la exquisita carne de vaca de Matsusaka, una de las carnes más apreciadas de Japón donde, paradójicamente, la carne de buey de Kobe apenas tiene fama y prestigio.

Los propietarios de Shima confían con ofrecer en un futuro cercano un aliciente más a su oferta: un restaurante dirigido por un chef vasco que convierta aún en más atractiva la oferta gastronómica del local.





12

20 de octubre, sábado

Nuestra siguiente escala fue al norte de la Prefectura de Mie, junto a la ciudad de Taki, en **Aqua Ignis** (Fotos 12 y 13), un espectacular complejo hotelero y termal en el que nos volvimos a encontrar, tanto en su cafetería como en su salón de desayunos (**Foto 14**), con la repostería de **Hironobu Tsujiguchi**, que dirige la oferta dulce del establecimiento, que cuenta con gran aceptación, tanto por parte del público hospedado como el ocasional.

En Aqua Ignis disfrutamos de una cena en compañía de los responsables del complejo (**Foto 15**) en la que se alternaron platos de estilo japonés con otros de inspiración occidental: Ñoqui frito envuelto en jamón, Caballa sobre daikon y hojas de mostaza, Sardina sobre algas con pesto y queso, Calamar y pescado del día en sashimi, Risotto con setas y caldo dashi de pollo, Mero a la plancha con mejillón y su salsa... y de nuevo, la excelente carne de Matsushaka.

Aqua Ignis verá pronto nacer una "sucursal" que superará, en mucho, la espectacularidad de las instalaciones actuales (**Foto 16**). Las obras del complejo comenzarán en febrero de 2018 y se inaugurará en febrero de 2020. Entre las muchas atracciones gastronómicas con que contará el complejo, los propietarios planean incluir una zona que será denominada "**Área San Sebastián**" en la que quieren instalar una pequeña réplica de la **Parte Vieja donostiarra** con sus restaurantes y sus bares de pintxos. De hecho, los responsables del proyecto ya han contactado con varios hosteleros donostiarra para que éstos les asesoren, y han comunicado personalmente el proyecto a **Eneko Goia**, alcalde de Donostia, que incluso ha estado visitando el lugar aprovechando un reciente viaje a Japón.



13



14



15



San Sebastian area

16



17



18



19



20



21



22

El Japón más auténtico

En cualquier caso, a pesar de lo peculiar de los lugares comentados hasta ahora, en nuestro viaje pudimos disfrutar también de la cara más auténtica de Japón. Al sur de Mie, **Yukiaki Tempaku (Foto 17)** nos mostró su fábrica familiar de Katsuboshu o escamas de bonito seco; y en Ise visitamos una bodega productora de Sake (**Foto 18**); y en Wagu, **Mitsuhashi Mayumi (Foto 19)**, de 68 años, nos invitó a desayunar en su casa y nos contó su experiencia como buceadora-pescadora de conchas hasta tan sólo un año antes.

En Wagu también visitamos el **puerto (Fotos 20, 21, y 22)** donde fuimos testigos de la llegada de cientos de langostas que fueron inmediatamente clasificadas y subastadas. También visitamos una de las ciudades más importantes de la prefectura de Mie, **Ise (Foto 23)**, ciudad considerada uno de los más importantes centros de peregrinaje de Japón que cuenta con el principal templo sintoísta del país. En Ise, además, comimos en **Tofu-ya (Foto 1)**, uno de los restaurantes tradicionales más antiguos del país.

Y como no, en nuestros traslados y tránsitos, degustamos la más popular cocina japonesa, incluyendo los prácticos **Obentos** que se degustan en los aviones y en los trenes de alta velocidad (**Foto 24**), la cocina **teriyaki**, una de las tradiciones más arraigadas en Japón consistente en la degustación de todo tipo de brochetas con los cortes más insospechados de la carne (en la **foto 25**, pellejos de pollo fritos) acompañados de cerveza. Y antes de abandonar finalmente la isla nipona, disfrutamos del **Shabu shabu**, una especie de Fondue a la japonesa con agua (**Foto 26**) y, por supuesto, cayó algo de **Sushi...** y es que en caso contrario podría parecer que no habíamos estado en Japón !!



23



24



25



26



27



© Yoana Salvado Ruiz - "Biquart"

LA GRAN NOCHE DE RAFAEL GARCÍA SANTOS

Bajo el título de "El crítico que revolucionó la cocina española", el restaurante Zaldiaran de Vitoria-Gasteiz, comandado por Gonzalo Antón, ofreció un espectacular homenaje a Rafael García Santos el pasado 6 de noviembre.

Aunque la hora fijada era a las 21:00, a las 20:30 e incluso antes ya comenzaron a llegar los asistentes al magno evento, una cena oficiada por **Martín Berasategui**, **Patxi Ezeiza**, **Eneko Atxa**, **Bittor Arginzoniz**, **Joan Roca** y **Quique Dacosta**, seis cocineros que suman 19 estrellas Michelin y que fueron asistidos por un equipo de 40 cocineros procedentes de algunos de los mejores restaurantes del estado.

Pero en la cena hubo más estrellas Michelin, pues allí estaban **Nacho Manzano**, **Francis Paniego**, **Pepe Rodríguez**, **Carme Ruscalleda**, **Pedro Subijana**, **Álvaro Garrido**, **Jabier Gartzia**... y otros cuantos estrellados

chefs españoles además de **Jonnie Boer**, el chef más célebre de Holanda y Joaquim Wisler, el nº 1 de Alemania. El mundo del pintxo también se vio representado por nombres de la altura de **Enrique Fuentes**, del Toloño de Vitoria o el también vitoriano **Michel Sagredo**, campeón de pintxos de Araba en 2006, y la **gastronomía gipuzkoana** también tuvo su presencia en las personas de **Roberto Ruiz**, del Frontón de Tolosa y **Pablo Loureiro** de Casa Urola, con quienes compartimos mesa. En total, 134 personas acudieron a esta gran cena en la que estuvieron presentes algunos de los más importantes nombres del mundo del vino y los productos gourmet como **Javier Galarreta** de Araxes, **José Gómez Martín** de Joselito, **Carlos Piernas** (padre e hijo) de Carpiet, **Adolfo Giraldo**... así como caras muy conocidas de la prensa y las "autoridades" gastronómicas españolas como **José Carlos Capel**, **Rafael Ansón** o **Pepe Ribagorda**, entre otros.



Una cena histórica y espectacular

La cena consistió en un mano a mano de los mejores platos, históricos muchos de ellos, de los cocineros que oficiaron el evento. Así, fueron servidos en mesa y por este orden:

- Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde (Martín Berasategui)
- Gamba marinada en vinagre de arroz y yuzu, jugo de su cabeza y velouté de algas (Joan Roca)
- Turrón de almendro (Quique Dacosta)
- Espardenas a los aromas de concha con alubias blancas (Argñonziz)
- Erizo, emulsión, aire y jugo (Eneko Atxa)
- Arroz variedad Senia entre cenizas de trufa negra (Quique Dacosta)
- Angulas a la brasa con aromas de aceite, ajo y guindilla (Bitor Argñonziz)

- A modo de estofado salazones: vegetales, anchoas y papada con bombones de Idiazabal (Eneko Atxa)

- Pichón al carbón con achicoria, bocados de aceitunas y capuchina de trufa y cacao (Martín Berasategui)

- Dulce de aguacate y esencia del bosque (Patxi Ezeiza)

- Un postre para acabar: Viaje a la Habana (Jordi Roca)

Como puede verse, una cena sencillamente impresionante, que fue regada por unos no menos espectaculares **vinos**:

- Pazo Señorans Selección de añada 2009 (D.O. Rías Baixas)
- Barón de Chirel verdejo viñas centenarias 2015 de Herederos del Marqués de Riscal (Vino de la Tierra de Castilla y León)
- Izadi el Regalo 2015 (D.O. Rioja)
- Brut Premier Roederer (A.O.C. Champagne)

Emotivos discursos con "cariñosos dardos"

Según se sirvió el postre llegó el turno de los discursos. Primeramente, dos vídeos mostraron el saludo a Rafael García Santos de dos cocineros que no pudieron acudir pero quisieron sumarse al acto: **Ferrán Adriá** y **Pierre Gagnaire**. A continuación, tras el discurso del Consejero de Turismo **Alfredo Retortillo** fueron tomando el micrófono diferentes periodistas y cocineros que dirigieron sus alabanzas (y más de una cariñosa aunque punzante crítica) al polémico crítico gastronómico. Algunos de los más cariñosos fueron la presentadora del acto, **Pepa Fernández**, que admitió que en la primera impresión Rafael García Santos "le cayó fatal" y **Pepe Rodríguez** que calificó a García Santos como un "hijo de zorra y un depravado al que habría que ahorcar". Quede claro que estas palabras fueron pronunciadas en medio del jolgorio general provocando las carcajadas del receptor de los cariñosos dardos, que no cabía en sí mismo de satisfacción y felicidad ante tanto halago y tanto "insulto amistoso".



Intervención de Rafael García Santos

El momento más emocionante de la noche fue cuando el propio García Santos tomó el micrófono, calificó a todos los presentes de amigos ("La palabra clave de esta noche es 'amigo'" comentó en uno de los pocos momentos en los que le tembló la voz) y pasó a agradecer a los principales impulsores del homenaje que, según comentó "muchos se preguntarán por qué se me ha hecho y el único motivo es que tengo un gran amigo llamado Gonzalo Antón y otro gran amigo llamado Martín Berasategui" declaró mientras abrazaba efusivamente a uno y al otro. A continuación, tomaron la palabra los cocineros que oficiaron el acto, comentando los malos tragos pasados con Rafael en el pasado y, finalmente, García Santos volvió a coger el micrófono y repasó, uno por uno a los seis cocineros, contando anécdotas vividas con cada uno de ellos, principalmente renunciados y fallos en los que les pilló al inicio de sus carreras. El público no paró de reír durante la intervención de García Santos y hubo momentos en que éste tuvo que parar pues las risas absorbían todo el sonido. Un momento francamente inolvidable e irreplicable.

Para terminar, en medio de una gran ovación, Gonzalo Antón, propietario de Zaldiaran que pasó toda la velada controlando, saludando, ayudando y mirando que no faltara de nada, hizo entrega a Rafael García Santos de una pequeña escultura conmemorativa del acto, que terminó a 10 minutos de sonar las 3 de la madrugada.

Por nuestra parte, fue un privilegio y un honor el poder acudir a este evento, uno de los más impresionantes en los que nos ha tocado participar. Nuestro más profundo agradecimiento a Rafael García Santos y a Gonzalo Antón, a quienes deseamos muchos años de actividad y con quienes esperamos volver a coincidir en más de una ocasión. Eskerrik asko !!



