



PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI Rioja Crianza

Intenso 100% Tempranillo
Equilibrado BRILLANTE

HOMENAJE ROSADO Navarra *Joven* Garnacha 100%

BRILLANTE Fresco
Afrutado Elegante



SUMINISTRO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA

HOSTELERY&KO, el mejor aliado para tu negocio



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

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

Hostelery &KO

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



No es solo un lunar

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



Puerto de Indias

SEVILLIAN GIN PREMIUM

Para más información: www.ginpuertodeindias.com



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.

Jueves, 17 h.



// aurkibideaíndice

- > **editorial** editorial
 - Josema Azpeitia 3
- > **iritzia** opinión
 - Mikel Corcuera 4
 - Dani Corman 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
 - La Ruta Slow (Aitor Buendía) 8
 - Arte Líquido (Alberto Benedicto) 8
 - Burp...! (Arnau Estrader) 9
 - Di... vinos (Manu Méndez) 9
- > **menudomenú**
 - Recetas infantiles de Txemari Esteban 10
- > **jakitea** elkartea
 - Politena (Getaria) 11
- > **azalean** en portada
 - Sirimiri (Bergara) 12
- > **grandes mesas** de euskal herria
 - Kabia (Zumarraga) 14
- > **pilpilean** aldente
 - Paulo Airaudo se hizo con el BCC-Eroski ... 18
 - Sagardo Forum 2017 20
 - Eibar, ciudad del Bacalao 22
 - Conocer y catar los vinos vascos 24
 - La cocina navarra honró a sus Damas 26
 - Xabier Gutiérrez presentó "Sabor crítico" 30
 - Homenaje a Bittor Arginzoniz en Tolosa 31
- > **kartara** alacarta
 - Bai Bidea Jatetxea (Zumaia) 28
- > **jatex** gida
 - La Guía de restaurantes de Ondojan.com 32
- > **gipuzkoan** nonjan?
 - Guía de TODOS los restaurantes de Gipuzkoa . . 53
- > **placere** gastronómicos
 - Tiendas de vinos y delicatessen 60
- > **loegin** dormirengipuzkoa
 - Guía de hospedajes de Gipuzkoa 62



// azala portada

Acelgas, patata violeta y piquillo.
(Sirimiri, Bergara). Receta en página 13

// Vanguardia y veteranía

Cuanto más profundizamos en la cocina vasca, más claro lo tenemos: la cocina tradicional actual no sería nada si no fuera por la vanguardia que la precedió y la cocina de vanguardia no tendría hoy ninguna importancia si no fuera por la fuerza que tiene en nuestro país la cocina tradicional. Este número es una clara muestra de ello. En la portada encontramos a **Unai Agirre**, vanguardista cocinero de 32 años de Bergara, y en su interior al joven y revolucionario **Paulo Airaudo**, del Amelia de Donostia y al más contenido pero siempre actual **Juanma Hurtado** del Kabia. Ellos representan la cara más moderna de nuestra culinaria, pero los jóvenes también hacen tradición, como lo demuestran **Cristian González** del Bai Bidea de Zarautz y **Josune Lazcano** del Politena de Getaria. Todo ello sin olvidar la veteranía de gente que en su día también rompió moldes como las **Damas de Navarra**, **Xabier Gutiérrez**, **Bittor Arginzoniz**, **Matías Gorrotxategi**... no, Ondojan tampoco sería lo que es sin las dos caras de la moneda: vanguardia y veteranía, yin y yang.



JOSEMA AZPEITIA // PERIODISTA GASTRONÓMICO



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

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

> Gida hau hilaibetero banatzen 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.

160

#

ZUM EDIZIOAK Patrizio Etxeberria 7, 20230 LEGAZPI // Tel: 943 73 15 83 // E-mail: josema@zumedioak.com
 Coordinación: Josema Azpeitia, Redacción: Josema Azpeitia, Imanol A. Salvador // Colaboradores: Mikel Corcuera, Manu Méndez, Dani Corman, Arnau Estrader, Aitor Buendía y Alberto Benedicto.
 Portada: Ritxar Tolosa // Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo // Maquetación: Ritxar Tolosa.
 Publicidad: Josema Azpeitia (Tel.: 609 47 11 26), Itigo Exentile (Tel.: 655 74 46 57)



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

Prometimos en nuestro artículo anterior detallar aquellos hoteles con restaurante de nuestro entorno que más interés tienen culinaria y gastronómicamente hablando. En un listado que -dejándonos muchos en el tintero- podemos mencionar: al **restaurante Bera Bera del Hotel Palacio de Aiete** de Donostia con la incorporación del cocinero **Javier Penas e Izaskun Gurrubaga**, jefe de sala, antes más de quince años en el restaurante Olentzo de Zizurkil. Cocina tradicional, "sin trampa ni cartón" y apta para todos los gustos. También muy recomendable en la capital guipuzcoana el **Hotel NH Aranzazu** y su restaurante **Kukuarri**, donde un chef de mucho oficio y sensibilidad como **Martín Aristondo**, tras la remodelación del establecimiento, hace ya unos dos años, ha reverdecido los laureles de su reciente pasado impulsado un cambio esencial ya que se vuelve a dignificar la mejor cocina de hotel con una decidida apuesta por la calidad y la estacionalidad más fresca, siempre con prudentes y atinadas innovaciones, así como con un estilo informal o casual, pero muy serio.

Acercándonos a Lasarte-Oria y en el **Hotel Txartel** (en su **restaurante Txartel Txoko**) se ofrecen unos menús tanto diarios como de fin de semana imbatibles, calidad a su justo precio. No es de extrañar que se encuentre siempre abarrotado pese a estar un tanto oculto. Dirigido por la dinámica **Sonia Gómez** y a cargo de su cocina un estimable profesional como **Xabier Vegas**. De ahí podemos desplazarnos hasta Arrasate, a un hotel familiar, **Santa Ana** dirigido por **Iñaki Pildain**, distinguido cocinero de largo oficio (pasó entre otros restaurantes por el emblemático Lasa de Bergara) Aquí, en este lugar que fue su baserri familiar nos ofrece su succulenta cocina respetuosa del mercado y de la tradición puesta al día, con brillantes platos de caza, una de sus especialidades.

Y de ahí a Zumarraga, al mítico y secular restaurante y **hotel Etxeberri**, dirigido desde hace más de un siglo por la familia Zubizarreta y oficiando con mimo del producto y esmero culinario, con conceptos tradicionales pero nada avejentados, desde hace casi veinte años, un cocinero de nivel, **Bixente Egiguren**. Resulta obligado recalcar en el espectacular **hotel Iriarte Jauregia** en Bidania Goiatz, con su magnífico **restaurante Bailara**, dirigido por el reconocido chef **Enrique Fleischmann**, que conjuga su trabajo con la dirección del interesante restaurante familiar Txoko de Getaria, donde ofrece una estupenda cocina popular marinera. Fleischmann en Bailara propone una cocina de producto local, de excelente nivel técnico y elaboraciones llenas de

PROMETIMOS EN NUESTRO ARTÍCULO ANTERIOR DETALLAR AQUELLOS HOTELES CON RESTAURANTE DE NUESTRO ENTORNO QUE MÁS INTERÉS TIENEN CULINARIA Y GASTRONÓMICAMENTE HABLANDO.

refinamiento y emoción en que conjuga la fusión (sobre todo reflejo de sus orígenes mexicanos) con las de su tierra adoptiva.

No muy lejos de aquí en otra joyita histórica rehabilitada, el **Hotel Dolarea** de Beasain con **Iban Mate y Arantxa Rancho** al frente, manda en los fogones desde febrero pasado un cocinero talentoso, riguroso, creativo y de sólida formación (principalmente de alta cocina francesa) como es el valenciano (ya, de hecho, hijo adoptivo guipuzcoano) **Héctor Cabello Lerma**. En una de las últimas visitas nos volvió a encandilar con una colección de novedades de impresión, sobre todo marineras, curiosamente en el interior guipuzcoano. Y siempre con complejas guarniciones para el que las elabora, pero fáciles para todo comensal avezado.

Y, finalmente, el recién llegado **Mahasti Gastronomic Wine Bar**, el espacio gastronómico increíble sito en los bajos de **Villa Magalean, Hotel & Spa**, (de 4 estrellas) decorado con un gusto extraordinario. Abierto recientemente a la entrada de Hondarribia, cerca de su aeropuerto, según nos cuentan, es la apuesta ilusionada, todo un capricho pero con fundamento, de una pareja francesa muy relacionada con el mundo de la hostelería y, sobre todo, del vino. En su coqueto comedor con tan sólo 29 comensales de capacidad se puede disfrutar de los saberes y sabores de la comida de un joven argentino que no llega a la cuarentena, **Juan Carlos Ferrando**, con una hoja de servicios imaculada, tras su paso por cocinas de muchos quilates. Por señalar tan sólo el último destino, ya al mando de los fogones del Hotel Viura de Villabuena de Álava, donde ha cautivado a muchos morritos finos, y que aquí apostamos por que va a explotar más aun. Una culinaria sorprendente en su aparente sencillez, de sabores esenciales y equilibrados, de bellísimas presentaciones, definido todo por el buen gusto, con fondo francés, productos del planeta o de raíces vascas y alma del "Nuevo Mundo".

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

AURKI Y GELTOKI PRESENTAN... EL POSTRE DE LA TAMBORRADA

Zorionak Donostia!



Una original y deliciosa bavoise de almendra, diseñada para el día de la Tamborrada por petición de varias sociedades, ideal para las cenas de la víspera de San Sebastián.

Pida información para gestionar los pedidos de este postre en el teléfono 943 33 25 77

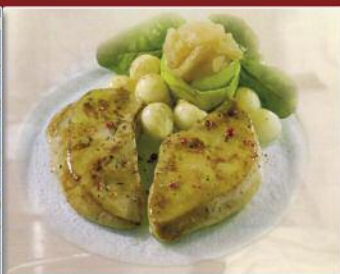


...sin olvidar nuestra distribución exclusiva de LA GULA DEL NORTE FRESCA para Hostelería

PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS



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





ALBARIZA MOVIE



Siempre me ha gustado escuchar la radio. Recuerdo cuando tenía siete u ocho años, escuché por primera vez a Roge Blasco en uno de sus programas **Levando Anclas de Radio Euskadi**. Me quedé entusiasmado con las historias emocionantes que contaban los viajeros en el programa y, desde entonces hasta hoy, son poquísimos los días que he dejado de escucharlo. Recuerdo incluso que, si algún Domingo no iba a poder hacerlo, programaba la grabación en cintas con mi primer equipo de música, aquel que me costó cincuenta mil pesetas de entonces y que fui pagando religiosamente a plazos a mi hermana, quien me prestó el dinero. Por los micrófonos de Levando Anclas han pasado cientos de viajeros durante más de treinta años, ya que la primera emisión, si no me equivoco, se realizó allá por el año 1982. Recuerdo algunas entrevistas magníficas, como la del que ha sido el mejor montañero de la historia, el italiano **Reinhold Messner**, hablando de los **Himalayas** y sus opiniones con respecto al **Yeti** o aquella de **Michel Peissel**, primer occidental en llegar a la perdida **Lo Manthang**, capital del reino del **Mustang**, también en el Himalaya. Fue emocionante aquel viaje de **Santi González** junto a su mujer **Maddi** y sus hijos **Urko** y **Zigor**, que tan sólo contaban con ocho y nueve años cuando, en 1983 zarparon desde **Hondarribia** con un barco **Jotake** construido por el propio Santi, en un viaje que llenaría diecisiete años de sus vidas. A lo largo de éste, fueron unas cuantas las ocasiones que contactaron con Roge para contarle sus emocionantes vivencias a lo largo del planeta, como cuando pudieron escapar de un ataque pirata o tuvieron que enfrentarse a un enjambre de abejas asesinas. Recuerdo con especial cariño las intervenciones del donostiarra **Julio Villar**, quien dio la vuelta al mundo en solitario en su pequeño velero **Mistral** durante cuatro años. Fruto de aquel viaje escribió el libro **Jeh, Petrell**, que junto a su **Viaje a pie**, son dos de los mejores libros de viajes que he leído nunca. Y qué decir de las peripecias de **Jorge Sánchez**, quien ha visitado los ciento noventa y cuatro países soberanos reconocidos actualmente por la ONU, siempre con muy poco dinero en el bolsillo. De los viajes del gran escritor **Javier Reverte** o las historias llenas de humor y pasión del poeta **Peru Magdalena**. Y cómo no, las más recientes del surfista **Kepa Acero** en la búsqueda de olas perdidas y desconocidas en el mundo o las de **Álvaro Neil**, apodado **Biciclowin**, repartiendo sonrisas solidarias durante catorce años con su espectáculo a lo largo de todo el mundo. Y tantos otros que me dejo en el tintero...

Gracias a estos personajes y a todos estos programas dirigidos de manera magistral por el gran **Roge Blasco** hicieron que me entrase el gusanillo viajero y durante algunos años realicé unos cuantos viajes por casi todo Europa, Marruecos, Nepal o la India.

Poco a poco y gracias a mi creciente afición por el vino, los viajes continuaron, pero siempre buscando lugares donde éste fuera parte de su cultura. Los que me conocéis o los que sois lec-

tores habituales de esta sección de **Ondojan.com**, ya sabéis cuáles son mis principales debilidades en esto del vino. Nunca he ocultado mi preferencia por los de las regiones de **Champagne** y **Jerez**. De hecho, si exceptuamos **Rioja**, que la tenemos a tiro de piedra son, éstas dos, las zonas a las que más he viajado a lo largo de los últimos años.

La última vez fue durante el mes de Noviembre junto a otros seis amigos también "pirados del vino". **Sanlúcar de Barrameda** fue nuestro destino. Será complicado que vuelvan a repetirse unos días con tanta intensidad emocional concentrada en tan sólo una semana. Desayunamos junto a un precioso olivo en mitad del mítico pago de **Miraflores**, en compañía de **Fernando Angulo** y algunos de los **mayetos** que trabajan la viña con la que Fernando elabora sus excelentes y especialísimos Alba. Pasamos toda una mañana junto a **Willy Pérez**, un pozo de sabiduría, recorriendo viñedos históricos como **La Esperanza** o **El Corregidor**, probando sus fantásticos vinos **La Barajuela**. Conocimos **El Armijo**, el viñedo del que nacieron los vinos más emocionantes y excepcionales que se han elaborado en **Sanlúcar**, los de **Gaspar Florido**, un genio incomprendido, un adelantado a su tiempo. Allí estuvimos con su hija **Isolina**, que nos abrió la puerta de su casa y, de la mano de **Ramiro Ibañez**, probamos las antiquísimas botas que conserva de su padre. Puedo asegurar que en El Armijo, escuchando la historia de Gaspar en voz de su hija Isolina y con una copa de su **Ansar Real** en la mano, pasé alguno de los momentos más emocionantes de mi vida, comparable a la emoción que sentí en una **puja** junto al **Ganges** en **Benarés** o en aquel templo budista de **Muktinath**, en el **Mustang** nepalí. Allí se quedaron mis lágrimas, en los viejísimos retablos del **Himalaya**, en las aguas del **Ganges** y en el albero de **El Armijo**. Todos ellos lugares con una magia y fuerza especial. Todos lugares de culto.

Conocimos también a **Primitivo Collantes** en **Chiclana**, una persona muy joven con un futuro prometedor y que dará mucho que hablar con algunos de sus vinos.

Paseamos por **Bajo de Guía** y dimos buena cuenta de los manjares que ofrecen en su recorrido, nos perdimos por las tascas del **Barrio Alto**, las del **Barrio Bajo** y por supuesto pasamos por la **Taberna der Guerrita** de nuestro gran amigo **Armando Guerra**, ¡qué gran nombre!. Disfrutamos de una excepcional comida en **Aponiente**, lugar de visita obligada para todo amante de la gastronomía. Nos estrenamos en **El Campero** de **Barbate**, considerado como el "templo del atún". Una pena que en un lugar con una cocina tan especial y destacada te recomienden para beber "algún blanco fermentado en barrica o algún Rioja o Priorat". ¡**Pero quillo...que tanto en Cádiz!** Probamos el **Albur** y un delicioso **arroz con pato** de las marismas en **Las Compuertas**, un lugar casi tenebroso donde en algún tiempo seguro que fue considerado el fin del mundo, digno de película de miedo, entre acequias y marismas, cuyo paisaje puede recordar a las escenas más tensas de **La Isla Mínima**.

Navegamos por la costa desde **Chipiona**, remontando el curso del **Guadalquivir** hasta adentrarnos desde el agua en el **Coto de Doñana**, donde incluso se acercaron un par de ciervos hasta la playa a darnos la bienvenida.

En definitiva, una semana irrepetible, rodeado de buenos amigos y con ese aura tan especial que emana de los suelos de albariza gaditana.

¿Habrá nacido pa ser sanluqueño?... ¡Salud!

@alai
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos gourmet y delicatessen

www.alaigourmet.com



APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

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

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



LA RUTA SLOW

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



ARDOARABA: LA DEMOCRATIZACIÓN DEL VINO

Dicho así igual suena raro pero me encantó como lo definía **Pablo Martínez Urigüen**, enólogo de **Bodegas Eguren Ugarte** (Laguardia): “la democratización del vino”. Que una bodega grande, señera, esté año tras año en la mayor Fiesta Enogastronómica como es **Ardoaraba** en Vitoria-Gasteiz, dice mucho a su favor. “Tenemos que apoyarnos las unas a las otras, pero especialmente las bodegas grandes tenemos un deber con las

que son más pequeñas”. Esta frase la he escuchado en no pocas personas, y una de esas veces fue mientras disfrutaba de un auténtico menú Km0 en el **Villa-Lucía** de Laguardia con mi buen amigo **Juanma Lavín**. Este es el espíritu de la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa**.



Pero yendo otra vez al asunto político respecto del apasionante mundo del vino que leía en vísperas de Ardoaraba, comparto al 100% que el vino es para compartir, para disfrutar, para altemar, para ... ¡qué carajo! Para beber y disfrutar. Viene a cuento esta simpleza ante el ataque que en algunas ocasiones me ha tocado escuchar respecto de Ardoaraba. Sus destructoras vienen a decir que es una fiesta sólo para emborracharse, que no se valora el vino, que es todo menos una acción vitivinícola... En todo esto, para mí, también hay un condicionante político. No digo que sea el único, pero me da que algunas personas tienen cierto “rintintín” al hecho de que fuera una determinada fuerza política la que impulsara, iniciara o mantuviera en su día Ardoaraba (evitaré nombrar partidos políticos porque, al fin y a la postre, por desgracia, el politiquero no entiende de colores).

Sea como fuere, nuestro programa de **LA RUTA SLOW** estuvo un año más en Ardoaraba, con un programa especial en el que también nos acompañó Bodegas Eguren Ugarte. Y pudimos hasta estrenar el “Maturana” que ha lanzado la mítica bodega de Rioja Alavesa. Y con Vitorino al lado y con buenas y buenos amigos, brindamos, claro que sí... ¡por la democracia del vino!

¡Salud para el 2018!

ARTE LÍQUIDO

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



LA COCTELERÍA ENTRA A LA COCINA

Desde hace ya un tiempo que conocemos las nuevas técnicas de cocina de vanguardia, y más desde que aparecen en múltiples programas de televisión. La mayoría sabemos lo que es una máquina de envasar al vacío, o la cocción a baja temperatura, o las esferificaciones, incluso sabemos lo que quiere decir en gastronomía un trampantojo (es un plato que visualmente parece una cosa pero realmente es otra), algo similar a lo que os he querido traer yo con el coctel de hoy, que externamente parece un té verde japonés, con todo su ritual de preparación, pero realmente es un coctel.

Pues bien, en coctelería empezamos hace bien poquito a entrar en las cocinas y usar los utensilios y herramientas que tanto cocineros como pasteleros llevan usando décadas. Como por ejemplo, realizar una maceración de un destilado con diferentes frutas y botánicos, incluso sabemos lo que quiere decir en gastronomía un trampantojo (es un plato que visualmente parece una cosa pero realmente es otra), algo similar a lo que os he querido traer yo con el coctel de hoy, que externamente parece un té verde japonés, con todo su ritual de preparación, pero realmente es un coctel.

Pues bien, en coctelería empezamos hace bien poquito a entrar en las cocinas y usar los utensilios y herramientas que tanto cocineros como pasteleros llevan usando décadas. Como por ejemplo, realizar una maceración de un destilado con diferentes frutas y botánicos, incluso sabemos lo que quiere decir en gastronomía un trampantojo (es un plato que visualmente parece una cosa pero realmente es otra), algo similar a lo que os he querido traer yo con el coctel de hoy, que externamente parece un té verde japonés, con todo su ritual de preparación, pero realmente es un coctel.

También podemos usar lo que se denominan “técnicas moleculares” que es cambiar el estado de un coctel, es decir un coctel que es líquido lo podemos hacer en forma de aire o en forma de sólido con una gelificación, o bien con ayuda de nitrógeno líquido o hielo seco, podremos transformar un coctel en un helado gracias al hielo seco o al nitrógeno líquido. Y un maestro de todas estas técnicas es Pabí Troitín que junto con su equipo del Stick Cocktails, llevan deleitando al público desde hace más de 20 años.

¿Y que es lo que queremos conseguir con todo esto? Pues nada más y nada menos que cada vez que tomemos un coctel, vivamos una experiencia diferente, al igual que lo hacemos al comer un plato de un gran chef. Ferran Adrià dijo una vez: “Si pongo un vaso de vino tinto en plato soper, ¿Qué es? Esa misma similitud la podríamos llevar a un gazpacho, si un gazpacho lo servimos en un plato soper, será una sopa, pero si lo servimos en una copa de coctel, será un coctel.



