



PREMIO FUSKADI  
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



# ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



**Lukas**  
gourmet



**LUKAS BENTA BERRI**

C/Julio Caro Baroja  
Antiguo Berri - DONOSTIA  
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

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)



Para más información: [www.ginpuertodeindias.com](http://www.ginpuertodeindias.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.

## // aurkibidea índice

- > **editorial** editorial
  - Josema Azpeitia ..... 3
- > **iritzia** opinión
  - Mikel Corcuera ..... 4
  - Dani Corman ..... 6
- > **kolaborazioak** colaboraciones
  - La Ruta Slow (Aitor Buendía) ..... 8
  - Arte Líquido (Alberto Benedicto) ..... 8
  - Burp...! (Arnau Estrader) ..... 9
  - Di... vinos (Manu Méndez) ..... 9
- > **menud** menú
  - Browne de chocolate con frutos rojos ..... 10
- > **jakitea** elkartea
  - Kattalin (Beasain) ..... 11
- > **azalean** en portada
  - Arrau Etxea (Hondarribia) ..... 14
- > **sagardogari** aiatiempodesidra
  - Selección de sidrerías de Gipuzkoa ..... 16
- > **grandes mesas** de euskal herria
  - Amelia (Donostia) ..... 18
- > **pilpilean** aldente
  - Treku Gourmet: 25 años de calidad ..... 22
  - En marcha el Campeonato de Pintxos ..... 24
  - Premio Baccus a Inaxio Intxauspe ..... 26
  - Kosta Gastronomika: Getaria ..... 27
  - Juan Gil en el Zabala de Gasteiz ..... 30
  - Araneta: Madera de campeón ..... 31
- > **kartara** alacarta
  - Punta Sai (Donostia) ..... 28
- > **jatetxe** gida
  - La Guía de restaurantes de OndoJan.com ..... 32
- > **gipuzkoan** non jan?
  - 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

Parrillada de marisco  
(Arrau Etxea, Hondarribia. Receta en página 15)

## // Experiencias y concursos

Tras un invierno duro y frío como se recuerdan pocos, el buen tiempo empieza a asomar la patita y se empieza a animar de nuevo el panorama turístico y gastronómico, máxime teniendo en cuenta que éste es un año en el que se ha adelantado al máximo la Semana Santa. Al igual que el año pasado, OndoJan.com se hace eco y participará activamente en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa que en 2017 dio un giro en positivo pasando a celebrarse en el Hotel Maria Cristina. Por otra parte, las diferentes Agencias comarcales de Turismo empiezan a dar a conocer su oferta de ocio para primavera y verano. En nuestras páginas nos hacemos eco de la oferta del Goierri, que estrena, además, un nuevo espacio hotelero, así como de las experiencias gastronómicas de Urola Kosta, que daremos a conocer durante cinco meses, empezando en éste con la visita a Txakoli Gaintza, en Getaria. Como siempre, animamos a nuestro lector@s a que disfruten de todos nuestros recursos pues, al contrario de lo que muchos creen, estos no están solo dirigidos al turista, sino a todos los interesados en nuestra cultura y nuestra gastronomía.



**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.



## SACAR A LA LUZ TESOROS ESCONDIDOS

Hace ya unos años estos titulares impactaron en el mundillo gastronómico: "El mejor sushi del mundo está en el metro". Encabezaban un suculeto artículo de **Rosa Rivas** refiriéndose al entonces ya octogenario **Jiro Ono** que revalidaba las preciadas tres estrellas Michelin para su minúsculo restaurante Sukiyabashi Jiro Honten en la estación de Giza del suburbano de Tokio, o sea el metro. Donde sólo caben diez personas en la barra de sushi y donde hay lista de espera de tres meses -o llegar apadrinado por algún cliente influyente- para sentarse a su barra. Y sale la broma además por la friolera de 300 euros por degustar 20 piezas, en poco más de media hora. Eso sí, según parece y así opinan los contados privilegiados que han pasado por allí resulta una experiencia gastronómica inolvidable. Al hilo de lo expuesto y salvando las abismales diferencias con nuestro cercano entorno, nos obliga a hablar de esos baretos alejados del turismo con ofertas clónicas, asadores que pasan desapercibidos de lo mediático o restaurantes casi desconocidos, en lugares casi ocultos y que lo frecuentan sobre todo sus vecinos. Y en nuestro caso, por supuesto, con "dolorosas" que nada tienen que ver con la del japo citado. Así, en Errenteria en un local extremadamente trotero se encuentra desde hace muchos años, treinta y cinco, creo recordar, la **sidería Donosti** (al lado de lo que fue el mítico Panier Fleuri, hoy convertido en birrino parking). Un asador de espartana decoración con especialidades infalibles e inamovibles en las que destacan la tortilla de bacalao y el bacalao frito. Para curiosidad de todas formas la ofrecida por el **Bar Gain**, dirigido por el joven Igor Intrauspe, establecimiento conocido de mil y una formas: "La Cueva de los Piratas", "el bar de la gasolinera"... Un establecimiento inclasificable, al lado de la gasolinera que encontraremos si nos desplazamos entre Añorga y Hernani, camino a Galarreta, junto a Chillida Leku. La máxima calidad es su norte. No hay deliberadamente menú del día. Raciones, platos de temporada (de buen precio, pues se compra el producto cuando se ajusta el precio) y muy buena carne. Un punto aparte merece la barra. Pocos establecimientos ofrecen tanta variedad. Bocadillitos de todo tipo de embutidos (Jamón, chorizo, cabeza de jabalí de la mítica Casa Cabra), Morros en salsa, Lengua rebozada, Huevos rotos con jamón, manitas de cerdo, bacalao, oreja de cerdo rebosada... todo de rechupete. Y unas ofertas de vinos de campanillas (para beber in situ o para llevar). Es muy gracioso y significativo como denomina a este bar: "El Arzak de las Gasolineras" el buen amigo **Manu Méndez**, propietario de La Vinatería de Gros y muy buen cliente por cierto.

Todos los caminos llevan, dicen, a Roma y nuestros caminos personales nos llevan, en múltiples ocasiones, al **Asador Kattalin** de Beasain, un restaurante en el que nos encanta recalar, al menos, una vez en cada estación para disfrutar del sencillo y, a la vez, excelente tratamiento que ofrecen **Juanma Garmendia** y **Arantxa Agirrezabala** al producto de temporada. Entrar en el asador Kattalin es como entrar

**HOY HABLAMOS DE ESOS BARETOS ALEJADOS DEL TURISMO CON OFERTAS CLÓNICAS Y ASADORES QUE PASAN DESAPERCIBIDOS DE LO MEDIÁTICO... NUESTROS TESOROS.**

en una cueva. Primero tenemos que encontrarlo, discretamente situado frente al Polideportivo de Beasain, en pleno "Cruce de la cadena". Luego, tenemos que descender unas empinadas e imponentes escaleras que nos llevan hacia las profundidades de la casa en la que está enclavado. Y, finalmente, tenemos que franquear la puerta. Exige, por lo tanto, un pequeño esfuerzo el penetrar en este restaurante, pero nuestras inquietudes espeleológicas se verán recompensadas, como en el cuento, con un tesoro: un paraíso del producto de temporada y la parrilla con un stock de vinos impresionante capaz de deleitar al más exigente, así como un impecable servicio, familiar pero profesional, muy profesional. Y es que en Kattalin no hablamos de un bar o un restaurante sin más, estamos hablando de un negocio, sino de una filosofía de vida, un lugar al que nos gusta acudir porque percibimos claramente que Juanma y Arantxa disfrutan tanto o más que los comensales cuando ven que la gente que acude a su local es feliz.

En cuanto a la oferta gastronómica de este veterano asador, decir que se mueve al compás de las estaciones y el mercado, siendo la forma más adecuada de disfrutar del mismo dejarse llevar por sus propietarios, acordando previamente el montante a gastar y dejando que sean Juanma y Arantxa quienes decidan el menú y el orden de servicio. En Kattalin siempre encontraremos el mejor producto que marca la temporada. Pero el fuerte de esta casa, tengámoslo bien claro, es su parrilla de carbón, de la cual Juanma Garmendia se ha convertido en un gran virtuoso, como bien lo demuestra el título de Campeón de Euskal Herria de parrilleros obtenido hace tres años. Dominando la brasa con maestría borda los besugos, rodaballos, lubinas... que caen en sus manos. Pasando a la carne, su magisterio roza la perfección, sirviendo la chuleta de viejo en un punto sublime, por no mencionar los pimientos caramelizados que optativamente pueden acompañarla, un alarde de saber, sabor y artesanía difícil de superar. Todo ello por no hablar de la excelente selección de vinos. Tanto Juanma como Arantxa se encargarán de asesorarnos sobre los más adecuados a nuestra comanda, y, por supuesto, se ocuparán de servírnoslos como... Baco manda. Aunque en caso de tener nuestro propio gusto vinícola, no hay mejor experiencia que perderse en los tentadores estantes de esta casa y elegir la botella que más nos enamore... ¡Mi tesoro!

ESSENCIA  
wine bar & store

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

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

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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## EL MEJOR SALMÓN AHUMADO



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



# LA CRIANZA DEL VINO

Seguro que en alguna ocasi3n nos han surgido dudas acerca del concepto de crianza en el vino. En este artculo vamos a intentar explicar los diferentes aspectos que encierra un t3rmino habitualmente empleado, tanto por el consumidor como por aquel que tiene cualquier relaci3n profesional con un producto como el vino.

Lo primero de todo deberiamos aclarar las diferencias entre el t3rmino **Crianza** que podemos ver impreso en multitud de etiquetas de vino y, por otro lado, lo que significa el concepto de **crianza del vino** de una manera m3s general.

El t3rmino **Crianza**, seg3n la actual legislaci3n estatal, en una etiqueta de **vino tinto**, se emplea para designar a aquellos que han tenido un envejecimiento m3nimo de 24 meses, de los cuales al menos 6 han sido en barrica y el resto en botella. En el caso de los **blancos y rosados**, el envejecimiento m3nimo ser3 de 18 meses, de los que al menos seis han sido en barrica. Con respecto a aquellos **tintos** en cuya etiqueta se emplea el t3rmino **Reserva**, el envejecimiento m3nimo ser3 de 36 meses, de los que al menos 12 han sido en barrica. Para **blancos y rosados** el total supone 24 meses de los cuales, al menos 6 han de ser en barrica. Para los **Gran Reserva tintos**, el envejecimiento asciende hasta los 60 meses, de los que al menos 18 de ellos han sido en barrica. En el caso de los **blancos y rosados** ser3n 48 meses de envejecimiento m3nimo, de los que al menos seis habr3n sido en barricas.

Algunas Denominaciones de Origen establecen tiempos m3nimos de envejecimiento superiores para el empleo de estos t3rminos en sus etiquetas. Por ejemplo, en el caso de la **D.O. Ca. Rioja**, para poder utilizar el t3rmino **Crianza** en los vinos **tintos** establece una permanencia m3nima de 12 meses de barrica de un total de 24 y en el caso de los tintos **Gran Reserva**, este periodo m3nimo asciende a 24 meses del total de 60. En el resto de los casos, los tiempos de envejecimiento m3nimo son iguales que lo estipulado en la ley para todo el Estado.

El hecho de que en una etiqueta de vino no se especifiquen estos t3rminos, no quiere decir que no se emplee el uso de barricas para su envejecimiento, sino que, o bien ese vino no cumple los requisitos para tal designaci3n, o bien el productor o bodega no est3n interesados o no creen relevante que aparezcan en la etiqueta de sus vinos. De hecho, el que se muestren o no estas designaciones, no supone que el vino sea de mayor o menor calidad, sino que refleja exclusivamente los tiempos m3nimos de envejecimiento comentados.

El t3rmino **Reserva**, **Riserva** o **R3serve** suele emplearse tambi3n en otros pa3ses como **Chile, Argentina, Italia o Francia** entre otros, aunque el significado es diferente en cualquier caso al sealado anteriormente.

Para comprender bien estos t3rminos y hacer una correcta interpretaci3n de ellos, debemos tener en cuenta qu3 cambios se producen en el vino cuando permanece en el interior de una barrica, de roble generalmente, y posteriormente en la botella, lo conocemos habitualmente como **crianza del vino**.

Cuando metemos un vino en una barrica de madera, buscamos **dos objetivos** principalmente: la **cesi3n de compuestos arom3ticos y gustativos** que le cede la madera



al vino y el segundo y m3s importante, la **entrada lenta de ox3geno a trav3s de los poros de la barrica** y su influencia en la transformaci3n de los polifenoles (taninos, antocianos y flavonoides esencialmente), lo que hace al vino, entre otras cosas, mucho m3s estable a lo largo del tiempo, adquiriendo un mayor potencial de envejecimiento. Lo que sucede realmente es que cada mol3cula de **tanino** (mol3cula que aporta cuerpo y estructura al vino) se une a otra de **antociano** (mol3cula que aporta color) gracias al ox3geno, se polimerizan, adquiriendo esa estabilidad comentada. Es decir, con el vino en la barrica, realizamos y enriquecemos los caracteres arom3ticos y gustativos del vino gracias a los componentes que le cede la madera, y lo m3s importante, asentamos una base para que el vino evolucione, de manera positiva generalmente, a lo largo del tiempo.

Posteriormente en la botella, estas **nuevas mol3culas** formadas a partir de tanino y antociano se van uniendo entre s3, creando una mayor sensaci3n de redondez y suavidad en boca. Seg3n avanza el vino en su evoluci3n, estas mol3culas se van haciendo cada vez m3s grandes, llegando a ser insolubles en el vino, por lo que resulta habitual encontramos posos en esas botellas que poseen ya una cierta edad. Es por esto que el vino, a lo largo de su evoluci3n, al perder taninos y antocianos en forma de posos, va haci3ndose m3s ligero y perdiendo intensidad de color.

Por otro lado, se van formando y transformando determinadas mol3culas en otras, aportando a la paleta arom3tica del vino nuevos aromas, es decir complejidad y equilibrio arom3tico, propios de ese envejecimiento del vino en la botella.

L3gicamente, todas estas transformaciones que se van dando en el vino depender3n a su vez de multitud de factores, como el tipo de madera, la edad de la barrica, su volumen, el secado y tostado de las duelas, las condiciones ambientales de temperatura y humedad principalmente, los trasiegos, el tipo de tap3n utilizado en la botella, su volumen, etc. Pero todos estos detalles los dejaremos para otra ocasi3n...

 **alai**  
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos  
gourmet y delicatessen

[www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)



# APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



## NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

### Cerveza artesanal:

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

### Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

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

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

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

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

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



## # LA RUTA SLOW

**AITOR BUENDÍA**  
Eibarrés, Vitoria-Gasteiz  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)



## ¿ADIÓS A LA COFRADÍA DEL BACALAO DE EIBAR?

Lo pongo entre interrogantes pero lo que llegó a mis oídos recientemente era toda una declaración de intenciones. "Aitor... nos hemos hecho mayores, se nos han ido yendo buenas y buenos amigos... y aquí ya no queda ni el apuntador. La Cofradía del Bacalao de Eibar desaparece". Así me lo dijeron y apenado me quedé. Todavía recuerdo cuando se estrenó en 1993 con su I Capítulo de la Cofradía del Bacalao en una Casa Consistorial que estaba a punto de sucumbir a las necesarias obras de renovación y homenajeara a un maduro actor de la casa como era y es **Imanol Arias**.