ROLLAND-GALARRETA-CANALES: GASTRONOMÍA A TRES BANDAS

El pasado octubre, en el marco de la Feria Verema, tuvimos el privilegio de acudir a una cena organizada por el Grupo **Araex**, en la que se conjugó la cocina de **Fernando Canales** con los vinos creados por **Michel Rolland** para **Javier Galarreta**, presidente del grupo. La cena tuvo lugar en el restaurante Etxanobe y supuso por partes iguales un homenaje a los mejores platos que el mediático chef ha creado a lo largo de su estancia en dicho espacio, y un canto de cisne antes de su abandono del mismo para pasar a conquistar el centro de Bilbao en un proyecto que pronto verá la luz. Así pues, Canales y su eficaz equipo nos ofrecieron una amplia selección de los platos más exitosos que han creado en Etxanobe.

Tras un brindis de bienvenida con el **Rueda 2016**, comenzó el festín con dos aperitivos maridados con el **Rueda 2013**, concretamente el Buñuelo de pulpo. Siguiéron otros dos ligeros platos maridados con el **Rueda 2012**: Ajoblanco de trufa con espárragos y gambas y Txangurro de gamba blanca, ambos platos de una finura y sutileza impresionante.

El paso al tinto, concretamente al **Ribera 2015**, lo marcó la Ensalada de bogavante. Y tras la ensalada llegó un gran clásico de la casa, la Lasaña fría de anchoas con sopa de tomates y el sávido Ragout de vieiras a la brasa con albahaca, que fueron maridados con el **Ribera 2014**.

El extraordinario Bacalao con berenjena y acelunas, servido en un punto tan osado como genial y maridado con el **Rioja 2012** fue el punto álgido de la cena, aunque todavía quedaban el Atún asado con sumac y espinaca amostazada, maridado con **Esencia Rioja 2012** y la Pechuga de Pichón con trufa, armonizada con **Rioja 2011**. Los postres fueron acompañados del **Rolland & Galarreta Rioja Súper Premium 2016**, vino recién elaborado que nos fue servido en botellas sin etiqueta y que todavía rezumaba fruta y fresca por los cuatro costados.

La colaboración entre Michel Rolland y Javier Galarreta data de 2013. Javier Galarreta es el máximo responsable y fundador del Grupo Araex, creado en 1993 con el fin de comercializar internacionalmente los vinos de la Rioja Alavesa. A día de hoy y visto el creciente interés de los mercados exteriores, el grupo ha extendido su radio de acción a varias zonas vinícolas estatales convirtiéndose en una referencia internacional.

Michel Rolland por su parte es uno de los más influyentes y respetados "flying winemakers" o enólogos voladores del mundo. A pesar de contar con alguna que otra bodega en propiedad, su labor principal consiste en codificar productos enológicos en diferentes bodegas de todo el mundo. Desde mediados de los 70, **este francés ha colaborado con más de 200 bodegas de más de 20 países** distribuidos en los cinco continentes. Adorado y demonizado por partes iguales como sucede con todas las figuras que se sobrepone en el mundo del vino (como pasa con su gran amigo **Robert Parker**), Michel Rolland es uno de esos gurús del vino que ha conseguido crear un estilo propio y aplicarlo, con gran éxito comercial, en millones de botellas que llevan su firma por el mundo.

Fue, sin duda, un placer y un privilegio el poder disfrutar de este encuentro en el que pudimos, además, volver a ver a viejos conocidos y locos por el vino como **Roberto González**, **Iñaki Suárez**, **Jon Andoni Rementería** del restaurant Remenexbe y los hermanos **Adrián** y **Álvaro Cardoso** del Tudelilla de Romo (Getxo), jóvenes, cachondos y entusiastas hosteleros cuyo restaurante pinta muy, muy bien.



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



ORGI JATETXEA: TEMPLO MICOLÓGICO DE NAVARRA

Hubo un tiempo en el que los gipuztinos organizábamos auténticas batidas micológicas en la vecina Navarra. A primera hora de la mañana partían coches de Donostia, Tolosaldea, Goierri... rumbo a los hayedos de Aralar, Ultzama, Urbasa... transportando a cuadrillas de guipuzcoanos que, una vez en el lugar de destino se separaban dejando unos cuantos metros de distancia entre ellos y recorrían en estudiada y ensayada formación montes y bosques, cual caballo de Atila, sin dejar un solo hongo a su paso. Así, los otrora vándulos, pasamos a ser conocidos con el cariñoso apodo de "robasetas" en el Viejo Reyno.

De un tiempo a esta parte, las cosas han cambiado y **hoy es necesario hacerse con un permiso micológico para buscar setas en valles como Ultzama**, permiso que puede ser adquirido por internet o adquirido in situ, en oficinas de turismo o en los muchos restaurantes y bentas del valle. Se trata de algo tan sencillo como pagar 5 euros por poder pasar un día buscando y recolectando setas y hongos hasta un máximo de 8 kilos, una práctica sostenible y respetuosa con el entorno que se adoptó como consecuencia de los abusos y deterioros ambientales causados por la excesiva presencia de los amantes de los hongos.

El restaurante Orgi, sito en la preciosa localidad de Lizaso, es uno de los establecimientos donde pueden ser adquiridos esos permisos. Se da la circunstancia, además, de que Orgi es, desde hace ya 11 años, el proyecto personal de **Mikel Odriozola**, cocinero natural de Zumaiá a quien los rós de la vida han depositado en este recóndito lugar de la Navarra profunda. Mikel aterrizó en estos parajes tras un largo periplo que le llevó desde Donostia, ciudad en la que se formó en el Txoko del Gourmet de la calle Aldamar

hasta el hotel Villaba de la localidad navarra del mismo nombre, pasando por Japón, Cataluña y Galicia, realizando prácticas en lugares tan emblemáticos como Arzak o El Bulli y trabajando con cocineros tan prestigiosos como Hilario Arbelaitz en Zuberoa o Koji Fukaya en Yokohama.

Los hongos y las setas son una de las bases de la oferta de Mikel, y el "Menú micológico" es una de las elecciones más interesantes en la carta de Orgi Jatetxea. Se trata de un menú de 40 euros que se sirve en temporada, concretamente desde principios de octubre hasta finales de diciembre, y que comprende los siguientes platos:

1.- Aperitivo. En nuestro caso, nos fueron servidos unos exquisitos gambones crujientes con mayonesa de marisco, pero el aperitivo suele cambiar en función del mercado o el estado de ánimo del chef.

2.- Trompetas negras (craterelus comuicoides) con patata, brotes con vinagreta de frutos secos y praline salado de avellana.

3.- Raviolis de ziza-hori (Cantharelus Cibarius) con salsa de queso de Idiazabal y aceite de cebollino.

4.- Hongos (Boletus Edulis) salteados con panceta de Euskal Txerri, ajo negro y huevo a baja temperatura.

5.- Carrilleras de ternera al tinto con espuma de setas y patata con gamuzas (Hydnum Repandum).

6.- "Bosque de Orgi", un dulce homenaje al precioso bosque situado a escasa distancia del restaurante. Está compuesto de una base de helado de avellana sobre la que Mikel dispone tierra de chocolate, bizcocho de pistacho a modo de hierba, pétalos comestibles, frutos rojos naturales, una seta de





1



2



3



4



5



6

merengue y caminitos de chocolate y menta. El conjunto es un postre que, aunque no lo parezca, resulta ligero y fresco, el colofón ideal para el Menú Micológico y toda una gran muestra de amor hacia su tierra adoptiva.

Como se ve, este menú supone **un auténtico festín micológico al ajustado precio de 40 euros**. El precio no incluye la bebida, aunque la carta de vinos de Orgi Jatetxea nos ofrece una corta pero muy cuidada selección de vinos en el que encontraremos excelentes referencias de caldos navarros y de otras D.O. a partir de los 8 euros que cuesta la botella de rosado navarro 15 de Abril de Bodegas Olimpia, y hasta lo que se quiera uno gastar. Además de este menú, en Orgi podemos disfrutar de una carta en la que encontramos platos que, según comenta Mikel, "no puede quitar" como la Ensalada de langostinos crujientes, el Pulpo a la parrilla, los Txipirones plancha, el Gorrín Pionegro confitado o el Jarrete de ternera lechal, un plato emblemático de la casa que se sirve en muy pocos sitios. Y aunque el Menú Micológico tiene un tiempo limitado, **en la carta de Orgi siempre encontraremos dos referencias con setas** como son las Migas de pastor con trompetas negras y yema de huevo y las Setas de temporada salteadas con panceta, ajo negro y huevo a baja temperatura.

Orgi abre los mediodías de miércoles a domingo y ofrece cenas los viernes y los sábados. Entre semana ofrece un cuidado **menú del día** por 13,5 euros y todos los días está disponible un muy tentador **Menú Degustación** por 28,5 euros.

A la innegable calidad gastronómica de lo comentado hasta aquí hay que sumar varios "extras" que hacen aún más atractivo este local: por una parte su cuidada y acogedora decoración y el amable y atento servicio, que nos hace sentir como en casa, y dos grandes atractivos en los alrededores: el precioso **Bosque de Orgi** que nos permitirá realizar un precioso y evocador paseo matutino por la naturaleza y el propio pueblo de Lizaso, plagado de espectaculares casas y txokos evocadores, ideal para dar un garbeo a media tarde para bajar la comida antes de abandonar este precioso rincón.

Sin duda, Orgi, a 25 kilómetros de Pamplona, supone un destino ideal para los amantes de la gastronomía en general y las setas en particular, pero ojo, como hemos comentado, **el Menú Micológico sólo estará disponible hasta finales de diciembre**, así que quien tenga la intención de darse un homenaje de hongos y setas y no se dé prisa en acudir a este recomendable local tendrá que esperar a la siguiente temporada para hacerlo. Avisad@s quedan!!

TRIPONTZIAK 2017: DEBABARRENA FUE UNA FIESTA

En algunos de los más interesantes restaurantes de la comarca de Debabarrena se ofrecieron, a lo largo del mes de noviembre, los menús "Tripontziak" una iniciativa impulsada por la Oficina de Desarrollo Comarcal DEBEGESA gracias a la cual, durante dos semanas, pudieron ser degustados en dichos establecimientos unos excelentes menús de temporada a precio popular, concretamente a 25 euros, precio que incluyó el IVA, el café y la bebida.

En nuestro caso, acudimos al restaurante **Belaustegi** de Elgoibar, el precioso y cuidado caserío sito en la carretera Elgoibar-Markina en el que **Josu Muguerza** nos dio a probar su propuesta para esta temporada. (Hay que tener en cuenta que ésta es ya la 4ª Edición de esta iniciativa y que Belaustegi ha participado en ella desde sus inicios).

El menú se inició con un Aperitivo de la Casa, consistente en este caso en unas Alubias Verdes de Baiona, una legumbre cultivada en la ciudad labortana y sus alrededores que recuerda, en apariencia, a la potxa navarra, aunque la diferencia de ésta una piel más consistente y una forma más ovalada. Josu las prepara a conciencia y las sirve con un caldido gordo y succulento que las acompaña a la perfección.