JAPAN TEA COCKTAIL

Ingredientes: 3.5 cl SipSmith; 6 cl Tónica & Matcha Schwegges; 4 cl Vodka Basmoon; 1 cl Umeshu Choya Honey; 2.5 cl Puré de Yuzu; 1 cl Sirope de Jengibre; 1 cl Clara de huevo pasteurizada; 1 ramillete de hojas de menta

Elaboración: Para elaborar nuestro coctel introduciremos en nuestra coctelera 6 hojas de menta, las cuales las “asustaremos con una palmada” para que nos desprendan todos los aromas, añadiremos el resto de ingredientes a excepción

de la Tónica & Matcha, mezclaremos bien con nuestra bar spoon para diluir el puré, añadiremos 4 cubos de hielos macizos y enfriaremos bien, para finalizar serviremos en una taza de te y decoraremos con menta y limón verde.

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

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

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

www.ondojan.com

RENOVADA ituguastroweb!

BURP...!

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



ARTESANAS 1-INDUSTRIALES 99

Entramos en el nuevo año con **buenas cifras en el sector de la cerveza artesana**, es obvio que aún ganan las industriales por goleada, pero las artesanas ya han metido su primer gol. El sector lo ha celebrado más que el gol de Iniesta contra el Chelsea en *Standford Bridge*, y aunque solo haya sido un gol, ha sido un golazo por toda la escuadra. Por ahora solo se ha hecho el estudio en Catalunya, pero seguramente en Euskadi si se hiciese también veríamos una crecida considerable. Tiempo al tiempo.

El **GECAN** (Gremio de Elaboradores de Cerveza Artesana y Natural) conjuntamente con el **BBF** (Barcelona Beer Festival), ha elaborado un estudio titulado **"Estado de la cerveza artesana en Catalunya"**.

Para ello se entrevistaron con todas las fábricas con registro sanitario en Catalunya y les preguntaron cuáles eran sus sensaciones, qué cervezas elaboran, hacia dónde van, y sobretodo cuáles son sus objetivos en este 2018. Por ahora son **95 fábricas de cerveza**, donde **dan el calor a más de 200 personas**, superando las **1000 cervezas diferentes** elaboradas en el territorio catalán.

Cada fábrica elabora de media **40.000 litros de cerveza al**

año llegando así al **1,08% de los 279 millones de litros consumidos en Catalunya**, cómo no podría ser de otra manera, la provincia de Barcelona se lleva la palma con 53 fábricas, le sigue Girona con 16, Tarragona con 14 y finalmente Lleida con 12 fábricas.

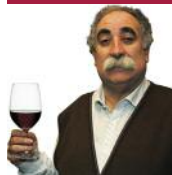
Así que la cerveza artesana ya no es un **boom** o una simple **moda**, podemos decir que poco a poco es una **cultura** en toda regla. Y los **culpables** son los **consumidores**, que cada vez apuestan más por la **calidad**, el **comercio local** y la **frescura** del producto.

Y ya que de Catalunya hablamos, y que el frío de Enero no se va hasta casi mayo, os recomiendo que probéis la **1348**, de **Espina de Ferro** (Vilanova del camí, Barcelona). Es una Imperial Stout de 9,5%vol de alcohol y 68 IBUS; una cerveza oscura, con aromas a café y sabor a regalíz, y una espuma consistente de color toffee.

Y también os recomiendo **Tramuntana**, de **Popaire** (Blanes, Girona), es una Special Brown Ale de 9%vol alcohol y 65 IBUS; una cerveza maltosa, de color cobrizo pero aromas y sabor a toffee y chocolate, recomendable al 100%.

DI... VINOS

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



ESTANCIA PIEDRA LA GARONA RESERVA 2010 (D.O. TORO)

El abogado escocés Grant Stein y su mujer, Anne, un día decidieron adquirir una bodega y una viña en España. Acertaron de pleno. Fueron a elegir uno de los mejores pagos de la zona, el de Paredinas, con vasos de tinta de Toro de auténtico lujo. Estancia Piedra nació en el

mejor momento de la historia de los vinos de Toro y su propietario ha sabido mantener el binomio inalterable: terruño y viña. En escocés Stein significa piedra, y de piedra son los cantos del Pago de Paredinas donde hay 38 hectáreas de vasos viejos y 20 plantadas en espaldera.

Estancia Piedra dispone desde 1968 de la mayor parcela de viñedo viejo de la Denominación de Origen Toro, una de las causas que conducen al encuentro de vinos de calidad. El viñedo destaca por su rica complejidad. Se extiende por una pendiente con un desnivel que alcanza los 20 metros, y en él se distinguen diferentes tipos de suelos: el norte es arcilloso; la parte central, arenosa, también hay zonas calcáreas y de roca. La Garona es uno de los mejores tintos de la bodega.

Todos los vinos se elaboran con uva propiedad de la bodega, siendo la variedad reina en su plantación la "tinta de toro". El intenso trabajo, junto con las modernas técnicas enológicas ha situado a los vinos "Piedra" entre los mejores y a la bodega Estancia Piedra como referente mundial de la región. Tinto la Garona está elaborado 100% con Tinta de Toro y envejecido 24 meses en barricas de roble francés.

Frutos negros, recuerdos minerales, especias como pimienta. Tinto potente, estructurado con recuerdos a cacao. Precio aproximado en tienda especializada: 15,00 euros.



Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

MENUDO MENÚ

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



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacemos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Altxa.

RECETA: MASCARPONE A LA VAINILLA, ESCABECHE DE FRUTOS ROJOS Y GALLETA CRUJIENTE

Para el escabeche de frutos rojos:

12 fresas lavadas y cortadas a la mitad; 8 moras; 8 frambuesas; 2 cucharadas de vinagre y 5 de azúcar. **Elaboración:** En un bol mezclar las fresas, con el vinagre y el azúcar. Dejar enfriar.

Para la mermelada de fresas:

En un vaso de turmix poner 200 grs de fresas y 100 grs de azúcar. Remover y cocinar tapado 4 minutos al máximo. Sacar con cuidado y triturar con la túmix. Dejar enfriar para su uso.

Para el Mascarpone a la vainilla:

200 grs. de mascarpone (2 vasitos); 100g de nata semimontada; 2 cucharadas de leche condensada; Las semillas de una vaina de vainilla. **Elaboración:** En un bol, mezclar la nata semimontada, la leche condensada y las semillas. En otro bol remover suavemente el queso mascarpone e ir añadiendo la mezcla de nata poco a poco. Dejar enfriar ½ hora

Para la galleta crujiente:

100 grs de mantequilla bien fría cortada en dados; 100 grs de harina de trigo; 100 grs de azúcar; Una cucharada de harina de maíz. **Elaboración:** Poner en marcha el horno a 160 ° C. En un bol poner todos los ingredientes, y mezclar con ayuda de los dedos, suavemente, hasta conseguir una especie de arena.. Esto se consigue, frotando la mantequilla con el resto de ingredientes, lo que yo llamo el amasado "Money money". Colocar la "arena" sobre una placa y cocinarla al horno hasta que esté dorada Aproximadamente 12-15 minutos. Es conveniente usar un papel de horno o de silicona, para que no se pegue a la bandeja.



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

JA (KI) TEA

GURE BETIKO SUKALDARITZA

POLITENA: ¿QUIÉN ES EL MÁS BONITO?

JOSEMA AZPEITIA

El pasado mes visitamos el Politena de Getaria, un discreto bar-restaurante que cumplirá en el inminente 2018 (concretamente el 3 de agosto) **50 años de su apertura**. Medio siglo, que se dice fácil, desde que **Ángel Lazcano y su mujer, María Soledad Garmendia, Xole**, abrieran lo que en principio fue solamente bar pero que, a los dos años de vida, fue obligado por ley a convertirse en restaurante ante la cada vez mayor cantidad de gente que se sentaba en sus mesas. "sin existir todavía el menú del día", recuerda Xole.

En nuestro caso, no acudimos a comer el menú. La intención de las hijas de Xole, **Leire y Josune Lazcano**, es que hagamos un recorrido por los diferentes tipos de platos del Politena. Empezamos, pues, con dos **pintxos**, uno de los grandes atractivos del bar. Los pintxos, además, han sido actualizados en 2017, año en el que todo el establecimiento ha sufrido una profunda reforma que lo ha convertido en un local visualmente más atractivo y más tentador. El primero, **Sardina ahumada con paté de aceituna, tomate concassé y ensalada hijiki**, es una muestra del respeto del Politena por el producto local y las conservas de su pueblo. El segundo pintxo, **Alcachofa natural, bloc de foie y hongo laminado**, es un claro ejemplo de los pintxos de temporada, cada vez más presentes en la barra.

Productos de Getaria

Nuestra degustación sigue con un apartado de tres raciones al que las hermanas Lazcano llaman "Productos de Getaria": El primero, es un "combinado" de cinco productos "top", precedentes la mayoría de las conservas del pueblo: **Ventresca en aceite de Salanort, antxoa en salazón y boquerón de Maisor, Guindilla de Ibarra y Pimientos morrones**. Todo exquisito.

El segundo "producto de Getaria" son los "**Txiabiarruak**", forma local de designar a los **Calamares begihaundi fritos**, frescos como ellos solos, que se sirven sencillamente pasados por harina, crujientes y consistentes y con un gran sabor a calamar. Sin duda, unos de los mejores que hemos comido

Terminamos la ronda de productos de Getaria con un **Pulpo a la plancha** que, al igual que todo lo que vamos probando, nos deja sin habla. Y es que tanto el punto de cocción, como el sabor del pulpo en sí, como la fina crema de patata que lo acompañan tienen un punto perfecto.

Pasamos al corazón del menú. Toca degustar los platos que se sirven habitualmente en el **menú del día** (12,50 euros), que siempre cuenta con varios platos de cuchara además de dos platos de pescado fresco a elegir. Además, quien quiera ir más allá puede optar por pagar 16 euros elegir entre segundos platos más completos o de mayor entidad, como cogote, txibarro, etc...

En nuestro caso, empezamos con un plato que normalmente se sirve en temporada en el menú especial: unas **Alcachofas naturales con almejas**, plato perfectamente ejecutado con unas alcachofas en su punto terso, "al dente" de cocción. Y aunque ya no es temporada, tienen el detalle de servirnos un **Mar-**



mitako de bonito, preparado a la manera de Getaria, con la cebolla bien pochada, lo que le aporta un sabor profundo y un color oscuro muy característico. Un lujo. En cuanto a los segundos, éstos ya pertenecen al **menú especial de fin de semana**, una fórmula que, también a un precio increíblemente competitivo (25 euros) ofrece siempre la posibilidad de elegir entre varios pescados frescos a la parrilla, que solo se enciende el fin de semana.

Dichos platos fueron, en nuestro caso, **Rodaballo salvaje de ración a la parrilla, y Solomillo de viejo con patatas**, ambos en un punto insuperable.

Ya sólo nos queda el apartado de los postres que, como puede suponer quien haya llegado hasta aquí, resulta tan gratificante como el resto. Y es que no es habitual encontrarse en un establecimiento tradicional como éste con una **Torrija casera... acompañada de helado artesano de torrija**. Los helados es uno de los productos que más se cuidan de un tiempo a esta parte en Politena, ya que el marido de Leire, el azpeitiarra **Fernando Alberdi**, dirige desde hace tres años Dona Doni, la heladería artesana situada a tan solo unos metros del restaurante. Y tras la "Torrija al cuadrado" solo nos queda acometer la **Panxineta**, elaborada, como no, en casa y servida en su punto ideal, templadita y crujiente, colofón ideal a una comida inolvidable.

Politena se perfila, sin duda, como uno de los más recomendables establecimientos de Getaria por todo: trato, ubicación, calidad, precio... se puede, sin duda, comer bien y barato en esta preciosa localidad costera.

POLITENA JATENXEA

Nagusia Kalea, 9 - GETARIA.

Tf: 943 14 01 13





SIRIMIRI: INCESANTE Y FINA LLUVIA GASTRONÓMICA

Son jóvenes, muy jóvenes. Ainhoa, en concreto, tiene 28 años y Unai 31, y tienen una asombrosa capacidad de trabajo. Según nos confiesan, llevan desde fiestas de Bergara, en mayo, sin coger un día libre, ni siquiera en fin de semana, salvo los 18 días que pudieron cogerse en agosto. Eso sí, durante esas vacaciones aprovecharon para irse a México, y Unai volvió con la cabeza llena de ideas y una maleta llena de salsas picantes.

El día de nuestra visita era el día de las modistillas, y el comedor del Sirimiri bullía de septuagenarias disfrutando de su día en cuadrilla. Si ya de por sí el menú del día se trabaja muy bien en esta casa, ese día todavía había más movimiento. Aun así, **Ainhoa Romero y Unai Agirre** nos recibieron para realizar el reportaje que desembarcará en la portada del próximo Ondojan.

Tras un rico vermuteko proporcionado por nuestro amigo Ramón Rafols con una mezcla de Campari, Ginebra, Cointreau y Angostura que Ainhoa prepara cual alquimista, pasamos a degustar un largo menú en el que empezamos probando algunos de los platos del

menú del día: Una sopa de pescado cremosa y contundente con un gran sabor a bixiprones y unas alubias blancas con un genial toque picante nos dejaron claro algo que ya sabíamos de anteriores visitas: **que a pesar de encantarle experimentar, Unai Agirre es también un excelente cocinero tradicional** que trata el producto con cariño y profesionalidad, extrayéndole todo el sabor de que es capaz.

Pasamos de ahí a un plato de carácter más moderno, un original magret de pato marinado con soja, módena y especias acompañado de orejones, piñones y almendras, al que siguió el mejor risotto que hemos degustado en mucho tiempo, elaborado con arroz camaroli y acompañado de aceite de trufa y unos hongos, lógicamente congelados en esta época, pero frescos, totalmente carentes del sabor a hongo en conserva que, en nuestra opinión, estropea siempre estos platos por muy buena intención que le ponga el cocinero. En el caso de este risotto, nos hubiéramos comido un pozal.

La degustación siguió con una lubina al horno con chile chipotle, en la que Unai se empezó a soltar la

melena en cuestión de picantes, otro plato que nos encandiló por el punto del pescado y por la combinación chile-lubina, y pasamos a la carne con una carne de cerdo deshilachada al pastor que nos fue servida con una mezcla de chiles jalapeños y habaneros, y otro cuenquito con Naga Jolikia, un chile con fama de ser el más picante del mundo. Unai, que sabe de nuestra debilidad por el picante, nos contó su intención de organizar algún día un **concurso de tolerancia al picante** entre sus clientes, además de amenazarnos con darnos a probar, en nuestra próxima visita, esencia de capsaicina que guarda en un frasco. Se trata de una sustancia pura que es la que conforma el picante de los chiles. Un producto tan potente que debe ser administrado con cuentagotas.

Para mitigar el efecto de los picantes, pasamos a un último plato de carne, un cochinitillo asado a baja temperatura con crema agria de limón y acompañamiento de cus-cus con cuatro especias chinas. Sabroso, untuoso, en su punto perfecto de tersura y sabor, nos entusiasma este plato a pesar de no ser muy amigos de las cocciones a baja temperatura.





Terminamos con dos postres que conforman el perfecto colofón al homenaje recibido ayer en Bergara: una exquisita panacotta de té matcha (té orgánico japonés) sobre sopa de pétalos de rosa y helado casero de yema y canela y un puding de café con crema de mascarpone, ambos exquisitos.

Como puede verse, Ainhoa y Unai están capacitados para trasladar a un comensal a un viaje gustativo por los diferentes continentes sin dejar de lado la tradición local. Es, sin duda, un auténtico disfrute el dejarse llevar por una pareja que tiene las ideas tan claras y unos gustos tan afines que se complementan a la perfección.

Nuestra recomendación a quien se anime a acudir a Sirimiri es que se ponga en las manos de Unai y Ainhoa. Que concreten un menú en el que haya un margen de sorpresa para que Unai pueda lucirse en cocina y Ainhoa en sala (la selección de vinos que nos dio a probar, en nuestro caso, fue también fantástica). En cualquier caso, acudir a Sirimiri a disfrutar del menú del día o de la carta también es una buenísimo opción, pero, insistimos, déjense llevar... y no se arrepentirán.

SIRIMIRI

Barrenkale, 3
Tf. 943 04 44 92 - BERGARA



> ACELGAS, PATATA VIOLETA Y PIQUILLO

(Para cuatro raciones):

Para la patata: 100 gr. de patata violeta; 80 g de nata; 1 cucharada de mantequilla; 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra; Sal y Pimienta. **Elaboración:** Cocer a fuego muy bajo durante 25-30 minutos la patata con su piel. Pelarla, triturlarla, mezclarla con la nata y la mantequilla que habremos previamente mezclado en caliente, volver a triturar y emulsionar la mezcla con Aceite de Oliva Virgen Extra, sal y pimienta. Meter la mezcla al sifón (2 cargas) y mantener al baño María.

Para la acelga: 3 acelgas grandes; Caldo de cocción; Sal; Xantana. **Elaboración:** Escaldar 3 minutos lo verde de la acelga, triturarlo, añadir un poco de su caldo de cocción, sal, pimienta y, si fuera necesario, un poco de Xantana para engordar.

Para la penca: Limpiar bien de hilos las pencas de las 3 acelgas y cocerlas 12 minutos en agua con sal, junto a un par de patatas. Enfriar y triturar en la thermomix con un poquito de nata, su caldo de cocción y las dos patatas. Añadir también, optativamente, un refrito de ajo.

Para el puding de piquillo: 8 piquillos; Aceite de Oliva Virgen extra; Ajos; Nata; 3 huevos grandes enteros. **Elaboración:** Confi-

Unai Agirre

SIRIMIRI
Barrenkale, 3
BERGARA
Tf: 943 04 44 92



tar los piquillos 40 minutos a fuego muy lento con aceite de oliva y ajo, dándoles la vuelta cada 10 minutos. Triturar los pimientos en la Thermomix, añadir los ajos, emulsionarlos con el aceite, añadir un par de cucharadas de nata y 3 huevos grandes enteros. Comprobar el punto de sal, y poner al Baño María a 150° durante 40 minutos (o hasta que salga limpio el palillo).

Montaje: Primero cubrimos toda la base del plato con la crema de acelga formando un gran círculo. A continuación hacemos encima otro círculo con la crema de penca, dejando unos dos centímetros de verde a la vista en todos los costados. Con el sifón, hacemos una montañita de la patata morada en el centro, cortamos el puding y lo disponemos a lo largo del plato.

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

KABIA: UN SEGUNDO SOL PARA ZUMARRAGA

Nos encontramos inmersos en un otoño gastronómico de deseos y controvertidas lluvias de estrellas, de aparición de soles, de los que encienden los fogones a ras de tierra. O sea, de aparición de guías gastronómicas. La más madrugadora fue la Repsol, heredera legítima de la Guía Campsa desde hace años. Centrándonos sobre todo en nuestro entorno próximo, conviene precisar algo que ya ha sido divulgado: que la Guía Repsol 2018

distingue la calidad de 50 restaurantes vascos, de los cuales ocho obtienen tres soles, la máxima distinción de esta publicación. Y que de esos restaurantes vascos distinguidos por esta guía, las novedades en el palmarés de este año son la obtención de dos soles por parte del bilbaíno Zarate y del guipuzcoano Kabia, y la distinción del encantador El Clarete y The Bost, ambos gasteiztarras, con su primer y meritorio sol.

Especial ilusión nos ha producido ese segundo sol también para **Novodabo** de Zaragoza, de **David Boldova**, que en sus inicios se formó esencialmente y se fajó en restaurantes como **Arzak**, y sobre todo **Akelarre**. Y, por supuesto, celebrar los tres soles del singular restaurante madrileño **DSTAgE** con el gasteiztarra **Diego Guerrero**, a quien descubrimos en uno de sus primeros destinos, **El Refor** de Amurrio, hace más de tres lustros, siendo casi un crío.

Pero hoy toca hablar inexcusablemente de este al fin bisoleado restaurante (del que pasa olímpicamente la mediatía guía roja), de ese nido de amor gastronómico de Zumarraga que es Kabia. Creado en noviembre de 1997 por el fantástico cocinero urretxuarra **Juanma Hurtado** y su esposa, la que fuera antes de meterse en estos berenjenales periodista de ETB, **Jaione Garmendia**, reconvertida en entusiasta anfitriona.

Como ahora hay muchos que

descubren talentos a las primeras de cambio, cosa que no deja de mosquearme a pesar de mi cierto pasotismo en este tema, no está de más echar una mirada retrospectiva (pero nada nostálgica) para ver concretamente lo primero que escribimos de esta casa, justo al año de su apertura, en concreto el primero de noviembre de 1998: "Juan Manuel Hurtado es quizá uno de los jóvenes cocineros más técnicos, creativos y bien dotados de esta tierra, pero a la vez uno de

los más desconocidos. Aunque parezca paradójico, el hecho de haber encabezado durante años junto con **Alberto Vélez** la jefatura de una cocina tan sólida e importante como la del **Club Náutico** bilbaíno, ha hecho que brillara más la casa que él mismo como cocinero. Ahora ha vuelto a su lugar de origen, o casi, ya que es natural de Urretxu, y se ha instalado por su cuenta y riesgo en un coqueto resaturante de Zumarraga. Muchas veces sucede que, acostumbrado el chef a

manejar equipos e instalaciones de campanillas, no se suele saber adaptar a unas condiciones más sencillas. No es éste el caso. Basta fijarse en sus ofertas: ensaladas fantásticas, excelente asimismo el tratamiento que da a las setas y los platos de bacalao, sobresalientes. El apartado cárnico (carrilleras, lengua y foie gras), así como la caza resultan impecables. Y los postres, finos y modernos, son de auténtico pecado: de gula, se entiende".