El anuncio que me llegó respecto de la defunción de la Cofradía del Bacalao de Eibar tiene hasta fecha. Una fecha, por cierto, muy señalada para quienes hemos nacido en la Muy Ejemplar Ciudad: el **14 de abril**. Y será, por lo que he podido averiguar, en un emotivo acto organizado por **FECOGA** (Federación de Cofradías Gastronómicas). Y ahí, si nadie lo remedia, se pondrá el punto y final a la Cofradía del Bacalao de Eibar.

A partir de aquí, aviso a navegantas y navegantes. Lo que le puede ocurrir a esta Cofradía, también puede pasarle a otras. No lo digo a modo de profeta sino sencillamente porque el relevo generacional en asociaciones como estas u otras del mismo estilo, no está asegurado. "Dedicame yo a una asociación sin ánimo de lucro, metiendo horas por un tubo, yendo fin de semana sí y otro también a otros actos del mismo pelo, sacrificando familia, tiempo mío de ocio..." Este razonamiento, muy respetable por cierto, es el que mortifica a este tipo de asociaciones.

Amigas y amigos, jóvenes y no tan jóvenes, o damos un paso adelante y empezamos a asumir el legado de nuestras personas ya mayores en estas entidades (llamémosles Cofradías, Clubes, Asociaciones...), o acaban desapareciendo.

Por todo ello, desde el mismo titular hasta el texto, se verá que pongo en interrogantes la desaparición de la Cofradía del Bacalao de Eibar. Me resisto a que se produzca. Y sólo espero que otras personas, y no voy a decir cuáles, sean capaces de coger la makila y seguir tirando hacia adelante de estas bonitas colectividades.

*P.D. (Querido Angel Elizondo, quien fueras presidente de la Cofradía del Bacalao de Eibar a la que tengo el honor de formar parte como Cofrade de Mérito, tenemos el deber de seguir impulsando lo que tú y otros como tú hicisteis. Eibar se lo merece)*



## # ARTE LÍQUIDO

**ALBERTO BENEDICTO**  
Especialista en coctelería  
Complejo Ametzagaña. DONOSTIA  
[www.albertobenedicto.com](http://www.albertobenedicto.com)



## PINTXOS &amp; CÓCTELES: EL MEJOR MARIDAJE

Nos encontramos en la capital mundial de la gastronomía (Donostia, Gipuzkoa), donde los pintxos son nuestra seña de identidad mundial. ¿Por qué no acompañar un pintxo con un "mini coctel"? Pues esto es lo que hace unos días hicimos Bea Pitti y yo, para el congreso de Alta Gastronomía en Miniatura: Minimal León, donde nos solicitaron que creáramos un coctel especial para el Mejor Pintxo de España 2017, que es "Ensamada de cangrejo de río" del Donostiarra afincado en Mallorca Igor Rodríguez.

Nuestra primera idea, era crear un coctel que la base líquida fuera similar a una ensaimada, con esos matices de frutos secos, mantequilla y bollería, y otra parte tenía que ser sin duda nuestro txangurro. Esta idea se mantuvo en cierta manera, ya que el coctel teníamos muy claro que lo queríamos servir en la cascara del txangurro, pero hablado con un gran chef, como es Félix Manso, nos aconsejó realizar un maridaje por contraste en lugar por afinidad, que era nuestra primera idea. En este caso buscamos ese contrapunto que todos le damos al marisco con cítricos y especias.

Esta experiencia nos ha hecho replanteamos muchas cosas, la primera de ellas, es porque no hacer pequeños cocteles elaborados como se hace grandes platos pero en cocina miniatura? Basándonos en esto, estamos elaborando diferentes proyectos junto con diferentes chefs, en los cuales

consigamos fusionar cocina y coctelería, sin olvidar que la cocina esta muchísimo más avanzada que la coctelería. Por lo tanto, debemos comenzar a concebir los cocteles no solo como una parte más de la gastronomía, sino también como ingredientes en sí mismos. Porque no hacer un postre donde la parte líquida fuera un coctel? O porque no hacer una ensalada o tartar, cuyo aderezo sea un coctel líquido? Esto mismo es lo que hicimos el pasado 24 de marzo en la cena de Contrastes y Sabores en Felix Manso Ibarla



## MINIMAL

**INGREDIENTES:** 2 cl. Gin Mare macerada con jengibre; Salicornia, menta y tomillo limonero; 0,5 cl. Umeshu Honey Choya; 0,5 cl. Puré de Yuzu; Aire de txangurro; Agua marina del Peine de los vientos  
**ELABORACIÓN:** Maceramos Gin Mare con jengibre, salicornia, menta y tomillo limonero. Mientras tanto, cocemos 2 txangurros y dejamos reducir el caldo, para colarlo, enfriarlo y dejarlo reposar para usarlo posteriormente como aire. Mezclamos bien en un vaso mezclador Gin Mare macerada junto con Umeshu Honey y el puré de yuzu. Lo serviremos en una cascara de txangurro, para completarlo con el aire de txangurro.

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

[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

RENOVADA  ituguastroweb!

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

[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

RENOVADA  ituguastroweb!

## # BURP...!

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



## NO ES PAÍS PARA MÁS ESTRELLAS

Estoy seguro que alguna vez has bebido alguna Estrella, ya sea de la cervecera catalana **Estrella Damm** o de la gallega **Estrella Galicia**. No voy a entrar en el debate sobre cuál es la más buena, o cuál es la que tiene mejor reputación o mejor equipo de marketing, si no en la que **han "liao" recientemente**.

Este pasado mes de marzo ha salido a la luz que la microempresa madrileña de cervezas **Estrella Madrid** ha tenido que retirar su producto del mercado. El Tribunal Supremo le ha **prohibido** seguir vendiendo con el nombre de Estrella Madrid.

Todo viene a raíz de una doble denuncia interpuesta por los grupos Damm e Hijos de Rivera S.A. Estos dos gigantes del mundo cervecero industrial han visto que el nombre de dos de sus cervezas insignia se veía vulnerado y han decidido sumar fuerzas para bloquear la venta de la cerveza Estrella Madrid.

Y una vez más el pez grande se ha comido al pequeño. Seguramente en el transcurso de este 2018 veremos más casos parecidos a los de Estrella Madrid. En un artículo anterior de Ondojan (nº 123) ya os comenté como en Bélgica ocurrió algo parecido, pero en ese caso, ganó la batalla el pequeño.

Así que si tenéis ganas de abrir una cervecera, no lo hagáis con el nombre de **Estrella Donosti** o **Estrella Tolosa**, ¡os caerá un puro fijo! La verdad es que es

una pena para la pequeña empresa madrileña, ya que en este último año estaba teniendo buena aceptación en la región y un crecimiento continuo.

Estaría bien que la macro industria cervecera dejase un poco de cancha a empresas jóvenes y pequeñas; que puedan seguir siendo libres y seguir haciendo una birra de calidad y crecer sin pedir permiso a los grandes.

Una cerveza que seguro que se volverá referente en Gipuzkoa, si es que no lo es ya, es la **Boise**, de la cervecera **Bidasoa Basque Brewing**. Es una **American IPA** súper equilibrada que tiene matices cítricos y a madera; de color ámbar rojizo y espuma blanca. Y si te la tomas en el **Taproom** de Bidasoa ¡mejor que mejor!

Otra que se merece tres estrellas o más, es la **Pandora**, de la cervecera vallisoletana **The Flying Inn**. Es una **Doble IPA**, muy poderosa, con matices a frutas tropicales y un gran equilibrio conseguido mezclando malts de cebada, avena y trigo.



## # DI... VINOS

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

HERMANOS LURTON  
CUESTA GRANDE 2013 (D.O. TORO)

La denominación Toro se extiende a 2 provincias: la provincia de Zamora y la provincia de Valladolid. El relieve está constituido por una meseta y un pequeño valle hacia el río.

Las vides se sitúan entre los 620 y los 750 metros de altitud.

La Bodega El Albar de Lurton se encuentra en Villafranca del Duero, al noroeste de Madrid, a 10 km del centro histórico de Toro, entre Valladolid y Zamora. El río Duero ha creado un valle poco profundo y las viñas están plantadas en las laderas superiores del río. Suelos pedregosos, profundos y pobres en materia orgánica. Canto rodado en superficie en la zona Oeste de Toro y arenoso con láminas de arcilla en superficie en Morales de Toro.

Las uvas de las viñas viejas del entorno de Toro son el secreto de los Lurton. Las uvas bien maduras entran en el pequeño lagar que Jacques y François tienen en Tordesillas.

El éxito de sus vinos toresanos no sólo se basa en la compra de buenas uvas, ya que las fermentaciones en barrica también marcan la personalidad de sus vinos. Todos los vinos de la bodega Albar Lurton se elaboran con equipos propios de enólogos en cada país; las uvas provienen de viñedos propios o contratados y sólo comercializan sus propios vinos. Cuesta Grande está elaborado 100% con Tinta de Toro y con 12 meses de crianza.

Es un tinto de capa media-alta, picota madura. En nariz es expresivo, recuerdos

a frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca es de intensidad media, equilibrado y suave. Aromas frutos rojos, canela y maderas nobles. Sugerencias de maridaje: Caza, asado de cordero, cazuela de vacuno, pastel de chocolate.

Precio aproximado en tienda especializada: 18,00 euros.



Encuentra más artículos de Arnaud Estrader en:

[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

RENOVADA ¡tu gastroweb!

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

[www.ondojan.com](http://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 sus jóvenes alumnas y alumnos de cocina, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza.

### RECETA: BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE BLANCO (Apto para celíacos)

#### Ingredientes:

- 4 Huevos.
- 2 Vasitos de azúcar ( 160 grs)
- 150 grs de Nueces peladas y molidas
- 2 cucharadas de Cacao en Polvo
- Fresas, moras, frambuesas al gusto bien limpias
- 8 onzas de chocolate blanco
- 2 cucharadas de yogurt natural

#### Elaboración:

Precalentar el horno a 150º y proceder de la siguiente manera:

- 1.- En un bol mezclar los huevos, las nueces peladas y molidas, el cacao y el azúcar, y remover bien con una cuchara.
- 2.- Verter la preparación en moldes individuales para hornear o tipo tartera desmontable
- 3.- Hornear hasta que se hagan. (20-25 minutos) y comprobar que están hechos, pinchando con un palillo en el centro.
- 4.- Para preparar la salsa de chocolate blanco, derretir en un bol especial para microondas, el chocolate blanco, a mínima potencia hasta que esté derretido.
- 5.- Mezclar bien con ayuda de una cuchara el yogurt natural, y reservar para el emplatado final.
- 6.- Para el emplatado, desmoldar un brownie y decorarlo al gusto con las fresas, etc
- 7.- Decorar con la salsa de chocolate blanco y yogurt y servir.

Receta preparada por:

**Alba Faya Tena y Naia García Sánchez**



**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

## VACA "KILÓMETRO 0" EN KATTALIN

JOSEMA AZPEITIA

El hermoso ejemplar bovino que aparece en las fotografías adjuntas es "Kattalina", una preciosa vaca lechera de raza Frisona que estuvimos fotografiando en Idiazabal a mediados de febrero junto a **Juanma Garmendia**, parrillero y responsable del **Asador Kattalin** de Beasain que acababa entonces de adquirir esta preciosa pieza que a inicios de abril será ofrecida en su restaurante.

"Kattalina" (la vaca en realidad no tiene nombre, pero le hemos "adjudicado" el mismo para que el relato sea más agil y personalizado) fue sacrificada el pasado lunes 19 de febrero, y tras las preceptivas 3-4 semanas de maduración, **sus chuletas y solomillos serán ofrecidos en Kattalin erretegia**, como siempre, asados con esa maestría tan difícil de superar que posee Juanma Garmendia, uno de los mejores parrilleros de Euskal Herria. Juanma calcula que será a inicios de abril, pasada la Semana Santa, cuando se empiecen a ofrecer las chuletas de este imponente animal. En cualquier caso, cuando Garmendia nos avise, comunicaremos la fecha de inicio del servicio de dichas piezas en nuestras páginas de Facebook, para que nuestr@s lector@s sean de l@s primer@s en enterarse de la llegada de esta carne que promete ser tierna, sabrosa y abundante. La vaca no llega a los cinco años de vida y el peso ha rondado los 550 kilogramos en canal.

En cualquier caso, una vaca da mucho de sí, así que además de ofrecer las chuletas y los solomillos a la parrilla, con el resto de las piezas Juanma preparará carne guisada, albóndigas, callos y filetes que serán ofrecidos en el menú del día, algo que ha comenzado ya a hacerse en el Asador Kattalin antes de la llegada de las chuletas, que necesitan más tiempo de cámara. Así pues, si nos dejamos caer a lo largo de estos días por Kattalin Erretegia, todos los días nos encontraremos con la posibilidad de degustar un guisote de vaca, lomo u otras piezas que, como comentamos, ya están despachándose en los menús y cartas de este restaurante.

Será un privilegio poder degustar esta preciosa pieza, real y auténtico "Kilómetro cero", pues ha sido **criada a menos de 3 kilómetros del restaurante** de Juanma, es decir, a menos de cinco minutos en coche y a un paseo que no llega a los 40 minutos andando, concretamente en el caserío Korta de Idiazabal, de la mano del experimentado ganadero **Joxe Urretarazu**. Un lujo difícil de encontrar hoy en día en nuestros restaurantes.

Escribimos la versión original de este artículo cuando faltaban unas horas escasas para que la verdadera protagonista del mismo pasara por



la "consulta" del matarife. Que pases una feliz última noche, Kattalina. Tras pasar años alimentando con el zumo de tus ubres a niños y mayores, y contribuir a postres, bechameles y otras preparaciones, a partir de mañana adquirirás una nueva dimensión para pasar a integrarte en nuestros cuerpos, almas... y cartucheras. Tu sacrificio no será en vano.

### Ya es primavera en Kattalin

Por lo demás, mientras esperamos la llegada de las partes nobles de Kattalina, en Kattalin podemos seguir disfrutando de las maravillosas **carnes y pescados a la parrilla** trabajados con auténtico mimo por Juanma Garmendia. Pronto, además, harán su entrada las **zizas de primavera, los espárragos de Navarra y otros manjares de estación** que acompañarán de maravilla a las carnes de nuestra protagonista. Todo ello sin olvidar que en Kattalin también podemos disfrutar de un excelente y ajustado **Menú de sidería con sidra al txotx** procedente de la también cercana siderería Oiharte de Zeraín. Y es que todo es Kilómetro Cero en casa de **Juanma Garmendia y Arantxa Agirrezabala**.

### KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4 (Frente al Polideportivo) - BEASAIN  
Tf: 943 88 92 52



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Aramako Ostataua .943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti .943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea .943 16 31 16

Batzokia .943 08 68 55

Dolarea .943 88 98 88

Guregas .943 80 54 80

Kattalin .943 88 92 34

Kikara .943 88 62 52

Mandubiko Benta .943 88 26 73

Rubiorena .943 08 95 19

Salbatore .943 88 83 07

Urkiola .943 08 61 31

Xerbera .943 88 88 29

### GABIRIA

Asador Aztiria .943 73 36 22

Korta .943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe .943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai .943 18 76 55

Pilarrenea .943 18 78 66

### LAZKAO

Aldasoro-Berri .943 88 40 69

Nerea .943 08 80 88

### LEGORRETA

Bartzelona .943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika .943 80 16 99

Ostatu .943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo .943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi .943 88 19 58

Zezilionea .943 88 58 29

### ORDIZIA

Martinez .943 88 06 41

Oiangu Basernia .677 34 23 21

Txindoki .943 88 40 49

### ORMAIZTEGI

Kuko .943 88 28 93

## SEGURA

Imaz .943 80 10 25

## ZALDIBIA

Lazkao Etxe .943 88 00 44

Kixkurgune .943 50 10 86

## ZEGAMA

Ostatu .943 80 10 51

Otzaurteko Benta .943 80 12 93

## ZERAIN

Mandioa .943 80 17 05

Ostatu .943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi .943 88 77 26

### ATAUN

Urbirtate .943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia .943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri .943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista .943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte .686 29 91 58

Otatza .943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\* .943 88 98 88

Guregas\*\* .943 80 54 80

Igartza\* .943 08 52 40

Salbatore\* .943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* .943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* .943 88 19 58

Zezilionea\*\* .943 88 58 29

### SEGURA

Imaz\*\* .943 80 10 25

## PENSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* .943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\* .639 23 88 89

Petit Goierri\*\* .657 79 90 68

### ZEGAMA

Zegama\*\* .943 80 10 51

## NEKAZAL-TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi .943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta .943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate .943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda .943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre .943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa .943 88 77 18

Lazkao Etxe .943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundi .943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte .680 17 12 91

Tellerine .943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona .943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa .943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta .943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti .943 58 20 69

### SEGURA

Segura .943 41 51 12

### ZERAIN

Zerain .943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota .639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Bareak Elkarteak .www.bareak.eu

Unanue Gozotegia .943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarteak .www.ordizian.com

Unanue Gozotegia .943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALDABE

Gida zerbitzuak .943 80 15 05

### ERRO

Gida zerbitzuak .943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagarria dute.

www.goierriiturismo.com



EUSKADI  
BASQUE COUNTRY



Goitur  
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- » Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- » Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- » Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- » Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak. *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea. *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*  
Orientazio jolasa. *Juego de orientación.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parketxesarea.org/liza\\_rrusti](http://www.parketxesarea.org/liza_rrusti)
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.parketxesarea.org/barandiaran](http://www.parketxesarea.org/barandiaran) • [www.ataun\\_turismoa.net](http://www.ataun_turismoa.net)
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03. [www.idiazabalturismo.com](http://www.idiazabalturismo.com)
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. [www.parketxesarea.org/anduetza](http://www.parketxesarea.org/anduetza) • [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net)
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)





## ARRAUN ETXEA: PARAÍSO DEL PESCADO Y EL MARISCO

Aunque han pasado ya 21 años desde que **Xabier Aguirre** pusiera en marcha en 1996 el Arraun Etxea, al borde del primer puerto deportivo de Hondarribia, este goierritarra afincado en el Bidasoa no se considera un hostelero. "He trabajado toda mi vida en hostelería. Me inicié en los fogones del Abarka con el difunto Antxon y llevo este restaurante desde hace más de 20 años, pero yo toda la vida he sido y me considero pescatero y marisquero". Eso sí, Xabier siempre ha contado con buenos profesionales para llevar la cocina del local, como es el caso de **Jaqueline Nuñez**, que dirige actualmente la cocina y que lleva 15 años trabajando con Xabier.

Así pues, Xabier se preocupa, principalmente, de la compra del mejor género, ya sea pescado o marisco, que puede adquirir para Arraun Etxea. "Lo que más vale en un restaurante es la materia prima, algo de lo que nos estamos olvidando"

afirma Xabier, subrayando que en su casa solo entra marisco de aquí o de origen lo más cercano posible: "El bogavante que servimos en las parrilladas es bogavante azul, de aquí, las gambas son de Huelva y el langostino del Guadalquivir. Marisco de calidad. Aquí no entra ni un ejemplar de marisco cubano o canadiense, al igual que en la parrilla trabajamos con pescado recién adquirido en la lonja de Pasaia: Lenguado, Rodaballo, Rape, Merluza... todo pescado de aquí, de toda la vida. Generalmente compramos piezas grandes, entre 2 y 4 kilos, llegando a veces a 5 kilos, y los troceamos. Aquí no servimos esos rapes enanos de ración que se ven en los menús" afirma Xabier orgulloso.

Esta filosofía que aplica al pescado y al marisco, Xabier también la aplica al resto de productos. "Las croquetas, por ejemplo, las podemos hacer mejor o peor, pero se harán en

mi casa por mucho que me ofrezcan croquetas estupendas ya hechas. Nuestras croquetas son croquetones de 180 gramos que se hacen en nuestra cocina, amasando la bechamel durante media hora para que sepa a bechamel y no a harina. No se pueden hacer unas croquetas en 10 minutos como hacen en muchos sitios... algo falla", sentencia Xabier mientras recuerda que hasta los huevos los traen de las proximidades: "Nuestros huevos son de **Euskaber**, empresa de Zaldibia que trabaja con huevos Eusko Label y ecológicos, y eso se nota. Se nota en los revueltos, se nota en la tortilla de bacalao... saben distinto, y la gente lo nota. Ante todo, producto".

### Espectacular comedor interior

Arraun Etxea se ha hecho conocido en los últimos años por su espacio de bar y terraza cubierta en el que pueden degustarse hasta **22 tipos de exquisitos mejillones** de todos los for-





matos y sabores, así como raciones o cualquier plato de la carta, pero para vivir una buena experiencia gastronómica en Arraun Etxea, Xabier recomienda el comedor interior, decorado de manera exquisita con motivos marineros y vestido con cubertería y mantelería de primera. "La terraza está bien para tomar unas raciones, compartir... pero quien quiera disfrutar de una comida o cena de nivel lo hará mucho más en el comedor, que es más tranquilo y silencioso y cuenta con una atmósfera más acogedora que la terraza. Obviamente, éste no es un espacio para comer a base de raciones, pero contamos con un abanico de **34 menús diferentes**, todos ellos elaborados con platos de la carta, y **que oscilan entre los 30 y los 70 euros**, así que seguro que encontraremos un menú que se ajustará a nuestro presupuesto, y si hace falta nos amoldamos nosotros al presupuesto del cliente preparándole un menú a medida".

Cierto es que el precio no es problema en Arraun Etxea, que cuenta con unas tarifas realmente ajustadas. Baste como ejemplo la **parrillada de marisco** que ilustra este artículo y la portada de esta revista. Su precio con IVA incluido es de 48 euros, y si la pedimos dentro del menú incluye la parrillada completa, sopa de pescado o puding de kabarrorka, postre casero a elegir, pan y vino por 54,50. Un precio realmente competitivo habida cuenta de la calidad y, sobre todo, la calidad del género.

Arraun Etxea es, sin duda, un establecimiento a tener en cuenta. Si ya conocen su terraza, den el paso y disfruten de su coqueto y acogedor comedor. Como dice la canción, "pasen y vean"...

### ARRAUN ETXEA

Molla Ibilbidea, 5  
Tf. 943 64 49 39 - HONDARRIBIA



## > PARRILLADA DE MARISCO

### Ingredientes

Bogavante; Cigala; Langostinos; Gambas; Mejillones; Navajas; Berberechos; Ostras; Salpicón de pulpo; Karrakelas (Bígaros); Kiskillas; Aceite de oliva virgen extra; Txakoli; Limón.

### Elaboración

Elaborar una parrillada de buen marisco no cuenta con ningún secreto, en opinión de Xabier. "La cuestión consiste en adquirir buen género: bogavante de aquí, gamba de Huelva, langostino del Guadalquivir... marisco de calidad que debe prepararse, cada uno por separado.

El bogavante, la cigala, los langostinos y las gambas se hacen en la plancha, cada uno por separado, al igual que las navajas, los berberechos y las ostras, que se abren cada uno de ellos en una sartén diferente para que no se mezclen los sabores.

### Xabier Agirre

ARRAUN ETXEA  
Molla Ibilbidea  
HONDARRIBIA  
Tf. 943 64 49 39



Finalmente preparamos un salpicón de pulpo cociendo nosotros mismos el pulpo hasta que esté al dente y añadiéndole una vinagreta de pimienta rojo y verde.

Esta parrillada puede ser consumida por **48 euros** si nos limitamos a ella o por **54,50 euros** dentro de un menú que incluye sopa de pescado, postre, pan y vino.

Asimismo, otra gran opción que puede degustarse en el comedor interior es la Degustación de marisco cocido (Txangurro, gambas, langostinos, cigala, mejillones, almejas y ostras) al precio de **39 euros** o por **43,50 euros** si la acompañamos de sopa de pescado o puding, postre, pan y vino.



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

## 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<sup>a</sup> 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 banga-gurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón a la parrilla, Entrecot con setas, Costilla...* Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio**. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

## OTATZA

## ZERAIN

SIDRERÍA TRADICIONAL  
CON DIVERSOS MENÚS

OTATZA BASERRIA  
(CTRA. SEGURA-ZERAIN)  
TEL. 943 80 17 57



**Joxe Antonio Iparragirre** y **Ramoni Lopetegi** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería tradicional sita al borde de la carretera de Segura a Zerain. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas de madera y de aluminio en la que también podemos comer y disfrutar de la **sidra hecha en la propia casa** y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra se embotella y puede ser adquirida en la propia sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una bonita zona de columpios para los más pekes. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

## R. ZABALA

## ADUNA

SIDRA 100% LOCAL Y BUEN BACALAO

GARAGARTZA BASERRIA  
TEL. 943 69 07 74  
[www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)



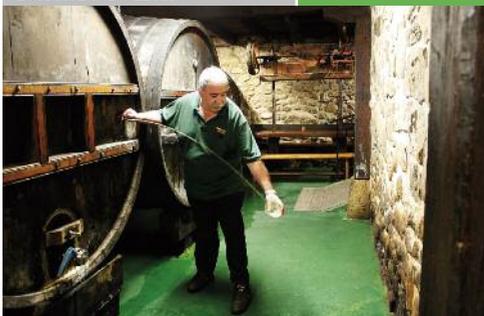
La sidrería R. Zabala de Aduna está dirigida por los hermanos **Matin y Luis Zabala Bengotxe**, 5<sup>a</sup> generación familiar al frente del negocio, y funciona como restaurante únicamente en temporada, del 4 de enero hasta finales de mayo. La sidra que se elabora en R. Zabala, tanto para embotellar como para degustar en el local, proviene exclusivamente de manzanos propios y de los caseríos de los alrededores. Colaboradora activa de la Asociación Jakitea, este sidrería abre las noches de lunes a sábado a partir de las 19:30 y los mediodías de viernes a domingo a partir de las 13:30. Aparte del menú típico de sidrería, en R. Zabala **puede solicitarse por encargo tanto Bacalao en salsa como Bacalao a la parrilla**. El precio del **Menú de sidrería ronda los 35€** (Siempre en función de la carne consumida).

## URBITARTE

## ATAUN

TXOTX Y CARTA  
DURANTE TODO EL AÑO

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



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 mamiá* o el *Flan de naranja*. El **Menú de sidrería** (*Tortilla de bacalao, Tacos de bacalao, Chuleta, Queso, Membrillo y Nueces*) se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. 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.

## BALDORBA SAGARDOTEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA MEDIA

## OLITE-NAVARRA

POLÍGONO LA NAVA, C/F  
TEL. 948 74 06 05  
647 82 50 02



El mundo de la sidra natural vasca no termina en las fronteras de Gipuzkoa. A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardotegia es un amplio espacio en el que nos encontraremos con la más pura tradición sagardozale en un entorno diferente. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña**, "Jaíta" joven hostelero pero veterano amante de la sidra que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus kupelas procedente de su plantación de manzanos ecológicos sita en Sansoain, en el corazón de la comarca de la Baldorba. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay **animación por parte de grupos musicales**, orquestas, grupos de corridos, etc. El ambiente está asegurado en Baldorba Sagardotegia. **Menú de sidrería:** 33€. **Cierra:** De lunes a miércoles. En julio y agosto, solo cierra los lunes. Servicio de cenas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

## EGUZKITZA

SIDRA ELABORADA EXCLUSIVAMENTE  
CON MANZANAS DE TOLOSALDEA

## TOLOSA

USABAL AUZOA, 25  
TEL. 943 67 26 13  
[www.sidreriaeguzkitza.com](http://www.sidreriaeguzkitza.com)



**Jon Zipitria** dirige esta sidrería situada junto al Polideportivo Usabal de Tolosa, abierta en 1995 por sus padres, **Rufino y M<sup>a</sup> Luisa**, y que en 2020 cumplirá **25 años**. Eguzkitza cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, **hecha exclusivamente con manzanas de Tolosaldea**. Además del menú tradicional de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería empezó la temporada el 5 de enero y la mantendrá hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su pequeña pero cuidada producción. Horario: cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. **Precio menú de sidrería:** a partir de 28-30 € (y siempre en función de la carne que se consume). Eguzkitza guarda, en su planta superior, un **pequeño museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

## ETXE ZURI

SIDRERÍA Y RESTAURANTE  
ABIERTO TODO EL AÑO

## OLABERRIA

ERREKALDE AUZOA  
TEL. 943 88 20 49  
[www.etzezurisagardotegia.com](http://www.etzezurisagardotegia.com)



Dirigida por **Garbaine Garmendia** con el apoyo en cocina de **Borja del Moral**, y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidrería que permanece abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente *Costilla a la parrilla* y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso: *Ensalada templada de bacalao*, *Txangurro al horno a la manera tradicional*, *Rape a la parrilla con refrito*, *Hongos de Aralar al horno*, *canutillos caseros a la crema*... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido con acceso directo a la terraza. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 32€ (en función del consumo de carne). Dispone de **Menú de sidrería con costilla**. **Cierra:** Lunes todo el día. **Cenas:** viernes y sábados.

## GOIKOETXEA

LA SIDRERÍA DE LIZARTZA

## LIZARTZA

ELBARRENA KALEA, 9  
AROTEGI BASERRIA  
TEL. 943 68 21 75



Situada a la entrada de Lizartza, a 60 metros de la Iglesia, muy próxima a las paradas de autobuses de Tolosa y dirigida por el ex pelotari **Juan Karmelo Goikoetxea**, esta sidrería abre exclusivamente en temporada, concretamente del 26 de enero al 20 de mayo. Goikoetxea cuenta con 10 kupelas de acero inoxidable y un comedor en el que se sirve el típico menú de sidrería, que ronda los 31 euros en función de la carne degustada. **HORARIO:** Esta sidrería abre todas las noches de martes a sábado a partir de las 20:00 h. y ofrece comidas los sábados y domingos, pudiéndose reservar cualquier mediodía para grupos a partir de 20 personas. **Menú de sidrería:** 31€ (Siempre en función de la carne que se consume)

# RESTAURANTE AMELIA: EL MALO DE LA PELÍCULA

**Aviso a navegantes: no se fíen de la apariencia frágil y amistosa de este joven de ojos brillantes y sonrisa fácil que ha aterrizado, como un OVNI, en la capital gastronómica del País Vasco y está en boca de tod@s. Paulo Airaudo es malo, malísimo, malo como pegarle a un padre,**

**malo como la sarna... Solo una persona malvada puede llegar a una ciudad que lleva 7 años sin ser agraciada una estrella Michelin, fanfarronear diciendo que va a conseguir una... y conseguirla !! Eso no puede ser bueno !! Eso es, a todas luces, insano !!**

Tampoco puede ser buena una persona que no se arrodilla ante nuestra tradición culinaria, que no ofrece kokobxas ni bacalao sino palometas u otros pescados que no quiere nadie... Sólo una mente malvada puede permitirse cerrar el domingo, el día que los estrellados y asadores practican el overbooking... eso es reirse a la cara de la sufrida profesión de cocinero... por no hablar de su intención de dar a todo su equipo vacaciones del 1 al 15 de agosto. Sin duda debe haber alguna razón oculta e inconfesable para ello. "Para que tengan vacaciones de verano, como todo el mundo" dice... sí, y nosotros nos lo creemos, ja !!