A continuación nos fue servida una latita de jugoso txangurro coronada con un matrimonio de anxoas de Getaria. Jugoso y sabroso a más no poder, queda claro que estamos ante un txangurro picado en casa, muy superior al que encontramos en tantos y tantos pintxos costeros. Muy en la onda del restaurante, la presentación del plato incluye una miniguarnición de tomate y una pipeta conteniendo aceite de oliva para añadirlo, si nos apetece, al mismo.

El pescado consistió en un Sapito de Ondarroa de ración con sofrito de ajo. Acostumbrados a los sapitos de menú, que muchas veces se quedan cortos en intenciones, éste resulta generoso en tamaño y acertado en elaboración. Un buen penúltimo plato que antecede a la jugosa Pularda de caserío que cierra los platos principales.

El postre, Tarta de trufa con chocolate de Mendaro y helado de mango, fue el colofón ideal a este menú en el que queda claro que, a pesar de encontramos ante una promoción en la que el restaurante debe realizar un esfuerzo para entrar en el precio marcado por los organizadores, Josu Muguerza se preocupó en que dicho menú represente fielmente la calidad de la cocina que encontramos habitualmente en Belaustegi.

Un muy recomendable menú que nos fue acompañado de un potente Finca 10 2016, un rico vino de maceración carbónica de las bodegas Faustino que resultó el complemento perfecto a un menú altamente recomendable. Tanto Josu como su socio Xabier reconocen que hicieron un gran esfuerzo para que el menú #tripontziak encaje en su oferta gastronómica, pero una vez conseguido están encantados con el resultado. Según nos cuenta Xabi, "en la primera edición dimos 50 menús, en la segunda se duplicó y en la tercera pasamos de los 150. Este año esperamos pasar de 200". Positivas e interesantes cifras que dejan claro el éxito popular de la iniciativa. El Menú Tripontziak, además de en Belaustegi, fue ofrecido en **Urgain** (Deba), **Kalbetón** (Deba), **Kanala** (Itziar), **Lasturko taberna** (Lastur), **Azitain** (Eibar) y **Mendiola** (Ermua).



jatetxe gida

restaurantes

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



Luis Salcedo “verdurizó” el Culinary

Luis Salcedo Irala, alma mater del **Hostal-Restaurante Remigio** de Tudela fue el invitado de noviembre en la iniciativa “**Cocinando con los chefs**”, prueba teórica de los alumnos de 2º de Grado del **Basque Culinary Center**, consistente en contactar con un chef y proponerle llevar a cabo una cena replicando su restaurante en las instalaciones de la universidad culinaria donostiarra. Siendo un ex-alumno del centro, Luis no se negó, y tratándose el suyo de un restaurante de la Ribera, el menú consistió en una rendición a los productos de la huerta navarra con una amplia presencia de las verduras con “vedettes de la carta del Remigio” como la Cebollita a la tudelana con aire de queso del Roncal, la Alcachofa con foie y el Huevo “punkin” (ver fotografías), aunque también hubo Borrajas con berberecho, Calabaza con panceta teriyaki, crema de zanahoria... y buenos vinos navarros. Un gozoso viaje al sur de Euskal Herria !!



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*; *Revuuelto de hongos*; *Bacalao frito con pimientos*; *Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote)*; *Solomillo y Chuleta de buey*, *Postres caseros*.. También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones**. **Carta: 30€ Menú del día: 11€ (sábado incluido) Menú domingo: 18€ (Café e IVA incluido) Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€ (Ver web) Cierra: Lunes tarde. Tarjetas: Todas. Parking.**

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

EZKIÑA

ARRASATE

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

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



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

SANTA ANA



ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, este restaurante, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con rulo de 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 lumabonri a la brasa o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)*. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores**. **Carta:** 40€ **Menú especial de chuleta y txangurro:** 29€ **Menú especial de pollo a la brasa:** 19€ (Por encargo) **Tarjetas:** Todas.

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



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

ARAMAKO OSTATUA



ARAMA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 89 53

COCINA EQUILBRADA
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI



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

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



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

BERGARA

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

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Noldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como **Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho**, **Pichón relleno de hígado de pato y trufa**, **Papillotte de hongos con trufas**, **Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso**, **Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína**, **Ahumados caseros**, **Lenguado relleno de mousse de gambas**, **Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos**, **Laminado de rabo y berenjenas**, **Ciervo braseado con puré de castañas**, **manzana y jalea de grosellas**, **Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela...** Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoieta:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

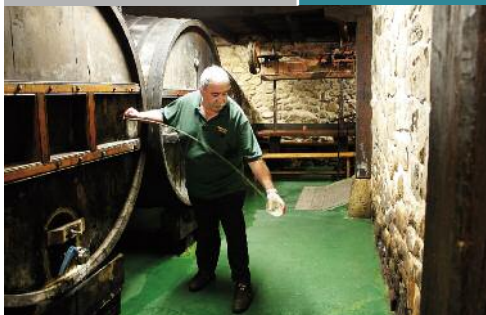
URBITARTE



ATAUN

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

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



Dirigida por **Demetrio Terradillos** e **Itziar Irastorza**, Urbitarte es hoy en día una de las sidrerías más conocidas del Goierri. Urbitarte cuenta durante todo el año con una **carta, corta pero intensa**, en la que podemos optar por la *Tabla de ibéricos* (*Jamón, Lomo y Chorizo*), las *Setas de temporada*, el *Chuletón de viejo* o la *Costilla de ternera a la parrilla*, un plato económico que está cosechando un gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el *Atunxongo* (postre de sidrería en versión moderna), las *Tartas de queso, manzana o maní* o el *Flan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los *Pescados frescos a la parrilla: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txibarro, Rodaballo...* **Todos los 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 parrilla* (*Rodaballo, Besugo...*), los *Mariscos* (*Langosta, Bogavante, Cigalas...*) y especialidades como *Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabrarroca en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de hígos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

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 pintos** 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, Terma 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

HERNANI

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

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES



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

PERLAKUA-SAKA



ITZIAR

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

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

MOLLA 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 Cuso 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; Garburu 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 bigáim 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-ENE

LEZO



Bº GAINTURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxi kuea.com

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido (Jesús Saez). **La obsesión de Aitor Manterola e Iñaki Legorburu es que no olvidemos lo comido en Patxi Kuea**. 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 Kuea 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 lazkoitarra **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, tígres...)*, *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



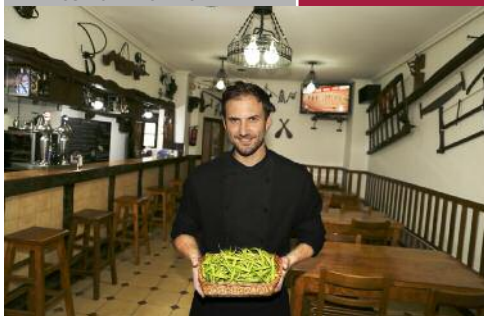
En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como *Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con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

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 parmesano, Tatakí de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos Carrilleras en salsa**, los mencionados *Risotto y Tatakí, Ternina 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 Txepetba”**. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI



OIARTZUN

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

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



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

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pau 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 *Paelia*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape, Besugo, Txibarro...*). 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

KATXIÑA BODEGA

ORIO

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

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO



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.**

KUKO

ORMAIZTEGI

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

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

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

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por los hermanos Iزارo 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

LA CERVE

PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



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

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 Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche, en el que siempre se incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, 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.

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

PICOTEO DE DÍA,
BUENAS COPAS DE NOCHEGARAGARZA, 5 (ORDIZIA)
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)
www.19-90.com

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

COCINA MEDITERRÁNEA Y MENÚS CON-
CERTADOS CON "VISTAS AL CAMPO"ALTAMIRA KIROLGUNEA
943 105 801

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

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIASANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

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

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOSPELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

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

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL



ZESTOA

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



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba 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 sajipón de bogavante y pulpo*; *Ensalada de pulpo*; *Ensalada de bogavante...* **los Mariscos y las Raciones** como *Txangurro al horno*, *Ostras grandes*, *Pulpo gallega*, *Anchoillas en aceite*, *Lomo Euskal Txeri*, *Jamón de bodega...* También cuenta con **Sugerencias de temporada** como *Alcachofas a la parrilla*, *Revuelto de zizas u hongos...* En su extensa bodega apenas se cargan los vinos y rotan continuamente con todo tipo de estilos y Orígenes. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** No cierra (En invierno, cierra noches de lunes a jueves).

APAIN

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



URRETXU

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

En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de 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.**

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

8º ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com

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

BAI BIDEA JATETXEA



ZUMAIA

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

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO
CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque **la cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ail-oli de ajo negro*; *Pulpo a la plancha, patatas y toque canario*, *Terrina de foie hecha en casa*, *Preso 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 donostiarres, el resultado es **una oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito*; *Risotto de Parmigiano Reggiano*; *Pizzas artesanas...* Sin olvidar **el producto y la tradición** con platos como *Rape negro a la parrilla*; *Pulpo Km. 0 a la parrilla*; *Gambas frescas*; *Arroces y Risottos*; *Cochinillo confitado o asado a baja temperatura...* cuidando al máximo la filosofía **Slow Food y Kilómetro 0**. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)

ALBIZTUR THE TXOTX GOURMET

DONOSTIA

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

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



Los argentinos **Diego Martín Zanuttini** y **Paola Cerchiara**, que actualmente dirigen la **cafetería Errotaburu** junto a las torres de Hacienda, son los responsables de este establecimiento situado en la calle Matia, a un paso de la Playa de Ondarreta. Tanto Diego como Paula llevan 14 años en el País Vasco y cuentan con una dilatada experiencia. Diego había ejercido como jefe de cocina en el sur de Argentina, realizó 3 meses de prácticas en Mugaritz y pasó al Bodegón Alejandro, del que fue jefe de cocina hasta 2007. Por su parte Paola fue cocinera en el restaurante Kursaal Martín Berasategui (actual Nineu), da clases para entusiastas en el Basque Culinary Center y se dedica a asesorar a empresas alimentarias. La idea base de The Txotx Gourmet es que éste funcione como **una sidrería**, con una buena tortilla de bacalao, bacalao frito, sidra al txotx... y que a su vez cuente **con una buena parrilla donde además de los chuletones se sirvan Cogotes de merluza, Rodaballos... acompañados de una buena ensalada**. Diego y Paola dan una gran importancia a la procedencia del género, así la sidra es de Saizar, las carnes de Txogibu, los dulces y quesos de Goenaiga, 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.