Sopa de ajo



Jabalí con helado de mostaza y alcaparras fritas



Láminas de bacalao con su pil-pil y hongos



Perdiz guisada

Vigente y revalorizado

Uno de los primeros menús que disfrutamos en el recién nacido restaurante consistió en ensalada templada de bacalao con puerro y su brandada; filetes de salmonetes desespinados sobre crema de patatas en salsa verde; lengua de ternera a la plancha con salsa de foie gras y puré de manzana y crema de avellanas con bizcocho. Todo esto sigue vigente como el primer día pero revalorizado hasta la excelencia, algo de lo que algunos que fardan de críticos ni se han enterado, por lo que parece. Kabia, para quien esto suscribe, es un lugar de culto y que nunca decepciona, mejor dicho, cada vez resulta más seductor, más convincente, más actual, más auténtico y próximo, eso sí, sin hacer ruido.

El menú del día, imbatible y no sólo por precio, los prodigiosos menús temáticos y de degustación, tal vez le hayan perjudicado cara a papanatas que buscan más



el brillo aparente, el puro oropel que la esencia de lo que es una gastronomía con mayúsculas. El listado de propuestas culinarias seductoras, succulentas y cambiantes, sólo teniendo en cuenta la de los últimos meses, es única.

Como estamos ahora en plena estación micológica, comenzamos por este tema que aquí brilla en todo su esplendor. **No olvidemos que el chef es un empedernido buscador de setas y experto micólogo,** algo que plasma con brillantez en su cocina con lindezas tales como conejo confitado, berenjena escabechada y niscalos; ravioli de hongos, harineras (o chivatas) y verduras con langostino salteado y crema de calabaza; taco de bacalao con ajo-

Equipazo: Juanma Hurtado con el legazpiarra Bikendi Casado, uno de los puntales de la casa, y las camareras Elena Abaigas y Rachida Dannoun. En la página anterior, el equipo al completo con Jaione Garmendia



Ensalada de anxoas marinadas con tartar de bonito



Verduras naturales salteadas



Arroz con leche



Tarta de chocolate con helado de fruta de la pasión

rriero de setas (champiñón, shii-take y ziza-hori) y su pil-pil de trompetas de la muerte. Y dos postres micológicos de órdago: helado de hongos y galleta rota, salsa de hierbaluisa y regaliz; y la rosa de hojaldré, piña y crema de las antes citadas *Craterellus cornucopioides*.

Otros platos puntuales que hemos seleccionado de los que han sido servidos tanto en menús personalizados como en los menús degustación, que cambian todas las semanas, en función del mercado son la ensalada de codorniz escabechada, vainas naturales y salsa de pimientos de piquillo o la de bacalao y txangurro, hoja de ostra y ficoide glacial. O el pichón en ensalada, el canelón de piña y foie gras con frambuesas y mango; el increíble roast jabalí, helado de mostaza, pepinillo y alcaparras fritas; la yema de huevo de caserío en crujiente de champiñones y alcachofas naturales; el pulpo a la plancha sobre patata rústida y salsa de yema de huevo; el chipirón confitado, sopa de cebolla, queso y gel de su tinta, o



la portentosa cigala asada sobre cremoso de mejillón.

Un canto a la suculencia tanto el bacalao con pochas, o el arroz cremoso de conejo de monte. Y golosinas sutiles para rematar la faena como: Sopa de fresas asadas y cerezas con helado de queso; la tarta de mousse de plátano y chocolate con helado de avellana; el helado de yogurt artesanal y frambuesa con sopa de kiwis de su huerta; o la tarta de manzana y calabaza con helado de violetas.

Como bien dijo Gregorio Marañón en el legendario prólogo de la Cocina de Nicolasa al caracterizar a nuestra culinaria: "Suculencia y arte ligero en su preparación.

KABIA

C/ Legazpi, 5 - ZUMARRAGA
Tf: 943 72 62 74
www.restaurantekabia.com

Cierra: lunes

Menú entre semana: 19,80 euros.

Menú degustación: 38,00 euros.

Menú grupos: 45,00 euros.

PAULO AIRAUDO SE HIZO CON EL "BCC-EROSKI"



Paulo Airaudo, el propietario y chef del restaurante **Amelia**, que el pasado mes de noviembre se hizo con una estrella Michelin antes de cumplir un año al frente de su establecimiento en Donostia, volvió a tocar el cielo con la punta de los dedos al hacerse con el primer puesto en la 6ª Edición del **Premio BCC Eroski**, un premio concedido por el **Basque Culinary Center** y la veterana empresa de distribución vasca. El Premio BCC Eroski persigue la innovación culinaria y la utilización de productos locales en la cocina.

Los tres finalistas que tomaron parte en la final del premio fueron, además de Airaudo, **Laura Muñoz**, del restaurante **Urgora** de Trebiño y **Antonio Rodríguez** del restaurante **Ispal** de Sevilla. Paulo Airaudo se hizo con el premio con su plato "Molleja, ajo negro y zanahoria", una original y hermosa molleja de corazón de ternera, un producto nada habitual en nuestro recetario, acompañada de una potente salsa de ajo negro, una crema de zanahoria y unas lascas de castaña cruda. El plato convenció al jurado por su originalidad, su potencia y su redondez.

El sevillano Antonio Rodríguez, por su parte, se hizo con el segundo premio del certamen con su creación "Albur, entre el río y la dehesa", un plato de pescado elaborado con una especie, el albur, habitual en las aguas salobres de los ríos del sur pero perfectamente desconocida por estas alturas. En boca, su textura y

gusto recordó a los miembros del jurado a un pescado entre la lubina y el txixarro, aunque el plato se hizo algo largo y la sorpresa inicial que producía el sabor de pescado no se mantuvo a lo largo de toda la degustación. Finalmente, Laura Muñoz presentó un postre, "Canutillos rellenos de hornigos de miel, dulce de calabaza, semifrío de queso verde y nueces con arropo de uva garnacha". El jurado le otorgó el tercer premio a la vista de que los canutillos no llegaron a la mesa con la textura adecuada para un postre de estas características.

Los premios se entregaron en el comedor principal del BCC, dentro de una gala que se inició en el vestíbulo de la universidad culinaria con un cóctel en el que fueron degustados dos entrantes elaborados por los alumnos del Basque Culinary Center: un Milhojas de foie y anguila ahumada, y un Chipirón como estrella con jugo untuoso de su tinta y aire de perejil, una auténtica delicia en la que destacaba la cremosidad de la tinta del chipirón, así como su acertada textura.

Ya en la mesa, antes de degustar los platos del concurso, fueron servidos otros dos entrantes: unas "Alubias de Tolosa BCC style", otro exquisito plato consistente en una untuosa crema de alubias sobre la que reposaba un ravioli de berza que contiene, picados, todos los sacramentos de unas alubias tradicionales de Tolosa (chorizo, costilla, tocino, morcilla...), en esencia, una



forma original y muy divertida de presentar el emblemático plato de invierno gipuzcoano que supuso una acertada elección habida cuenta del frío tiempo reinante. A continuación, fue servido un segundo entrante en mesa denominado "Otoño: patata, boletus, foie, trufa y yema", una de esas combinaciones que nosotros tratamos habitualmente y de manera cariñosa como "tramposa", pues, ¿a quién no le gusta la combinación de unos elementos tan sabrosos??

Tras la degustación de los platos a concurso, la excelente comida servida por los alumnos y alumnas del Basque coordinados por el profesor del Culinary **José Luis "Kote" García Galindo** (Ver fotografía en esta misma página) concluyó con unos Bombones rellenos de crema de patxarán y un Cujado de arroz con leche con su helado.

Premio y jurado

Acto seguido se procedió a la entrega de premios. Como no podía ser de otra manera, Paulo Airaudó recibió radiante el prestigioso galardón dotado, además, de **6.000 euros**, una nada despreciable cantidad, al igual que los **3.000 del segundo** y los **1.000 del tercer premio**.

El jurado del premio estuvo compuesto en esta ocasión por **Alejandro Martínez Berriochoa**, Director de Fundación EROSKI, **Iker Bilbao** de la empresa Neiker-Tecnalia; **Naia Andonegi** de la empresa Leaktiber; el cocinero legazpiarra **Iñaki Moya**, actualmente chef profesor de BCC; nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, escritor y gastrónomo que ejerce también de profesor de Gastronomía Vasca en el BCC y **Aizpea Oihaneder**, chef del Restaurante Xarma de Donostia, que nos adelantó que en diciembre planeaba inaugurar, por fin, su nuevo y flamante restaurante en pleno paseo de la Zurriola.

El premio BCC-Eroski Saria persigue, desde su creación, **reconocer aquellas elaboraciones culinarias que pongan en valor la innovación gastronómica de alimentos de tradición local**. Concretamente premia a los cocineros y cocineras que promocionan y utilizan variedades y especies que conforman la riqueza cultural y gastronómica de los diferentes territorios del estado español, demostrando un compromiso social con los productores y con la preservación de la biodiversidad de especies, variedades y sabores y también la innovación culinaria con productos locales.

Para concursar fue necesario cumplir dos requisitos: ser chef en activo en cualquier restaurante del estado y enviar recetas innovadoras que preparen habitualmente en sus cartas que pongan en valor productos locales de marcada tradición en su región. De entre todas las propuestas presentadas, los tres finalistas fueron seleccionados por chefs profesores de Basque Culinary Center.

Durante la entrega de los premios, **Vicente Atxa**, Presidente del Basque Culinary Center y Rector de Mondragón Unibertsitatea, disculpó la ausencia por un viaje de trabajo del director y cara visible más conocida y dinámica del centro, **Joxe Mari Aizega**, y manifestó que: "han pasado ya 6 años desde que lanzamos en colaboración con Eroski, patrono de BCC, este premio que promueve los productos locales, la innovación y el magnífico trabajo que los cocineros y cocineras realizan para mantener viva y actualizada nuestras despensas y nuestra cultura gastronómica y alimentaria" Respecto a los participantes, manifestó que "estos tres grandes finalistas son un reflejo de la diversidad gastronómica y de la contribución de la cocina en la valorización del producto local."



LA SIDRA GUIPUZCOANA SE VISTIÓ DE GALA



Entre los días 23 y 25 de noviembre se celebró en las espectaculares instalaciones de Orona-Ideo, en el cruce de Galarreta en Hernani, la 2ª Edición de **Sagardo Forum**, jornadas técnicas dedicadas a la manzana, a los derivados de la manzana y a la cultura y el turismo de la sidra, organizado por **Sagardoaren Lurraldea**.

Estas jornadas han contado con ponencias de profesionales internacionales que han aportado gran cantidad de datos y experiencias acerca de la situación actual y de la evolución que ha vivido en los últimos años el mundo de la sidra en **3 ejes temáticos: la manzana, la sidra y el turismo alrededor de la sidra**, que en el caso de Euskal Herria se concentra principalmente en las sidrerías como experiencia gastronómica.

Cientos de personas acudieron durante los días 23 y 24 a las diferentes ponencias ofrecidas en el Auditorium de Orona por expertos llegados de lugares tan variopintos y distantes como Bretaña, Normandía, Chicago, Alemania, Inglaterra, Asturias, Catalunya... Se habló de la situación de la manzana en el País Vasco, de la oferta turística en Asturias, del mercado de la sidra en USA e Inglaterra, de la política de plantación de manzanos en el Tiro... estas jornadas, alejadas de la comercialidad de otros congresos, han supuesto un interesante punto de encuentro e intercambio de experiencias para las gentes del sector sidrero y el turístico, dos mundos que cada vez van más de la mano.

Como colofón a estas jornadas, el sábado 25, se celebró por primera vez un **Campeonato Internacional de Sidra** en el que prestigiosos catadores procedentes de todo el mundo (sumilleres, enólogos, chefs, periodistas, bloggers gastronómicos, etc.) cataron diferentes tipos de sidra clasificadas en 9 categorías para seleccionar las mejores sidras presentadas a concurso.

El Campeonato fue evaluado por **juces internacionales ligados al sector de la sidra de Estados Unidos, Gran Bretaña, Alemania, Francia e Italia**, y el jurado nacional, en el que tomamos parte, incluyó somelieres, productores, jueces del programa BJCP americano de cerveza, periodistas y bloggers de vino y cerveza, venidos de todo el estado.

Pudo presentarse al concurso cualquier elaborador de sidra del mundo, previo pago de una cuota, a sabiendas de que si su sidra no conseguía la puntuación mínima que exigían los estándares de calidad, no obtendría ningún reconocimiento. Así, las medallas fueron concedidas en función de la puntuación que obtuvo cada sidra en las fichas de cata, siendo necesarios entre 30 y 37 puntos para obtener una medalla de Bronce, entre 38-44 para la de Plata, y entre 45-50 puntos para el Oro. Las categorías en que podía presentarse cada sidra a concurso fueron las siguientes: Sidra Natural Vasca; Sidra Natural Asturiana; Sidra Tradicional Francesa; Sidra Tradicional Inglesa; Sidras Modernas; Sidras Espumosas "Premium"; Vino de Manzana (Apfelwein); Sidra con sabores y Perada y Sidra de Hielo

Además de otorgar medallas de oro, plata y bronce a los productores que lo merecieron, el jurado determinó el Mejor de cada categoría, que recibió una Txapela de honor. Asimismo, una sola sidra fue elegida como "Best of Show". Fue el caso de "Boskop", una "Apfelwein" (o, traducido literalmente "Vino de manzana") alemana que consiguió la máxima puntuación en las mesas en las que fue catada y cuya calidad fue ratificada por el grupo de expertos que realizó una segunda ronda de cata entre las sidras elegidas por el jurado internacional. Además de la acreditación de mejor sidra del mundo en 2017, los productores de Boskop



recibieron un trofeo original diseñado por el escultor de Alkiza **Koldobika Jauregi**.

Por otra parte, el jurado otorgó el premio de honor fuera de categoría a la "**Sidra Aperitivo Viesk**" de Sidra Panizalesn (Asturias), un tipo de sidra más cercano a un vermut con sidra, ya que en su elaboración intervienen gran cantidad de plantas maceradas al estilo del gran aperitivo italiano.

En total participaron sidras de 13 estados: España, Rusia, Suiza, Alemania, Francia, Reino Unido, Italia, Australia, Suecia, Portugal, Países Bajos, Polonia y Estados Unidos. Fueron presentadas 161 sidras en las 9 categorías, de las cuales 147 fueron reconocidas con 24 medallas de oro, 55 de plata y 67 de bronce.

En el apartado de Sidra Natural Vasca se destacó Zaplain (ver fotografía superior en página anterior) **como ganador de su categoría**, por la sidra elaborada con la Asociación **Sagardo Gorenak**. Además de ello, **los sidreros vascos obtuvieron 2 oros, 9 platas y 14 bronce**s

El resto de los premios se repartió de la siguiente manera:

- **Sidra natural asturiana:** 9 platas y 6 bronce
Ganador: SIDRA RIESTRA (Asturias) - Sidra natural Riestra
- **Sidra tradicional francesa:** 2 oros, 3 platas y 4 bronce
Ganador: DOMAINE LESUFFLEUR (Francia) - La Folletière 2014
- **Sidra tradicional inglesa:** 5 platas y 10 bronce
Ganador: WILLIE SMITHS ORGANIC APPLE CIDER (Australia) - Somerset Redstreak
- **Sidra moderna:** 7 oros, 12 platas y 13 bronce
Ganador: ANGRY ORCHARD (Estados Unidos) - Understood In Motion 01
- **Sidra Espumosa "Premium"**: 3 oros, 7 platas y 6 bronce
Ganador: ARAÚJO MONTE LDA (Portugal) - Sparkling of cider Corrupia
- **Apfelwein:** 4 oros, 1 plata y 4 bronce
Ganador: WEIDMANN & GROH GBR (Alemania) - Boskop
- **Sidra con sabores y Perada:** 5 oros, 5 platas y 7 bronce
Ganador: FLORIBUNDA (Italia) - Quitten Cider alla Cotogna
- **Sidra de hielo:** 1 oro, 4 platas y 3 bronce
Ganador: BRÄNNLAND CIDERAB (Suecia) - Brännland Iscider Barrique 2015

Llamó mucho la atención la seriedad con la que se celebró el Campeonato a pesar de ser la primera vez que un evento similar se celebraba en Euskal Herria. La víspera del concurso, el viernes 24, todos los miembros del jurado, casi 40 personas, fueron citados en Orona Ideo para recibir un cursillo de tres horas con cata incluida en el que se les explicaron los parámetros en los que tenían que basarse para valorar claramente cada una de las sidras. Al día siguiente, el jurado se reunió a las 8:45 de la mañana para dar comienzo a la degustación de las casi 180 sidras al concurso. Fueron divididos en 12 mesas en las que había, por norma general, un juez, un comunicador y un elaborador.

En nuestro caso, tuvimos el placer de compartir mesa con el juez madrileño **Luis Vida Navarro**, consultor independiente, somelier, formador y miembro de la Academia de la Cerveza así como con **Idoia Lopetegui**, técnico de la **Escuela Agraria Fraisoro** de Zizurkil. Las catas se realizaron en silencio, puntuando cada juez de manera independiente y cotejando los resultados por mesas. El sistema contó con una gran profesionalidad, apoyada por el servicio de los alumnos y alumnas de 3º de grado del **Basque Culinary Center** que sirvieron con elegancia y celeridad a las mesas y cuidaron de que en ellas no faltara de nada.

Fue, sin duda, una gran experiencia el participar, haciendo historia, en este primer Campeonato de Sidra, bonito y espectacular colofón a unas jornadas que, sin duda, seguirán creciendo con el paso de los años y seguirán siendo un referente para el mundo de la sidra y el turismo.





EIBAR, CIUDAD DEL BACALAO

“Toma bacalao, bacalao, que vengo de... Eibar”. Si hubiera sido eibarresa, **la Ochoa** lo hubiera tenido difícil para hacer una rima sobre el bacalao de su pueblo. Y es que ya sea por la cercanía, tanto física como sentimental a Bilbao, ciudad con la que los eibarreses comparten en cierta medida su carácter socarrón y chauvinista, Eibar se está postulando cada vez más como **Capital del Bacalao**, al menos en lo que a Gipuzkoa se refiere. Las últimas semanas de noviembre fueron testigo claro de ello habida cuenta de la cantidad y calidad de eventos que se organizaron entorno al versátil gadus morhua: el sábado 18 de noviembre, se celebró el **I Concurso de Pintxos de Bacalao Alkorta**, el domingo 26 fue el turno de la **25ª Edición del Concurso popular de Bacalao al pil-pil, de San Andrés**, y ese mismo día se celebró asimismo el capítulo anual de la **Cofradía del Bacalao**, con sede en Eibar.

Respecto al Concurso de Pintxos de bacalao, comentar que en el mismo hubo un envidiable nivel, tanto en la fase clasificatoria como en la final, en la que participaron los bares de la comarca que se clasificaron en la fase previa, a saber, **Frankfurt** (Ermua), **San Roke** (Elgoibar) y **Kultu** (Eibar).

Además de ellos, en la final tomaron parte los actuales campeones de Euskal Herria (**Gran Sol**, Hondarribia), Gipuzkoa (**Zazpi**, Donostia), Bizkaia (**Kobika**, Durango), Nafarroa (**Baserri Berri**, Iruña) y Araba (**Borda Berri**, Hueto Arriba). La final se celebró en el patio del Ayuntamiento de la Ciudad Armera, un curioso espacio que resultó ideal para la celebración del evento, debido a su amplitud y su carácter cubierto.

Como decimos, la calidad de los participantes fue algo fuera de serie. El concurso se celebró en formato Showcooking y los pintxos presentados fueron los siguientes: “Bacalao tres salsas” (Bar Frankfurt, Ermua); “Cóctel de bacalao” (Bar Gran Sol, Hondarribia); “Bacalao con pilpiles y pan de ajo negro” (Bar Zazpi, Donostia); “Homenaje al Bacalao Club Ranero” (Bar Kultu, Eibar); “Bacaviche” (Bar Baserri Berri, Iruña); “Bacalao Primus” (Bar San Roke, Elgoibar); “Bacalaza” (Bar Borda Berri, Hueto Arriba) y “Codewich” (Bar Kobika, Durango). Eso sí, finalmente tenía que haber un campeón, y resultó ser **Iñigo Kortabitarte del Kobika de Durango**, que presentó el pintxo “Codewich”, juego de palabras que une las palabras Code (bacalao en



inglés) con Sandwich, y que resultó ser un trampantojo en el que el bacalao se presenta pasado por la plancha y ligeramente tostado como si se tratara del pan de un sandwich, y que lograba dar esa sensación, la de estar comiendo un sandwich de pan a pesar de que era el bacalao el que actuaba de pan de molde. Llama la atención el hecho de que Kobika resultara ganador de este campeonato justo **cinco días antes de proclamarse, una vez más, Campeón de pintxos de Bizkaia** en la edición de 2017.

El jurado también determinó otorgar una **mención especial al pintxo "Bacaviche"**, un trabajado ceviche de bacalao elaborado por **Iñaki Andradas y Luken Vigo, del Baserri Berri de Iruñea**.