Por no hablar de su cocina... y es que todo es diferente, original, equilibrado, sorprendente y... rico, sí, rico !! ¿Cómo lo hace? ¿Qué intenciones ocultas le guían? Y ya no hablemos de las formas: No habla euskera a pesar de ser argentino, tiene un sommelier italiano que habla en italiano y no ofrece vinos de Rioja, l@s camarer@s son rápid@s, eficaces, amables y... sonrén !! De verdad, sonrén, y todos sabemos que tras una sonrisa siempre, siempre, hay alguna intencionalidad que no se cuenta. Para rizar el rizo, los servicios son ágiles y no duran más de 2 horas, saltándose la norma de los grandes restaurantes de tener a la gente casi 4 horas comiendo... y hay música de fondo... música !! The Rolling Stones, U2, Oasis, Metallica, Scorpions... baja y casi imper-

ceptible, pero música de los 80 y los 90... ¿Dónde se ha visto eso? ¿Es que nos quiere echar de su casa?

Y no entremos en detalles truculentos y rozando el gore como la falta de respeto subliminal hacia los veganos que supone el acompañar al pobre pichón de remolacha que se impregna al cuchillo simulando sangre en un indisimulado y muy desagradable homenaje a la matanza de un animal inocente... Y es que todos son detalles que recuerdan la parte oscura del alma humana. ¿Por qué es Darth Vader el modelo imperante en la decoración del restaurante? ¿Por qué usa zapatillas rojo pasión que rompen la estética blanca de quirófano habitual en los grandes chefs? ¿Por qué habla con desparpajo y tranquilidad sin sacar las manos de los bolsillos y mostrando una confianza en sí mismo que no

encontramos en otras personas? ¿Por qué le da igual lo que digan o dejen de decir sobre él mientras siga siendo libre de hacer lo que le venga en gana? ¿Ah, y por qué oculta en su oscura cocina subterránea un expositor de pichones muertos?? (Por Dios, ¿Qué tiene este hombre contra los pichones??)

Insistimos, no lo duden... **Paulo Airaudo** no puede ser bueno. Por mucho que su campechanía y sinceridad hagan intuir lo contrario. Por mucho que su cocina sea toda una experiencia que nos haga apretar el final de la espalda de placer con cada plato que sale a mesa. Por mucho que a uno se le haga cortísima la estancia en mesa de lo que ha disfrutado. Por mucho que según se sale de la puerta esté uno pensando en volver lo antes posible... no... Paulo oculta algo. ¿Quieren un consejo? Pásense por

Amelia, pidan un menú degustación para disimular, a ser posible con maridaje incluido, conversen con el chef, no se dejen engañar por su educación y su simpatía y comprueben por ustedes mismos el grado de perversión y vileza al que puede llegar un joven de 32 años en la plenitud de su carrera... Terrorífico.







Tartar de ciervo y bottarga



Apionabo, huevo y trufa



Pichón y remolacha



El queso

## La degustación

Amelia trabaja únicamente la fórmula de **Menú degustación**, pudiéndose optar por el **Menú Corto de temporada** (95 euros) o el **Menú Completo de temporada** (110 euros). En cuanto a la bebida, se puede elegir un vino de la carta o dejarse llevar por **Mario Stagi**, somelier italiano apasionado de los vinos biodinámicos, que ofrece maridajes por copas de diferentes vinos siempre adecuados a cada menú. El maridaje corto cuesta 60 euros, y el del menú completo, 80.

El menú de temporada cambia continuamente en Amelia. Como rezan en su página web: "Nuestra filosofía de trabajo se concentra en el uso de materia prima de temporada, sostenible y en revalorizar productos olvidados. Nos relacionamos principalmente con pequeños productores que comparten nuestros valores, quienes recorren mercados, para facilitarnos productos frescos y de máxima calidad día a día". Para ello, en Amelia trabajan, entre otros, con **Karabeleko**, finca experimental de horticultura ecológica



situada en Hernani, de la que Paulo Airaudó se provee de los vegetales tan presentes en sus creaciones.

Nuestro menú comenzó con tres entrantes, Cigala, pimiento rojo y acelga; Tartar de ciervo y bottarga; Apionabo huevo y trufa, que dieron paso, sorpresivamente, al servicio del pan. "Nos gusta que el pan no sea un complemento para llenarse sino que se presente como un plato más." El pan, por supuesto, es casero, se acompaña de una mantequilla casera y otros complementos y puede conservarse durante el resto de la comida o no, en cualquier caso, solo hay un servicio.

A continuación pasamos a platos más completos como el extraordinario Risotto al nero di seppia, el Caviar, aguacate y crema quemada, las crujientes Alitas de pollo y cebolla, defendidas por el chef ante comensales que, nos cuenta iracundo, le han criticado por ser un restaurante con una estrella Michelin y servir alitas. Por supuesto, Paulo sigue firme en sus convicciones sirviendo lo que él y sólo él considera adecuado. (A nosotros nos encantaron). El pes-



Risotto al nero di seppia



Alitas de pollo y cebolla



Manzana, hinojo y manzanilla



Tapinambur, chocolate blanco y nuez

cado, servido antes de las carnes, el queso y los postres en lo que en el fondo es un orden y una cadencia clásica (tal vez demasiado clásica, Paulo) de menú degustación lo ocupó un correcto Salmone con alcachofa y gambas y unas Mollejas con ajo negro y zanahoria que tal vez en conjunto supusieron los dos platos menos sorprendentes del menú, para dar paso a un inolvidable "Pichón y remolacha", un plato que roza el "gore" en estética y que encandilará a los amantes de la caza y la carne en general, un señor plato que podría comerse como ración completa, al igual que cualquiera de los imaginativos, coloridos y sabrosos postres que llegan, cual cascada de gusto, al final de la degustación: "El queso" (una fundente e intensa tarta de queso), "Manzana, hinojo y manzanilla" y "Tapinambur, chocolate blanco y nuez". Unos petit-fours que homenajean a Star Wars, uno de los iconos de Paulo Airaud, dan broche de oro a este alarde gastronómico que, además, se sirve en dos horas como máximo. "No queremos tener a la gente sentada esperando tres o cuatro horas para comer. Eso no es sano" afirma sinceramente Paulo Airaud, y nos-



otros (e imaginamos que la mayoría de clientes) se lo agradecemos.

No tenemos espacio para comentar los vinos servidos por Mario a lo largo de la comida. Sólo decir que aunque hay que realizar un pequeño esfuerzo para descodificar la dulce mezcla de italiano de la toscana y castellano que usa al dirigirse al cliente es un placer escuchar sus explicaciones en cada servicio y un mayor placer aún el degustar sus sugerencias. Mario sabe, y mucho, de vinos y maridajes.

Por servicio, por calidad, por novedad, por situación, por originalidad, por sabor, por curiosidad... sea por lo que sea, comer en Amelia es toda una experiencia. Una opción asequible habida cuenta de lo exclusivo de la misma (sólo entran 28 personas por servicio y solo hay 7 servicios a la semana: miércoles noche y comida y cena de jueves a sábado), un lujo, un pequeño capricho que no deberíamos dejar escapar.

#### AMELIA

Moraza 1B (entrada por Prim, 34)

Tf: 943 84 56 47 - DONOSTIA



## TREKU GOURMET: 25 AÑOS DE CALIDAD Y SERVICIO

Aunque oficialmente fue en 1993 cuando se constituyó como sociedad, el embrión de Treku Gourmet se remonta a 1979, cuando su actual gerente, Mikel Plazaola, empezó a dedicarse a la venta y la distribución a bares y restaurantes de productos como patés, pasteles de queso, etc. "Compaginaba los estudios en la facultad de Psicología con el trabajo para buscarme la vida, así que empecé por mí cuenta. Le compraba el género a Lerxundi, un obrador artesano de charcutería de Errenteria y me encargaba de colocarlo", recuerda Mikel, que en los primeros años de su labor contó con la indispensable ayuda de su padre, **Alberto Plazaola** y su madre, **Ana Mari Gozategi**.

### 1993: Constitución de la sociedad

El 17 de marzo de 1993, se conforma Treku S.L., sociedad formada por Mikel, Alberto y Ana Mari. La empresa se organiza mejor y empiezan a trabajar en ella difentes personas llevando las labores de contabilidad, almacenaje, distribución, comercialización... A los pocos años de empezar, Alberto y Ana Mari llegaron a la merecida jubilación y fue Mikel quien tomó las riendas de la empresa, asumiendo su gerencia en solitario, papel que sigue ocupando a día de hoy.

A lo largo de estos 25 años, Treku S.L. ha ido conociendo diferentes ubicaciones. Inicialmente, empezaron utilizando como almacén un garaje en la zona de Ulía para pasar, con el paso de los años, a ocupar un pabellón en Astigarraga desde el cual distribuyen a sus clientes donostiarras y a los que tienen en el resto de la provincia. Y cuando el tema del aparcamiento en la Parte Vieja empezó a ser algo problemático, hace unos 5 ó 6 años,

se hicieron con el pequeño local que ocupan hoy día en la Plaza de la Constitución, junto al bar Tamboril, en el espacio que durante tantos años fue ocupado por Cacahuetes Valentín, una de las tiendas más emblemáticas de lo viejo.

### Un equipo cercano y profesional

Desde esta nueva ubicación, Treku S.L. garantiza un servicio rápido y cercano a la hostelería donostiarra, apoyado en la profesionalidad del equipo que acompaña a Mikel: **Natalia Sáenz**, que se ocupa de las labores comerciales, **Diego Martín**, encargado de administración, y **Martín Reinoso** y **Asier Plazaola**, encargados del almacén y la distribución.

Apoyado en este equipo, Treku, cuenta a día de hoy con más de 300 clientes, la mayoría de Donostia, encontrándose entre ellos algunos de los más emblemáticos y veteranos bares y restaurantes de la ciudad. Treku garantiza a todos ellos un servicio rápido y personalizado en el que el reparto se realiza en el mismo día del pedido, llegando en ocasiones y cuando lo dicta la necesidad a servir en domingos y festivos.

### Marcas de gran calidad

La permanencia de Treku Gourmet, en cualquier caso, no se debe solo a la calidad de su servicio. A lo largo de los años, Mikel y Alberto supieron rodearse de buenas marcas que ofrecer a sus clientes. Desde 1993, prácticamente desde que crearon la sociedad, cuentan con la distribución de **Conservas Nardin** de Zumaia, conserveros artesanos especializados en Antxoa y Bonito del Cantábrico. Posteriormente se fueron sumando casas de gran prestigio como **Hernández Jiménez** de Guíjuelo, especializado en

todo tipo de ibéricos de cebo y de bellota, **Cárnicas Iruki** de Donostia, empresa cuya carne ha ganado en dos ocasiones el Campeonato de Parrilla de España en el Congreso San Sebastián Gastronomika, **Espinaler**, casa centenaria catalana con más de 300 referencias destacando principalmente los vermouths y las conservas de mejillones y sardinillas de alta gama, y **Cal Saboi**, productores de aceite de Arbequina de la comarca de Les Garrigues (Lleida). En los últimos años, además, Treku Gourmet ha añadido a su oferta una sección de bebidas ofreciendo, además de lo comentado, algunas marcas de prestigio como **Marqués de Riscal**, una de las más emblemáticas bodegas de Rioja Alavesa.

Además de las referencias de estas casas, Treku Gourmet distribuye asimismo productos como **ahumados, quesos de pastor de Idiazabal, quesos de importación, guindillas de Ibarra, sidra, txakoli, jamones Duroc** y otras delicatessen como los jamones 100% ibérico de **Casa Maldonado**, “el Ferrari de los ibéricos” en palabras de Mikel.

### 25 años al servicio de la hostelería donostiarra

Este año, Treku Gourmet encara su 25 aniversario, fortalecidos por el recuerdo de Alberto Plazaola, que falleció en diciembre de 2017 tras una vida dedicada a su trabajo y dispuesto hasta el último instante a colaborar en todo lo que podía echar una mano. Mikel Plazaola lo tendrá muy presente en el evento que llevarán a cabo para celebrar el aniversario en el espacio Keler (C/ Usandizaga, esquina con Ramon m<sup>a</sup> Lili) el día 21 de marzo, a las 19h.

Treku Gourmet estrena, además, una nueva imagen corporativa más moderna y acorde con los tiempos, aunque de cara al futuro la principal preocupación de sus responsables es “seguir dando el nivel de servicio y la calidad de producto que han dado desde el principio”. Y que así sea. Zorionak, Treku Gourmet !!



**Sobre estas líneas:** El equipo actual de Treku Gourmet. De izquierda a derecha, Mikel Plazaola, Diego Martín, Natalia Saenz y Martín Reinoso delante del txoko de la Plaza de la Constitución donde se encuentran sus oficinas (Falta Asier Plazaola).

**Página anterior:** Diego, Martín, Natalia y Mikel en la Plaza de la Constitución.

# treku

GOURMET

**25 AÑOS** AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DONOSTIARRA  
**URTE** DONOSTIAKO OSTALARITZAREN ZERBITZURA

Eskerrik asko !!

i Muchas gracias !!





## EN MARCHA EL CAMPEONATO DE PINTXOS

Ya está en marcha el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa de 2018, que se celebrará en esta ocasión el próximo **23 de abril, lunes, en el Hotel María Cristina**. La Asociación de Barmen de Gipuzkoa continúa así con el camino emprendido el año pasado en favor de la calidad y la excelencia del que debería ser el más importante de los Campeonatos de cocina en miniatura de Euskal Herria, no en vano el de Gipuzkoa es el más veterano de los campeonatos de pintxos además de celebrarse en la ciudad que inició esta cultura culinaria y la que ha marcado siempre la tendencia al respecto, lejos de modas e imitaciones.

A la hora de cerrar esta edición de OndoJan.com, acababa de finalizar el plazo de inscripción al campeonato, aunque no nos fue posible conseguir el listado de participantes, que esperamos poder ofrecer en el ejemplar de abril de la guía de ocio de Donostia, Donosti Aisia, que será distribuida antes de Semana Santa. Recordamos, a modo orientativo, los establecimientos que llegaron a la final en la edición del año pasado:

**Donostia:** Zibbibo, Casa Tiburcio, Mesón Martín, Ametzagaña Gastrobar, Galerna Jan eta Edan, Boulevard 9, Oquendo, Apitxin, Zeruko, Zazpi, Aldaba, Next, La Perla y Café Kursaal. **Irun:** El ensanche, Danako, Gaztelumendi-Antxon y Félix Manso Ibaría. **Hondarribia:** Sardara, Gran Sol e Itxaspe.

El año pasado, en total, participaron 47 bares frente a los 32 que habían participado en la edición de 2016, un dato que llenó de satisfacción a los miembros de la Asociación de Barmen, que vieron en ello, en palabras de su presidente, Alberto Benedicto, "una clara señal de que estamos ha-

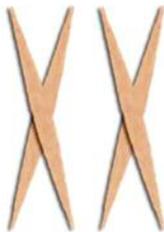
ciendo las cosas mejor que en anteriores ediciones".

Como hemos comentado, **la final será el 23 de abril a las 16:00 en el Hotel María Cristina**, y será abierta al público. La entrega de premios se efectuará en el Salón de dicho hotel el mismo día de la final, y **serán entregados 5 premios especiales: Plato de Oro 2018** al mejor pintxo, **Plato de Plata 2018** al segundo y **Plato de Bronce 2018** al tercero, así como **Label Vasco 2018** y **Premio a la Originalidad 2018**. Hay que destacar que optarán al premio Label Vasco todos aquellos pintxos cuyo ingrediente principal sea procedente de Euskal Herria y que solo se darán a conocer los cinco premiados sin hacer públicas el resto de puntuaciones.