ALL I OLI

DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2 (MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com

DISFRUTA DE UNA CALÇOTADA EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN



Ya están disponibles los auténticos Calçots de Valls con Denominación de Origen en el restaurante All i Oli de Martutene. En 2011 se inauguró este atractivo **restaurante de cocina catalana de montaña** situado a 25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarra **Arantxa Mendioroz**, que atesoran **27 años de experiencia elaborando cocina catalana de montaña en el Valle d'Aran**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como *Escalivada; Esqueixada; Calçots (en temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideus; Crema catalana*; Repostería casera...Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada**, compuesto por aperitivo, pa amb tumaca, calçots de Valls a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava, servido a 35 euros IVA, bebida y café incluido. Otra gran opción es su **Menú Degustación** con Fuet, Esqueixada, Escalivada con bonito, Garbanzos con ali-oli, Rossejat, Mixto de butifarra con alubias, Postre, Bebida y Café al precio de 28 euros, IVA incluido. **Menú del día:** 20€ (Lunes a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 35€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Menú degustación:** 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

BAZTAN

DONOSTIA

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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos 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 **raiones** destacan las *Verduras de temporada*, acarreadas directamente de Elizondo, *Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar el **helado de Mamiá o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkilurrin), ni el **helado de "Urrakin Egina"**, el mítico chocolate de avellana artesano elaborado por la casi centenaria **pastelería Malkorra**, de Elizondo. **La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre**. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



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

BERA-BERA

DONOSTIA

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

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE



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

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M^o Cristina Café Saigón nos da la oportunidad de **situarnos en pleno Oriente sin movernos del centro de San Sebastián**. En su espacioso comedor, preciosamente decorado, podemos degustar **especialidades de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas, Tiras de pollo al estilo Mong, Dumplings, Pato crujiente al estilo Pekín...* Llama la atención, por original y pionero en Donostia, 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 Easy justo bajo el establecimiento. No cierra. www.restaurantefesaisgon.com

CASA ALCALDE

DONOSTIA

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

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Ciaumiz Iraizoz, 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 parilla**, por lo que además del mencionado **Chuletón**, pueden degustarse ricas **Chuletitas de cordero a la parilla**, 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

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



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

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN

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



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **Mª 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 **cazelitas** como *Kokotxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Xipirones*... **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "**refrescado**" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*; *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokotxas de merluza a la parrilla*; *Rodaballo salvaje a la parrilla*; *Paloma en dos cocciones*, *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*; *Veira con crema de ajo blanco y vinagreta de café*... **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

EZKURRA

DONOSTIA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

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



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

GALERNA JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

DONOSTIA

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

GALERNA



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



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

ILLARRA

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



DONOSTIA

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



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igara, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla del estado en el I Concurso Nacional de parrilleros**. Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra*, *Salteado de verduras variadas y a la parrilla con jamón*, *Puerros frescos a la parrilla con vinagreta de piñones...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo*, *Chuleta...*) y platos creativos (*Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas*, *Cochinillo al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú del día:** 17€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 18€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a martes. Illarra es un local ideal para celebraciones de todo tipo, dotado, además de jardín y zona infantil.

ITURRIOZ



DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Situado en pleno centro de la ciudad, frente a la Catedral del Buen Pastor, inaugurado en los años 30, y **recién reformado**, Iturrioz es un bar especializado en pintxos y raciones. Los pintxos se elaboran con productos de alta calidad, como el *Salmón artesano*, elaborado expresamente para el bar. Destaca también el pintxo de *Anguila con alga wakame*, así como los de *Vieira a la plancha con crema de apionabo*, *Lasaña de anchoa*, *Taco de pulpo*, *Bacalao Club Ranero...* En **raciones** sobresalen la *Ensalada de tomate con burrata*, las *Anchoas artesanas de Yurrita*, los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Risotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Huevos estilo Lucio*, la *Tosta de Bogavante*, las *Tostas con pan de cristal...* En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de **10 referencias**. **Cierra:** Domingo. Terraza aporricada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

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

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA



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

LA CUEVA

DONOSTIA

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

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, **La Cueva acaba de celebrar su 50 aniversario, regentado por la misma familia desde su fundación**. Este restaurante cuenta con un precioso comedor interior con paredes de piedra y decoración rústica en 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** (*Txiptxones tinta*, *Bacalao*, *Bonito con tomate...*). La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tónicos elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E.. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

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

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA



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

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 convertirlo 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 vermuts, 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

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

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, deshojada 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...*) **Raciones** (*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 Pekín*, el *Bogavante fresco con arroz*, y el *Tofu (de la casa o picante)*. Otras especialidades: *Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...* En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería** abierto desde las 8 de la mañana con desayunos, bollería y productos especiales como *Bollos integrales, Leche de soja* o sus grandes y deliciosas *Tostadas especiales*. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta:** 30€. **Menú del día:** 10,70€. **Menú especial:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. No cierra.

PORTUETXE



DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

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



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

COCINA PERUANA CON RAÍCES

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



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; Tatakí 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; Tatakí de wagyu con Quinotto; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Precio medio carta:** 40-50 € **Menú del día:** 14 € **Descanso semanal:** Martes **Vacaciones:** Sin determinar **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

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



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

TATAMI

DONOSTIA

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS

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



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

TXOLA

DONOSTIA

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

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

TSI TAO

DONOSTIA

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

UREPEL

DONOSTIA

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

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



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

TXULETA



DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.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, Txanguruo al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta** o de **Ajoarriero**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



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

ZERUKO

DONOSTIA

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

CAMPEÓN DE CAMPEONES



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

ZIBBIBO

DONOSTIA

PZA. SARRIEGI, 8
TF. 943 42 53 34

CUIDADA OFERTA GASTRONÓMICA Y
CÓCTELES EN UN RENOVADO LOCAL



Tras una amplia reforma en la que se ha ampliado sensiblemente la cocina, el **Zibbibo ha reabierto sus puertas y se ha reinventado como una nueva referencia gastronómica de calidad de la Parte Vieja**. Para ello, el veterano local ha renovado la carta ofreciendo una **cocina más sana y pensada**, con **Pintxos** como *Taco de bacalao en roca; Alcachofa fresca de Tudela confitada con romesco y almendra; Camillera de temera con crema de coliflor a la pimienta...* Llamen la atención la cuidada oferta de **Raciones** como *Pulpo a baja temperatura estilo Zibbibo, Arroz meloso de bixipirón con alioli, Verduras en tempura...* así como los **Bokatas Gourmet** de sugerentes nombres como Donostia Seduce. De nuestro mar, Muy nórdico, **Gastrovasco...** Las **Ensaladas** (De tomate de caserio, de bangurro y agucate) 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.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Iombi. Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iraeto Hamburguesería. S. Juan, 9. 943 422667
Iztigoin Erat. Cam. Petreña, 10. Zubietza, 943 372875
Iruña. Easo, 73. 943 456917
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466655
Irtzer. Pizarreta, 12. 943 442234
Isla del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri. Camping Igeldo. 943 226583

IURRIOZ

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

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 424576
Ixasalde Asador. Altabarreka, 83. 943 371585
Ixasene. Itai-Alde - Martutene, 943 470757
Izaguirre. Bidarte 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 379391
Izoldia. Fermin Calbetón, 4. 943 425262
Javier. Pza. Easo, 4. 943 457192
Jolas-etxea. Avda. Aforga, 44. 943 369026
José Mari. Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojia. Puerto, 14. 943 420180
Juanbo. Embeltrán, 6. 943 427405
K-bi. Victoria-Gasteiz, 1. 943 008181
Kalonje. Padre Orkolega, 8. 943 213251
Kaskazuri. Pº Salamanca, 14. 943 420894
Kata. A. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 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. Zurullota, 28 (Gros), 943 27 79 91

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429836
Kukuauri. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurullota, 22. 943 291150
La Albacera. Balenares, 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. Zubietza, 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 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabeleta, 55. 843 981715
La Kabuzita. Igeta, 5 (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). Urbeta, 1. 943 427240

LA MURALLA

Aceporador de alta cocina y personal
 Embeltrán, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

La Perla. Paseo de la Concha, 32. 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 y Goñi, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Vaca. Andreaga, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Vaca. Miracruz, 28. 943 326937
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456807
La Vida. San Jacinto, 37. 943 244150
Las Vegas. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxtu, 4. 943 228133
Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
La Haizeta. La Haizeta, 943 352445
Lobo. José María Serri, 10. 943 32 56 84
Los Rijosanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukaincarteri. Cam. Angiano Zandara, 85. 943 377444

LUKAS BENTA BERRI

Julio de los Encarnados del vino y gastronomía
 Julio Caro Baroja, 4 (Benta Berri), 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Macrobiotika Elkarte. Ibañurando, 52. 943 288246
Manistegi Pº Oriandendi, 14. 943 311570
Mandarin. Zabeleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Serri, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Mariqueruía Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Martillun. La Haizeta, 33. 943 351130
Marguape. Pza. Marguape, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva. Zabeleta, 17. 608 158412
Mel Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizkorzubi. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulla. P. Via, 371. 943 271258
Mesón Lugaritz. 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 perspectivas de vistas
 Pº de Ulla, 193 (Monte Ulia), 943 27 27 07

Monas Cerveceria. Sagües, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 9. 943 289904
Munto. Fermin Calbetón, 17. 943 426088
Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Irgara Bidea, 16. 943 310797
Naugusia Ula. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narru. Zubietza, 55. 943 425349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdeñana, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Busturrión, 1. 943 217151
Ninper. Zurulla, 1. 943 003122
Ninper. Pza. José María Serri, 1. 943 313992
Nuevo Orozko. Camino Goleatzubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Oliys. Eregezagua, 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. Portubete Bidea, 23. 943 312601
Orzagasti. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osnaga. Corsarios Vascos, 2/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berrio, 13. 943 219940
Pagadi. General Ayre, 6. 943 424959
Pagadi. Buenos Aires, 6. 943 204299
Pagoba Cafetería. Pº Arduos, 23. 943 218330
Pais Petit. Bermingham, 25. 943 572680
Paicaco de Aiete. Idoiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

Pantrika. Muelle, 2/g. 943 421179
Pasaleku. C/ Ilumbi, 11. 943 461665
Pata Negra. Isatell, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

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

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalategi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, 2/g. 943 310896
Plaza Café Ben Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Poliflora. S. Jerónimo, 3. 943 425719

PORTUETXE

Sobrio asador/topo del buen producto
 Portuete, 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 biki-parque
 Gran Via, esq. Zurullota (Gros), 943 28 62 56

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

ROJO Y NEGRO

Pintxos, menús y cocina hiperempujada
 San Marcial, 52 (Centro), 943 43 18 62

Salaberria Siderria. J.M. 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 Esp. Castro. C/uz. Zulaga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Ametz. Ametz Golezko-Igeldo 943 217233
Siderria Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
Siderria Ibañurando. Pº Zubiarre, 7. 943 292074
Stabon Café. Urbeta, 44. 943 464208
SM Café. Urbeta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport. Fermin Calbetón, 10. 943 428686
Spork K. Pza. J.C. Baroja, 10. 943 801190
Stauf. Mº Dolores Asnarre, 12. 943 326596
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 427880
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrá. Pza. Intn. 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. 9. 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 (Lorea), 943 21 33 08

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

Txalupa. Fermin 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 325280
Txinparria. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparria Sagardotegia. Ilarraberri, 2. Barrio Irgara
Txiñara. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450887
Txiña. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txiñu. Igeldo. Balenciaga, 2/g. 943 212979
Txistro Berri. Gloria, 3. 943 029731
Txoko. Mari, 14. 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4. 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Anzietza, 6. 943 451964
Txoxa. Kristibal Baroja, 47. 943 311511

TXUBILLO

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

TXULETA

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

Txuurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulla. Po. Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urkahe. Segundo Izpizua, 33. 943 291891
Urkoñ-Itz. Bermingham, 17. 943 217395
Urumea. Alto de los Róbles, 10. 943 460636
Va Bene. Bide de Izoa, 4. 943 456936
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratón, 49. 943 392463
Va Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Viduarre. Irgarria, 6. 638 747570
Vintea. Bermingham, 25. 943 286933
Viura. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional, pascos y a 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
Zaguri. 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, 8 (Parte Vieja), 943 42 53 34

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

GIPUZKOAN NON JAN?