Los miembros del jurado encargados de catar los pintxos fueron **Jesús Portugal**, Técnico de Promoción Económica del Ayuntamiento de Ermua y Presidente de la Asociación Gastronómica Lobiano, **Josema Azpeitia** de Ondojan.com, el cocinero y escultor **Ramón Roteta**, **Mireia Alonso**, cocinera y organizadora del certamen, **Josu Muguerza**, cocinero y propietario del restaurante Belaustegi Baserria de Elgoibar y **Aitor Buendía**, locutor de La Ruta Slow de Radio Euskadi que finalmente cambió la función de jurado por la de speaker, y micrófono en ristre, animó el evento y entrevistó a cocineros, organizadores y público asistente. El jurado destacó la calidad de las propuestas presentadas y el nivel de profesionalidad de los participantes.

A los siete días de la celebración de este Campeonato, el domingo 26, tuvo lugar el **Campeonato popular de Bacalao al Pil-pil de Eibar** que en esta ocasión cumplía sus bodas de plata. Además, el campeonato coincidió en el tiempo con la celebración del capítulo anual de la **Cofradía del Bacalao de Eibar**, que nombró cofrades de honor al **ATS César Huerta**, la astrofísica **Mireia Etxaluze** y la judoka **Nekane Muguruza**.

En cuanto al campeonato, en la carpa habilitada por el Ayuntamiento en la Plaza de Unzaga se dieron cita desde primera hora de la mañana los integrantes de **36 sociedades** que tomaron parte en el mismo. Todos los participantes elaboraron el bacalao de cara al público con el género provisto por la organización y a eso de las 13:00 comenzó la degustación por parte del jurado, compuesto por **Josema Azpeitia**, **Josu Muguerza** y **Aitor Buendía** (los tres presentes en el campeonato de pintxos), **Xabier Osa**, propietario y cocinero del Urgain de Deba, **Jesús Artola**, cocinero jubilado eibarés y cofundador del congreso y **Mireia Alonso**, cocinera y organizadora del evento. Destacaba también la presencia de un miembro más que en anteriores ocasiones: el maestro de maestros **Luis Irizar**, invitado con motivo de las Bodas de Plata del concurso.

Tras degustar las 36 cazuelas a concurso, clasificar 6 y hacer una segunda ronda con las finalistas, el jurado determinó su veredicto: **Goren López e Iker Iraragoitia, de la Sociedad Unzaga**, se hicieron con la Txapela del XXV Campeonato de Bacalao al pil-pil de Eibar, los segundos fueron **Mertxe Vaqueros** y **Agustín Gómez de "Amaña es la caña"** y los terceros **Jose Miguel Tejedor** y **José Luis Motrel del Centro Burgalés**. Al término del concurso la organización aprovechó para rendirle un sencillo homenaje al maestro Luis Irizar, que recibió una insignia de manos del alcalde de Eibar, **Miguel de los Toyos**.

El jurado destacó que el nivel de preparación del bacalao resultó bastante superior al del año pasado, lo que demuestra, en su opinión, que cada vez hay una mayor especialización y seriedad entre los participantes. Sin duda, la apuesta de Eibar por el bacalao está dando grandes frutos... y que así siga siendo.





CONOCER Y CATAR LOS VINOS VASCOS

A lo largo de los meses de noviembre y diciembre de 2017, tuvieron lugar cuatro sesiones de teoría y cata sobre los vinos vascos dirigidas a los hosteleros guipuzkoanos y organizadas por la **Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa**, con la colaboración de **Hazi** y el **Gobierno Vasco**. Las sesiones, que se celebraron en **Donostia, Eibar, Irun y Hernani**, como muestran las cuatro imágenes de arriba, fueron conducidas por el coordinador de Ondojan.com, **Josema Azpeitia**, que comparte su labor como responsable de esta revista con su actividad docente como profesor en el **Basque Culinary Center**, donde imparte a los alumnos y alumnas de segundo de grado la asignatura de **Teoría de la Gastronomía Vasca**, materia en la que le toca también hablar y formar a is_futur@cociner.es sobre la variedad y la calidad de los vinos vascos.

Amplia representación hostelera

A las catas acudió un amplio abanico de hosteleros y hosteleras de todo tipo de establecimientos, así, en **Donostia** se juntaron responsables de **La Venta de Curro, Kostalde, Legazpi 12, AII i Oili, Hidalgo 56, La Rampa, Hotel Monte Igueldo, La Carpa y Casa Sena**. En



Eibar acudió gente de **Poskari, Cafeteria Kultu, Bar Ongi Etorri, Bossa, Durango, Laurel & Hardy y Kontent**. En **Irun** los asistentes pertenecían a **Han Bar, Dallas, Siderria Ola, Café Irun, Mikel, Patrxix, Sargia, El Bule y Hotel Urdanibia**. Finalmente, en **Hernani**, acudieron los responsables de **Goizargi, Kixkal, Joxe Mari, Tripontzi, Aralar, Garin y Atxur**.

Apostar por los vinos de Euskadi

El objetivo de los cuatro cursos que fueron impartidos a los hosteleros guipuzkoanos consistía en que éstos fueran conscientes de **la importancia que tiene el apostar por los vinos de nuestro país, sobre todo cuando nuestro establecimiento es frecuentado por turistas** que, como queda cada vez más demostrado, acuden a Euskal Herria motivados y atraídos por su gastronomía.

Como comentó Azpeitia en la introducción al curso, basándose en estudios realizados por **Basquetour** y el **Basque Culinary Center**, "la gastronomía es la principal motivación turística a la hora de elegir nuestra tierra como destino para un fin de semana, un puente o unas vacaciones. El volumen de las nuevas opiniones on line sobre restaurantes



de Donostia y Gipuzkoa crece anualmente un 43%. Y dentro de esas opiniones, un 79% de los clientes se muestran satisfechos o muy satisfechos con su experiencia gastronómica, mientras que un 100% de los extranjeros valora nuestros restaurantes por encima del 8 sobre 10.

Son datos, sin duda, que llaman al optimismo. Pero no es oro todo lo que reluce. Mientras en los restaurantes, conscientes de las preferencias gastronómicas de los clientes extranjeros, cada vez se cuida más la presencia de productos autóctonos, elaboraciones tradicionales de la gastronomía vasca, productos de temporada... en los bares no se percibe una utilización consciente de los vinos vascos, una defensa de nuestros caldos.

El País Vasco cuenta, a día de hoy, con tres Denominaciones de txakoli, además de los vinos de Rioja Alavesa. Tanto unos como otros son cada vez más variados y versátiles, así como más cuidados, pero en los bares el turista no es invitado, no es animado a degustar los vinos locales. La ley del precio y el beneficio se impone y no damos importancia a aconsejar e instruir al turista y, por qué no, al cliente habitual.

Y, sin embargo, quien adopte la costumbre de informarse sobre los vinos locales, de contar con ellos en su pizarra y de informar sobre ellos al turista y al usuario, estará ofreciendo a éste una experiencia gastronómica más completa con lo que ello conlleva de satisfacción por parte del cliente. Sin duda, un turista animado a consumir vinos locales y que sea informado sobre los mismos será, potencialmente, un cliente que tenderá a volver a nuestro establecimiento durante su estancia y que, sin duda, hablará positivamente sobre el mismo en sus comunicaciones en foros y redes sociales. Esto, a la larga, mejorará nuestro posicionalamiento gastronómico.

Se trata, sin duda, de un trabajo de hormiguita. Pero si ponemos por nuestra parte nuestros conocimientos, nuestras cartas, nuestras pizarras y nuestras barras al servicio de nuestros productos locales, ganaremos todos: agricultores, elaboradores, distribuidores y, por supuesto, hosteleros y restauradores. Apostar por nuestros productos es hacer país y promocionarnos como destino turístico."



Una excelente selección de vinos vascos

Con el fin de que la exposición no quedara solo en teoría, la segunda parte de las charlas consistió en una animada degustación de diferentes vinos vascos que demostró la variedad y versatilidad de los mismos. Dichas degustaciones pudieron realizarse gracias a la amable colaboración de diferentes bodegas y distribuidores que ofrecieron sus vinos de manera gratuita y desinteresada. Los vinos así catados fueron, por este orden:

- **Txakoli Arbela de Aia y Txakoli Enbata (D.O. Getariako Txakolina):** Dos excelentes txakolis, clásico con toques modernos el primero y criado entre lias el segundo, de una nuevísima bodega de Aia.

- **Txakoli Astobiza (D.O. Arabako Txakolina):** una de las más reputadas casas de txakoli alavés conocida hasta hace poco con el nombre de Señorío de Astobiza, que ha modernizado tanto su nombre como su producto.

- **Txakoli Itsas Mendi 7 (D.O. Bizkaiko Txakolina):** Txakoli con una leve crianza sobre lias de la mano de una de las casas más conocidas de Bizkaia.

- **Valdelana Malvasía (D.O. Rioja):** ejemplo de las últimas tendencias del mercado que demandan, sobre todo, según dicen, este tipo de vinos por parte del público femenino. En cualquier caso, no hay que olvidar que la variedad Malvasía se utiliza en Rioja desde la creación de la Denominación de Origen en 1925. El vino fue ofrecido por gentileza de la casa Otordu.

- **Mitarte blanco fermentado en barrica (D.O. Rioja):** Perfecto ejemplo de un blanco elaborado con la variedad más emblemática de Rioja, la viura, añadiéndole un acertado toque de barrica. Mitarte, bodega de Labastida, también ofreció su tinto **crianza 100% tempranillo**.

- **Aimarez (D.O. Rioja):** Un perfecto ejemplo de vino de maceración carbónica de la mano de una bodega emergente de Labastida, dirigida por los hermanos Aitor e Iñaki Mata Pérez.

- **El Fabulista (D.O. Rioja):** Bodega de Laguardia que ofreció su equilibrado crianza "El Fabulista" y su vino de autor "Fábula", ambos basados conceptualmente en las fábulas del escritor riojano alavés Félix María de Samaniego.



LA COCINA NAVARRA HONRÓ A SUS DAMAS

El jueves 23 de noviembre, tuvo lugar en el Nuevo Casino de Pamplona el acto denominado "**Homenaje a las Damas de la Gastronomía Navarra**", en el que fueron reconocidas públicamente por su labor 9 veteranas cocineras navarras que han dedicado su vida a sus respectivos restaurantes.

Como remarcó la periodista que presentó el acto, "las homenajeadas son mujeres cuya trayectoria tal vez ha pasado desapercibida para el gran público pero de las que nadie puede negar su trabajo y su influencia. Son mujeres que, además, han representado el respeto al producto y la tradición de Navarra, han sido la sonrisa y el buen trato para el cliente, tanto nacional como extranjero, y han representado el poder de la mujer en la cocina".

El acto comenzó a las 7 de la tarde y, tras una glosa sobre la labor de

las homenajeadas, éstas fueron subiendo una a una al estrado y recibiendo un ramo de flores así como la ovación del numeroso público asistente entre el cual se encontraban muchos de sus familiares, amigos, antiguos clientes, así como una importante representación de las autoridades locales y forales y una gran cantidad de cocineros y cocineras.

Las "Damas" homenajeadas en este emotivo acto fueron:

- **Juana Mari Arza, Manoli Arza y Julia Arza**, las "Arzas", hermanas de Altsasu que dirigieron a tres bandas durante décadas el mítico restaurante Hartzta (actual Ábaco) de Pamplona.

- **Resurrección Armendariz**, "Resu", madre de Koldo Rodero, todavía en activo atendiendo las comandas del mediodía en el Rodero, de Pamplona.





- **Atxen Jiménez**, del Túbal de Tafalla, todavía presente en el comedor del restaurante dirigido a día de hoy por su hijo Nicolás Ramírez.

- **Raquel Elizari y M^a Carmen Elizari** del Restaurante Josetxo de Pamplona, aunque finalmente Raquel no pudo asistir

- **M^a Dolores Huerta**, del Beti-Jai de Aoiz, madre de Martín Iturri Huerta, cocinero y responsable del restaurante La Mar Salada y la Taberna Cocotte, ambos de Iruña.

- **Felisa Goñi** del Restaurante Benta de Ulzama.

El Homenaje a las Damas de la Gastronomía Navarra es un acto en cuya preparación comenzaron a pensar hace más de dos años sus principales impulsoras, **Cristina Martínez "Garbancita"** (de amarillo en el centro de la fotografía bajo estas líneas) y **Ana Iruñita** y que, tras ser bien meditado y organizado, pudo celebrarse gracias a la colaboración de las instituciones y Reyno Gourmet.

Tras la entrega de los ramos de flores, tomaron la palabra el alcalde de Pamplona, **Joseba Asiron** y el cocinero **Koldo Roder**, que ofrecieron dos

breves pero intensos discursos cargados de cariño hacia las homenajeadas. A continuación, las damas fueron honradas con el baile de un aurreku.

Al finalizar el acto, fue servido un completo cóctel en las elegantes dependencias del Casino y, como colofón a la emocionante jornada, los organizadores y algunos periodistas y comunicadores venidos del exterior se reunieron en una cena en el cercano Restaurante Europa, cuya cocinera y propietaria, **Pilar Idoate**, también tuvo su cuota de protagonismo en el homenaje, al acompañar en el estrado a M^a Dolores Huerta.

El Homenaje a las Damas de la Gastronomía Navarra fue un acto sencillo cargado de emotividad y cariño hacia nueve mujeres que representan la importancia que ha tenido la mujer en la cocina navarra de ayer y hoy, un acto necesario en el que, sin estar presentes, fueron mencionadas otras Damas míticas como las **Pocholas** o **Joxepa** de Santesteban y en el que se quiso homenajear no sólo a las mujeres presentes sino a todas las que por un motivo u otro no pudieron acudir. Una iniciativa encomiable que tal vez debería imitarse en otras provincias.





BAI BIDEA: FRESCURA, CALIDAD Y JUVENTUD

A mediados de diciembre tuvimos el placer de volver a pasar por Bai Bidea, el restaurante del Batzoki de Zumaia, dirigido desde abril del año pasado por **Yuli Aparicio** y **Cristian González**, joven, muy joven pareja que, sin embargo atesora una gran experiencia en hostelería en algunos de los más emblemáticos establecimientos de la zona. Si en nuestra anterior visita nos limitamos a tres o cuatro cosas de picoteo que nos maravillaron y nos dejaron, sinceramente, con muchas ganas de volver, en esta ocasión hemos podido profundizar en la carta del restaurante y ser testigos de la pericia de este dúo que tiene perfectamente repartidas sus funciones, ocupándose Cristian de la cocina y Yuli de la sala, ambos con una pericia que denota la comentada experiencia, además de unas ganas terribles de agradar al cliente.

Empezamos la degustación con un aperitivo consistente en dos croquetas, de jamón la primera y de mejillón la segunda. Si la primera nos pareció deliciosa, la segunda nos encandiló. Ambas resultan equilibradas, fundentes... y bien acompañadas de su ingrediente principal. La de jamón sabe a jamón y la de de mejillón sabe poderosamente a dicho molusco... como debe de ser!

Acompañaban a las croquetas dos rodajas de chorizo de Carrasco de Guizuelo, la casa con la que más a gusto trabajan en Bai Bidea en cuestión de embutido. En nuestra anterior visita pudimos degustar el jamón de la casa y damos fe de que los ibéricos se cuidan especialmente en este local.

Pasando a los platos de carta, comenzó nuestra degustación con el **Pulpo sobre crema de tubérculos con un toque canario** (Foto 1). No hay que olvidar que Cristian es natural de Tenerife y, a pesar de haberse formado en la escuela **Aiala de Carlos Argüñano**, los orígenes son lo que son y le gusta dejar, como a Pulgarcito, alguna pista en el camino sobre sus raíces, algo que le honra. En este caso, a pesar



de trabajar en la Capital guipuzcoana del pulpo, ha dotado a este plato de su visión personal, que se traduce en una presentación excelente, un punto logradísimo de textura, y la presencia de un suave mojo canario que acompaña como anillo al dedo al cefalópodo. Nos encantó, y según nos han contado, encanta a la gente, tanto la del pueblo como la de fuera.

Cristian y Yuli nos siguieron sorprendiendo con unas **Almejas en salsa verde** (Foto 2)... pero qué salsa verde!! Un auténtico y sedoso pil-pil de un potente verdor y un sabor subyugante cuyo secreto se guarda muy bien Cristian. Lo que no esconde es el origen de las monumentales almejas que, en el fondo, son la base del plato y que provienen de los **Viveros San Antón** de Getaria. Un plato original bañado por una salsa adictiva... (elegimos un mal día para dejar el pan).

El pescado y la carne de la degustación lo conformaron dos de las estrellas de la carta de Bai Bidea: el **Bacalao confitado con cebolla caramelizada** (Foto 3), escalibada y ali-oli de ajo negro y la **Chuleta de viejo** (Foto 4). El primero, un taco monumental de bacalao perfectamente desalado proveniente de la casa **AIkorta** que se suelta en enormes gajos está confitado en su punto, sin un miligramo de sequedad y estupendamente acompañado de un ali-oli negro que le da el contrapunto salado, y el segundo, la Chuleta de mayor, nos deja sin habla pues no esperábamos, en un lugar sin parrilla, encontrar con una carne tan espectacular.

Cristian y Yuli nos confiesan que le dieron muchas vueltas a la cabeza y que, incluso estuvieron pensando en la posibilidad de prescindir de la Chuleta en la carta. Pero la decisión era difícil para dos profesionales que habían trabajado, principalmente, en el **Beduá** (Yuli) y en el **Kaia** (Cristian). Ambos querían que la buena carne estuviera presente en su oferta. Tomada la decisión, no pararon hasta conseguir el proveedor, en su opinión, ideal, **Cárnicas Goya**, y en-



1



2



3



4



5



6

contrar una técnica de preparación de la carne (de nuevo Cristian, y hace muy bien, se guarda el secreto) de manera que el resultado no tuviera la más mínima envidia de una carne a la parrilla... y no la tiene. Pueden estar orgullosos nuestros anfitriones con el resultado. Si a eso sumamos que le chuleta se saca recién preparada, acompañada de platos calientes para que no se enfríe y con una rica ensalada verde perfectamente aliñada... el resultado es un auténtico disfrute.

El momento parecía inmejorable, pero los postres lo terminaron de redondear: **Carpaccio de piña con helado de sorbete de coco y granizado de su jugo** (Foto 5) y **Coulant de chocolate con helado de caramelo y sal** (Foto 6). El primero pretende (y lo consigue) ser una versión en postre de la piña colada y el segundo sorprende por su succulencia y el punto que le aporta la sal. Ambos son, además, aptos para celíacos, como muchos platos de la carta, ya que el apartado de intolerancias se cuida de manera especial en este establecimiento.

Ah, y no hemos hablado de **los vinos**. Yuli confiesa que es aquí sobre todo donde está aprendiendo a conocerlos, diferenciarlos y apreciarlos, pues se pueden permitir jugar con una carta de vinos en continua evolución ya que

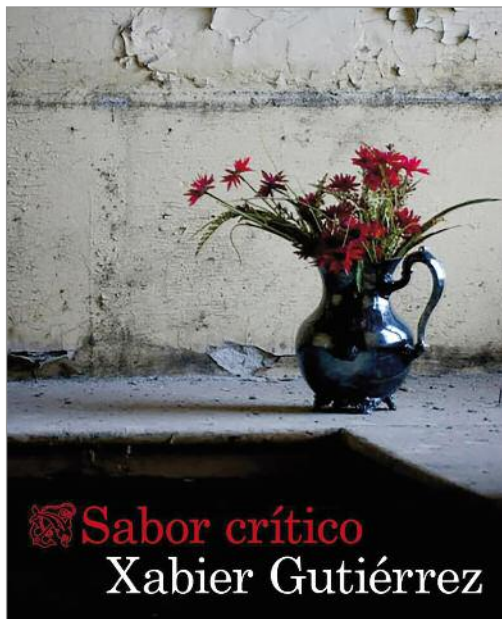
entre bar y restaurante hay una bonita rotación. Por supuesto, en un establecimiento de Zumaia no podían faltar los **txakolis de Getaria**, pero los responsables de Bai Bidea son muy abiertos en todos los sentidos y prueban y experimentan con **caldos provenientes de todos los rincones del panorama vinícola estatal**. En nuestro caso, Yuli nos invita a acompañar la degustación con un cítrico y frutal Rueda, Harena, y terminarla con un Villaester, un Toro de raíces navarras que acompaña a la Chuleta como si fueran amigos de toda la vida. Ambos vinos resultan un acierto, al igual que la dulzona sidra dulce Bizi-goxo de Zapiain que nos es servida, con muy buen criterio, en el postre.

Definitivamente, por su servicio, por lo agradable de su comedor, por lo espectacular de su oferta gastronómica y, no es una coletilla, por su excelente relación calidad precio, Bai Bidea es un establecimiento que merece ser visitado.

BAI BIDEA

Eusebio Gurrutxaga, 6 - ZUMAIA
Tf: 943 86 02 75

XABIER GUTIÉRREZ PRESENTÓ "SABOR CRÍTICO"



Sabor crítico
Xabier Gutiérrez

El pasado 21 de noviembre fue presentada al público, en el salón de actos de la librería Elkar de la Parte Vieja donostiarra **"Sabor crítico"**, la tercera de las cuatro novelas que, hasta la fecha, van a componer la serie de historias protagonizadas por el subcomisario de la Ertzantza **Vicente Parra**, el personaje inventado por **Xabier Gutiérrez** y encargado siempre de resolver crímenes en los que, de una manera o de otra, la gastronomía cobra un papel inusual. De hecho, hay quien ya denomina "noir gastronómico" al género en el que se mueve, como pez en el agua, el novelista, psicólogo y responsable del laboratorio del restaurante Arzak.