Hasta que llegue la fecha de la final, se darán poco a poco a conocer a los bares participantes en los que, aquellos que tengan curiosidad por conocer y probar los pintxos que se presentarán a concurso, podrán degustar hasta las fechas anteriores a la final los pintxos que se presentarán a este emblemático campeonato.

En la imagen de Ritzar Tolosa, la fotografía de grupo de los ganadores del año pasado. En el centro, **Paul Arrillaga y Aingeru Inziarte**, del **Zazpi** de Donostia, que se alzaron con el Plato de Oro con su pintxo "Espárrago con yemas y yema de espárrago". A la derecha, **Jorge Asejo y Rebeca Barainca** del **Galerna Jan Edan** de Gros, ganadores del Plato de Plata con su creación "Artzai Berdela". Y a la izquierda, **Ángela Basabe** del **Gaztelumendi Antxon** de Irun junto a la entonces jefa de cocina **Sara Martín**, creadoras del pintxo "Tximeleta", ganador del Plato de Bronce.

GIPUZKOAKO  
PINTXO  
TXAPELKETA



CAMPEONATO  
DE PINTXOS  
DE GIPUZKOA



gipuzkoako  
pintxo  
txapelketa

hotel maria cristina - 16:00  
2018ko apirilaren 23

campeonato  
pintxos  
de gipuzkoa

hotel maria cristina - 16:00  
23 de abril de 2018

PARTE HARTZEN DUTEN LOKALETAN DASTAKETA MARTXOAREN 27TIK APRILIRAREN 7ra  
DEGUSTACIÓN EN LOS LOCALES PARTICIPANTES DEL 27 DE MARZO AL 7 DE ABRIL



# PREMIO BACCUS A INAXIO INTXAUSPE



"Mi padre ha tenido siempre un olfato especial. A veces nos traían al bar un vino que no conocíamos, lo probaba, y comentaba: '¿Cuánto dices que vale? ¿15? Vamos a comprar un montón de cajas que este vino se va a poner enseguida a 30'... y efectivamente, a los 5 ó 6 meses el vino había doblado el precio. Hace poco nos trajeron un jamón diferente al habitual. Lo probé y nos dijo: 'Si ofreces esto a la gente en Navidades, vais a vender muchos jamones'... pues bien, hemos vendido más piezas de jamón que nunca, no solo en el bar, es que la gente se ha llevado un montón de piezas de jamón a casa, tanto cortado como entero... el aita siempre ha sabido distinguir la calidad".

Son algunas de las palabras que **Igor Intxauspe**, actualmente principal responsable del **Bar Gain** de Hemani dedicó a su padre, **Inaxio Intxauspe**, en cuyo nombre recogió el **Premio Baccus 2018**, el galardón que todos los años concede la Asociación de Amigos del Vino de Donostia, Baccus, a una persona destacada por su trayectoria en defensa del mundo del vino. Inaxio no pudo acudir por problemas de salud, pero Igor suplió con elegancia la ausencia de su padre, agradeciendo el premio, charlando animadamente con todo el mundo durante la comida que se ofreció tras la entrega del premio y compartiendo con los presentes mil y una anécdotas sobre su padre, como cuando abrió el bar Gain en la gasolinera situada entre Errekalde y Hemani después de haber regentado una carnicería. "Mi padre pasó de ser un carnicero a llevar un negocio de hostelería, así que en el bar teníamos una carne buenisima... hasta el punto de que la gente, los clientes, seguían viniendo desde el centro de Hemani hasta el bar, cogiendo el coche, para pedimos unos filetes, una chuleta... yo a veces pensaba '¿Pero esto qué es? ¿Un restaurante o una carnicería?'" comentó Igor provocando las carcajadas de todos los presentes. Manu Méndez, presidente de la Asociación Baccus y fundador de la Vinatería de Gros, tuvo también bonitas palabras para Inaxio Intxauspe y el Bar Gain al que definió como "el Arzak de las gasolineras" por la calidad de sus pintxos, su carne y sus vinos".

## Jornadas de Txuleta y Vino

La entrega del Premio Baccus fue aprovechada por los organizadores para celebrar paralelamente la Jornada de Txuleta y Vinos, un evento que Manu Méndez viene organizando desde hace varios años. La cata se inició con la degustación de tres jamones ofrecidos por la casa **Sierra Morena** de Córdoba. La valoración de los asistentes, que se hizo sin saber qué había en cada plato, dio como favorito al ibérico de bellota, seguido del jamón de cebo y dejando en tercer lugar a la paleta que fueron degustados.

Seguidamente se probaron 4 vinos de las bodegas **Lar de Paula** convenientemente tapados para no ser identificados, y 3 carnes de diferente procedencia. El vino más valorado fue el tinto **Menus-4 Alta Expresión 2012**, seguido de cerca por **4 Besos Tinto** de paraje 2010, el vino elaborado por el propio Manu Méndez, y quedaron empatados en tercer lugar el Tinto Lar de Paula Reserva 2011 y el Blanco Lar de Paula Reserva 2014.

Respecto a las carnes, la que más gustó fue una Simmental de 4 años originaria de Berna (Suiza), seguida de una de raza Charolesa, sacrificada con 6 años y proveniente de Francia, y en tercer lugar quedó una Frisona de 9 años originaria de Alemania. Se dio la paradoja de que los responsables de **Guikar**, empresa que ofreció la carne, esperaban que la tercera pieza quedara en primer lugar debido a su gran calidad, pero se volvió a dar la regla no escrita de que nunca se sabe cómo va a funcionar una cinta de carne hasta que ésta pasa por las brasas. En este caso, el punto de asado fue impecable, el sabor extraordinario, pero la textura resultó ser algo más dura de lo deseado.

En cualquier caso, como hemos comentado, todos los productos cumplieron con los parámetros de calidad y gustosidad que se esperan en un evento de la categoría de estas jornadas a las que deseamos muchos años de vida.

# KOSTA GASTRONOMIKA: GETARIA, LA ESENCIA DEL TXAKOLI

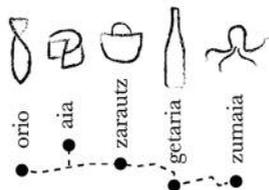
Comenzamos en este ejemplar de Ondojan.com el repaso, una a una, de las cinco experiencias gastronómicas que se ofrecen, bajo el paraguas “Kosta Gastronomikoa” en la comarca de Urola Kosta: Para empezar, optamos por la experiencia “Txakoli de Getaria, la esencia” consistente en la visita guiada y posterior cata en una bodega familiar de Txakoli.

La bodega elegida fue **Gaintza Txakolina** aunque esta experiencia es ofrecida, en función del día, por las bodegas **Akarregi Txiki y Elkano**, y en breve se sumará a la experiencia la bodega **Talai-Berri**, con lo que se ampliará el abanico de días y horarios. De momento, esta experiencia se ofrece en viernes, sábado y domingo, su duración es de hora y media y su precio es de **15 euros por persona, degustación incluida**.

Nos citamos con **Gorka Lazkano**, tercera generación familiar del negocio iniciado por su abuelo y continuado por su padre, **Nikolas**, su madre **M<sup>a</sup> Ángeles Jauregi** y su hermano **Urtzi**. Estamos, por lo tanto, en una pequeña bodega en la que las labores se hacen en familia. Baste como ejemplo saber que en los días de la vendimia, mientras fuera se recoge la uva, es suficiente con que **M<sup>a</sup> Ángeles** y **Gorka** se queden en la bodega para controlar el proceso de vinificación, y es que la producción de **Gaintza**, en años muy positivos, no ha llegado a pasar nunca de los 200.000 litros, siendo habitualmente más cercana a los 150.000 que a la mencionada cifra.

Gorka nos acompañó en un bonito **paseo entre viñedos** en el que nos explicó, en pleno campo y al pie de sus viñas, los trabajos que se realizan a lo largo del año. El paseo también sirve para ser conscientes de la inigualable relación del viñedo de Getaria con el mar. Finalizado el paseo, se muestra el interior de la bodega, la zona de recepción de la uva, los tanques en los que el primer mosto se limpia de las impurezas y la sala de depósitos de inoxidable donde tiene lugar la fermentación del txakoli antes de proceder a su embotellado.

La agradable visita a **Gaintza Txakolina** termina en la **zona de cata**, un bonito comedor en el que en temporada, de marzo a mayo, también se sirve el menú típico de bodega con txakoli directamente de las kupelas. En esa sala se termina la visita catando los tres txakolis que comercializa **Gaintza** (blanco, rosado y Aitako -envejecido en sus fías-) acompañados de antxoa y bonito en conserva de la casa **Maisor** de Getaria.



**INFORMAZIO  
ETA ERRESERBAK**

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

[www.costavasca.org](http://www.costavasca.org)

[www.kostaldea.eu](http://www.kostaldea.eu)



## PUNTA SAL: TRIÁNGULO DE SENSACIONES

Punta Sal es una localidad y balneario situado en una zona de costa de finas arenas blancas y aguas cálidas al norte de Perú, en el Pacífico Sur, una zona de ensueño que recibe la visita de miles de turistas cada año y cuyo nombre, que hace alusión a las salinas aguas que la bañan, guarda también, no lo vamos a negar, unas reminiscencias gastronómicas muy adecuadas para bautizar a un restaurante en el que la cocina peruana tiene un gran protagonismo.

Pero el logotipo de Punta Sal, no lo olvidemos, es un triángulo. “Cuando abrimos el restaurante, mis socios peruanos y yo quisimos simbolizar con ese triángulo las tres puntas de sabor que íbamos a encontrar en Punta Sal: Perú, Japón y Euskadi” explica **Kenji Takahashi**, rememorando noviembre de 2016, fecha en la que este restaurante echó a andar en el corazón de Gros, justo enfrente de la entrada de los populares Cines Trueba, “y hoy en día esa sigue siendo la filosofía de este local, una fusión de las dos cocinas exóticas que hemos acercado a Donostia, la peruana y la japonesa, en la que tiene una gran importancia el producto de aquí, ya que la gastronomía vasca nos merece un gran respeto”.

Kenji sabe de lo que habla, de hecho Punta Sal no es su primera aventura gastronómica entre nosotros. Este japonés, que lleva cerca de 15 años afinado en Donostia ha trabajado en diferentes bares y restaurantes de nuestra ciudad, manipulando y trabajando el mejor producto. “El pescado lo compro en La Bretxa o en La Pascuala, y elijo la mayor calidad. El Ceviche Nikkei de hoy, por ejemplo, estaba hecho con corvina

porque estaba estupenda, pero mañana puede ser de otro pescado, la cuestión es que esté bueno. El atún rojo se lo compro a Balfegó, y trabajo mucho con productos que gustan a la gente de aquí como el txipirón o el pulpo, que lo hacemos a la parrilla y en diferentes formas”.

El ejemplo que hemos mencionado del Ceviche Nikkei es tan solo una muestra del alcance del concepto de fusión de este interesante restaurante en el que Kenji también menciona como buenos ejemplos platos como la Tempura de txipirón con alga nori o el “Karaage de pulpo”, una preparación con espuma de patata que recuerda al Pulpo a feira, solo que en vez de pimentón picante le echamos ají panca, similar al pimiento choricero.

### Nuestro menú: una excitante fusión vasco-japo-peruana

El menú que degustamos en Punta Sal, diseñado personalmente por Kenji Takahashi, resume a la perfección la filosofía del restaurante, mezclando de una manera sublime conceptos culinarios de las tres puntas del triángulo.

Abrimos boca con unos sabrosos **Pimientos del Padrón al saikymiso** (Foto

1), una salsa elaborada con miso rojo, mirin y sake, para pasar a una de las grandes especialidades de la casa: el **Ceviche Nikkei con gelatina de ponzu** (Foto 2). Acostumbrados a encontrar hoy en día ceviches en todas partes, y generalmente subidos de cebolla, es un placer poder disfrutar de un ceviche en condiciones, con grandes pedazos de sabroso pescado y con una presencia de la cebolla nada exagerada, además de que dicha cebolla ha sido sumergida durante dos horas en agua para que baje su poten-





1



2



3



4



5



6

cia de sabor. El resultado es, insistimos, uno de los mejores y más suculentos ceviches que hemos comido en mucho tiempo.

El siguiente plato, una **Degustación de nigiri y sushi** (Foto 3), es también un auténtico gozo para los sentidos. Aquí la inspiración es principalmente japonesa, encontrándonos con Nigris de pulpo y miso, Nigris de atún zuke, Sushi de cangrejo de cáscara blanda... divertido, sabroso y, sobre todo, muy bien ejecutado.

Continuamos con una preparación que supone un buen ejemplo de fusión de las gastronomías vasca y japonesa: **Bacalao gratinado con espuma de shiitake y espárragos** (Foto 4), un suculento bacalao acompañado de 6 pequeñas causas que aportan el toque peruano, y en cuanto a la carne, Kenji opta por el **Tataki de solomillo con quinotto y salsa teriyaki** (Foto 5), un plato que sorprende, ya que a simple vista parece que la salsa va a ser excesiva y se va a comer al solomillo, resultando todo lo contrario: el quinotto es ligero, suculento y puede comerse a cucharadas sin descanso.

Terminamos la degustación con un postre, **Galleta de wantan sobre helado de té verde y chocolate blanco** (Foto 6), un final evidente mente ja-

ponés que deja claro la titularidad del negocio en la persona de Kenji, gran profesional de la hostelería cuya vena más japonesa podemos degustar en el Sushi Bar Kenji que dirige en la Parte Vieja o llevarnos para comer a casa en el puesto a su nombre que regenta en el Mercado de San Martín, dos excelentes opciones que, junto a Punta Sal, conforman también en este caso las tres puntas de un triángulo de sabor.

### Carta y menú

Punta Sal abre todos los días de la semana tanto para comer como para cenar. Al mediodía se ofrece un menú en el que prevalece la **comida "chipa"** (la fusión de las cocinas china y peruana) al módico precio de 15,50 euros, una fórmula razonable y original a más no poder. Y por las noches podemos optar entre todas las referencias de su variada carta cuyo precio medio oscila entre los 30 y los 40 euros por persona.

### PUNTA SAL RESTAURANT & PISCO BAR

Secundino Esnaola, 7 (Gros) - DONOSTIA  
Tf: 943 55 99 46

## JUAN GIL RECALA EN EL RESTAURANTE ZABALA DE GASTEIZ

El pasado 6 de marzo, bajo un tiempo de perros, nos desplazamos a Vitoria-Gasteiz a última hora de la tarde. El motivo merecía la pena. El bar-restaurante Zabala, un clásico de la capital alavesa, fundado en 1962 y conocido de siempre por impulsar y mantener una cocina tradicional y auténtica ha tenido el acierto de fichar a Juan Gil Ruiz, el joven cocinero que durante 13 años ha llevado con arte, sabiduría y mucha profesión el restaurante Mesón Erausquyn de Dulantzi, una joya perdida de la llanada alavesa que supuso toda una revelación para los que tuvimos la suerte de conocerlo en funcionamiento.

Juan Gil llevaba desde 2004 dedicándose en cuerpo y alma a este precioso restaurante, la casa de comidas más antigua de Álava, abierta en el año 1806. Lamentablemente, a pesar de lo interesante de la propuesta de Juan, no ha sido posible mantener la propuesta en Mesón Erausquyn, pero Jesús Arrieta y José Ramón Elguea, actuales propietarios del Zabala, han tenido el buen tino de contactar personalmente con Juan Gil y ofrecerle, directamente, la jefatura de cocina de su restaurante en un ejercicio de medida osadía que, sin duda, se va a ver recompensado en un plazo inmediato.