// ABALTZISKETA

Larratzi, Larratzi auzoa, 943 652483
Larratzi-Bain, Larratzi auzoa, 943 653572
Naiari, Larratzi auzoa, 943 653815
Ostaua Centro, 943 651876
Estanoko Taberna, Centro, 943 653283

// ADUNA

Abuzua Sagardotegia, Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
Urtan Sagardotegia, Urtan, 943 691253
Urtatza, Pol. Urtaki, 943 693396
Urtatza, Herriko Plaza, 943 694841

// AIA

Aiznoldu, Laurgain Disem, z/g, 943 832700
Alberri, Utegen, z/g, 943 830182
Aristarazu, Nuelon Andatza, 13, 943 834521
Aralde Siderria, Utegen, 943 890125
Aste, B° Santio Erreka 29, 943 833311
Errotza Casa Rural, Oloskaga, 943 835465
Iruzoizena, Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gozategi, Ekimo auzoa, 943 131606
Izeta, Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador, B° Ekano 4, 943 131693
Jauregi, Gozategi plaza, 9, 943 862621
Kamoa Asador, Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Koke-Eder, Urdineta auzoa, 943 132373
Puru Asador, Santio Erreka, z/g, 943 894434
Sakrtoa Siderria, B° Santioiz 2/g, 943 835738

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubiate, 7, Tel. 943 147373
Uztari, Herriko Plaza, 3, 943 143431

// ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
Herro Exte, Bajos del Ayuntamiento 943 654266
Segore Etxe-Berri, Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte, Albiztur 32, 943 651728

// ALEGIA

Ezizendi, San Juan, 52, 943 653098
Hilari Berri, S. Juan, 55, 943 654819
Kiskina, S. Juan, 59, 943 653097
Iruña, Larratzi auzoa, 35, 943 506903
Route 33, Pol. Bazurka, 1, 943 698604

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia
Antigua N.1.25, 943 650721

// ALKIZA

Alkizako Ostaua, San Martin Plaza, 943 691836
Elizegi Taberna, San Martin Plaza, 943 690788

// ALTZAGA

Altzaga, Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Siderria y asador abierto todo el año
Herriko Plaza, 943 88 76 26

// ALTZO

Arandia, Segorebe etxea, z/g, 943 652262

// AMEZKETA

Arkalize, Plaza Biltzarren, 1-B, 943 655848
Beartzana, Bartolome Deunaren, 18, 943 650895
Txindoki, Erreka Alde, 8, 943 653197

// ANDOAIN

AINAXA

Menú del día, cozza y casqueria casera
Martin Ugaldie, 4, 943 50 83 52

Arteta, Arteta, 5, 943 593094
Bámbola (pizzería), Plaza Gorko, 7, 943 300289
Barriza, Kale Txiki, 15, 943 576293
Hiru, Juan Bautista Erra, 2, 4, 943 598000
Irurberri, Nagusia, 39-41, 943 590532
Lurri, Pza. Bazkario, 8, 943 594044
Gaztania Siderria, B° Buruntza, z/g, 943 591968
Gozburu Golf Club, San Esteban auzoa, 943 300465
Leizoran, Kale Berria, 36, 943 593206
Nizkorri Siderria, B° Larrotz, z/g, 943 593954
San Esteban, Gorko Nagusia, 6, 943 590663
Trañeruko, Kale Nagusia, 6, 943 593836
Txalaka, Alta Larramendi, 943 591604
Txertota, Gobiuru, z/g, 943 590721

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

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

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi, Kalebarrin, 15, 943 787051
Larrae, Kalebarrin, 17, 943 787068
Leku Berri, Irmo Auzoa, 943 786904
Ongi Berri, Buztintzi, 6, 943 786349

// ARAMA

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

// ARETXABAETA

Artez Taberna, Markole, 5, 943 791467
Anduaga, Artea, Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe, Pol. Ibilbidea, 943 799184
Baster-Abel, B° Gurutza, z/g, 943 792458
Berri Taberna, Dura, 26, 943 792067
Bodegola, Nafarroa, 6, 943 792045
Coyran, Sotoluendi, 3, 943 796357
Gurea, Durana, 32, 943 792064
Hirusta, Plaza Ilargi, z/g, 943 790677
Ibarra, P° Araba, 20, 943 791003
Matikua, B° Aztaza, 943 791668
Zaraita, P° Araba, 20, 943 796995

// ARRASATE

Aldape, Iburrotz, 41, 943 796369
Artega, B° Artega, 37, 943 711881
Bittori Asador, Araga Etxeberria, 3, 943 795582
Boñitxe Asador, Zarugaitza, 25, 943 793991
Buenena, Jokan Zaitze, 6, 943 797166
Casello (pizzeria), P° Durana, 17, 943 794564
Cafeteria Express, Markole, 6, 943 798514
Dragón Oriental, Araga Etxeberria, 3, 943 712500
Elizondo, Garagarza Auzoa, 943 791599
Erastakua, Bedona, 18, 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseros
Olarre, 25, 943 04 43 88

Gaiznadi, Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Murgatzen, Iburrotz, 33, 943 791115
Goran Neguilla, Olatza, 36, 943 791195
Hirion, Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kampanzar, Kampanzar, Gaitza, 943 582912
Katalde, Poligono Katalde, z/g, 943 771080
Larrietxe, B° Udala, 943 792715
Lorietxe, Iburrotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkautea, Iburrotz, 943 794979
Merino, Gizona Etxeberria, 943 796311
Mesón Marlon, Báñez, 3, 943 792240
Muxibar, Bizkaja Etxeberria, 943 791125
Pildain, Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendene, Meatzerrakia, 943 771586
Taxka, Olatza Lizenziaduna, 18, 943 080415
Txirrita Taberna, Gaseilzar auzoa, 943 791035
Txoko II, Olatza Lizentz, 12, 943 795305
Txondra, Bizkaja Etxeberria, 943 794276
Harkape, Olatza, z/g, 943 772004
Ugaran, Garagarza, 2, 943 797658
Urrin, Urbani Etxeberria, 22, 943 799524
Uxarte, B° Udala, 943 791250

// ASTEASU

Iburri Udun, Herriko Plaza, 943 691331
Lurtzu Asador, Alde de Andazarrate, 943 580866
Maketaund Siderria, Zebalaita, 11, 943 692222
Pabine, Errementari, 1, 943 691025
Sarsola Siderria, Beteilaira auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Aklenea Siderria, Camino Olatza, 57, 943 333333
Alroreña Siderria, Camino Petrelai, 4, 943 336899
Amets, Poligono 26, 943 551838
Astarbe Siderria, Txorrotokia, 13, 943 551527
Beatzana Hostal, Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Berzuarzu Siderria, Berzuarzu auzoa, 943 553798
Buenaventura Siderria, Cam. Aliza, z/g, 659 100392
Bukoí Taberna, Tomas Alde, 2, 943 551204
Ekaitz, Tomas Alde, 9, 943 553943
Ergobia Siderria, Ergobia plazaboa, 19, 943 553301
Etxandia Siderria, Santiago Etxe-Basena, 943 553697
Fuenterrabia Siderria, Berton auzoa, 943 496274
Gorko Iburri, Foru Etxeberria, 943 557867
Gurutze Siderria, Camino Olatza, 63, 943 552242
Ibai-Lur, Nabarra Olatz, 12, 943 335255
Ikatz Taberna, Miatz, 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia, Troia Ibilbidea, 25, 943 330300
Irriolen Siderria, Iretza Ibilbidea, 12, 943 550333
Kaka, Mayor, 13, 943 551741
Kizki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Siderria, Caserío Muiatzen, z/g, 943 555647
Las Vegas, Erretoketa plaza, 2, 943 553498
Lizaga Siderria, Caserío Garbitzate, z/g, 943 486290
Matxa, Nagusia, 40, 943 550038

Menditxo, Altra Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabai Sitr, Olatzide Txiki Basena, 943 555747
Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
Mina Siderria, Txorrotokia, z/g, 943 555220
Olatzune Zur Siderria, M. Azorandi, 16, 943 552398
Olatzide Siderria, B° Astigarza, 943 553199
Petreri Siderria, Petreri Bidea, z/g, 943 457180
Rezola Siderria, Caserio Irionda, 12, 943 553963
Roxarri, Nagusia, 96, 943 551138
Sarsola Siderria, Camino Oyatze, 14, 943 555746
The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri, Donostoko Ibilbidea, 943 333944
Yaldio, Camino Olatza, 54, 943 330530
Zapiain Siderria, Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarrusti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
Treskatea, Elkarrena, 59, 943 180037
Urbilarte, Ergobia, 6, 943 180119
Vitor, Herberana, 7, 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar, Madariaga auzoa, 943 581186
Ba-Azkoitia, Julio Kirioko, 11, 943 026851
Basteretxe, Basteretxe Industrialdea, 943 851061
Ervial, Kale Nagusia, 96, 943 852993
Gelotxi, Iratzenburu Etxeberria, 9, 943 852228
Ibanondo, Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro, Aingeru kalea, 12, 943 852003
Iurri, Kale Nagusia, 120, 943 850117
Itzar, Azpurrubo auzoa, 943 852530
Jesusa, Adokibel, 10, 943 853417
Kovka, Kale Nagusia, 32, 943 851196 (Pintxoak)
Laja, Santa Cruz auzoa, 20, 943 851412
Larramendi, Troia, Donibane, 10, 943 857666
Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maite, Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe, Maritxe auzoa, 943 857352
Olarre, Madariaga auzoa, 943 853766
San Agustín, Azpurrubo auzoa, Tel. 943 853492
Suhari, Altzibar Etxeberria, 9, 943 025714
Ttakun, Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil, Txerriola auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

// AZPITZIA

Ametsa, Jose Arretxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota, Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa, Barrena kalea, 14, Urdetxea, 943 815754
Baigera I, Eganen kalea, 6, 943 814494
Baigera II, Salbe auzoa, 943 812309
Bost, Erdi Kalea, 23, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz, Eparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuzia Ostaua, B° Izarzaize, 24, 943 811112
Etxe-Zuri, Perez Arregi, 19, 943 026850
Irujo, Irujoenon Gurrubaga, 10, 943 0380416
Ixi Alai, Ixi alai etxea, Arretxe bidea, 9438 12271
Juanito Txiki, Jose de Arretxe, 17, 943 8150311
Kiruri, Loloako auzoa, 24, 94381568
Landeta, Landeta auzoa, 12, 943810959
Larranaga, Urdetxe bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide, Landeta, 2, 943816878
Lolaia Hotel, Loloako Ibilbidea, 47, 943 815166
Ondarzu, Herberana, 48, 943 812077
Ongi-Ertzi, Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo, Nuarbe auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