En el primer caso de Vicente Parra, **"El aroma del crimen"**, el ertzaina tiene que investigar la muerte de una diseñadora de moda que se encontraba muy relacionada con el mundo de la gastronomía. En la segunda novela, **"El bouquet del miedo"**, aunque la trama sigue desarrollándose en Donostia, cobra gran importancia La Rioja y el mundo del vino ya que en esta ocasión la finada será una prestigiosa enóloga.

En **"Sabor crítico"**, al igual que en las dos anteriores novelas, el título ya nos da una pista sobre el contenido. En esta ocasión el fiambre es un crítico gastronómico, Ferni, asesinado con saña en una esquina de la carretera que une Gipuzkoa con Navarra bordeando el río Araxes, un lugar de ensueño que se convierte en el escenario de un crimen realizado con ganas y sadismo. Y es que Ferni no era cualquiera. Se trataba de un crítico implacable, duro, bebedor, mujeriego... poseedor de todas las virtudes que acompañan, o hasta hace poco acompañaban, al menos, a muchos críticos que, como poseedores de un poder absoluto, se consideraban por encima del bien y del mal lanzando bendiciones, maldiciones y serpientes contra todos en función de si habían desayunado bien o mal en su guarida.

Vicente Parra se obsesionará más que nunca en la resolución de este asesinato. De hecho, cuando arranca **"Sabor crítico"** ya ha pasado un año desde que se cometió el crimen y nuestro pasma está negro. No han avanzado un milímetro en la investigación y el asunto está empezando a convertirse en algo personal. Además, durante la investigación de la muerte de Ferni Vicente ha perdido a uno de sus mejores agentes, eso sí, de forma totalmente accidental... o, al menos, eso parece.

A partir de este planteamiento, Xabier Gutiérrez nos vuelve a sumergir en una trama en la que se entrecruzan historias y personajes paralelos, se mezclan pasado y presente, abundan los giros argumentales y se dan la mano temas y prácticas tan sugerentes como la hipnosis, la comunicación con los muertos, el sexo bizarro, la escultura, la infidelidad, el amor, la paternidad, la religión y, por supuesto, la gastronomía.

"Sabor crítico" es aún, si cabe, más ágil y trepidante que sus dos predecesoras. Xabier Gutiérrez demuestra que cada vez controla más el género y nos mantiene en vilo hasta la cruel resolución de la novela, que dejará a todos los lectores, no lo duden, pendientes de la aparición del próximo volumen.

El salón de actos de la librería Elkar se llenó hasta la bandera como un presagio de la buena acogida que esperamos que tenga la novela, que ya puede ser adquirida on line o en las principales librerías y superficies comerciales de todo el estado. Acompañaba a Xabier en la presentación, como en las dos anteriores ocasiones, nuestro coordinador, Josema Azpeitia, que aprovechó la ocasión que le brindaba el momento y el tema de la novela para lanzar toda una proclama (en opinión de Xabier Gutiérrez, toda una declaración de intenciones) acerca de la crítica gastronómica.

Deseamos, como no, toda la suerte del mundo a Xabier Gutiérrez con su última novela.

jatetxe gida

restaurantes

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



Tolosa homenajeó a Bittor Arginzoniz

Pocos cocineros han puesto en valor (sí, nosotros también caemos en la manida expresión) la parrilla como **Bittor Arginzoniz**, el observador y trabajador parrillero vizcaíno que desde las brasas de su **Asador Etxebarri**, en Abtxondo, ha maravillado al mundo asando angulas, espardeñas, hongos, besugos y txuletas, lo que le ha valido colocarse en los primeros puestos de la elite mundial que se autorrefleja en la lista 50 Best. Y los parrilleros tolosarras, al César lo que es del César, le quisieron honrar por su gran contribución al arte de dominar los fuegos y por la buena relación que ha mantenido siempre con los asadores de la orgullosa villa guipuzcoana. Fue en el marco de la Fiesta de la Txuleta de Tolosa que se celebró durante el Puente de la Inmaculada en la villa papelera y fue acompañado, como no, de la preceptiva degustación de buena carne de vaca vieja. Sólo faltaron las angulas. Zorionak Bittor !!



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.restaurantebinbani.com



Juan Ignacio Martín Etxeberria, trabajador del bar desde hace más de 12 años, ha pasado a dirigir el Txintxari, un **lugar genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Txintxari 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 Txintxari es tradicional, destacando platos como *Alubias; Ensalada templada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros*.. También cuenta con una amplia variedad de **Platos combinados, pintxos y raciones. Carta: 30€ Menú del día: 11€ (sábado incluido) Menú domingo: 18€ (Café e IVA incluido) Menús para grupos: 12 menús entre 23 y 60€ (Ver web) Cierra: Lunes tarde. Tarjetas: Todas. Parking.**

OLAGI



ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^o 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 txangurro, 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 Antía 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 "Andor" (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 Arexabaleta, 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 *Higado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro 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 Urbieta, en Ataun. En su bar, abierto desde las 08:30, podemos disfrutar de una **amplia variedad de desayunos** como las solicitadas tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, **pintxos, raciones** (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Fritos caseros...) y **montaditos** tostados al momento. Destaca también su terraza y su **cuidada selección de vinos por copas**. En la carta nos encontramos con platos como *Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Entrecot, Cabrito asado...* Destaca también la variedad de *postres caseros*: Arroz con leche de caserío, Tarta de queso... **Menú Betikoa (lunes a viernes): 12,50€ Menú Gure Lurra (fines de semana): 27€.** Tarjetas: Todas. Cierra: Lunes

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 alcahofas asadas; Carré de cordero asado, milhojas de patata gratinado y puré de morcilla de Beasain, Torrija caramelizada...* y una gran selección de vinos. **Smart Menu (lunes a viernes): 24,90€** (Bebida y café incluido). **Menú Degustación (D' GUSTA Goierri a bocados): 50€** (Bebidas aparte). Tarjetas: Todas.

KATTALIN ERRETEGIA



BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



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

RUBIORENA / GUTIZI JATETXEA



BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7
TF. 943 08 95 19

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO



El veterano Rubiorenna de Beasain ha sido reabierto por **Urki Balerdi**, tras tres años en el Ostatu de Zerain. Urki y **Lizbeth**, han reabierto la persiana con una **nueva decoración, menos mesas y más espacio libre, un txoko para que los clientes puedan disfrutar del café o una copa, baños adaptados para minusválidos en la planta baja...** Pero el fuerte de Rubiorenna, es la **cocina de Urki Balerdi, colorista, sabrosa, atrevida, tradicional y a la vez diferente** y en la que siempre hay un lugar destacado para los **vegetarianos y para los celíacos**. En Rubiorenna encontraremos nuevos platos como *Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo, Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón, Bacalao confitado con sus callos y un pilpil de guisante, Ternina de rabo al vino tinto con verduras, Carrillera ibérica con sintonía 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 Ostata**, restaurante dirigido por **Anne Otegi** desde 2008, siguiendo la filosofía de las “casas de comida” de antaño: platos sin complicaciones, a buen precio, utilizando productos de calidad y practicando una cocina saludable y, como decimos, equilibrada. Esta joven cocinera está forjada en mil batallas entre las que se cuenta la cocina japonesa y la macrobiótica, además de una temporada en Valencia que le sirvió para aprender a preparar unas exquisitas paellas. **La cocina de Anne es variada y colorista, sin perder de vista el mundo vegetariano.** Aramako Ostata cuenta con una hermosa terraza y un acogedor comedor en los que Anne 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, киноа...), sus toques asiáticos, sus ensaladas o su aditivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pinto-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Tuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LASA



BERGARA

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

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCANBLE



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 correderizas.** Bajo la dirección gastronómica de **Koldo 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*, *Alumados 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*, *Bizzoco 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 Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

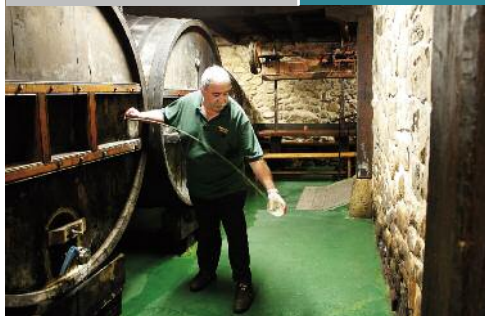
URBITARTE



ATAUN

ERGOIENA AUZOA, 2/6
TEL. 943 18 01 19

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO



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

URGAIN



DEBA

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

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los **Pescados a la parrilla** (*Rodaballo, Besugo...*), los **Mariscos** (*Langosta, Bogavante, Cigalas...*) y especialidades como **Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Hongos a la plancha, Pulpo a la gallega, Cabraroa en salsa verde con patatas, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces, Tarta de frutos secos, Mousse de chocolate...** En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pinxtos**, 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 pinxtos** en los que estos inquietos cocineros expresan también su creatividad. **Carta: 30€ Menú del día: 10,70€ Menú especial de Fin de Semana (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 25€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

BELAUSTEGI BASERRIA



ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belauستي.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, **Belauستي 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 Belauستي es de corte tradicional con pincladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chipitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo confitado en su jugo...* Belauستي 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 capa 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 *Verduritas 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 ESTABLECI-
MIENTO EXQUISITO Y SORPRENDENTE



El coqueto restaurante Antxon, abierto hace 10 años y dirigido culinariamente por **Ángela Basabe**, sigue compartiendo cocina con el **Gaztelumendi** pero cuenta con un acceso y una oferta totalmente diferenciados. Ángela se sirve de este agradable espacio para sorprender al personal y hacerles vivir una grata experiencia culinaria. Para ello cuenta desde este año con la ayuda de la cocinera valenciana **Sara Martín**, de amplia trayectoria, que confecciona todas las semanas un atractivo **menú degustación que cambia todas las semanas y un copioso menú de fin de semana.** Este equipo se ve complementado con **Lucía Ruiz Lozano**, jefa de sala y encargada de la bodega y los vinos. **Menú degustación: 35€ Menú degustación de fin de semana: 55€ Cierra:** Noches de domingo a jueves, salvo reservas.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



Sansonategi es uno de esos restaurantes en los que sus propietarios están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su experiencia. Si acuden al restaurante con niños, las ventajas son innumerables: **Menú gratis para los menores de 8 años**, atención primaria a los pokes, cumpleaños, terrazas... Y si desean realizar **cualquier tipo de celebración**, el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas. Respecto a la cocina, **Artz 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 buruntuizi**. (Más información en su Facebook y en su página Web). **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. **Parking, Acceso minusválidos. Parque infantil.**

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



ITZIAR

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



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

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de piqueo 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 txipirones; 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 brioches 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

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



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

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



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

PATXIKU-ENEA



LEZO

Bº GAINTZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxi kueña.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 Kueña**. Sito en el alto de Gaintzurizketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserío de más de 250 años** nos ofrece su cocina tradicional y las mejores carnes y pescados asados a la parrilla con verdadero esmero: **La chuleta de Patxi Kueña** seleccionada por cármicas 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 lazkaotarra **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, que ofrece una **cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** que se habían perdido con el tiempo (*Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...*). En un espacio más amplio y dotado de una gran zona de barra con gran variedad de **pintxos, vinos y raciones**, y un discreto comedor para carta, en la oferta de este chef siguen destacando las **Ensaladas templadas** (*De Bacalao, de Idiazabal, de Pato...*), los **Pescados frescos** (*Besugo, Rodaballo...*) o la **Carne**, de calidad garantizada (*Chuleta de ración o de kilo, Carrilleras de ternera en salsa cazadora...*). Todos los postres son caseros (*Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate, Tarta de queso...*). La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11€ **Menú de fin de semana:** 20-25€. **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON 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, tígares...*), *Albóndigas*, *Callos*, *Rabo en salsa*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Panxinetas...* **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*, *Tournédo 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 **Pabí Arana**, joven cocinero con 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, Pabí 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*, *Tataki de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos Camilleras en salsa**, los mencionados *Risotto y Tataki*, *Ternina de cochinito deshuesado a baja temperatura con fruta de la pasión...* Llamen la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okelebe** como la impresionante “**Hamburguesa Txepetxa**”. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

GURUTZE-BERRI**OIARTZUN**

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

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



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un precio 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, Jabali, Liebre...* Su carta de vinos enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

take away



comida para llevar

ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

943 559 783

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

ASADOR CASTILLO
MATIAS GORROTXATEGI
**OLABERRIA**

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

UN ASADOR TOLOSARRA
 EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



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

ZEZILIONEA**OLABERRIA**

COCINA DE MERCADO
 Y SABOR FAMILIAR

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



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

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

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

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

ALTAMIRA

ORDIZIA

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

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

MARTÍNEZ



ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.comEXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

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

MUÑOZ

ORDIZIA

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

Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Alitas de pollo, Txiptones 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, Txiptones 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.

OREDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Paulo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaidea y Goierri. Su **rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como **Ensalada templada de gulas y gambas**, **Alubias**, **Manitas de cerdo rebozadas**, **Bacalao con tomate o pimientos**, **Lengua**, **Chuleta**, **Postres caseros**... Los domingos hay **Paella**, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (**Rape**, **Besugo**, **Txitxarro**...). 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^o Pilar Etxezarreta**, del Asador Katxiña, esta nueva generación ha apostado por un **espacio multiusos** en el que podemos comer a la carta, realizar un **evento empresarial** u organizar una **celebración hasta 400 personas** con especialidades a la parrilla. La cocina se basa en las **Verduras de temporada**, **Pescados frescos a la parrilla de carbón** (**Besugo al estilo Orio**, **Rodaballo**, **Kabrarroka**...) y **Carnes a la brasa** destacando su **Chuletón de viejo**. También encontraremos **platos más actuales** como **Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate**; **Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura**; **Pulpo a la parrilla**... **Carta:** 60 euros. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio**.

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERIALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

LA CERVE

PASAJA

LA PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

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



En Trintxerpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1^o 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 Gujuelo*, *Terrina casera de foie con higos, manzana y membrillo*, *Gambas de Huelva al horno*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo y maridado con cerveza artesana*... **Menú del día (Mediodía y noche)**: 14 € + IVA -Sábados: 24 € + IVA - **Menú Tolosa**: 29,50 € + IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil**: 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos tarde-noche.

LAZKAO ETXE



ZALDIBIA

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

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



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

ARANETA ERRETEGIA

ZESTOA

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

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL



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

APAIN

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatexke Margari

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



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

BAI BIDEA JATETXEA



ZUMAIA

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

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO
CENTRO DE ZUMAIA



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

BEHEKO PLAZA



ZUMAIA

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

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y CO-
CINA INTERNACIONAL MUY PERSONAL



El joven zumaíatarra **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 donostiarros, el resultado es una **oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécua asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito*; *Risotto de Parniggiano 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*; *Aroces 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 Fytsch:** 34 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días)

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

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

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR



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

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



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

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

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



El local ocupado hasta finales de 2011 por el Portaletas, ha sido retomado por los **hermanos Clauriz Iraizoz**, de Elizondo, que se encargan igualmente de gestionar el cercano bar **Casa Alcalde**. En su amplia barra se ofrece una gran variedad de **hasta 53 pintxos fríos y calientes** como *Foie a la plancha*, *Calabacín relleno con jamón y queso gratinado*, *Solomillo a la plancha*... En **raciones** destacan las *Verduras de temporada*, *acareadas* directamente de Elizondo, *Queso Kamiku de Bertiz Arana*, *Txiistorra de Baztan*, *Callos con morros*, los *Ibéricos*, *Bacalao al ajarrero*, *Txiempatas a la manera de Baztan*... No se puede dejar de probar el **helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkilumin), 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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

GENERAL ARTETXE 8, ES-
QUINA BERMINGHAM
(GROS)
TF. 943 27 50 26



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pel**, sobrinos de **Pabli 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 anxoas*, *Cocktail Bergara*, *Txalupa*, *Udaberrri*, *Ibaxo*, *Revuelto de anxoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bombón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao*, *Gratinado de pisto con hongos...*) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BERA-BERA

DONOSTIA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

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



Desde el 1 de agosto, **Javier Penas e Izaskun Gurrubaga**, que han ejercido durante más de 15 años como jefe de cocina y jefa de sala en el restaurante Olentzo 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. Cierre:** Domingo noche.

CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD

C/ OQUENDO, 1
(HOTEL Mª CRISTINA)
TEL. 943 42 66 89



Situado en los bajos del Hotel Mª Cristina, el restaurante 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 gastronómicas de todos los rincones de Asia** tales como *Rollitos vietnamitas*, *Tiras de pollo al estilo Mong*, *Dumplings*, *Pato crujiente al estilo Pekín*... Llama la atención, por original y pionero en Donosti, su excelente **Menú Degustación**, un tentador menú que al precio de 36 euros, bebida aparte (42 euros con vino), nos hará viajar por los diferentes sabores y texturas de Oriente. **Carta: 35-40€ Tarjetas: Todas. Aparcamiento:** Parking Easo justo bajo el establecimiento. **No cierra y ofrece cenas todos los días de la semana.** Reservas: cafesaignon.ss@gmail.com

CASA ALCALDE

DONOSTIA

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

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



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Clauritz 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 *Xapela*, *Tartaleta de txangurro*, *Txipirón a la plancha*, *Kabrahuevo...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas*, *Huevos estrellados*, *Guisado de toro*, *Carrilleras...* **Casa Alcalde cuenta con parrilla**, por lo que además del mencionado *Chuletón*, pueden degustarse ricas *Chuletilas de cordero a la parrilla*, así como *Pescados frescos (Rodaballo, bacalao...)* *a la brasa*. También es una más que recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. **Tarjetas:** Todas menos A.E.

CASA MARUXA

DONOSTIA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

Pº DE VIZCAYA, 14
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Linaero** 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 Linaero**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo**. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen **los mejores especialidades gallegas**: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico de Fran Rodel, arroces y hemosas 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*, *Terrina 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 **cazuelitas** como *Kokobxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día. **Casa Tiburcio ha resultado vencedor del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en 2015.**

CASA UROLA

DONOSTIA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja se ha "**refrescado**" ofreciéndonos una **cocina tradicional actualizada en la que el producto, cuidado en su máxima expresión, adquiere una importancia primordial**. La **carta se renueva a cada estación**, encontrándonos en este momento platos como *Habitas salteadas con alcachofas*, *yema de huevo y espuma de patata*, *Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra*; *Kokobxas 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 salpicon de bogavante*); *Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata*; *Bacalao confitado*, *zurrukutuna* y *panaderas*; *Vieira con crema de ajo blanco* y *vinagreta de café...* **Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

EZKURRA

DONOSTIA

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

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joaquín 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** (pincho, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, anchoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos...* **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

GALERNA JAN ETA EDAN

DONOSTIA

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

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

facebook: Galerna Jan Edan



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

GASTEIZ

DONOSTIA

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

ALUBIAS DE CAMPEONATO



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

IKAITZ

DONOSTIA

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

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



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

ILLARRA



DONOSTIA

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

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en 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, Cochinito 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 antxoa, 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 aporticada.

KENJI SUSHI BAR

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA).
TEL. 943 53 75 27
www.kenjitakahashi.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) Chikiprones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)**. La Cueva, además, acaba de añadir a su oferta una **magnífica terraza climatizada y acristalada** en la que podremos comer sin preocuparnos de las inclemencias del tiempo o incluso, disfrutar de una amplia carta de Gin-Tonics elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

MENDAUR

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



Desde inicios de la década del 2000, el donostiarra **Ritxar Martínez** tomó las riendas de este popular establecimiento abierto en 1979, y en 2016, tras 15 años al frente del mismo, tuvo la osadía de decidir dar **un giro de 360° al negocio y reconvertirlo en lo que inicialmente había sido, una casa de comidas**. El público se ha encontrado, a partir de entonces, con un espacio radicalmente diferente al anterior. Todo ha cambiado: barra, paredes, iluminación... y los pintxos, las conservas y las ostras llenan la barra en la que hasta el año pasado sólo reposaban 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 Ulía 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 Mendaур no tiene desperdicio: **Huevo trufado Mendaур, Tacotalo de calamar con kimchi, Medallón de ciervo con puré de calabaza, Carrillera con pamesano, 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 Mendaур...** 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

LA TAGLIATELLA

DONOSTIA

EL AUTÉNTICO
SABOR DE ITALIA

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



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.

MUNTO

DONOSTIA

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

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



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.

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 tocino, dulces y amargos con helado de chocolate blanco y pimienta rosa...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta: 65-70€. Menú degustación: 99€. Tarjetas: todas. Cierre:** Domingos noche, lunes y martes. Parking.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea, Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De bistorra, patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha, Patatas bravas y ali-oli, Pulpo...*) **Pintox** (*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 cierre.

PORTUETXE



DONOSTIA

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

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA



Javier Bereciartua y Joseko 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, Cabrajo, 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*, *Kokobias salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas*... En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

PUNTA SAL

DONOSTIA

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

COCINA PERUANA CON RAÍCES



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

QING WOK

DONOSTIA

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

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



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

TATAMI

DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS



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

TERESATXO

DONOSTIA

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

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Carbaine Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar en el que prima la simpatía y el buen servicio, dotado de una oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio. Desde los **desayunos con bollería artesanal** hasta las **cenas**, 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 caseras** 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.