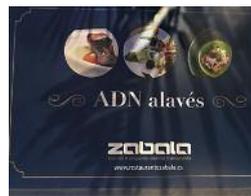
El escenario elegido para presentar al nuevo chef no pudo ser más adecuado: el comedor conocido como "la kobatxa", situado en una de las cuevas naturales en las que el arquitecto Justo Antonio de Olagübel se apoyó para construir "Los Arquillos", la preciosa estructura que une arquitectónicamente la Parte Vieja de la antigua Gasteiz con la nueva ciudad de Vitoria, uno de los lugares más bellos de la ciudad.

### Tradición y producto de proximidad

Gil dejó claras en su breve pero directa intervención las dos líneas que va a seguir a partir de ahora la cocina del Zabala. La primera será el respeto a la tradición acumulada del restaurante a lo largo de los más de 50 años que lleva en funcionamiento, manteniendo los platos de cuchara, guisos, carnes y pescados que tanta fama le han dado durante más de medio siglo. Y la segunda será la continuación en su nuevo destino de la filosofía que ha mantenido en Mesón Erausquyn: respeto al producto de proximidad manteniendo un trato directo con el pequeño productor. "Yo no me limito a ir al mercado, yo acudo directamente al campo a buscar el producto" afirmó Juan mientras fue desgranando los productos que se sirvieron a lo largo del cóctel que fue ofrecido a los presentes, un desfile de pequeños bocados que resumieron a la perfección la nueva línea del Zabala: unas sabrosas pieles de bacalao Giraldo sufladas con salsa picante, una nueva versión de la tortilla de patata alavesa, sabrosas croquetas de jamón y pollo Lumagorri, un reconfortante caldo de alubia de Basaburua, un bao de Artepan relleno de ensalada de col y papada de basatxeri, tarta de queso Idiazabal ahumado con crumble de manzana y otras maravillas que encantaron a los presentes. Sin duda, fue una gran velada la vivida en el Zabala en la presentación de Juan Gil. Por nuestra parte no podemos más que desearle la mejor de las suertes a este gran cocinero que todavía nos deparará muchas sorpresas... Mucha suerte, amigo !!!

### RESTAURANTE ZABALA

C/ Mateo Moraza, 9 - VITORIA GASTEIZ  
Tf: 945 23 00 09



# jatetxe gida

restaurantes

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



## Araneta: Madera de campeón

No cabe duda de que Joseba Odriozola, principal artífice del cada vez más popular asador Araneta de Zestoa, tiene madera de campeón. Y es que el actual Campeón de Pamplona del Estado está haciendo de la madera uno de los elementos base de su propuesta gastronómica y hasta vital, nos atreveríamos a decir. Por una parte, la madera está muy presente en la imponente parrilla de Araneta. Aquí, en esta "cueva de las maravillas" Joseba se puede permitir el lujo de reservar una parte de la superficie de la parrilla para experimentar con diferentes maderas en busca de la comunión perfecta de éstas con la carne y el pescado. Por otra parte, este emprendedor e imaginativo joven ha construído una Txondorra o carbonera a la vera de su restaurante. A la manera de sus antepasados y valiéndose tan sólo de sus propias manos y las de un par de voluntarios que colaboran de vez en cuando, Joseba está retomando esta antigua tradición que no sólo persigue un fin folklórico, sino que le permitirá obtener carbón vegetal con el que, estamos seguros, nos volverá a sorprender gustativamente en un futuro cercano. **ARANETA.** Carretera Zestoa - Aizamazabal - ZESTOA - 943 14 80 92



Garantía de  
productos naturales

*Elikagai naturalen  
bermea*

[www.ogiberri.com](http://www.ogiberri.com)



## TXINTXARRI

### ALEGIA

PARA TODAS LAS EDADES Y  
PARA TODOS LOS PRESUPUESTOS

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
www.restaurantetxinbarri.com



Juan Ignacio Martín Etxeberria, trabajador del bar desde hace más de 12 años, ha pasado a dirigir el Txinbarri, un **lugar genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Txinbarri 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 Txinbarri 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.

## ARAMAKO OSTATUA

### ARAMA

COCINA EQUILIBRADA  
EN EL CORAZÓN DEL GOIERRI

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 89 53



“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.

## EZKIÑA

### ARRASATE

PINTXOS, HAMBURGUESAS,  
BOCADILLOS... Y “EUSKO PIZZAS”

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



Este acogedor bar situado frente al Palacio de Monterron, ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Esta joven pareja ha dotado al Ezkiña de una variada oferta gastronómica en la que destacan los **Pintxos** como el “Villar”, el “Andere” (Calabacín, cabra y trigoero), las Bolas (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas Tortillas de patata (Con puero y cebolla, con jamón y queso, con carbonara...). **También destacan las Hamburguesas caseras**, principalmente la de buey y la hamburguesa 100% vegetal, aunque **cada semana ofrecen una hamburguesa diferente** (de ciervo, de cordero...) También tienen gran demanda los **bocadillos**, entre los que sobresale el “Ezkiña” (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Y para los valientes, la “**Eusko Piza**”, 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 txanguro con salsa vizcaína, Chop de cordero con hongos y mollejas, Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino*... Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día: 12€ Menú especial diario: 18,50€ Menú especial Fin de Semana: 30€ Carta: 50€ Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

## BEASAINGO BATZOKIA

COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y  
VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS

## BEASAIN

KALE NAGUSIA, 26  
TEL. 943 08 68 55  
WWW.BAIBATZOKIA.COM



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

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A  
CARGO DEL CHEF HÉCTOR CABELLO

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
WWW.HOTELDOLAREA.COM



El restaurante del prestigioso hotel beasaindarra 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, interesantes menús y sugerencias de temporada**. Actualmente, por ejemplo, podemos encontrar en la carta *Ensalada templada de borrajas y almejas; Carabineros con espárragos y angulas de monte; Tajo de rodaballo salvaje asado con salsa "Meunière", berberechos al vapor y cebolletas asadas; Carré de cordero asado, millojas de patata y puré de morcilla de Beasain, Torrija de brioche con helado de dulce de leche...* 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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

## BEASAIN

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



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

NUEVA ETAPA PARA UN CLÁSICO

## BEASAIN

ZALDIZURRETA, 7  
TF. 943 08 95 19



El veterano Rubiorenena 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 Rubiorenena, 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 Rubiorenena 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 sinfonía de frutas y verduras, Crema de pistacho con frutas del bosque...* una cocina en la que los sabores, los olores y las texturas cobran gran importancia, y que se renueva en función de la estación y del mercado. **Menú del día: 14 euros. Menú degustación: 35€ Carta: 30-35€ Cierra: Lunes**

# LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCANBLE



## BERGARA

PALACIO OZAETA (ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55 [www.restaurantelasa.es](http://www.restaurantelasa.es)

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

## SIRIMIRI

COCINA PERSONAL  
CON TOQUES INTERNACIONALES



## BERGARA

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

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 *Aroz 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 adictivo **vermouth preparado**, así como una carta de **cócteles** clásicos y modernos (Diy Martini, Negroni, Manhattan...). Esta pareja lleva la originalidad hasta el pintxo-pote, sorteando cenas entre sus clientes. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€ noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Todos los menús incluyen el café y el IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

## URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO



## DEBA

HONDARTZA, 5  
TEL. 943 19 11 01 /  
943 19 20 48  
[www.urgain.net](http://www.urgain.net)

**Xabier Osa** dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate...* En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fines de semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

## MENDIOLA

## ERMUA

COCINA DE PRODUCTO  
CON TOQUES MUY PERSONALES

ERDIKO KALE, 19.  
TF. 846 08 00 86



En pleno centro, Mendiola es un coqueto restaurante guiado por dos cocineros de interesante recorrido: **José Manuel Rodríguez**, que empezó en el Chalcha con 5 años y **Alfredo Pedrosa** que realizó sus prácticas con Fernando Canales. Entre ambos, realizan **una cocina muy personal, basada en el mercado y la temporada**, con especial predilección por los hongos, la merluza en todas sus formas (al horno, con fondo marino y caldo de almejas y mejillón...), el cerdo ibérico de Guijuelo, etc. Todas las elaboraciones son caseras incluso en su cuidado menú del día y en su interesante y competitivo Menú Especial de fin de semana. Destaca también su **bar, abierto desde las 10 de la mañana**, en el que se sirven **raciones y pintxos** en los que estos inquietos cocineros expresan también su creatividad. **Carta: 30€ Menú del día: 12€ Menú especial de Fin de Semana (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 27€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

## BELAUSTEGI BASERRIA

## ELGOIBAR

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...  
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ALTO DE SAN MIGUEL  
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)  
TEL. 943 74 31 02  
[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)



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

## SANSONATEGI

## HERNANI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://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 desean realizar **cualquier tipo de celebración, desde bodas hasta reuniones de empresa, fiestas privadas...** el abanico de posibilidades es inabarcable, desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... Respecto a la cocina, el restaurante abre los mediodías de sábados y domingos, resultando una opción ideal para familias y grupos. **Artz Ansoa y Libe Salaberri** se encargan personalmente de preparar y servir una cocina tradicional con toques actuales, en la que además de carta y menú se ofrecen 8 menús para grupos, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos y posibilidades. Ahora, además, se ofrece **cordero asado al burduntzi**. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€ Parking, Acceso minusválidos. Parque infantil.**

## PERLAKUA-SAKA

## ITZIAR

RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la familia **Arri-zabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arri-zabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (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: 22€ (Bebida aparte) Menús para grupos con capea (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) Parrillada de marisco (por encargo): 45€ (Para 2 personas). Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



**Xabier Aguirre** dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (20 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades:** *Ensalada templada de txipironitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada.* **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Miércoles

## ARRAUNLARI BERRI

HONDARRIBIA

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

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR



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

## LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla, así como las chuletas de viejo con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidería situado en las faldas de Jaizkibel, que en mayo de 2016 cumplió 10 años dirigiendo por los jóvenes hermanos **Aranba y Jon Ayala**. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como *Antxos artesanas, Carpaccio de txeleta 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...* Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada** con una enorme variedad de vinos nacionales e internacionales. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

## PATXIKU-ENEA

LEZO

Bº GAINTURIZKETA  
TEL. 943 52 75 45  
www.patxiuenea.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 Patxiuenea**. Sitio en el alto de Gainbuzketa, en la falda de Jaizkibel, inaugurado en 1973 por **Emilio Manterola** junto a sus 3 hermanos, este restaurante, ubicado en un **caserio 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 Patxiuenea seleccionada por cábricas Guikar, besugo, rape de Ondarrao, 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.

## BAR GAZTELUMENDI

DE TODA LA VIDA  
EN PLENO CENTRO DE IRUN

IRUN

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



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

## RESTAURANTE ANTXON

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO EXQUISITO Y SORPRENDENTE

IRUN

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



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

## ALDASORO BERRI

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL  
EN PLENO CENTRO DE LAZKAO

LAZKAO

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



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 **pintbos, 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

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



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

## AZPIKOETXA

## LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXA, 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 Inhausti 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*, *Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango*, *Presca 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 on una **amplia experiencia** que le ha mantenido en **contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía**. Ahora al cargo de uno de los bares más entrañables de la localidad, 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*, *Txipronos en su tinta*, *Risotto de hongos con parmesano*, *Tatakí de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo...* En **pintxos** *Camilleras en salsa*, los mencionados *Risotto y Tatakí*, *Terrina de cochinito deshuesado a baja temperatura con fruta de la pasión...* Llamen la atención sus cuidadas **hamburguesas con carne de Okeletxe** como la impresionante **“Hamburguesa Txepetxa”**. **Precio medio de carta:** 10-20€. **Tarjetas:** Todas.

## GURUTZE-BERRI

## OIARTZUN

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

PLAZA BIZARDIA, 7.  
(CTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://www.gurutzeberri.com)



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

## ORENDAINGO OSTATUA

## ORENDAIN

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde 1994 por **Pau Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendaingo Ostata es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Tolosaldea y Goierri. **Su rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo 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. Orendaingo Ostata es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

## ASADOR CASTILLO

### MATÍAS GORROTXATEGI

OLABERRIA

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

UN ASADOR TOLOSARRA  
EN PLENO CENTRO DEL GOIERRI



Desde abril, el prestigioso Asador Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo, situado en los salones del Hotel Castillo. Además de las especialidades que Matías Gorrotxategi ha trabajado durante décadas en la casa original de Tolosa tales como Chuletón de viejo a la parrilla, Pimientos del piquillo confitados... este asador ofrecerá otras especialidades que irán cambiando según la temporada y unos excelentes postres caseros. La principal novedad será la presencia de pescados frescos a la parrilla como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado con antelación). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Xipirones 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

## ETXE AUNDI

OÑATI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y  
GRANDES SALONES PARA BODAS

TORRE AUZO, 9.  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaundi.com](http://www.etxeaundi.com)



Precioso hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años de actividad, sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta ideal para la celebración de bodas, o todo tipo de acontecimientos, en sus dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales y su preciosa terraza privada, ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse bodas civiles. Además, en su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor cocina tradicional vasca de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como Ensalada Itsasur; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y exquisitos postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 28€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Precio habitación doble:** A partir de 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche. **Parking propio.**

## KATXIÑA BODEGA

ORIO

COMER ENTRE VIÑEDOS,  
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORTZAIIKA AUZO, 20  
TEL. 943 58 01 66  
[www.bodegakatxina.com](http://www.bodegakatxina.com)



En un precioso entorno, entre viñedos y fantásticas vistas, Bodega Katxiña, inaugurado en julio de 2016, nos permite disfrutar de la gastronomía tradicional más auténtica, así como de sus txakolis de elaboración propia. Dirigido por Iñaki e Izaskun Zendoia, hijos de Jose Miguel Zendoia y M<sup>a</sup> 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, Kabraro...), y Carnes a la brasa destacando su Chuletón de viejo. También encontraremos platos más actuales como Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate; Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura; Pulpo a la parrilla... **Carta:** 60 euros. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Aparcamiento propio.**

19 - 90

ORDIZIA / TOLOSA

GARAGARZA, 5 (ORDIZIA)  
EUSKAL HERRIA, 5 (TOLOSA)  
www.19-90.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 **pinxtos 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 pinxtos cabe destacar la *Brocheta de langostino y bacon*; *Txiptón plancha*; *Huevo roto de patatas y bístora de Arbizu*; *Carrileras 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 pinxtos o a cualquier producto de su extensa variedad gastronómica. Ambos locales cuentan, además, con una **excelente terraza**.

ALTAMIRA

ORDIZIA

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

El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, retoma este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. Su **influencia mediterránea** queda patente en los **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 pinxtos y cazuelitas: Albóndigas caseras, Carne guisada, Bacalao con tomate, Pinxto 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.

## KUKO

## ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## LA CERVE

## PASAIA

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

LA PRIMERA CERVECERÍA CON  
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



En Trinberpe, a 300 metros del embarcadero para Pasai Donibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural recién hecha servida directamente del barril**. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, reinaugurado con **tres espectaculares tanques refrigerados de 500 litros** para conservar su nueva cerveza, fácil de beber y mucho más digestiva que la cerveza normal. En La Cerve encontraremos, una **amplia variedad de Pintxos, Raciones** como sus exitosas **Patatas Bravas, Hamburguesas caseras** (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, Cerveza 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**

## 66

## TOLOSA

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS  
Y PLATOS COMBINADOS

M.J. IRAOLA, 1.  
TEL. 943 67 19 37



Este mítico bar tolosarra fue inaugurado por **Josefa Aziproz y Javier Butrón el 6 del 6 de 1966**. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo una **gran variedad de pintxos, tanto calientes como de barra**. (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brochera de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, la Tabla de ibéricos, el Bacalao con tomate, las Ensaladas templadas, y el tentador Revuelto de hongos. **Los amantes de los bocadillos no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta**. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres**. Inaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **Precio medio carta:** 10-20 € **Descanso semanal:** No cierra. **Aparcamiento:** Zona sin problemas de aparcamiento

## BOTARRI

## TOLOSA

INTERESANTES MENÚS Y EXCELENTE  
PARRILLA DE CARNES Y PESCADOS

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



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

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

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



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).