Carnes y pescados a la parilla, pintxos, txenixa,
Landeta-Hiribidea, 16, 943 81 20 01

Osinaspi, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorka, Jose Arretxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Pabxo, Pablo V, 16, 943812040 (Pintxoak)
Piza Spring, Iñaki Apeztegia, 6, 943816312
Sagasi-Zahar, Elosiaga auzoa, 353, 943 813442
Urrama, Loloia auzoa, Tel. 943 812543
Xuxokote Altepza, Xuxote, 943 581007
Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartagi Jabebe Altepzeza, Higueña, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Alene, Andre Mari, 15, 943 163116
Atsegin Hamburgues, Zaldizurreta, 1, 943 882122
Barandiaran, J. Miquel Iruroz, 7, 943 889210
Bikarri, J. Miquel Iruroz, 11, 943 882120
Bieluzeta, Pza. Bieluzeta, 2, 943 885875
Gelotxi denda, Pza. Garandain, 1, 943 089158
Gorrialderra, Carretera G-63A, Km. 15, 943 881940
Hiruari, J. Miquel Iruroz, 3, 943 886652



DOLAREA HOTEL
Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etxeberria, 57, 943 88 98 88

Ippara Taberna, Zaldizurreta, 3,
Irtzar etxea, Nafarroa Etxeberria, 13, 943 161673
Jalki, Zaldizurreta, 1, 943 087933

KATTALIN ERETEGIA
Carnes y pescados a la parilla de carbón.
Katea, 4 (Frente Polideportivo), 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar, Dolarea, 1, 943 886234
Niza, Nafarroa Etxeberria, 51, 943 881076
Ongi Ertzi, Oriamendi, 40, 943 889907
Plazape, Pza. San Martin, 943 882927

RD JATETXEA
Menús de calidad y cuidada cafetería
Nafarroa Etxeberria, 57, 943 88 98 88

Rubierena, Zaldizurreta 7, 943 885760
Ti. Tita, Nagusia, 943 880000
Txantxarri, J. Miquel Iruroz, 7, 943 886949
Urtzi, Mayor, 7, 943 086131
Xerbera, Nafarroa Etxeberria, 21, 943 888829

// BEIZAMA

Ostau-Zaharra, Beizama, 943 150798

// BELAUNTZA

Herriko Taberna, Hiriburu, z/g, 943 670282
Venta de Belauzta, Letaizko Ertzeak, 21, 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 683059

// BERGARA

Aguirretxe, Ibarra, 2, 943 762145
Aza Mii Pizzeria, Ibarra, 37, 943 765099
Ametsi, Arane Erreka, 13, 943 765500
Batzokia, San Pedro, 4, 943 252636
Beko Taberna, Angotzar, 8, 943 765574
Dragan Oriental, Fraixozuri, 7, 943 250677
Etxei Asador, Fraixozuri Etxeberria, 1, 943 763851
Eruki, Maltxasterrea, 8, 943 765312
Ghalwy's Irish, Plaza San Martin, 943 763086
Hiru Bide, Urdetxe, 9, 943 761495
Iraho, Amilaga, 23, 943 761539
Izcan, B° Elosa, 6, 943 760530
Jam, Santizate, 5, 943 760889
Kabia, Zubilaurte, 23, 943 762308

LASA

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

Pol-Pol, Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI
Cocina personal con toque internacional
Barenkale, 3, 943 04 44 92

Tarfuko, San Juan, z/g, 943 763551
Toki Ona, Mabitaga, 1, 943 763953
Torrekua, Izarregi, 37, 943 765099
Txarranta, Zubizarri, 33, 943 761584
Zabala Hostal, Ibarra, 14, 943 762007
Zubieta Berri, S. Antón, 9, 943 764106
Jam, Santizate, 5, 943 760889
Zumelaga, S. Antonio, 5, 943 762021

// BERROBI

Irtarte, J. M. Goiukoetxea, 34, 943 683078

// BIDEGIANG

Dendele, Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju, Beldia Gunea, z/g, 943 681003

// DEBA

Asia Bida Talosaterria, Markiegi, 6, 943 608052
Alvarez, Sokanai, 14, 943 191291
Bostez Kaletegia, Lersundi, 10, 943 192662
Aztan, Aztan bidea, 6, 943 121854
Ardatza, Pza. Zestorikoa, 2, 943 191570
Calseton, Hondartzar, 7, 943 191590
Casino, Markiegi, 2, 943 191168
Erorta Berri, Ostazea plaza, z/g, 943 199423
Izaga, J. M. Itxastua, 5, 943 191197
Laster, Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033

MAZZANTINI
Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sokagin kalea, 7, 943 19 24 22

Ondar Pasa, P° Cárdenas, z/g, 943 192377

¿DÓNDE COMER EN GIPIZKOA? ▀▀▀

Santurain. Martari. 7. 943 199397
Txinin. Porfu. 7. 943 191860
Urberu. Etorriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
 Hondartza, 5. 943 1911.01

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aquiñasi Mesón. Pº Urutzu, 22. 943 200608

Artola. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

ASTELENA GASTROTEKA

Pintxos, vinos... y buketones a la brasa
 Estazio, 7. 943 207032

Aztain Asador. Pº Aztain, 6. 943 121854

Bogoa. Egoain, 17. 943 206753

Birjarte. Toribio Etxebarria, 19. 943 821341

Chalota. Issa, 7. 943 201126

Esfrangor. Arraquieta, 4. 943 121650

Futur. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arraquieta, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaloa, 3. 943 206844

Iruki S.a. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txarria-Zela, 16. 943 207081

Jurbill. Issa, 1. 943 201152

Gaspar Cafeteria. Paseo Urutzu, 22. 943 200608

KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional
 Pº Arrate, 4. 943 121162

La Jara. Sarasatuegi, 5. 943 254360

Lainsa. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

Maitane. Campo de tiro, Pº Arrate, 5. 943 208859

Makela. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055

Mirriñi. Urutzu Pasadiegia, 14. 943 207672

Mirriñi. Jose Antonio, 14. 943 657036

Orbe. Polig. Aztain, 7. 943 201261

Orbea Hamburguesaria. Pº Urutzu, 24. 943 120792

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

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
 Pº San Andrés 3, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Otaloa, 3. 943 121672

// ELGETA

Boia-Toki. Arrikale, 4. 943 768284

Espeleña. Maizte, 4. 943 789065

Inaki. San Roke, 2. 943 742363

Olatorka. Axolva Auzoa, 943 176122

Olitorra. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos
 Alto S. Miguel (Ctra. Martiñena) 943 74 31 02

El Gaucho. Navarra, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, 2. 943 741230

Goñea. Sta. Ana, 10. 943 740690

Harzubi. Olaspein, 1. 943 741244

Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025

Ibai-Undo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

Iñerdo. Prado Muguruza, 2. 943 740015

La Bodega Asador. Prado Muguruza, 22. 943 742500

Lombos. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Leturi, 943 743196

Mintreta. Zona deportiva Mintreta, 943 748744

Otzak. San Roke, 38. 943 743411

Salento. P.M. Urutzuzo, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, 2. 943 740010

Sigma. Xalotin, 1. 943 746531

Txariduna. Ermuaurren, 943 740793

USUA

Pintxos, hamburguesas, huevos rotos...
 Giza Eskubideen parkea, 1. 943 25 60 28

Viento Sur. Bernardo Ezarano, 17. 943 033453

// ERMUA

SAGARRA

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

// ERRENTARIA

Alameda MariSugueria. Al. Gamón, 2. 943 521704

Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271

Aratz. Marfía de Lezo, 7. 943 519654

Azer. Marfía de Lezo, 2. 943 516104

Beorria. Alta Domesga de Listorbe, 943 529274

Dorado. Alta Domesga, 4. 943 511047

Enburi. Zamalabide, 8. 943 526041

Egoburu. Zamalabide-Zentelón, 943 541831

Egi-Luzia Sideria. Pº Zamalabide, 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Triunfo. Marfía de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamalabide, 2. 943 51913

Errekerikoa Batzokia. K. Mibelenka, 4. 943 002468

Frantxilia. Astigarraga boketara, 943 511445

Frantxilia-Berri Asador. Ctra. Uxueas, 2. 943 524418

Gamburuz. C. Nissen, 943 527666

Gaztea Hostal. Andra Mari, 5. 943 511084

Garn Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txiritia, 4. 943 003195

Iruñe. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 4. 943 340469

Juli. Vitor, 27. 943 510002

NB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404

La Capa. Vitor, 25. 943 511081

Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540

Las Cazuellas. Alta Domesga, 12. 943 511046

Leku-Zura. Magdalena, 2. 943 514441

Listorreta Merendero. Ctra. Uxueas, 943 529273

Makela. Alameda Gamón, 4. 943 526132

Mertino. Sorgintxu, 4. 943 526132

Meson Extremita. Pº Izletza, 3. 943 511033

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oarsa Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515956

Oieno. Zamalabide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Palacio Sabor. San Roque, 4. 943 527193

Pasirreña. Astigarraga Boketara, 943 515252

Pizza Spring. Murriondegia, 5. 943 522000

Polo Rico. Pinesinos, Alto Beranu, 943 521661

Rong Hu (chino). Olibeit, 5. 943 340124

Shinkutek. Magdalena Kalea, 3. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, 2. 943 630055

Sutondo. Polig. Mesti-Lendi, 2. 943 344290

Taj Mahal. Sorgintxu, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Ty. S. Marcos. 4. 943 511052

Ur-Gain. Fandera, 943 344245

Venezia Pizza. Santa Bárbara, 2. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Vitor, 39. 943 510096

Yara Gastroteka. C. Nissen, 943 344875

Zamalabide. Pº Zamalabide, 2. 943 519001

Zuketex. Pza. Koldo Mibelenka, 943 518835

// ERREZIL

Antionore borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errezilgo quezeta, 2. 943 151728

Leitea. 943 812887

Leitea. Leitea auzoa, 943 813524

Ornada. Ornada Baserria, 943 815355

Trinckara. Leitea, 14. 943 881208

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztandui, 21. 943 714822

Maulandua. Maritxueta, 21. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345

Olatea. Arraizola, 9. 943 715190

San Miguel. Apatzaga Elizate, 943 714971

Txalaparta. Artanburu-Itzasa, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostua. Argindegi ebea, Etxko, 943 720267

Basoko Ostua. Issedo, 7. 943 880315

Andorra. Industria Kalea, 943 041007

Labeuko Berri. Pº Sta. Lucia, 943 722552

Manduko Benta. Mandubia, 2. 943 882673

// GABIRIA

Aztiria Erregeta. Pº Aztiria, 7. 943 733622

Gabiriko Ostua. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel, 2. 943 886243