TSI TAO

DONOSTIA

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

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal y la ría del Urumea, Tsi Tao, que acaba de cumplir 8 años de andadura, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como **Tallarines planos con marisco o con pato**, **Fideos crujientes con pollo y verduras**, **Pato sobre pak choi salteado**, **Pollo salteado con albahaca y toque de picante**, **Termera 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.

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.**

UREPEL

DONOSTIA

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

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



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

YAKINIKU

DONOSTIA

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

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



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en **una mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatzmi 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



Galardonado 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 Ángel**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia**: *Hoguera*, *Rosagante*, *Kokobxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Jiménez*, *Anguila en tinieblas*, *Bacalao al cava*, *Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa*, *Bacalao o Solomillo a la brasa*... Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de bixiprón de anzuelo*, *Ensalada de pulpo y piqillos*, *Bacalao vizcaína*, *Lengua en salsa con hongos*, *Cañllos*... **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

ZIBIBO

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 Zibibo 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... Lllaman la atención la cuidada oferta de **Raciones** como **Pulpo a baja temperatura estilo Zibibo**, **Arroz meloso de bixiprón con alioli**, **Verduras en tempura**... así como los **Bokatas Gourmet** de sugerentes nombres como Donostia Seduce, De nuestro mar, Muy nórdico, Gastrovacío... Las **Ensaladas** (De tomate de caserío, de bangurro y aguacate) y las **Tostas** (Salmón, 4 quesos...) completan la oferta de este local que inicia su nueva etapa con ilusión renovada, y en el que también se ha mejorado la **carta de cócteles** ofreciendo gran variedad de combinados internacionales y clásicos versionados.

GIPUZKOAN NON JAN? ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

// DONOSTIA

A Negro Negro. 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakano, Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi, Portueña, 14. 943 224238
Agustín, Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aiña Mari, Puerto, 23. 943 431359
Akelarre, Pº Padre Orkolea, 56. 943 311209
Alaia, Parque Atracciones Igelido, 943 223662
Alamandegi, Urbitarte, 1. 943 362849
Alberro, Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto, 31 de Agosto, 19. 943 428884
Albiztur, Matía, 52. 943 211801
Aldaba, Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldanondo, Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar, F. Cabelton, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zautzu-Errotaburu - 943 218479

ALL I OLI

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

Alluru, Ctra. N-1 (Pº Zubietza), 943 366572
 Ama-Lur, Cabañeta, 7. 943 274584

AMBIGÜ ESTACIÓN

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

Amrosio, Pza. Constitución, 943 428104
Amorosa, Moraza 1B. 943 845647
Ametzagaña, Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Berri, Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka, Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio, Bergara, 3. 943 429815
Antonia Txiki, Anjoria Hiribidea, 22. 943 362760
Apedero, Pº Mons, 28. 943 281424
Aralar, 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Arandegi, R. Catalinos, 7. 943 467477
Argintz Jatebrea, Plaza Amezketa, 943 474246
Arkoa, Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arola, Saldu, -Almara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki, Campanario, 3. 943 431302
Arrikitau, Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Catalinos, 9. 943 457137
Arzak, Alcalde Edoisegui, 273. 943 278465
Asia (chino), Segundo Izpiza, 15. 943 270908
Astelena, Ifigo, 1, esq. P. Constitución, 943426275
Astelena 1997, Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran, Ingoyen Baserría -Zubietza-, 943 361229
Astoria 7, Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa, Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador, Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Karsada, Ur. Zurriola, 22. 943 291150
Barbakana, S. Jerónimo, 20. 943 421127
Barkezaitze, Pº Barkaitze, 42. 943 451304
Barun, Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun, Anjoria Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarr, Virgen del Carmen, 25. 943 116350
Bay Bay, Avda. de la Libertad 37. 943 427088
BCN, Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana, Pza. Easo, 5. 943 474995

Beharri, Narrika, 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea, Puerto, 7. 943 422055
Bideluze, Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz, Garibal, 24. 943 430314
Bigarren, Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz, Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bira Taberna, Igarra Bidea, 19. 943 218078
Bitácora, J. Zarageta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra, Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro, F. Cabelton, 2. 943 427158
Bokado-Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BORDA BERRI

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

Boulevard, 9 Boulevard, 9. 943 422114
Bouquet, O' Logroño, 5. 943 227943
Buenavista, K. Belencaga, 42 Igelido - 943 210600
Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 214287
Buñi, Arriate pasalekua, 74. 943 377662
Cacho, Morale, Logroño, 4. 943 312372
Cachón, S. Marcial, 40. 943 427507
Cañal, Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de La Concha, Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Pata, Padre Larroca, 14. 943 290239

CAFÉ SAIGÓN

Alta cocina asiática de gran calidad
 Okendo, 1 (Hotel Mº Cristina), 943 42 66 69

CAFÉ SANTANA

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

Café Kursal, Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ 57ETE

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

Café Viena, R. Catalinos, 5. 943 463974
Cafeteria Express, R. Catalinos, 12. 943 463990
Cans, R. Catalinos, 12. 943 463990
Capricho, Zabeleta, 55. 943 326734
Caravansari, Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

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

CASA MARXUA

Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Bizkaia, 14 (Amara) 943 42 10 62

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Cabelton, 20 943 443 71 13

CASA VALLÉS

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

Ciaboga, Easo, 9. 943 422926
Cubi, Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos, J. M. Barandiaran, 943 265882
Dakara, 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona, Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347
Danena, Matia, 6 -Antiguo-, 943 217320
Danena, Enberrán, 8 -Parte Vieja-, 943 425197
Derby, Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Divinum, Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone, Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito, C. Com. La Bretxa, 943 430285
Dóner Kebab 1, Miracruz, 28.
Dóner Kebab 2, Sagastui, 1. 943 367620
Dóner Kebab, S. Estanislao, 9. 943 420442
Drinks, Matia, 50 -Antiguo-, 943 212101
Duit Carmelita, Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder, Baso Txiki, 11. 943 281887
Egosiari, Fermín Cabelton, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar, Secundino Etxola esq. S. Izpiza
El Baratarra, Fermín Cabelton, 24. 943 420442
Ekalitz Asador, Pº Padre Orkolea, 131. 943 212024
El Alamo, Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble, Paseo de Olán, 12. 943 278176
El Gavilán, Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente, Rio Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino, Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro, Txofre, 4. 943 279799
Elosta, Pº Colón, 41. 843 630325
Elurra, General Echague, 7. 943 420357
Eme Be Garrote Grill, Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko, Autonomía, 1. 943 459699
Eribera, Camino Portueña, 14. 943 210300
Ertoba Taberna, Usurbil, 943 311553
Esparru, Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe, Aldakenea, 75. 943 291516

ESSENCIA

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

Etxabe, Duque de Mandas, 35 (Ejia), 943 298254

ETXAIDE 4

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

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

ETXEBE

Vinos, cerveza, y pintxos variados
 Iñigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi, Pº Padre Orkolea, Igelido, 943 216052
Euskal Pizza, Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza, Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle, Avda. Libertad, 21. 943 426054
 Feng Jing (chino), Balleiros, z/g. 943 470043
Foster's Hollywood, Zabeleta, 1. 943 320988

GALERNA JAN ETA EDAN

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

Gambrius Bretxa, C.C. La Bretxa, 943 426514
Ganbara, S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias, 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sñerria, C. Com. Garbera, 943 394358
Garbota, Pº de Colón, 11. 943 265019
Garibal, 21. Garibal, 21. 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano, Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki, Caruzano, 3. 943 327997
Ginchi, Enberrán, 4. 943 421365
Goiz-Arri, Fermín Cabelton, 12. 943 425204
Gorosti, Plaza del Txofre, 12. 943 367072
Gorosti, Plaza del Txofre, 12. 943 367072
Gran Via, Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata, Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe, Iztingorra, 9. 943 225360
Haizea, Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastui, 12 (Inxaurrendi)

HIDALGO 56

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

Hipica de Loloia, C. de la Hipica, 44. 943 454218
Hoy Burger, Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza, Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza, Satrustegi, 13. 943 214311
H. Monte Igueldo, Paseo del Faro, 134. 943 210211
Hotel Nicol's, Pº Gudamendi, 12 -Igelido-, 943 317665
Hotel Pellizar, Zubietza, 70. 943 286103
Huang Chen (chino), Laramendi, 11. 943 451968
Ibai, Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur, Nabarra Oñartz, 1. 943 335255
Igelido, Pza. Iñibar, 2 -Ibarr-, 943 003473
Igelido Sidr, Guntzeita Baserre - Igelido-, 943 213251

IKAITZ

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

ILLARRA ERRETEGIA

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

Inxaurrendi Sagard, Zubietza, 72. 943 292074
Inza, Esterlines, 12. 943 424833
Iñautsi, Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautsi, Pol. Zautzu, 4 -Errotaburu-, 943 313933
Iñautsi, Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iñesta, Padre Larroca, 2. 943 272879
Iratzo Hamburgueseria, S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eretz, Cam. Petritza, 10. Zubietza, 943 327875
Iruña, Erra, 75. 943 456917
Iruña, Sierra Aralar, 27. 943 466565

Irritz. Pescadería, 12. 4. 943 424234
 Isla del Sol (chino). Pedro Egaña, 6. 943 458419
 Iurretia-Berri. Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cavas
 San Martín, 30 (Centro), 943 42 63 16

Ibaropena. Embeltrán, 16. 943 42576
 Itxasalde Asador. Altobarreka, 83. 943 371585
 Itxasne. Alai-Ale. -Marutene-, 943 470757
 Izagirre. Bidarte Berri Baserría. 943 361740
 Izar. Pza. de las Américas, 12
 Izarraitz. Prim, 4. 943 428747
 Izzapi. Pº Baratzategi, 3. 943 321019
 Izei. Pº Baratzategi, 24. 943 279391
 Izkiña. Fermín Calbetón, 4. 943 422662
 Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
 José-Ena. Avda. Añorua, 44. 943 369026
 José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645
 Juanito Kojua. Puerto, 14. 943 420180
 Juanito. Embeltrán, 6. 943 427405
 K-bi. Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
 Koldiko. Padre Orlagoitia, 8. 943 213251
 Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
 Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
 Kayak. Pº de los Olmos, 24. 943 397871
 Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Eneaola, 45. 943 274936
 Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
 Kok. Avda. de Zaratuz, 3. 943 71 95 91
 Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 421904

KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429396
 Kukurri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
 Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
 La Albarca. Balerinos, 13. 943 446210

LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

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

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabeleta, 55. 843 981715
 La Kabuzita. Igardia, 9 (C/ho Nafarroa), 943 37682
 La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269
 La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
 La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211
 La Mina (pizzería). Urbieta, 1. 943 427240

LA MURALLA

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

La Perla. Paseo de La Concha, z/g, 943 462844

LA PLATA

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

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

LA TAGLIATELLA

San Martín, 29 (Centro), 943 42 73 26
 Pareda/Goni, 5 (Gros), 943 28 91 84

La Vaca. Andrestegi, 943 317744
 La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429396
 La Vaca. Miracruz, 18. 943 328937
 La Veda de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
 La Venta. San Marcial, 37. 943 244150
 La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
 La Zorra. Zabeleta, 9. 943 293886
 Lagunak. Pza. Gorgoñob, 1. 943 228133
 Lanzuelo. Triunfo, 3. 943 462384
 Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
 Lau Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 352445
 Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
 Los Riquianos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
 Lukakintegi. Cam. Ameguri Zandara, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
 Makrobiotika Elkarte. Inbauroondo, 52. 943 288246
 Mankostegi Pº Oriandeta, 14. 943 315710
 Mandarin Zabeleta, 32. 943 320217
 Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
 Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
 Marisquería Ondareta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
 Martillun. Lau Hazeta, 33. 943 351130
 Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 21988
 Martínez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
 Matalauza. Zabeleta, 17. 608 158412
 Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
 Mendi. S. Francisco, 13. 943 297288
 Mendiatorri. Pza. Lizasoia, 4. Igeldo, 943 212023
 Merendero de Ulia. Pº de Ulla, 311. 943 271258
 Mesón Lugartiz. Avda. Tolosa, 79. 943 218503

MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabeleta, 55. 943 321656

MIRADOR DE ULIA

Gastronomía autor con espectáculos vívidos
 Pº de Ulla, 193 (Monte Ulia), 943 27 27 07

Mompas Cervecería. Saigüés, 943 277236
 Morgan. Narrika, 7. 943 424661
 Mota-Chu. Usandizaga, 3. 943 289904
 Munto. Fermín Calbetón, 17. 943 426088
 Munto Berri. Munto. Bº Aiete
 Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310397
 Nagusia Iau. Mayor, 4. 943 433991
 Narrika. Narrika, 16. 943 427327
 Nestor. Zubeleta, 56. 943 423049
 Nestor. Pescadería, 11. 943 424873
 Nikkei. Urdeneta, 14. 943 434511
 Nikolas Asador. Bizutibiruri, 10. 943 217151
 Nireu. Zurriola, 1. 943 003162
 Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
 Nuevo Olalo. Camino Golatzubi, 100. 943 308583
 Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
 Olayos. Erregeazaina, 4. 943 214989

ORIENTAL

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

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

ORIENTAL II

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

Oriegi. Portuete bidea, 23. 943 312601
 Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
 Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
 Ostarid. Pº Berrio, 13. 943 219940
 Pazo Bonaño. Mayor, 6. 943 424589
 Pagadi. General Arzúa, 1. 943 294299
 Pagaña Cafetería. Pº Artustua, z/g, 943 218330
 Pais Teñi. Berminghams, 25. 943 327680
 Palencia de Aiete. Goko Galtzarra Berri, 27. 943 210071
 Pantxo. Muelle, z/g, 943 421179
 Pasaleku. C/ Ilumbide, 11. 943 461665

Paña Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS

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

Petro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
 Peggy Sue s. San Marcial, 5. 943 429532
 Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930
 Pepe. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733
 Perus. Bº Igeldo, 943 21591

PINUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
 Playa de Ondareta. Playa, z/g, 943 310896
 Piza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
 Politeña. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE

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

Prontito. San Marcial, 6. 943 559917

PUNTA SAL

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

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baki-parque
 Gran Vía, esq. Zurriola (Gros), 943 28 62 56

Ramuntxo Berri. Peña y Gofi, 10. 943 321661
 Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
 Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
 Regatta. Fuenterribia, 20. 943 424169
 Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352
 Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
 Riello. Pza. Arrikuitza, 9. 943 282081
 Risky Polka. S. Com. Arco, Pza. Iñuri, 943 466570
 Rincon. Reyes Católicos, 20. 943 430558

ROJO Y NEGRO

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

Salaberria Idiazabal. J.M.F. Salaberria, 15. 943 456311
 Saltipoi. Calzada Vieja de Alegoria, 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. Casco cultural. Pza. Zuloga, 943 573626
 Sebastián. Muelle, 14. 943 425662
 Sidrería Ametzti. Ametzti Gorkoa-Igeldo, 943 217323
 Sidrería Donostiarra. Embeltrán, 5. 943 420421
 Sidrería Inbauroondo. Pº Zubiarrea, 72. 943 282074
 Stabon Café. Urbieta, 44. 943 464208
 SM Café. Urbieta, 46-C.C. San Martín, 943 427610
 Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
 Sport K. Pza. J.C. Baroja, 10. 943 901190
 Staaf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
 Suhai. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
 Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482
 Syräh. Pza. Iñuri, 943 466643
 Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561
 Tejería. Tejería, 9. 943 282304
 Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
 Telepiza. Berminghams, 25. 943 286033
 Telepiza. Easo, 27. 943 431377
 Tendido 5. Secundino Eneaola, 38. 943 276040
 Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 311718

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bocatas...
 Avda. Zaratuz, 85 (Loreto), 943 21 33 08

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143
 Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263
 Tñun Tñun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
 Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875

Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
 Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
 Txingparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506
 Txingparia Sagardotegi. Ilarriberrí, 2. Barrio Igara
 Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
 Txisukeneu. Pº de Beguiristín, 85. 943 450987
 Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
 Txistu. Igeldo. Balerioaga, z/g, 943 212979
 Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
 Txoko. Mari, 12. 943 425412
 Txokolo Asador. Maritorra, 4. 943 463491

TXOLA

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

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

TXUBILLO

Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Matia, 5 (El Antiguo), 943 33 11 38

TXULETA

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
 Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
 Udane. Isabel II, 4. 943 451401
 Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950
 Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
 Urduñola. Carlos I, 16. 943 450410
 Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
 Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

UREPEL

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

Urkoabe. Segundo Itipuzka, 33. 943 291891
 Urbeta-Berri. Berminghams, 17. 943 277395
 Urrea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
 Ur Bena. Bena de Lezo, 4. 943 454989
 Ur Bena. Boulevard, 14. 943 422416
 Valverde. Pº de Larrazab, 49. 943 392463
 Vial Fort. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899
 Vitoria. Iparagirre, 6. 638 770361
 Vitecaca Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6. 943 314899
 Viura. Gran Vía, 12. 943 270663
 Warung. Saigües, 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amaro), 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 Agosto, 28. 943 424894
 Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767
 Zela Txiki. T. Rodri, 79. 943 274623
 Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

ZERUKO

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

ZIBIBBO GASTROLEKU

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

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
 Zubimusi. Logroño, 5. 943 314465
 Zubirio. Zumardi pasealekua, 12. 943 393775

¿DÓNDE COMER EN GP/IZKOA?

// ABALTZISKETA

Larraitz, Larraitz auzoa, 943 652483
 Larraitz-gain, Larraitz auzoa, 943 653572
 Naiari, Larraitz auzoa, 943 655616
 Ostarua Centro, 943 651676
 Estankito Bateria, Centro, 943 653283

// ADUNA

Abruzua Sagardotegia, Goiburu auzoa, 943 692452
 R. Zabala Sagardotegia, Garagarza, 943 690774
 Upean Sagardotegia, Polig. Upean, 943 691253
 Urizta Pol. Urizta, 943 691676
 Uztartza, Herriko Plaza, 943 693481

// AIA

Aitzondo, Laurgain Disem, z/g, 943 832700
 Albetri, Uheguz, z/g, 943 830762
 Aristerazti, Nucleo Andorra, 13, 943 834521
 Arralde Siderria, Uheguz, 943 890125
 Ashe, Pº Santio Erreka 29, 943 835311
 Errota Casa Rural, Olaskoetia, 943 834656
 Iruiriozeta, Plaza Gozatele, 6, 943 834272
 Gazteietzi, Elkano auzoa, 943 131606
 Izarra, Urteola, 943 131867
 Izela Asador, Pº Elkano 4, 943 131693
 Jauregi, Gozatele plaza, z/g, 943 898241
 Kanua Asador, Plaza Gozatele, 11, 943 834322
 Leku-Eder, Urteola auzoa, 943 132373
 Portu Asador, Santio Erreka, z/g, 943 894434
 Sabotoa Siderria, Pº Santio, z/g, 943 837338

// AIZARNAZABAL

Xiete, Zubialde, 7, Tel. 943 147373
 Urizta, Herriko Plaza, z/g, 943 148321

// ALBIZTUR

Elane, Entrada de Albiztur, 943 652314
 Herriko Etxe, Bajos del Ayuntamiento 943 654426
 Segrove Etxe-Berri, Sta. Marina Auzoa, 943 690976
 Ugarte, Albiztur, 32, 943 651728

// ALEGIA

Elzindoni, San Juan, 52, 943 653098
 Herriko Berrri, S. Juan, 55, 943 654819
 Itkina, S. Juan, 58, 943 653097
 Kurpil, Larraitz auzoa, 35, 943 650603
 Route 33, Polig. Baztina, 1, 943 698604

TXINTXARRI

Un restaurante para toda la familia
 Antigua N-1, 25, 943 6507 21

// ALKIZA

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

// ALTZAGA

Altzagarate, Altagara disem, 18, 943 894196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

// ALTZO

Arandia, Segrove etxea, z/g, 943 652262

// AMEZKETA

Arkitape, Plaza Beltzarran, 1, 8-94 655648
 Beartzana, Barriomere Deunaran, 18, 943 650695
 Txindoki, Erreka Alde, 8, 943 653197

// ANDOAIN

AINAXA

Menú del día, cocina y casquería casera
 Martín Ugalde, 4, 943 5083 52

Arleta, Arleta, z/g, 943 593094

Bambola (pizzería), Plaza Goko, 7, 943 300289
 Buruntza, Kale Txiki, 15, 943 578308
 Hiru, Juan Bautista Ertz, z/g, 943 593090
 Iruerri, Nagusia, 35-41, 943 590532
 Iurri, Pza. Bazkardo, 4, 943 594044
 Gaztariaga Siderria, Pº Buruntza, z/g, 943 591968
 Goiburu Golf Club, San Esteban auzoa, 943 300845
 Leizaran, Kale Berrin, 38, 943 593205
 Mirapendi Siderria, Pº Leizotz, z/g, 943 593954
 San Esteban, Goiburu Auzoa, z/g, 943 300683
 Trañerun, Kale Nagusia, 6, 943 593692
 Txalaka, Alta Larraimendi, 943 591604
 Txertola, Goiburu, z/g, 943 590721

// ANOETA

BENTA ALDEA

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

// ANTZUOLA

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

// ANTOIA

Haltz-Garbi, Kaltetaren, 15, 943 787051
 Larrea, Kaltetaren, 17, 943 787051
 Eku Berrio, Arriko Auzoa, 943 786904
 Ongi Ertzi, Buzintzurri, 6, 943 786649