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

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



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

## ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA  
EN UN ENTORNO NATURAL



## ZESTOA

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



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

## APAIN

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

## URRETXU

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



En 2017 se cumplen 12 años desde que **Margari Arruti** se hizo con las riendas del Apain convirtiéndolo en toda una referencia gastronómica y de 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 ternera*, *Postres caseros*... **Menú del día:** 11€ (11,50€ con café) **Menú noche y sábado mediodía:** 12€ (13€ con café) **Menú de fin de semana:** 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain:** 24€+ IVA **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## BAI BIDEA JATETXEA

### ZUMAIA

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

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO  
CENTRO DE ZUMAIA



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen, desde abril de 2017, este céntrico restaurante al que han dotado de **una nueva apariencia, más luminosa y acogedora**. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque **la cocina de producto con toques de autor de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género**. En su carta sobresalen platos como *Bacalao confitado con cebolla caramelizada, escalibada y ali-oli de ajo negro*; *Pulpo a la plancha*; *patatas y toque canario*; *Terrina de foie hecha en casa*; *Presá 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 zumaiatarra Andoni Txintxilla dirige desde hace años este establecimiento que cuenta con una **parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos del Cantábrico y buenas piezas de carne**. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argüñano, así como en restaurantes clásicos italianos y asadores donostiarras, el resultado es una **oferta culinaria de buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales** como *Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo y chips de bonito*; *Risotto de Parniggiانو Regiano*; *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)

## HOSTAL REMIGIO

### TUDELA - NAVARRA

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4 (CENTRO)  
TEL. 948 82 08 50 www.hostalremigio.com



Con más de un siglo de tradición a sus espaldas, Remigio es **uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras locales su principal reclamo gastronómico**. De hecho, el menú de verduras que se renueva dos veces al año (de invierno y de primavera-verano), compuesto de 10 platos por 40 euros es una de las opciones más atractivas que encontramos en su carta. De ambiente familiar, este restaurante es un **punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias** aportadas por el hijo de la casa, el cocinero **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center, siendo las **recomendaciones** de la casa platos como *Menestra de los cuatro asés*; *Espárragos asados*; *Borraja parmentier y berberechos*; *Huevo punki, patata y pimientos del cristal...* Con la llegada del buen tiempo en primavera y hasta que éste aguste, se suma a la oferta del restaurante el espacio gastronómico **"El patio del Remigio"** donde se sirven pintxos y raciones como *Verduritas en tempura*, *Tortilla de patatas al momento*, *Caracoles a la tudelana*, *Oreja de cerdo a la plancha*, *Manitas en salsa*, *Pulpo a la gallega...* **Carta:** 33€ **Menú del día:** 16,50€ **Menú de verduras:** 40€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## ARATZ

DONOSTIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

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



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

## BAZTAN

DONOSTIA

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 **Claurre Izraiz**, 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*, acarreadas directamente de Elizondo, *Queso Kamikku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, los Ibéricos, Bacalao al ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan...* No se puede dejar de probar el **helado de Mamia o Gaztanbera estilo Baztan** (con kizkullurin), 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  
(BROS)  
TF. 943 27 50 26



Dirigido por **Esteban Ortega y Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabí Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) es uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anchoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Utaberi, Itxaso, Revuelto de anchoas 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



El restaurante Bera-Bera, está dirigido por **Javier Penas Plaza** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, pareja que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (\*\*\*\*), haciéndolo muy atractivo para realizar **todo tipo de eventos (incluso bodas hasta 160 personas)**, ya que disponen de la infraestructura del hotel y su experiencia y calidad de trato como responsables del restaurante. Dando un impresionante menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer **desde una excelente Txuleta a una amplia gama de pescados frescos y postres caseros**, en los que se valora tanto el producto como su presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de una gran variedad de platos aptos para celiacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche):** 15€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Buffet de desayuno:** 12€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche.

## CAFÉ SAIGÓN

DONOSTIA

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

COCINA ASIÁTICA DE ALTA CALIDAD



Situado en los bajos del Hotel M<sup>a</sup> 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

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

GRANDES NOVEDADES  
EN UN BAR CENTENARIO



En casa Alcalde, bar centenario remodelado hace dos años y dirigido por los hermanos Claumiz 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 **Chuleton Premium de Iruki**, que también se sirve en el Baztan. Además, en Casa Alcalde encontraremos **pintxos clásicos** como el mítico *Xtapela, Tartaleta de txanguro, Txipirón a la plancha, Kabrahuevo...* y ahora **nuevas raciones** como *Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras...* **Casa Alcalde cuenta con parilla**, por lo que además del mencionado *Chuleton*, pueden degustarse ricas *Chuletilas de cordero a la parilla*, así como *Pescados frescos (Rodaballo, bacalao...)* a la brasa. También es una más que recomendable opción la **Parilla de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros. **Tarjetas:** Todas menos A. E.

## CASA MARUXA

DONOSTIA

P<sup>o</sup> DE VIZCAYA, 14  
TEL. 943 46 10 62

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA



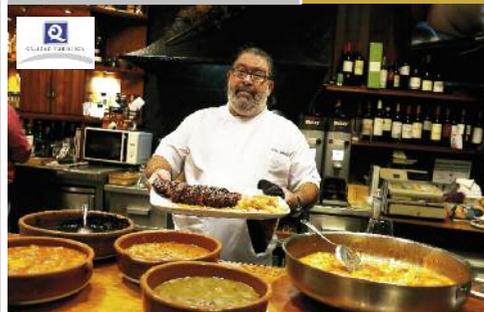
"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Lineiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**. Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Lineiro**,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

## CASA TIBURCIO

DONOSTIA

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

EL SABOR  
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M<sup>a</sup> Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico, Hojaldrre relleno de hongos y langostinos, Terrina de foie natural, Besugo con refrito, Chuleton 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, Hojaldrre de hongos con gambas...* y succulentas **cazuelitas** como *Koixotas 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

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS DE ESTACIÓN

### DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TF. 943 44 13 71  
[www.casauroalajatetxea.es](http://www.casauroalajatetxea.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; Kokotbas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; Paloma en dos coccciones, puré de castaña y tosta de sus interiores... En su barra ofrece una amplia variedad de pintxos, cuidados y creativos, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Bacalao confitado, zurrutukuna y panaderas; Vieira con crema de ajoblanco y vinagreta de café...**Carta:** 50 € **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Martes

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA  
DE LOS CONTORNOS

### DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. **Joakin Balda** inició la saga familiar y hoy es su nieto **Joseba** quien lleva las riendas. Los gustos de los clientes, eso sí, apenas han cambiado en todo este tiempo y **Ezkurra sigue siendo mundialmente conocido por su ensaladilla rusa, que se vende a kilos en todos los formatos** (pintxo, ración, para llevar...). **Otras recomendaciones:** *Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Brocheta de salmón, antxoa, langostino y gamba; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de bixirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Bacalao ajoarriero; Brick de hongos...* **Ezkurra también es conocido por su café**, proveniente de la casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de una mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra.

## GALERNA JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y COLORISTA

### DONOSTIA

Pº COLÓN, 46 (GROS)  
TF. 943 27 88 39 /  
680 33 49 76  
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 Zumaiá. Jorge y Rebeca han reformado el restaurante convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, y le han añadido una bonita terraza en la que podrán degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic. La de esta pareja es una **cocina de temporada colorista y original con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor**, que se renova a cada estación, y que cuenta con platos como *Atún en salazón casero con helado de wasabi y ajo negro; Pulpo asado con mojos; Merluza en salsa verde de plancton; Cochinitillo Galerna; Lurrón de especias con crema de lima y té verde y helado de violetas...* **Carta:** 25-30€ **Plato del día (o dos medios, aperitivo y bebida):** 12,50€ (Con postre: 14,50€) **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

### DONOSTIA

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



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

## IKAITZ

## DONOSTIA

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

P<sup>o</sup> COLÓN 21 (GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
www.restauranteikaitz.com



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras y queso brie gratinado*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *Tentación de chocolate y mandarina con lluvia de cacao...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 18€ **Menú (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).

## ITURRIOZ

## DONOSTIA

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

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



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

## KENJI SUSHI BAR

## DONOSTIA

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

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



**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

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

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



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

## LA TAGLIATELLA

### DONOSTIA

EL AUTÉNTICO  
SABOR DE ITALIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)  
TEL. 943 42 73 26  
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)  
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 ciera.

## LETE

### DONOSTIA

10

31 DE AGOSTO, 22  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 43 56 93

UNA DE LAS BARRAS MÁS ESPECTACULARES DE LA CALLE 31 DE AGOSTO



Abierto en marzo de 2017, con un ambiente confortable y cálido y una **decoración rural pero moderna, asemejándose al estilo de los viejos caseríos vascos**, este establecimiento se divide en dos zonas: la **interminable barra de pintxos fríos y calientes**, y el acogedor comedor para poder disfrutar de la carta. Esta completa propuesta culinaria, junto a su selección de vinos y bebidas, busca lograr que todos los visitantes puedan encontrar el pintxo de su gusto, complementándolo con los excelentes platos de **embutidos Casa de Alba (100% ibéricos)**. Tanto las **Carrilleras** como el **Secreto** y la **Pluma Ibérica** así como el **Jamón de bellota cortado a cuchillo**, son algunos de los platos de más éxito, al igual que el "**Pulpo Lete**", con un toque de plancha, alioli y pimentón dulce y picante. Otros pintxos recomendables son el **Erizo**, el **Xipirón a la Pelayo** (ver fotografías), el **Foie a la plancha con compota de manzana**, **cebolla caramelizada y mantequilla de pasas** o la **Brocheta de langostino y bacon con ajito picado**. Pero hay también decenas de otras opciones hasta llegar a los **cerca de 60 pintxos, entre fríos y calientes**, que se ofrecen en este espectacular local.

## MALA GISSONA BEER HOUSE

### DONOSTIA

FOR JU MALA GISSUNA !

ZABAleta, 53 (GROS)  
TEL. 943 04 56 15  
[www.malagissona.beer](http://www.malagissona.beer)



Cada vez más presente en más bares de Gipuzkoa, Mala Gissona, **la cerveza local de Oiartzun con vocación universal**, cuenta desde el 24 de diciembre de 2015 con su propio bar en Gros, un moderno, diáfano y agradable espacio pensado para poder **disfrutar de la cerveza acompañado de una excelente selección musical**. En Mala Gissona cuentan con un **cañero de 12 grifos, seis de los cuales están destinados a las diferentes cervezas de la casa** (Django, Batela, Shackeltown, Apatxe...), otros dos se reservan para **cervezas vascas** y el resto a **diferentes cervezas del mundo en continua rotación**, todo ello sin contar las cervezas en botella, de las que ofrecen 150 referencias también en continua rotación, **llegándose a ofrecer cerca de 500 cervezas diferentes a lo largo del año**. En mala Gissona, además, se ofrece una breve pero intensa **carta de productos Kilómetro 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

## MENDAUR

### DONOSTIA

RENOVACIÓN TOTAL Y NUEVOS RUMBOS EN LA PARTE VIEJA

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



En 2016, **Ritxar Martínez** ha dado un **giro de 360° al Mendaur y lo ha reconvertido en un interesante bar de pintxos**. Al frente de la cocina se encuentra **Javi Mata**, joven y experimentado cocinero que ha optado por **una oferta de pintxos original y muy personal**: **Huevo trufado Mendaur**, **Tacotolo de calamar con kimchi**, **Medallón de ciervo con puré de calabaza**, **Carrillera con pimientos**, **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** 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**, **Cuajo de Idiazabal**, **Alitas barbacoa**, **Langostinos crujientes**, **Huevos trufados Mendaur**... 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 a un precio cerrado de 38 euros, una opción ideal para compartir.

## MUNTO

### DONOSTIA

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

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS



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

## MIRADOR DE ULIA

### DONOSTIA

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

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



### DONOSTIA

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



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

## PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA  
EN LA PARTE VIEJA

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



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

## PORTUETXE

DONOSTIA

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE  
PARRILLA EN EL CORAZÓN DE IGARA

PORTUETXE, 43 (IGARA)  
TF. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



**Javier Bereciartua** y **Joseba 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 **pecados frescos a la parrilla** (Rape, Rodaballo, Besugo, Cogote, Cabramoca, Mero...) y la **Chuleta de buey suministrada por Jose Antonio Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar especialidades tradicionales como *Chipirón Pelayo*, *Kokobas salteadas*, *Hongos a la plancha*, *Menestra de verdura*, *Revuelto de kokobas...*. En Portuetxe, además, siempre se ofrecen **sugerencias de estación**, **Cordero asado por encargo** y **Caza en temporada**. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle y decorado de manera rústica y acogedora, este asador cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas, terraza y un **amplio aparcamiento** privado. Destaca su **cuidada carta de vinos con más de 250 referencias**. **Carta:** 50-60€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra**.