Oteña. Larratzi Bidea, 2. 943 889848

// GETARIA

Abela. Meagui, 2. 943 132496

Agote-Hautua. 2. 943 140465

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagui, 2. 943 130500

Balearr. Portua, 2. 943 508911

Elkano. Herrentza, 2. 943 140024

Gaira Taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Irabai Nagusia. 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kala, 1. 943 140021

Kaia-Kaiepe. General Amaro, 943 140500

Ketari. Txontone, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nautiko. Kala, 17. 943 140294

Pollensa. Nagusia, 9. 943 140113

S. Prudentio. S. Prudentio, 4. 943 140627

Talal-pe. Puerto Viejo, 2. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baserria, 943 553495

Alberro Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altzuetza Sideria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar. Zapa, 8. 943 331506

Arrigona. Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artoia. Urnaga, 7. 943 206520

Artza. Zubiaurre Baitarra, 57. 943 330455

Balzarte Ebea. Ctra. Goizuela, km 9.5. 943 331569

Benta Berri. Pº Urumea, Arano, 943 514018

Cereales de Oro. Lirria, 8. 943 332196

Deportivo. Kardaberria, 36. 943 552629

Ezizemendi Sideria. Usinaga Baitarra, 36. 943 556405

Etorri Baitarra. Usinaga Baitarra, 13. 943 336990

Erioguarduena Ebea. Iurretua, 10. 943 330291

Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267

Euskal Pizza. Laramendi, 3. 943 33337

Fagollaga. Pº Errentzu, 68. 943 550031

Gala Ebea. Galarraga, 943 333116

Galizia Ebea. Pº Zukunaga, 943 556124

Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sideria. Errentzu, 89. 943 553272

Gunea. Argarain, 2. 943 332529

Gueye Ametsa. Pol. Ezdago, 5. 943 330986

Iparregi Sideria. Pº Usinaga, 10. 943 550328

Inubia Ebea. 7. 943 552400

Iruñbi. Kardaberria, 943 555724



GIPUZKOAN NON JAN?

Altor Asador. Juntika Landabandir, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldo. Pinar, 1. 943 616033
Alida de Arrebe. Avda. Elizab. 52. 943 627438
Anaxa Beri Asador. Peñas de Ala, 7. 943 613100
Anastasio. Serapiro Mugika, 18. 943 615048

ANTXON JATETXEA

Restaurante gastronómico en pleno centro
 Pza. San Juan, 3. 943 630512

Arano. Mayor, 15. 943 620859
Aroka Beri. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Arita. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalxia. Artizano, 69. 943 635186
Atzeri. Estación, 37. 943 613213
Baserre. Errotazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidassoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 623843
Bieluas Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, 27. 943 624521
Biribiri Palmaria. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarria. Bº Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
 Pza. Antizaran, 11. 943 53 6918

Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Canina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Pello Sorocarrá, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Iruin. Leubunborri, 91. 943 637377
Corra. Oº Fieures, 2. 943 621954
D'Vener-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Dauko. Antizaran, 14. 943 118224
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628667
Eguzki. Cipriano Larrainaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talharnas Landabandir, 9. 943 630185
Emilio. Jose Egino, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zaisa, Bº Behobia, 943 622629
Frota Beri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Estebenea. Bº Oberaldea, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisan. C. Com. Behobia, 17. 943 621026

FELIX MANSO IBARIA

Cocina tradicional e innovadora
 Bº Meaka, 9. 943 9418164

Ferton's Comp. Comercial Behobia, 2/g. 943 632766
Fuenterabía. Fuenterabía, 3. 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 628662
Gascón. Avda. Puñera, 4. 943 616064

GAZTELUMENDI TABERNA

De Iruin, de toda la vida
 Pza. San Juan, 3. 943 630512

Gran Muralia. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Ekzea. Rodero Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibaiondo. J.J. Tadeo Murúa, 1. 943 632888
Ibarako Ologorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Leubunborri, 77. 943 623232
Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639515
Infinito Palace. Sra. Elena, 4. 943 632184
Inaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Inaki. Gabilra, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Fieoba, 943 639639
Iruingo Atseñeta. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruñeta. Pza. Urlandia, 4. 943 621059
Jazubia. Kaselgoiti, 6. 943 610086
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrainaga, 21. 943 615154
Juntika Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakukua. Pello, Leubunborri, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsarik, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzakitza, 1. 943 626561
La Bellota. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Beleskoenea, 92. 943 628447
La Live. Fuenterabía, 3. 943 618557
La Rotonda. Juntika Landabandir, 13. 943 629556
La Venta de Curral. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artizan. Serapiro Mugika, 24. 943 614137
Laroin. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasalia. Moutane Milvelena, 2. 943 619766

Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 6. 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, 2/g. 943 628880
Leones. Serapiro Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidassoa, 16. 943 629977

MANOLO

Cocina tradicional, menús, pintxos...
 Nagusia, 12. 943 621195

Marino. Zubelzu, 6-Bº Anatsa- 943 615001
Matximuma. Pº Colón, 21. 943 621384
Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Misión del Jamón. Fuenterabía, 2/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 629896
Moronodo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Juntika Landabandir, 36. 943 620071
Muga Siderria. Gabilra, 13-Ventas, 943 630408
Narva. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korrikotze, 13. 943 631941
Novoa. Poligono Sorocarrá, 36. 943 613215
Nuevo Salinacena. Serapiro Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñera, 13. 943 614564
Ola Sagardotegi. Pº Ibarra, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri. Palmaria, Andreanaga, 1. 943 622890
Ortazari Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paoba. Edificio Palmaria-Anaxa- 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sra. Elena, 4. 943 623238
Pello. Landabandir, 30. 943 630393
Pizza Ousea. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 610233
Polo Rico. C. Com. Txingudi, 943 630963
Puñera. Avda. Puñera, 7. 943 618544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Stop Bodegón. Fuenterabía, 7. 943 616023
Stop. Serapiro Mugika, 943 612684
Telapuzza. Lope de Irujoen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fieures, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarra, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trincke Borda. Oberaldea, 39. 943 623235
Trinquet. MF Juntika Landabandir, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txakola. Laretxubi, 10. 943 574371
Xrangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Xrangu. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Xtistu. Fuenterabía, 8. 943 619317
Ybarra. Arbezko Ertza, 19. 943 620795
Ybarra. Luis Mariano, 27. 943 631223
Ylliner. Arbezko Ertza, 5. 943 117992
Waumna s. Behobia. 4. 943 629890
Yong Fong (japones). Zubiarra, 8. 943 616445
Zaisa. Areta Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 2. 943 574868

IRURA

Aizpurua, Nagusia, 22. 943 692708
 Ernesto, Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
 Loatzo, Poligono Lasokitar, 1. 943 690497

ITSASONDO

Kaxintena, Nagusia, 27. 943 887614
 Nautico, Nagusia, 12. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Muxiarbe 39, 943 199370
Bizarr. Bº Iruin, 19. 943 199401
Izarr. Bº Iruin, 27. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Iruin, 943 199055

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capexos
 Amola auzoa, 943 608052

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galizada, 13. 943 139004

Santuaran. Mardari, 27. 943 199397
Xindurri-Huri Iztarra. Mardari, 943 199389
Xomin. Mardari, 27. 943 199056
Xurru. Siderria, 6º Ertziaga, 2. 943 199237
Zubikarri Bury Gorri. Muxiarbe, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabai, 5. 943 372089
Arkupe. Argosena, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati. Arrigada Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jazkibel plaza, 6. 943 365607

EPEL

La mejor orca del mundo mundial
 Goikale, 1. 943 36 2701

Erekatxo. Oria Ertorbida, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Ballara, 3. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loida, 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Laretxobete Bidea, 10. 943 361012
Luzua XXI. Nagusia, 27. 943 369356
Martin Berastegui. Loida, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkulu Ibilibidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Ibarraubeta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabai, 3. 943 371883
Peta. Aladura, 3. 943 361551
Rijanos Asador. Uztain, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 373753
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati s. Juan de Garai. 1. 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada con mimo
 Zirkuitu Ibilibidea, 1. 943 307 01 92

Zaldúa. Pº Hipodromo, 8. 943 366620

LAZKAO

ALDASORO BERRI

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

Amebi Siderria. Zubi Ertze Auza, 9. 943 162523
Batzoka. Hingoen, 4-6. 943 883836
Gorriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreká auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 887674

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pipas. Lazkaoamendi, 17. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegi, Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitzuri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auza, 943 733622

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOETXE
 Jate txea
 Eguneko menua
 Karta
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe 1, TT. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

GOIERRI

Urtatza, 1. 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA

Laubide, 17. 943 03 47 93

Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantzak, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 12. 943 731249
Hogei. Laubide, 10. 943 22 93 92
Oltarra. Euskal Herria Enparantzak

TXEPETXA

Aizkorni 24. 671.72.80 69

Xarrot Cafeteria, Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Siderria. Bº Guadalupe, 2/g. 943 806066
Bartzelona. Etnaua auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Bº Guadalupe, 1. 943 806554
Insausu. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. In-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Aratz. San Inazioa, 2/g. 943 714371
Gatza-Gain. Alfo de Aráñan, 943 715522
Gatzainzuela. Gatzainzuela, 2/g. 943 715164
Gure Ametsa. Allo de Aráñan, 943 714952
Ostazu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aitzpa Asador. Pº del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azena. Ctra. Jazkibel, 30. 943 512949

CARMEN

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

Ertzeji. Ertzeji bidea, 2/g. 943 525441
Ereka Gaintzurketa. 2/g. Pello, 108. 943 490087
Erekatze Siderria. Bº Gaintzurketa, 943 490285
Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintzurketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopez Plaza, 9. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazon, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 527209
Iruñe. Iruñe, 25. 943 529590
Iruñe-Etxe. Bº Gaintzurketa, 2/g. 943 529899
Iruin. Iruin, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jazkibel. Zubio, 9. 943 521966
Kalaide. Pointzenranea, 8. 943 512003
Kike Txakoa. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Legorreta. Guillermo de Lazon, 943 512848
Lur Jate txea. Urñe, 2/g. 943 511888
Mariutu Taberna. Donibane, 24. 943 528485
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Ordujua. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurketa, 2/g. 943 490285
Sagaritza Siderria. Allo de Almiran, 2/g. 943 525431
Saltika. Nagusia, 2. 943 529244
Sergita Taberna. Guillermo de Lazon, 943 527945
Tieliki. Zubiko, 2. 943 527946
Zaidik. Avda. Jazkibel, 1. 943 342426
Zubitzo Merendero. Zubitzo, 17. 943 516443

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiarra, 92. 943 672616
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intususa. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa Garagarza. 32. 943 756028
Luzande. Mendiarozabal, 2. 943 755144
Toki-Alai. Mendiarozabal, 2. Garagarza- 943 756072