// ARAMA

Toki Alai, Herriko plaza s/n, 943 888953

// ARETXABALETIA

Ardeja Taberna, Markole, 5, 943 791467
 Antzuola, Araba Irribidea, 11, 943 791047
 Baster, Polig. Industrial, 943 798184
 Baster-Alde, Bº Galartza, z/g, 943 792458
 Berrri Taberna, Durana, 26, 943 792067
 Bodegosa, Nafarroa, 6, 943 792045
 Goyaran, Solohandun, 8, 943 798657
 Gurea, Durana, 32, 943 792064
 Hirsua, Plaza Iargi, z/g, 943 790657
 Ibarra, Pº Araba, 29, 943 791803
 Malkua, Bº Azata, 943 791669
 Zaria, Pº Araba, 20, 943 793895

// ARRASATE

Aldepe, Iruizotz, 41, 943 796369
 Artea, Bº Garagarza, 37, 943 791181
 Bifitri Asador, Araba Erroidea, 3, 943 795582
 Bolineta Asador, Zangoza, 24, 943 793991
 Buenaena, Arriko Jaitegi, 6, 943 793960
 Cassolo (pizzería), Arriazuri, 2, 943 794564
 Cafeteria Express, Maiala, 8, 943 798514
 Dragon Oriental, Araba Erroidea, 3, 943 712500
 Elizondo, Garagarza Auzoa, 943 791589
 Erastika, Bedonia, 18, 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bocatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25, 943 04 43 88

Gaizndei, Lapurdi, 4, 943 797060
 Goiz Alde, Arriko Jaitegi, 33, 943 791115
 Gran Muralla, Olatza, 36, 943 791195
 Hilarion, Plaza Larrea, 5, 943 770169
 Kanpanzar, Kanpanzar Gaina, 943 582912
 Kaitale, Poligono Kaitale, z/g, 943 771080
 Larraitze, Pº Udaia, 943 792215
 Lukes Zerkastele, Iruizotz, 11, 943 794879
 Meneu, Gipuzkoa Erroidea, 943 796531
 Mesón Manolo, Bñeiz, 3, 943 792240
 Mexibar, Bizkaia Erroidea, 943 791125
 Pildan, Udaia Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Unibarrí, 37, 943 79 49 39

Sara Merendure, Meatzterrea, 943 771586
 Takka, Udalera Lizenziaduna, 18, 943 080415
 Txirrita Taberna, Gessaluar auzoa, 943 791035
 Txoko II, Olatza Lizenziatua, 12, 943 796399
 Txondorra, Bizkaia Erroidea, 9, 943 794276
 Uarkape, Olatza, z/g, 943 772004
 Upean, Garagarza, z/g, 943 797658
 Urrin, Urbarrí Erroidea, 22, 943 799524
 Uxtarte, Bº Udaia, 943 791250

// ASTEASU

Iurri Ondu, Herriko Plaza, 5, 943 691331
 Izurtzu Asador, Alde de Andazarreta, 943 580866
 Mabatxetun Siderria, Zehaletza, 11, 943 692222
 Patxine, Errementari, 1, 943 691025
 Sarasola Siderria, Bebelara auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleneta Siderria, Camino Olatze, 57, 943 333333
 Alorrena Siderria, Camino Petribe, 4, 943 336999
 Amets, Poligono 26, 943 551838
 Astaride Siderria, Txorrikoitia, 12, 943 551527
 Baztana, Hostal, Pza. Erroidea, 12, 943 550042
 Berzartzu Siderria, Berran Aran etxea, 943 555798
 Buenaventura Siderria, Cam. Alta, z/g, 659 100392
 Bukol Taberna, Tomas Alba, 2, 943 551204
 Ekaite, Tomas Alba, 9, 943 553943
 Errobia Siderria, Errobia plaza, 19, 943 553301
 Errobia Siderria, Santiago Gnes Berrera, 943 556637
 Goizteietzi Siderria, Pº Martuluen, 139, 943 469674
 Gorko Iurri, Furu Enparantza, 1, 943 557867
 Gurutzeta Siderria, Camino Olatze, 63, 943 552242
 Iba-Lur, Nabarra Oñat, 1, 943 335255

Ikatza Taberna, Mayor, 32, 943 554989
 Irretza Sagardotegia, Inna Irribidea, 25, 943 330030
 Irigoien Siderria, Irribidea Bidea, 12, 943 550333
 Kako, Mayor, 19, 943 551741
 Kizki Bokategia, Nagusia, 29, 943 330647
 Larrae Siderria, Caserio Muiagoiti, z/g, 943 555647
 Las Vegas, Errekatote, 2, 943 553498
 Lizaga Siderria, Caserio Gortze, z/g, 943 468290
 Maza, Nagusia, 40, 943 552582
 Menditxo, Alza Bidea, z/g, 943 357020
 Mendizabal Sidr, Olatze Txiki Baseria, 943 555747
 Mikaela, Nagusia, 18, 943 551007
 Mina Siderria, Txorrikoitia, z/g, 943 555220
 Olatze Zur Siderria, M. Arcaiztegui, 16, 943 552938
 Olatze Zur Siderria, Pº Astigarraga, 943 555199
 Petribe Siderria, Petribe Bidea, z/g, 943 457188
 Rezola Siderria, Caserio Iñizta, 12, 943 556637
 Roxario, Nagusia, 96, 943 551138
 Sarasola Siderria, Camino Oyarbide, 14, 943 555746
 The Robin Taberna, Apeztegia Plaza, 3, 943 332942
 Tximurri Berrri, Donostiko Irribidea, 30, 943 333944
 Yalde, Camino Olatze, 34, 943 330530
 Zapain Siderria, Errekatze Etxea, 943 330033

// ATAUN

Lizarurti Parketxea, Parque Aralar, 943 582069
 Trotsketa, Eibarren auzoa, 943 180017
 Urbizuri, Erroidea, 6, 943 180137
 Victor, Herriberena, 7, 943 180033

// AZKOITIA

Altolia Zahar, Madanaga auzoa, 943 581186
 Ba-Azkoieta, Julio Urkijo, 11, 943 026651
 Basterche, Basterche Erroidea, 943 851061
 Errexil, Kale Nagusia, 95, 943 852888
 Getokoi, Trebildearen Zuzendaria, 9, 943 852228
 Ibaiondo, Nagusia Kalea, 30, 943 850771 (Pinboka)
 Isurri, Aingeru Kalea, 16, 943 852003
 Iurri, Kale Nagusia, 120, 943 850817
 Itzar, Atzurotu auzoa, 943 851030
 Joseba, Azkibel, 10, 943 854214
 Koxka, Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pinboka)
 Laja, Santa Cruz auzoa, 20, 943 851417
 Larraimendi Torrea, Donitane, 10, 943 857666
 Latz, Kale Nagusia, 55, 943 851319
 Lizardo, Lizardo 75 industrialdea, 943851103
 Martitxe, Martitxe auzoa, 943 857332
 Olatze, Madanaga auzoa, 943 853756
 San Agustín, Alzupuru auzoa, 943 853492
 Suharrí, Alzupuru Erroidea, 9, 943 025714
 Txakun, Kale Nagusia, 81 (Pinboka)
 Txikiopoli, Txerria auzoa, z/g, Tel. 943 851008
 Zurt, Kale Nagusia, 68 (Pinboka)

// AZPEITIA

Ametsa, Jose Arretxe, 12, 943 810662 (Pinboka)
 Añeta, Elosiaga auzoa, z/g, 943 812092
 Añotza, Berriena Kalea, 14, 943 815754
 Baigera, 1. Enparantza kalea, 8, 943 814664
 Baigera II, Salbe, auzo, 34, 943 812389
 Berrí, Erdi Kale, 28, 943 812092 (Pinboka)
 Diz-id, Enparantza nagusia, 1, 943 810097
 Eskuzate Ostaua, Pº Ibarraite, 29, 943 811128
 Etxe-Zuri, Zurte Arregi, 19, 943 026656
 Itzauri, Idoitza Enparantza, 10, 943 804416
 Jai Alai, Jai Alai, Urdetilla Idoia, 943 812271
 Juanito Txiki, Jose de Arretxe, 17, 943 8150311
 Kiriñi, Loloako auzoa, 24, 943 815608
 Landeta, Landeta auzoa, 12, 943 810959
 Larranaga, Urdetilla bidea, z/g, 943 811180
 Lido Bide, Landeta, 2, 943 816810
 Loloia Hotei, Loloiko Hiribidea, 47, 943 815616
 Ondarribi, Harzubiola, 49, 943 812071
 Ongi-Ertzi, Salbe, 21, 943 150689 (Pinboka)
 Orbeago, Nuarbe auzoa, 943 810509

MENDIZABAL

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

Osinaspí, Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7, 943 026860
 Pastorkua, Jose Arretxe, 13, 943 811857 (Pinboka)
 Patxo, Pabilo Vi, 16, 943 812040 (Pinboka)
 Plaza Sertu, Raki Arzuaga, 6, 943 813312
 Sagasti-Zaldua, Elosiaga Kalea, 943 813442
 Uranga, Loloia auzo, 7, Tel. 943 812543
 Xoxoteko Explota, Xoxote, 943 581007
 Zuhaitz, Erdi kale, 943 151634

// BALTARRAIN

Zartagi Zabalde Alrpeytxea, Hirigunea, 6, 943 163076

// BEASAIN

Artzi Enea, Andre Mari, 15, 943 163116
 Aitegin Hamburgues, Zaldizurreta, 1, 943 892122
 Barandiarán, J. Miquel Iruroz, 7, 943 892120
 Baskakua, J. Miquel Iruroz, 11, 943 892023
 Bideluze, Pza. Bidea, 9, 943 895975
 Getokoi denda, Pza. Berandina, 1, 943 089158
 Goierrialde, Carretera G-64 Km, 15, 943 891940
 Hiruarri, J. Miquel Iruroz, 3, 943 895652



DOLAREA HOTEL
 Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Erroidea, z/g, 943 88 98 98

Iparra Taberna, Zaldizurreta, 3, 943 161673
 Itzar etxea, Navarro Larreategi, 13, 943 161673
 Kiki, Zaldizurreta, 1, 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

Carnes y pescados a la parrilla de carbón.
 Katea, 4 (Frente Deportivo), 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar, Dolarea, 1, 943 886234
 Niza, Nafarroa Erroidea, 51, 943 891076
 Ongi Ertzi, Oriamendi, 40, 943 898007
 Plazape, Pza. San Martín, 943 882987

RK JATETXEA

Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Erroidea, z/g, 943 88 98 98

Rubiorena, Zaldizurreta 7, 943 885760
 TI Tia, Nagusia, 18, 943 880000
 Txantxangorri, J. Miquel Iruroz, 7, 943 866949
 Urkioa, Mayor, 7, 943 086131
 Xerbera, Nafarroa Erroidea, 21, 943 888829

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra, Beizama, 943 150798

Herriko Taberna, Hiriburua, z/g, 943 670928
 Venta de Beizama, Leticia Enparantza, 21, 943 672828

// BERASTEGI

Arregi, Herriko Plaza, 7, 943 863059

// BERGARA

Aguirrebera, Ibarra, z/g, 943 762145
 Aina Mia Pizzeria, Ibarra, 37, 943 765099
 Azpeitzi, Arane Erreka, 13, 943 765500
 Bartzoka, San Pedro, 4, 943 252636
 Beko Taberna, Angiozar, 8, 943 765574
 Dragon Oriental, Fraskuzuri, 7, 943 250677
 Erriki Asador, Fraskuzuri Enparantza, 1, 943 763851
 Etxegi, Mañasterreka, 8, 943 765312
 Galway's Irish, Plaza San Martín, s/n, 943 763086
 Hiru bide, Urteaga, z/g, 943 761845
 Irado, Amillaga, 29, 943 761589
 Itxan, Pº Elosi, 6, 943 853250
 Jam, Santalutzi, 5, 943 760989
 Kalbia, Zubiaurre, 23, 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35, 943 7610 55

Pol-Pol, Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barrenkale, 3, 943 04 44 92

Tarturo, San Juan, 943 763551
 Toki-Dia, Mañastergi, 943 763933
 Torrekua, Ibarra, 37, 943 763096
 Txantxanba, Zubiaurre, 34, 943 761584
 Zabala Hotei, Ibarra, 13, 943 762007
 Zubu Berrí, S. Antonio, 9, 943 764106
 Zumeigaia, S. Antonio, 5, 943 762021

// BERROBI

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

// BIDEGOIAN

Dendale, Herriko Plaza, 943 681009
 Konitzegi, Bidania Gunea, z/g, 943 681003

// DEBA

Aisia Deba Talasoterapia, Markiegi, 6, 943 690852
 Alvarez, Sokolain, 14, 943 191297
 Atotze Kafetegia, Lersundi, 10, 943 192662
 Aztain, Aztain bidea, 6, 943 121854
 Bardoitza, Pza. Zesterokua, 2, 943 191590

GIPUZKOAN NON JAN?

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 911168
Erota Berri. Itxaspe Auzoa, 26. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, 2/g. 943 192377
Santuaran. Marduri, 2/g. 943 199397
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Etxarriaga auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

// EIBAR

Aguñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Arlota. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

ASTELANA GASTROTEKA

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

Aztain Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egoain, 7. 17. 943 206753
Birinjabe. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126
Etxarria. Arraigada, 4. 943 121650
Forxiter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arraigada, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Ayda. Olatza, 3. 943 206844
Ixua. Ciria. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txanba-Zelai, 16. 943 207081
Gurbi. Isasi, 1. 943 201152
Josian Cafeteria. Paseo Urkiza, 22. 943 200608

KANTABRIA

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

La Jara. Sarasategui, 5. 943 254360
Lanis. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208659
Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Matarife. Olatza Hiribidea, 14. 943 700055
Mirani. Urkiza Pasealekua, 14. 943 127222
Nuevo. José Antonio Irujo, 1. 943 567036
Orbe. Polig. Aztain, 7. 943 121124
Orbea Hamburgeseria. Pº Urkiza, 24. 943 120792
Palo Cordero (chimo). F. Calbetón, 14. 943 209899

PAULANER

Pintxos, cervezas y especialidades alemanas
Pº San Andrés 3, baj. 943 2013 29

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

TXOKO

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

Wok 999. Olatza, 3. 943 121672

// ELGETA

Bola-Toki. Artaleku, 4. 943 768284
España. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olektorra. Anolis Auzoa, 943 176124
Ostalo. Gudarién Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, 2/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Herrera. Olaso, 1. 943 741224
Herrri-Gain. San Pedro, 4. 943 056205
Ibaí-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iruondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Mintzeza. Zona deportiva Mintzeza, 943 748744
Otzak. San Roke, 36. 943 743411
Salento. Pam. Urzuruzo, 10. 943 740196
Sigra. San Pedro, 2. 943 740010
Sigma. Xivilon, 1. 943 746531
Xarridua. Ermuarriben, 1. 943 740793

USUA

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

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 033453

// ERMUA

SAGARRA

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

// ERRETERIA

Alameda Marisquera. Al. Gamón, 2/g. 943 521704
Alfaro. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519651
Aker. María Lezo, 7. 943 516104
Borda Berri. Campos de Estreza, 2/g. 943 529274
Deportivo. Alia Donostia, 4. 943 511047
Donosti Sideria. Zamalobide, 8. 943 526041
Egiburu. Zamalobide-Zentelari, 943 341831
Egi-Luze Sideria. Bº Zamalobide, 943 511445
Eguzki. Oretzeta, 2. 943 34 1225
El Tirkote. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamalobide, 2/g. 943 515913
Erreterriko Batzokia. K. Miteolena, 4. 943 002468
Frantxilia. Astigaraguako bidea, 943 511445
Frantxilia-Berri Asador. Ciria. Cuevas, 2/g. 943 524418
Gaztelu Hostel. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Marula (chimo). Ayda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrizti. Kapitain Enea, 943 511086
Izadi. Izadi, 1. 943 340469
K.B. Gamon Zumardio (Alameda), 943 247404
Juli. Viperi, 27. 943 510002
L. Gata. Viperi, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Auzoa, 5. 665 755540
Las Cazueltas. Alia Donostia, 14. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ciria Cuevas, 943 529273
Melú. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Noron. Sorgintxu, 24. 943 527193
Mesón Extermo. Pº Itziar, 3. 943 511033
Mugaritz. Auzia Auzoa, 2. 943 522455
Gorzo Sideria. Aldura, 20. 943 515956
Onena. Zamalobide, 2. 943 527997
Ostalo Asador. Astigaraga, 6. 943 514105
Peluro. Sorgintxu, 24. 943 527193
Perruna. Astigaraguako Bentak, 943 515252
Pizurri. Murrionietela, 5. 943 522000
Pollo Rico. Piscinas. Alto Beran, 943 521661
Rong Hui (chimo). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Magdalena Kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, 2/g. 943 580355
Sutondo. Polig. Masti-Lodi, 2/g. 943 344290
Tai Mahal. Sorgintxu, 24. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 5113651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Ur-Gain. Fandrija, 943 344245
Venezia Pizza. Santa Ciria, 1. 943 511992
Verresales. Alto de Capatzen, 1. 943 512045
Vitalito. Viperi, 3. 943 510096
Xera Gastroteka. C. Nissen, 943 344075
Zamalobide. Bº Zamalobide, 2/g. 943 519001
Zuket. Pza. Koldo Miteolena. 943 518835

// ERREZIL

Antonioren borda. Zetuzun, 943 814981
Bonibarreño. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Izeta. Letea, 943 812887
Izarr. Letea auzoa, 2/g. 943 813524
Iranda. Granada Baseria, 943 815355
Trinvera. Letea, 14. 943 812826

// ESKORIATZA

Benta-Mot. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, 2/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Olatza. Arraizotza, 2/g. 943 715190
San Miguel. Apotzaga Elizatea, 943 714871
Xalapartia. Aranzuruzabala, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindui Asador. Argindui Etxea, 943 720267
Argindui Ostalo. Itaso, 2/g. 943 800315
Arzuaga. Induristegi, 943 941017
Labelea Berri. Pza. S. Lucia, 943 722552
Mandubiko Benta. Mandubia, 2/g. 943 882873

// GABIRIA

Aztiria Eretegia. Bº Aztiria, 2/g. 943 733622



// GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel, 2/g. 943 886243
Otetia. Larralde, 2/g. 943 889448

// GETARIA

Abeta. Meagas, 2/g. 943 132496
Agote-Haundi. Astiza, 943 140455
Astilleru Asador. Portua, 1. 943 140412
Azue. Alto Meagas, 2/g. 943 130500
Balearr. Portua, 2/g. 943 580911
Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kala, 1. 943 140021
Kala-Kalea. General Iturriz, 4. 943 140500
Ketarrin. Txintorro, 27. 943 140194
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658
Nautico. Kala, 17. 943 140284
Poiteña. Nagusia, 9. 943 140113
S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627
Talai-pe. Puerto Viejo, 2/g. 943 140613
Txoko. Karpaton Enparantza, 2. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Alzutu Sideria. Osnaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331306
Argoizain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artia. Unzaga, 7. 943 206348
Artzi. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ciria. Guzuleta, km. 9.5. 943 331569
Benta Berri. Pº Urumea, Arca, 948 514018
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberre, 36. 943 552629
Ezizmendiko Sideria. Osnaga Bailara, 38. 943 556405
Eiorrabi Sideria. Osnaga Bailara, 13. 943 336990
Ertzagorri-Enea. Hiruaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551287
Euskal Pizta. Laramendi, 3. 943 333337
Faoplagia. Bº Errenzio, 68. 943 330031
Gala Arto. Galarreta, 943 333116
Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124
Garin. Narin, 10. 943 550022
Goñe-Lasota Sideria. Errenzio, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezapio, 5. 943 330986
Ipparragirre Sideria. Bº Osnaga, 10. 943 550328
Iruibide. Epele, 7. 943 552480
Iruñtzi. Kargaberre, 11. 943 555724
Iruksarria Sideria. Osnaga, 943 556879
Iruñtzi. Bº Errenzio, 50. 943 330461
Izarr. Polig. Lastoza, 2/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreo. Juan de Urbieta, 14. 943 552607
Larre-Gain Sideria. Bº Errenzio, 2/g. 943 555846
Lekaz Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555
Ondi. Nagusia, 25. 943 557509
Olatzola Sideria. Bº Osnaga, 38. 690 698484
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336699
Otsua-Enea Sideria. Bº Osnaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sideria. Akeregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones
Martindiz, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareta. Santa Bárbara, 943 553481
Triponzti. Kardaberre, 4. 943 555724
Txinbua. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199
Udalteko. Pagaola, 19. Errenzio, 943 550240
Zelaia Sideria. Bº Martindiz, 29. 943 555851
Zingi-Zanga. Bº Florida, 54. 943 330397
Zuruzuri. Urkizaga, 2/g. 943 330506
Zumita. Nagusia, 50. 943 551638

// HERNIALEDE

Eiketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Agapiza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserritz, 36. 943 641991
Aerpuerto. Gabarran, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoreta, 1. 943 642789
Alcantara. San Pedro, 26. 943 642772
Ana Lur. Itxasari kalea, 943 644362
Antuburu Merendero. Santiago, 47. 943 640609
Antxia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butron, 12. 943 644989
Ardoa Vintekoa. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoa. Furu Kalea, 2/g. 943 644155
Arantzale Txoko. P. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEOA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionante mirando al mar
Pº de Butron, 3. 943 57 85 19

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionante mirando al mar
Pº de Butron, 3. 943 57 85 19

GASTROTEKA DANONZATZ

Productos de calidad en un ambiente cálido
Denda Kalea, 6. 943 64 65 57

ENBATA.

Erandona. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Coxendia. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gisela. Bº Amulo, 943 642397
Gure Etxea. S. Pedro, 63. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruiza. Bº Jaizbua, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horiz. Santiago, 45. 943 640455
Hotele Jaizbui. Baserritz, Fono, 1. 943 646040
Kal-Zaneta. Amurrio Auzoa, 12. 943 642784
Capo. Minastera, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtropena. S. Pedro, 67. 943 641917
Justu Merendero. Bº Montaña, 2/g. 943 645557
Kal-Añua. Itxasari, 6. 943 644622
Kal-Zaneta. Amurrio Auzoa, 12. 943 642784
Kaleia. Itxasari, 9. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Pizarrta, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Sideria. Bidasoa, 19. 943 645800
Loredua Berri. Santiago, 47. 943 642928
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze. S. Pedro, 35. 943 642771
Manutzu. Ezpiki, 6. 943 645032
Manoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Ortuzi Azpi Sideria. Zuloaga, 21. 943 643708
Ondarritz. 2º de Sentimena, 943 642799
Ozarratzer Cerveceria. Itxasari, 12. 943 642374
Pizerra Portu. Pº Butron, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642724
Sardara. San Pedro, 10. 943 03001
Sebastian. Nagusia, 11. 943 640167
Sugartu. Nabarra Bidea, 943 645408
Talasa. Santiago, 3. 943 645494
Txangarri. S. Pedro, 27. 943 642102
Uxi. Pº del Iaro 56. bis. 943 644170
Xorri. Pº de San Juan, 5. 943 644614
Urbin Marisquera. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zaldua. Santiago, 47. 943 642701
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

// IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Itzakua, 943 673017
Karitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseinadun rural, 212. 943 187193
Guardu. Guardi poligona, 943 801918
Piarenaga. Nagusia, 52. 943 187218

// IKAZETIETA

Bejiritsian Sideria. Caserío Ilurroti, 943 652837
Ostatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Toki Alai. S. Lorenzo 18. 943 653343
Zuhaitze. Diseinadun, 113. 943 654676

// IRUN

Afaledei Bistrotka. B° Oberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizbua, 943 630440
Alitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lantabaribar, 7. 943 627437
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 613063
Alto de Arretxe. Avda. Elizaboz, 52. 943 627438
Anaka Berrí Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mujika, 18. 943 615048

ANTXON JAIETXEA

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

Aran.

Aran. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berrí. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
Artia. Dorio de Beagoyis, 13. 943 624173
Atalaia. Antzondo, 69. 943 635513
Altepe. Estación, 2. 943 613213
Baserri. Ertolazar, 1. 943 627907
Baserri Asador. Berroteran, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619113
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 622843
Bidasoa Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622400
Bikote. Pinar, 1. 943 633706
Bil-Miren. Behobia, 2. 943 624521
Birbil Pabian. Bertolotxi Uztandi, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B° Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD

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

Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Camilla Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. C. Polig. Sorrotzua, 943 510262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Claboga. P° Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letxunborno, 91. 943 637377
Comer. C° Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Antzarian, 14. 943 118924
Don Jaijugo. Plaza del Encarnado, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628967
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Iñárriz Lantabaribar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 660014
Enrique. Edif. Zassa-P° Behobia, 943 626299
Erola Berrí. Bertolotxi Uztandi, 7. 943 630481
Estebena. B° Oberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026

FELIX MANSO IBARLA

Cocina tradicional e innovadora
 B° Meaka, 9. 943 841964

Ferton. S. Com. Compañía Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabiya. Fuenterabiya, 3. 943 616028
Gambirinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064

GAZTELUMENDI TABERNA

De Irun, 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 Etxea. Teodoro Murua, 6. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibañondo. J. Iñárriz Murgoia, 1. 943 632888
Ibariko Diago. B° Meaka, 21. 943 632184
Ibiza Hotel. Avda. Letxunborno, 77. 943 636232
Il Capo. C. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Inaki Asador. Santiago, 34. 943 630393
Inaki. Gaborria, 3. 943 635217
Inigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irungo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruñeta. Pza. Urdabaija, 4. 943 621059
Jaizbua. Kashtotegi, 6. 943 618086
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154

Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letxunborno, 80. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Kosturbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Uztandiarte Bertolotxiak, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzuakatz, 1. 943 626561
La Bellota. C. C. Txingudi, 943 625390
La Caseta. Pinar del Encarnado, 5. 943 618477
La Casa del Loro. Pza. Letz, 943 627845
La Cepa Rlojana. Belsaleskonea, 92. 943 628447
La Lieve. Fuenterabiya, 3. 943 618357
La Rotonda. Junkal Lantabaribar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagaun. Serapio Mujika, 24. 943 615437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasas. Murgaine Mivelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Serapio Mujika, 25. 943 615132
Los Tuñidos. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B° Bidasoa, 16. 943 629977

MANOLO

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

SALEGI

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txinikurrum Berrí Sideria. Mardari, 943 199389
Txinin. Mardari, z/g. Itzaz, 943 198056
Urberu Sideria. B° Erorria, 2. 943 199237
Zubikuray Berrí. Muxiarie, 8. 943 199242

// LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutiloizabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largoenea, 1. 943 371742
Avenda. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati. Arrapide Pasalekuak, 1. 943 302709
Buggy Hamburgueseria. Jaizbiki plaza, 6. 943 365607

EPEL

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

Errekato. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Huidibe Baitza, 1. 943 361404
Guriá. Nagusia, 8. 943 362 714
Inaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrikoetxe Bidea, 10. 943 361012
Luxra XXII. Nagusia, 1. 943 369356
Martin Bertsalategi. Lodi, 4. 943 368471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 017456
Otegi Sideria. Camino Iñarretxeak, 4. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiloizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Uztain, 13. 943 362720
Route 32. Avda. Oria, 8. 943 371753
Rummy. Nagusia, 71. 943 368341
Sai. Juan de Garai, 1. 943 371605

TXARTEL TXOKO

Cocina tradicional elaborada con mimo
 Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92

// LAZKAO

ALDASORO BERRI

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

Amebi Sideria. Zubi Ereka Auzo, 9. 943 162523
Batzokia. Hingoinen, 4. 943 888308
Berriko Taberna. Etxegi, 16. 943 898943
Hotel Lazkao. Zubierrek Auzo, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Pigas. Lazkao, z/g. 943 880805
Zelata. Uztain, 1. 943 882485

// LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

// LEGAZPI

Aiturri. Legazpi Industrialdea, 943 730600
 Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 730622

BAR-RESTAURANTE
AZPIKOETXE
 Gitezteka
 Eguneko menua
 Karta
 Pintxo bereziak
 Azpiokoetxe, 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

Eliz-Ordo.

GOIERRI
 Cocina tradicional actualizada
 Urtatzta 1. 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA

Mariscos de Galicia y buenas tuletas
 Laubide 17. 943 03 47 93

Gurrubaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lai Laido. Laido, 2. 943 731249
Hogor. Plazaola, 10. 943 22 99 92
Ollaria. Euskal Herria Enparantza

TXEPETXA

Raciones y tentador menú de Txuletta
 Aizkoria 24. 671.72.80.69

Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

// LEGORRETA

Aulia Sideria. B° Guadalupe, z/g. 943 800606
Bartzelona. Estación auzoa, 7. 943 808206
Guadalupe Taberna. B° Guadalupe, 1. 943 806554
Insautu. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N°-1, Km. 525. 943 806260

// LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Getza-Gainu. Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainzuletza. Gatzainzuletza, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban, 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea. Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

// LEZO

Aizoa Asador. Pza. del Santo Cristo, 943 527996
Azkena. Ciria. Jaizbiki, 30. 943 512949

CARMEN

Paraiso de los amantes de los verdureros frescos
 Tomás Garbiza, z/g. 943 52 66 90

Ertortegi. Ertortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuzketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekaide Sideria. B° Gaintzuzketa, 943 490285
Etxeberri. Ciria. Lezo-Gaintzuzketa, 943 529899
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lazón, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Iurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzuzketa, z/g. 943 529898
Iurtzun. Iurtzun, 60. 943 528590
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizbiki. Polintza, 9. 943 521966
Kalde. Zubierrera, 1. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lopez de Isasti, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jaizbiki. Urnez, z/g. 943 513086
Martxo Taberna. Dombene, 24. 943 524845
Orri Etxea. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzuzketa, z/g. 943 490285
Sagarazu Sideria. Alto de Altamira, 7. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Lazón, 943 527945
Tinela. Zubito, 2. 943 527946
Zaldia. Auzo. Jaizbiki, 1. 943 944262
Zubito Menderrero. Zubito, 17. 943 516443

// LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, z/g. 943 682091
Leku-Alei. Zubierre, z/g. 943 672016
Ostatu. Txirrita gudariaren plaza, 7. 943 682256

// MENDARO

Intusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzalde. Mendiarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alei. Mendiarozabal, 2. Garagarza. 943 756072

// MITIOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Ero. Ercega (Minas de Toros), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

GIPUZKON NON JAN?

// MUTRIKU

ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar
Laranga auzoa 943 604749

Asador Ormazabal. Altoa de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku 1, 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Xelaita. Muelle, z/g. 943 195070
Ziriatze. Olatz, z/g. 943 604595

// OIARTZUN

Alhambra. Bº Aragua. 943 491230
Amarzak. Casa Zamateita. 943 492783
Albistur. Bº Altitzar. 943 490711
Anixeta. Bº Altitzar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldebo, z/g. 943 492558
Aristzahar. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldebo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 493068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidehaitz Sidreria. Aragua-Nudeo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanbar, 3. Ugaldebo. 943 492749
Erreka. Casa Errekale. 943 490087
Eroskiz. Zuzanbar, 72. Ugaldebo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Gofo. Bº Altitzar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
Pza. Bizardía, 7. 943 49 0625

Inbitxu Asador. Bº Ugaldebo. 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Irundarrene. Bº Altitzar. 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laja. Landeteke, 3. 943 493839
Lintzirín Hotel. Ctra. Madrid-Irún, km 469. 943 492000
Lushe. Ugaldebo. 943 492101
Marcos. Zelaimu-Solig. Ugaldebo. 943 494390
Masusta. Olanari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Mendi Cafetería. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka OIartzun. Merka OIartzun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirín, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien. 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze. 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 16. 943 490874
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrí Alde. Astigarra Bidea. 943 473784
Txikierrí Sagardoleria. Astigarra Bidea. 943 490678
Ustategia Hotel. Maltaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro, 1 (Bº Iruiziti). 943 491228

// OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Exve Uri Sidreria. Errekale auzoa. 943 882049
Garbo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Taberna. Carri de la Cruz (urre) 943 886584
Zaldak. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZILIONEA

Los mejores hornos al horno del Góleri
Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

// OÑATI

Arkupe Taberna. Forua plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Garbitz, 17. 943 782483
Debatara. Olatzi zuhaitza, 54. 943 780410
Ebeherria. Kalebarria, 19. 943 780460
Ebe-Aundi. Bº San Pedro, 13. 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostel. Arantzazu. 943 781305

HELMUGA

Pollos escodados, codillos escodados y bokakotes
Ugarkalde 1. 943 90 25 81

Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iruurriz. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ultegin, 11. 943 502070
Liza-Etxe. Bº Olatzarrita, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olaika. Olaika, 8. 943 782292
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Urbaki Ondo. Campa de Urbia. 943 781316
Urrizto. Lezeasari Zubia, 19. 943 783479
Urtigain. Urbain, 33. 943 780814
Zelai Zahar. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zort. Zubilaga, 2. 943 783545
Zuruz. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxume. Gabilardite, 14. 943 164844



// ORDIZIA

19-90

Pintxos de día, gintoxos de noche !!
Garagara, 5. www.19-90.com

ALDASORO

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

ALTAMIRA

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

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haipe. Guadiana Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuerto, z/g. 943 160471

MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea
Gemikako Arboretan paseal. 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Urdaneta, 4. 943 160421

Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidreria. Guadiana Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Ebezarreta, 3. 943 880449
Zubiri. Guadiana Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA

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

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nara. 634, km 13. 943 832700
Aizperri Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Anitilla. Abeslan, 2. 943 832309
Ardera. Ondartza, 67. 943 134345
Arkaiz. Abeslan, 4. 943 831657
Errota. Olaskegia Auza. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Alza Lertuindui, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bidea. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxina Asador. Bº S. Martín. 943 831407

KATXIÑA BODEGA

Comer entre viñedos al estilo Orío
Ortzaika, 20. 943 58 01 66

Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzak. 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Guadiana, 18. 943 830007
Olden. Ortzaika Auza, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 880058
Sarasua Asador. Eusko Guadiana, 29. 943 830005
Txalpu. Antillako hondartzak, z/g. 943 866034
Xixario Asador. Eusko Guadiana, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza. 943 835398

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartarke. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arranurari, 30. S. Pedro. 943 398994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Ari. Zumalakarregi, 1. Anbo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantei, 21. Anbo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398970
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizbel. Ctra. Jaizbel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebeta, 8. Anbo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lizo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1 - Trimbepe. 943 399071
E-16. Eskalantei, 16. Anbo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Anbo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trimbepe. 943 404424
Erdiban Taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trimbepe. 943 390357
Ereketxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Ebe Ona. Eskalantei, 9. Anbo. 943 525696
Ezer. Eskalantei, 40. Anbo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherrí. Eskalantei, 36. Anbo. 943 510019
Gure Borda. Arrandegi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trimbepe. 943 390426
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Anbo. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juozko Bide. 10. Donibane. 943 512061
Kamin. Gure Zumardia, 29. Anbo. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Ciarso, 8. Anbo. 943 515414
Marisol. Esmalite, 18. Trimbepe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb. 2. Trimbepe. 943 399062
Matzel. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Mejuz Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguzuz (Falcon Cresh). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 62. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588

Parí-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pauaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxiburu. Eskalantei, 118. Anbo. 943 520770
Romeral. Eskalantei, 40-42. Anbo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trimbepe. 943 398074
Txuloxu. Donibane, 7. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zabazo. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Ziurona. Esmalite, 96. S. Pedro. 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkiña. Zubirio, 17. 943 800251

// SORALUZE

Armenida Asador. Ezozta, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gaboloto, 30. 943 751144
Beti Ja. Gipuzkoa Etorbidea, 25. 943 751007
Elizur. Santitza, 18. 943 751983
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Urua Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

19-90

Pintxos de día, y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 19

66 TABERNA

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

AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amair. Beotibar, 5. 943 245469

Amoz. Bº Amaro, 10. 943 671296
Anets. Larramendi, 1. 943 675405
Astesuarra. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almorcen 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 parilla de Gipuzkoa
Oría 2. bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorri plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Ekaiztx Sidreria. Bº Usabal, 35. 660 654317
Kuzkitz. Amaro, 9. 943 673887
Euskal Pizca. Gudari, 16. 943 656565
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorrotategi Goetxea. Plaza Zaharra, 7. 943 677027
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370



Ikatza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Irujo. Pablo Goroasabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Ikeltz. Martín José Berrio, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva. 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062
Larrea. Larrauri Auzoa, 15. 943 675998
Mendi Aida. Bº San Esteban, 39. 943 651799
Mendi Asador. Pº Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 007275
Urue Asador. Samaniego, 3. 943 651911
Plan B. Larramendi, 8. 943 598496
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trintete, 1. 943 108800
Tolosada. N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659
Usabul Taberna. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Siderria. Sta. Lucia, 25. 943 655772
Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Monteskuo, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Aballari. Irizabal, 21. 943 330255
Altona. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Góiburu, 37. 943 552036
Benta. Góiburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Góiburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Erratze, 943 337357
Elusteta Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Siderria. 943 554917
Guria. Irizabal, 46. 943 005650
Guruzeta Berri Siderria. Bº Otzarán, 943 551014
Kostegi Siderria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 366888
Olanume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Oñyl. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polideportivo. Pintore Kalesa, 3. 943 009408
Setián 'Moko' Siderria. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urrutia. Elusteta Baserria. 943 556981
Zaldundegei. Irizabal, 34. 943 551008

// URRETUXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667
Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

ETXABURU

Un merendero de los "de toda la vida"
 Ctra. Santa Barbara. 943 722 777

Ebe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165
Golko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76
Jai-Alai. Iparreine, 10. 943 721465
Navarra. Iparreine, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

SANTA BARBARA

Albergue y gastronomía en plena naturaleza
 Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

// USURBIL

Aginao Sagardotegia. Bº Aginaga, 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurrena, 6. 943 370344
Arratzain Erregeta. Arratzain Baserria. 943 366663

Atxega Jauregia. Aitzearra, 1. 943 371150
Bordaxo. Zubiaurrena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582
Ehebeste. Erribera, 2. C. Aginaga. 943 362740
Erribera. Centro Comercial Urbil. 943 367281
Ibarrola Agroturismo. Kalezer, 62. 943 363007
Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria. Bº Txoko Aile. 943 371649
Irujo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35
Kantxeta. Txoko-Aile, 23. 943 361127
Maye Asador. Poligono Ugaldega, 36. 943 366968
Saiz. Nagusia, 14. 943 362725
Saiz Siderria. Bº Kale-Zahar, 43. 943 364597
Sekaino Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxa. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txeludom. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txingarri Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698
Txingubi. Irujo, 6. 943 361398
Txirri. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
Txurrista. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdia Siderria. Bº Aginaga. 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Aile, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etebando, 493 690296
Alostiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izalpe. Berria, 29. 943 690623
Egoy Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasi-Berri. Obabako, z/g. 943 692365
Shepherd. S. Kale Berria, 25. 943 671558
Txeludom. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urtizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixkurume. Olaeta Agroaldega, 6. 943 510086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Oñi. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

// ZARAUTZ

Aiten-Ebe. Elkano, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Setimoineta, 4. 943 830143
Altona. Aizola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzezo Parkea, 2. 943 834959
Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Arralde. Araba, 41. 943 834433
Aurrera. Egoña Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Selbimoineta, 4. 943 130586
Batzokia. Balea, 1. 943 020249
Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basarri. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazandi-Berri. Tala Mendí, 723. 943 130003
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoi Asador. Bizkaia, 1. 943 132786
Casa Itaro. Azara, 4. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Araba, 32. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Eumoram. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Haritz. Gurmendi, 10.
Iluente. Zela-Ondo, 23. 943 417199
Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264
Ixas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzezo parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguiñano. Mendilautia, 13. 943 130000
Klery. Azara, 1-3. 943 835807
Kirkilia Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Mollirari (pizzeria). Patxiku, 10. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561
Naparrak. Barren Plaza, 3. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 830714
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriki, 1. 943 131358
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pizza Sprit. Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993
Sunset Bar. Mandabite Ala (Malecón), 943 000355
Tala-Berri Txakolondogia. Tala Mendí, 728. 943 132750
Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musia plaza, 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Zegamako Ostataz. San Martin, 3. 943 801051

OTZAUARTEKO BENTA

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

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatz Siderria. Caserío Olatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia. Irurakarte-Gain, 943 501013

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Arnamburu. Urrutibetako, 2. 943 148005
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Ireta, 943 147344
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Ireta Hiribidea, 9. 943 147954
Lorentxa. Ireta, 2. 943 147198
Txiniduri. Karmento Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea, z/g. 943 693983
Atxulondo. J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 694490
Elizondo Panbikana. Pza. P. Maria Oñain, 5. 943 691893
Iriarte. Pza. P. Maria Oñain, 1. 943 692537
Olentzo. Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750
Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Oñain, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Algorri Siderria. Puerto deportivo, 943 865617

BAI BIDEA

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

Basusta Asador. Pabilla Etxezarreta, 25. 943862073
Batzokia. Eusebio Gurruberga, 6. 943 860275
Beduas Asador. Bº Bedua. 943 860551

BEHEKO PLAZA

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

Behoko Plaza. Eusebio Gurruberga, 943 861700
Bodegón Gáliz. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Elvira Ardotegeta. Julio Beobide, 2. 943 574986
Iriandio. Txikierrri, 36. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upeña, 6. 943 862517
Lagun Artea. Estaziozi, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Munitorso. Ctra. G1-2653, km 7 - Oñina- 943 147683
Tala-Pe Asador. Faro Zumaiá, 943 861392
Talaia. Santiago Auzoa, 943 143370
Ttakun. Izuñamendi, 3. 943 865289
Zaila. Upeña plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Itzurain, z/g. 943 865166
Zumaiá Hotel. Ireta, 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkaretxe. Secundino Esmola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683
Berri. Sorraluze, 3. 943 252906
Bidezar. Bidezar, 17. 943 253866

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
 Barrio Etxeberri, 943 722.11.11

Ezkitorra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964

Hiruka Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757

Kabia. Legazpi, 5. 943 726274

KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana
 San Gregorio, 20 (Eitza), 943 722 87 86

Saski. Piedad, 4. 943 721397

Txurrut. Argixo Taldea, z/g. 943 721043

Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

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

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 Berastegi, 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 por el final del año, Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas **Kokotxas en salsa verde**, un **Txiptirones en su tinta o una cazuela de Meritza 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 Lamota...** y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...). **Gambas de Huelva y unos Langostinos Gigantes espectaculares**. Espe abre de martes a sábado de 8 a 14 h y cuenta con **servicio a domicilio** en todo Donosti.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

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

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



KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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



CHAMORRO: CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

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

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

PLACERES GASTRONÓMICOS

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 Txuleton 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.



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegi 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



www.bacalaosuranzu.com

BACALAO SURANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

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

www.bacalaosuranzu.com



ZAPOREJAI: FIESTA DE SABORES

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

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

BADAKIGU EUSKARAZ / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

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 Donostia, 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

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)

Bai Reformas



**laguntzea nahi?
¿te ayudamos?**

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