MUTILOA

Mujika. Lierma, 2/g. 943 801507
Orue. Ergoña (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, 2/g. 943 801166
Patxi. Lierma, 2/g. 943 801901

MUTRIKU

ARBRE

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

Asador Ormazabal. Allo de Calvario, 1. 943 604562
Bardotxi. Conde de Mutriku, 1. 943 604191
Campio Galdona. Galdonamendi, 9. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, 2/g. 943 603344
Kalixaho. Laranga Auza, 2/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, 2/g. 943 603954

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
 Pikuu. B° Laranga. 629 105733
 San Juan. B° Laranga. 13. 943 603167
 Txiribato. Muelle, z/g. 943 195070
 Zelaieta. Olaitz, z/g. 943 604959

// OIARTZUN

Alhambra. B° Aragua. 943 491230
 Amazar. Casa Zametela. 943 492783
 Albistur. B° Altzibar. 943 490711
 Anizeta. B° Altzibar. 943 490306
 Aristi Asador. B° Ugaldelbe. z/g. 943 492558
 Arisztibal. Txalaka Bidea. 4. 943 492714
 Arizpe. B° Ugaldelbe. z/g. 943 493088
 Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
 Baido. Aran Eder bidea. 16. 943 491340
 Bide Alde. B° Ergoien. 943 521661
 Bidebarte Sidreria. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
 Bikain. Zuzanbar. Ugaldelbe. 943 492749
 Ekarra. Casa Errekale. 943 490087
 Esnoz. Zuzanbar. Z7. Ugaldelbe. 943 493062
 Fortalezka. Camino Ergoien. 15. 943 491029
 Gaozka. 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. Bizordia, 7. 943 49 06 25

Inbizua Asador. B° Ugaldelbe. 943 491100
 Irberri 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
 Lushe. Ugaldelbe. 943 492101
 Marcos. Zelaimu-Poig. Ugaldelbe. 943 494390
 Masusta. Oligari. 9. 943 490412
 Mendo. Ihurria Bidea. 2. 943 491194
 Menú Caféteria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
 Merka OIartzun. Merka OIartzun. 943 493020
 Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
 Nuevo Atamix Asador. Rafael Picalaba. 54. 943 491196
 Olazola. Tormola. 2. B° Ergoien. 943 492050
 Oligin. Polig. Lintzin. z/g. 943 493901
 Ordo Zelai Sidreria. Caserio Ordo Zelai. 59. 943 491866
 Piki. B° Ergoien. 35. 943 490915
 Pilaeta. B° Gurutze. 33. 943 491333
 Sorondo. Sorondo Bidea. 18. 943 490874
 Toki Alai. Bizordia plaza. 2. 943 492120
 Toki Ona. Zuzanbar. 24. 943 490074
 Tolare. Tormola. 20. 943 490071
 Treku. Arpiole Bidea. 13. 943 260402
 Txikiardi Alde. Astiparaga Bidea. 943 473784
 Txikiardi Sagardotzea. Astiparaga Bidea. 943 490678
 Ustegetia Hotel. Mallaburu Bidea. 15. 943 260531
 Zuberoa. Bekosoro. 1. B° Iruiztoiz. 943 491228

// OLABERRIA

Arrieta. Olaberia kasko. 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Ebe Zuri Sidreria. Errekale auzoa. 943 882049
 Garbo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
 Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
 Zaldikak. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

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

// OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza. 9. 943 781699
 Bikoitz. Garbail. 17. 943 782483
 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, cocidos asados y bokatos
 Ugarkalde. 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu. z/g. 943 781313
 Iruirriro. Alzeko Kale. 32. 943 716078
 Lapiko Gori. Utzegin. 11. 943 502070
 Lizar-Etxe. B° Oلابارrieta. 83. 943 781896
 Luis Taberna. Kale Zaharra. 16. 943 252353
 Milikua. B° Arantzazu. 943 781304
 Ondaka. Otakua. 8. 943 782292
 Sidiakua. B. Arantzazu. 11. 943 781303
 Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei. 943 540000
 Urbiakoa. Campa de Urbia. 943 781316
 Urritxio. Lezesari Auzoa. 19. 943 783479
 Urriagiri. Urribari. 33. 943 780814
 Zelai Zabai. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
 Zortz. B° Zubillaga. 2. 943 783545
 Zurrust. Bidebarrieta. 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantzazu. San Andres. 13. 943 882822
 Itxune. 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
 Heize. Gudarian Etorbidea. z/g. 943 883960
 Harza. 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 08 58 24

Oliangui. Oliangui Parkea. 943 161371
 Populus (pizzería). Pza. Domingo Uñane. 4. 943 160421
 Potokoa Cafetería. Legazpi. 3. 943 160304
 Tximisida Sidreria. Gudarian Etorbidea. 2. 943 881128
 Txindokoi. Ebezarreta. 3. 943 884049
 Zububi. Gudarian Etorbidea. 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

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

Anari. Ondartza. 16. 943 019438
 Antilla. Abeslari. 2. 943 832309
 Ardora. Ondartza. 67. 943 134835
 Arkaitz. Abeslari. 4. 943 831657
 Errota. Olaskoegia Auzoa. 943 890197
 Goizeko Cafetería. Alta Leburundi. 33. 943 832855
 Hotel Rest. Bidea. Hondartza bidea. 1. 943 894440
 Jose Mari. Herriko Enparantza. z/g. 943 830032
 Katziña Asador. B° S. Martin. 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orto
 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 Orto-Ugaldelbe. 943 835751
 San Martin Asador. B° S. Martin. z/g. 943 580058
 Sarasua Asador. Eusko Gudarian. 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 399009
 Alkartetze. Donibane. 65. Donibane. 943 511241
 Altila. Arrauntari. 30. S. Pedro. 943 393994
 Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
 Arri. Zumalakarregi. 1. Antxo. 943 510068
 Badiola. Donibane. 18. S. Juan. 943 346042
 Bahía. Eskalantein. 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 432699
 Casa Mirones. San Juan. 80. 943 519271
 Cofrada. P. S. Pedro. 14. S. Pedro. 943 391150
 Dani. Hamarrebete. 8. Antxo. 943 511180
 Dax. P° Euskadi. 39. S. Pedro. 943 399006
 Donibane Mirones. Blas de Lezo. 16. 943 525057
 Donostiara. Euskadi. 1. Trimberpe. 943 399071
 E-16. Eskalantein. 16. Antxo. 943 528169
 Ekari. Zumalakarregi. 10. Antxo. 943 510008
 El Caserio. P° Euskadi. 23. Trimberpe. 943 404424
 Erribana taberna. Arrangadi. 8. 943 247246
 Ertizka. Pabio Enea. 14-16. Trimberpe. 943 394357
 Erekatxu. Donibane. 138. Donibane. 943 512638
 Etxe Ona. Eskalantein. 9. Antxo. 943 525696
 Ezer. Eskalantein. 40. Antxo. 943 513382
 Guria. Lezo Bide. 24. Donibane. 943 344445
 Guherri. Eskalantein. 36. Antxo. 943 510019
 Gure Borda. Arraularain. 36. S. Pedro. 943 391846
 Guria. Arrandegui. 5. Trimberpe. 943 394026
 Ibizta. Natario Etorbidea. 17. Antxo. 943 515300
 Iparra. P° Natario. Antxo. 943 340164
 Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
 Juanbo. Lezo Bide. 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. Esnabide. 18. Trimberpe. 943 394751
 Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trimberpe. 943 399062
 Mabet. Donibane. 4. Donibane. 943 529074
 Meiji Asador. Lezo Bide. 6. Donibane. 943 525833
 Muguruzta (Falcon Crest). Torre Aite. 8. 943 394944
 Nicolasa. Donibane. 59. Donibane. 943 515469
 O Fardel. Arrandegui. 2. 943 247608
 Ongi Etorb. Donibane. 60. Donibane. 943 525488
 Pari-Berri. Lezo Bide. 15. Donibane. 943 520857
 Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea. 80. 943 392386
 Pitxitxulo. Eskalantein. 118. Antxo. 943 520770
 Romeral. Eskalantein. 40-42. Antxo. 943 528032
 Terranova. Azkuene. 2. Trimberpe. 943 399074
 Txulobu. Donibane. 72. Donibane. 943 523952
 Yala Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
 Ziaboga. San Juan. 91. Donibane. 943 510395
 Zorzano. Esnabide. 96. S. Pedro. 943 399120

Burrutzi Asador. San Francisco. 3. 943 650559
 Café Iruñia. Gorriti 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
 Euzkizta Sidreria. B° Usabal. 35. 660 654317
 Ekaitz. Antxo. 9. 943 673887
 Euskal Pintxo. Gudari. 16. 943 656655
 Frottin. S. Francisco. 4. 943 652941
 Gorratzegeti. Goetzea. Plaza Zaharra. 7. 943 670727
 Hong Kong (chino). San Juan. 2. 943 655370
 Ikatza. Plaza Berria. 6. 943 674913
 Illargi. Pza. Gipuzkua. 1. 943 654229
 Iratxo. Pabio Goroasbel. 29. 943 675237
 Iruña. Amaro. 10. 943 119828
 Irizti. Oriz. 3. 943 654334
 Ixastegi Sidreria. P° Aldaba Txiki. 15. 943 652964
 Jokel. Martin José Iraola. 10. 943 116017
 K-2. Plaza Nueva. 943 570068
 Kupela. Pza. Berria. z/g. 943 672070
 Landra. Natarioa Etorb. 943 651062
 Larrea. Lurrarmendi Auzoa. 15. 943 675998
 Menuji Añe. B° San Esteban. 39. 943 651799
 Nuevia Asador de pollos. Agintari. 3. 943 673943
 Orbeña Taberna. Errementari. 10. 943 016780
 Orbeña Taberna. P° Martin. J. Iraola. 647 002775
 Orue Asador. Samaniego. 3. 943 651911

// SEGURA

Imaz. Mayor. 27. 943 801377
 Izkiña. Zurbaro. 17. 943 800251

// SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia. 7. 943 751002
 Bodega Justo. Gabolatz. 20. 943 751144
 Beti Jai. Gipuzkoa Etorbidea. 25. 943 751007
 Ertzurza. 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

Aldiki. Bachiller Zaldibia. 10. 943 653649



Amaror. Beñibar. 5. 943 245469
 Amaro. B° Amaro. 10. 943 671296
 Amets. Lurrarmendi. 1. 943 675405
 Asteasuarra. Herros. 18-20. 943 673186

ASTELENA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
 Ctra. Euzkadi. 943 65 09 96

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola. 4. 943 016797

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 577573

BOTARRI

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

PLACERES GASTRONÓMICOS



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com patxilarranaga@telefonica.net



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

PLACERES GASTRONÓMICOS



ESPE: 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 **Lamote**... 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

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc... Más información en 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 (Poullarda rellena con manzana y ciruela, Poullarda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

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

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



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

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

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



HOSTAL BAHÍA: CÉNTRICO Y REFORMADO

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

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



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

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

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

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

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