## PUNTA SAL

DONOSTIA

COCINA PERUANA CON RAÍCES

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)  
F. 943 55 99 46  
[puntasalrestaurante.com](http://puntasalrestaurante.com)



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido recientemente abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente peruana y leves pinceladas japonesas y vascas** que se adivinan en platos como *Ramen Punta Sal*; *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

BUFFET LIBRE, PLANCHA  
Y WOK EN VIVO

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA  
ZURRIOLA, GROS)  
TF. 943 28 62 56  
[www.qingwok.com](http://www.qingwok.com)



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

## TATAMI

## DONOSTIA

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

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS EN PLENO CORAZÓN DE GROS



A un paso de la Zurriola, abierto en marzo de 2013. La principal particularidad de este gran restaurante japonés de 300 metros cuadrados, son sus **comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales**. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki...** (hasta 30 especialidades de sushi), *Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Rollo japonés con carne y verduras, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa...* Tatami cuenta con otro restaurante en Santurce. **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 **Garbine 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 **pinchos**, 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 **9 años de andadura**, ofrece excelentes platos de comida **china, japonesa, tailandesa y vietnamita**. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, este restaurante nos ofrece una gran variedad de Dim Sum y nuevos platos como *Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan...* Tsi Tao cuenta, además, con una amplia e interesante carta de vinos. **Menú del día: 12,50€ Menú degustación: 22€ Menú variado: 28€ Menú infantil: 10€ Carta: 25-30€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

## 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 pinchos 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

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

PASEO SALAMANCA, 3  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 43 35 08  
[www.restauranteurepel.com](http://www.restauranteurepel.com)



Tras tres años y medio cerrado, este clásico de la gastronomía donostiarra abre de nuevo sus puertas de la mano de M<sup>a</sup> Eugenia Bozal, propietaria del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado respetando el estilo y la esencia del Urepel de siempre, dándole un tono más minimalista y tendiendo a que este establecimiento sea un restaurante sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una **base de cocina tradicional siempre acompañada con toques de innovación**, buscando provocar sensaciones y emociones positivas en el comensal: *Aroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde, Cardo con alcachofas con veluté 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, Marmía 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

10 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07  
[www.txuletaestaurante.com](http://www.txuletaestaurante.com)



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este local **Campeón de España de Parrilla**, ofreciendo una **cocina tradicional con producto de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Entrecot de atún rojo...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como *Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo parrilla, Txangurro al horno, Pixín (taquitos de rape rebozados) Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse raciones y pintxos como sus afamadas **Croquetas de Txuleta** o sus **Bocadillos de Txuleta 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

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

GLORIA, 1 (GROS)  
TEL. 943 53 15 11  
[www.yakiniku.es](http://www.yakiniku.es)



Yakiniku, "Barbacoa japonesa" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**. Abierto en agosto de 2016 por el mismo equipo que el Tatami de la calle San Francisco, este establecimiento cuenta con **14 mesas con barbacoa incorporada**, desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas. En Yakiniku podemos optar por comer a la carta, con especialidades como *Tatakí 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

CAMPEÓN DE CAMPEONES

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



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, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Angulla en tintiebilas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaína, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

# GIPUZKOAN NON JAN?

## ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

### // DONOSTIA

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

### ALL I OLI

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

Allero. Ctra. N-1 (Pº Zubietta). 943 366572  
 Ama-Lur. Caribú, 7. 943 274584

### AMBIGU ESTACIÓN

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

**Amrosio.** Pza. Constitución, 943 428104  
**Amelia.** Moraza 1B. 943 845647  
**Ametzagaña.** Cº de Uba, 61. 943 456399  
**Anastasio Beri.** Esso, 19. 943 426320  
**Antigua Gastroteka.** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonio.** Bergara, 3. 943 429815  
**Antora Txiki.** Aniora Hiribidea, 22. 943 362760  
**Apezar.** Pº Mons, 28. 943 281424  
**Aralar.** Puerto, 10. 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

**Arandegui.** R. Cataliños, 7. 943 467477  
**Argintz Jatebete.** Plaza Ameztetas, 443 474246  
**Arkoa.** Sierra de Alaña, 5. 943 452192  
**Arloa.** Salud., Amara Viejo, 943 460815  
**Arrai Txiki.** Campanario, 3. 943 431302  
**Arraitxan.** Igarra bidea, 19. 943 983141  
**Arriola Asador.** R. Cataliños, 9. 943 457137  
**Arzak.** Alcalde Edosegui, 273. 943 278465  
**Asia (chino).** Segundo Izpiza, 15. 943 270908  
**Asstena.** Iñigo, 1. esq. Pl. Constitución, 943426275  
**Asstena 1997.** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astiazaran.** Ingoyen Baserría - Zubietta. 943 361229  
**Astoria 7.** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atotxa.** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Atxiki Asador.** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

### AZKENA

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

**Bar Kursaal.** Av. Zurriola, 22. 943 291150  
**Barakaldo.** Pº Barakaldo, 42. 943 451304  
**Barun.** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajaun.** Aniora 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  
**Bezartzana.** Pza. Esaso, 5. 943 474995  
**Beharri.** Narrrika, 22. 943 431631

### BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires  
 Goiko Galtzara Beri, 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  
**Bideluz.** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
**Bideluz.** Ganbai, 24. 943 430314  
**Bigarren.** Isabel II, 6. 943 469259  
**Bihotz.** Plaza Ignacio Mercader 943 465468  
**Bira Taberna.** Igarra Bidea, 19. 943 218078  
**Bitacorra.** Z. Zaragutza, 4. 943 446111  
**Bodega Donostiarra.** Peña y Goñi, 3. 943 011380  
**Bodogón Alejandra.** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**Bokado-Aquarium.** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

### BORDA BERRI

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

**Boulevard.** 9. Boulevard, 9. 943 422114  
**Bouquet.** Cº Logroño, 5. 943 227943  
**Buenavista.** K. Balaizaga, 42 Igeldo. 943 210600  
**Bully Café-Bar.** Pº Aves, 5. 943 214287  
**Bugati.** Arrapije pasalekua, 74. 943 377662  
**Cabón Norte.** Logroño, 4. 943 421372  
**Cacho.** S. Marcial, 40. 943 427507  
**Café Central.** Arco Amara. Plaza de Irún, 6  
**Café de La Concha.** Pº Concha, 12. 943 473600  
**Café de la Plata.** Padre Larroca, 14. 943 290239

### CAFÉ SAIGÓN

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

### CAFÉ SANTANA

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

**Café Kursal.** Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

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

**Café Viña.** R. Cataliños, 5. 943 463974  
**Cafetería Express.** R. Cataliños, 12. 943 463990  
**Caps.** R. Cataliños, 12. 943 463990  
**Capricho.** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Caravansari.** Plaza Buen Pastor. 943 475418  
**Casa de Alava.** Pescadería, 943 423494

### CASA ALCALDE

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

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

### CASA MARUXA

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

### CASA TURBICIO

Cocina tradicional y pintxos variados  
 Fermín Calbetón, 40 (Parte Vieja). 943 42 31 30

### CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional  
 Fermín Calbetón, 20. 943 443 17 1

### CASA VALLÉS

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

**Ciobago.** Esso, 9. 943 422926  
**Cubi.** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cueva de lobos.** J.M. Barandiarán. 943 265882  
**Dakara.** 31 de Agosto, 25.  
**Dana-Ona.** Pº Hipódromo, 15. Zubietta. 943 365347  
**Danena.** Matía, 6 - Antigua. 943 217320  
**Danena.** Enbeltrán, 8 - Parte Vieja. 943 425197  
**Derby.** Sancho el Sabio, 4. 943 457557  
**Divinum.** Isabel II, 4. 943 457940  
**Droit Livingstone.** Av. Barcelona, 24. 943 457940  
**Don Vito.** C. Com. La Breba. 943 430285  
**Dñner Kabab 1.** Miracruz, 26.  
**Dñner Kabab 2.** Sagardoti, 1. 943 367620  
**Dñner Kabab 3.** Euzkadi Amillaga, 9  
**Drinka.** Matía, 50 - Antigua. 943 212101  
**Duit Cerveceria.** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eber.** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Egosiari.** Fermín Calbetón, 5. 943 428210  
**Eguzki Bistrot Bar.** Secundino Etxaola esq. S. Izpiza  
**Eibararra.** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaiza Asador.** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024  
**El Alamo.** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Anden.** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 558541  
**El Café de Mario.** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Doble.** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán.** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998  
**El Lobo.** Peña y Goñi, 6. 943 552526  
**El Puerto.** Río Deba, 2. 943 278629  
**El Quinto Pino.** Pza. Sarriena, 4. 943 426153  
**El Txoko de Ramiro.** Txofre, 4. 943 279799  
**Elstia.** Pº Colón, 41. 843 630325

**Eme Be Garrote Grill.** Igarra bidea, 943 227971  
**Envidia.** Autonomía, 1. 943 459699  
**Eribera.** Camino Portueña, 14. 943 210300  
**Ertora Taberna.** Usurbil, 943 311553  
**Esparru.** Avda. Carlos I, 16. 943 4564394  
**Etxabe.** Aldakonea, 75. 943 291516

### ESSENCIA

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

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

### ETXAIDE 4

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

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

### ETXEBE

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

**Etxe Nagusi.** Pº Padre Orkolega. Igeldo. 943 216502  
**Euskal Pizza.** Extremadura, 8. 943 277300  
**Eztaiz.** Avda. Sarrutegi, 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).** Balleneros, z/g. 943 470043  
**Foster's Hollywood.** Zabaleta, 1. 943 320988

### GALERNA JAN ETA EDAN

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

**Gambirius Bretxa.** C.C. La Breba. 943 426514  
**Ganbara.** S. Jerónimo, 21. 943 422575  
**Gandarias.** 31 de Agosto, 23. 943 426262  
**Garbera Sñterria.** C. Com. Garbera. 943 394358  
**Garbua.** Pº de Colón, 11. 943 206101  
**Garibai 21.** Garibai, 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.** Carquizano, 3. 943 327997  
**Giroki.** Enbeltrán, 4. 943 421365  
**Goiz-Arri.** Fermín Calbetón, 12. 943 425204  
**Grosari.** Plaza del Txofre, 12. 943 676072  
**Gran Via.** Gran Via, 9. 943 271601  
**Guardaplata.** Serapio Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

**Gure Arzupe.** Itzinoarra, 9. 943 225360  
**Halka.** Aldamar, 8. 943 425710

### HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitos  
 Pza. Sagastieder, 12 (Ibaeta)

### HIDALGO 56

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

**Hipica de Loloia.** Cº de Hiplica, 44. 943 454218  
**Hotel Amara Plaza.** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**Hotel Ezeiza.** Sarrutegi, 13. 943 214311  
**H. Monte Igeldo.** Paseo del Faro, 134. 943 210211  
**Hotel Nicol's.** Pº Gudamendi 21 - Igeldo. 943 317665  
**Hotel Pellizar.** Zubiaurea, 70. 943 286103  
**Huang Chen (chino).** Larramendi, 11. 943 451968  
**Ibañ.** Getaria, 15. 943 428764  
**Ibañ Lur.** Nabarra Oñartz, 1. 943 335255  
**Igela.** Pza. Iñabar, 2 - Igela. 943 003473  
**Igeldo Sñn.** Guntzeta Baser. - Igeldo. 943 213251

### IKAITZ

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

### ILLARRA ERRETEGIA

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

**Intxaurondo Sagard.** Zubiaurea, 72. 943 292074  
**Intza.** Estarines, 12. 943 424833  
**Iñauti.** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109  
**Iñauti.** Pº Zuzatu, 4 - Errotaburu. 943 313933  
**Iñauti.** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423  
**Iraeta.** Padre Larroca, 2. 943 279793  
**Iraeta Hamburguesaría.** S. Juan, 9. 943 422667  
**Igigoin Erret.** C. Com. Petriña, 10. Zubietta. 943 327875  
**Iruña.** Esso, 73. 943 456917  
**Iruña.** Sierra Aralar, 27. 943 466655  
**Iruñ.** Pescadería, 12. 4. 943 424234  
**Isrla del Sol (chino).** Pedro Egoña, 5. 943 458419  
**Iurrieta-Berri.** Campiño Igeldo. 943 226583



# GIPUZKOAN NON JAN

## ITURRIOZ

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

Ibarroena. Embeltran, 16. 943 424576  
Itxasale Asador. Abartarrika, 83. 943 371585  
Izaskane. Ibai-Aleu. Murtutene. 943 470757  
Izgarre. Bidarte Berrí Baseria. 943 361470  
Izar. Pza. de las Armerias, 12  
Izarraitz. Prim, 4. 943 428747  
Izazpi. P° Baratzategi, 3. 943 321019  
Izei. P° Baratzategi, 24. 943 276391  
Izkibia. Fernin Calbetón, 4. 943 422662  
Javier. Pza. Esao, 4. 943 457152  
Jules-etea. Avda. Añhoa, 4. 943 369026  
José Mari. Fernin Calbetón, 5. 943 424645  
Juanjo Kojua. Puerto, 14. 943 420180  
Juanvto. Embeltran, 3. 943 427405  
K-bi. Victoria-Gasteiz, 2. 943 008181  
Kalone. Padre Orokolaga, 8. 943 213251  
Kaskazuri. P° Salamanca 14. 943 420894  
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243  
Kayak. P. de los Olmos, 24. 943 397871  
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

## KENJI SUSHI BAR

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

Kikki. Secundino Esnaola, 45. 943 274936  
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320  
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91  
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja. 943 219404

## KOSTALDE

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429396  
Kokakari. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077  
Kokozal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150  
La Albarca. Balnearios, 19. 943 446210

## LA BOULE (CASINO KURSAAL)

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

La Barranquera. Larramendi, 21. 943 454747  
La Brasserie Mari Galant. Zubietu, 2. 943 440770  
La Cepa. 31 de Agosto, 7. 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 Paillo. 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, 15. 843 981715  
La Kabutzu. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682  
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444293  
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293  
La Mariskeria. Duque de Mandas, 6. 943 536211  
La Mina (pizzeria). Urbieta, 1. 943 427240

## LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal  
Embeltran, 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. S. Martín, 42. 943 426092  
La Torre de Pizarra. S. Vicente, 9. 943 431469  
La Xulereria del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636

## LA TAGLIATELLA

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

La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744  
La Vaca. Libertad, 40. 943 429796  
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087  
La Vida. San Marcial, 37. 943 244150  
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495  
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886  
Laguak. Pza. Goragato, 1. 943 228133  
Lanzueña. Triunfo, 3. 943 462384  
Las Vegas. P° Colón, 10. 943 270871  
La Hazeta. Lau Hazeta, 94. 943 352445  
Lobo. José María Sert, 10. 943 325684  
Lobo. Easo, 13. 943 142933  
Los Rojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549  
Lukiankategi. Cam. Arango Zaindara, 85. 943 371444

## LUKAS BENTA BERRI

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

M2 Cafeteria. Hondarribia, 20. 943 421469  
Makrohitiola Ekarria. Inbaurumendi, 52. 943 288246  
Manislegi P° Oriandini, 14. 943 311570  
Mandarin Zabeleta, 32. 943 320217  
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699  
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388  
Marisquería Ondareta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
Martitulu. Lau Hazeta, 33. 943 351130  
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988  
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 429665  
Matalaiva. Zabeleta, 17. 608 158412  
Mei Yun (chino). Matia, 35. 943 218275  
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288  
Mendizorroz. Pza. Lizardía, 4. Igeldo, 943 212023  
Merendero de Ulla. P° de Ulla, 311. 943 317258  
Mesón Logaritz. Av. Tolosa, 79. 943 218503

## MESÓN MARTÍN

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

Mil Catas. Zabeleta, 55. 943 321656

## MIRADOR DE ULIA

Gastronomía de autor con espectaculares vistas  
P° de Ulla, 193 (Monte Ulla), 943 27 27 07

Mompas Cervecería. Sagüés, 943 277236  
Moran. Narrika, 2. 943 424651  
Moto-Club. Usandizaga, 17. 943 289904  
Muro. Fernin Calbetón, 17. 943 426088  
Munto Berrí. Munto. B° Aiete  
Muxarka. Ibara Bidea, 16. 943 310797  
Nagusia lau. Mayor, 4. 943 433991  
Narrika. Narrika, 16. 943 427327  
Narru. Zubietu, 56. 943 423349  
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873  
Nikkei. Urdeaneta, 14. 943 443511  
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 9. 943 427030  
Nikolas Asador. Buzintxuri, 10. 943 217151  
Niumu. Zurriola, 1. 943 003162  
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
Nuevo Diaolo. Camino Golatzubi, 100. 943 330853  
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 9. 943 427030  
Oliivos. Errezezagaitz, 4. 943 214989

## ORIENTAL

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736  
Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 422424  
Orli. San Jerónimo, 22. 943 427508

## ORIENTAL II

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

Orlegi. Portuete Bidea, 23. 943 312601  
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907  
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327  
Ostadar. P° Berrio, 13. 943 219940  
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959  
Pagadi. General Arburio, 1. 943 284299  
Pagotxa Cafeteria. P° Arabustos, z/g. 943 218330  
País Petit. Birmingham, 25. 943 572680  
Palacio de Aiete. Soko Galizara Bern, 2. 943 210071  
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179  
Paparazzi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100  
Pasaleku. C/ Ilumbe, 11. 943 461665  
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

## PAULANER BIERHAUS

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081  
Peggy Sue S. San Marcial, 5. 943 429532  
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428930  
Pepe. Avda. Zumalacarré, 3. 943 116733  
Perus. B° Igeldo, 943 211591

## PIÑUDI

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

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

## PORTUETXE

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

Prontizo. San Marcial, 4. 943 559917

## PUNTA SAL

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

## QING WOK

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

Ramuntxo Berrí. Peña y Goñi, 10. 943 321661  
Ravoluna. Puerto, 9. 943 428745  
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126  
Regatta. Fuencaliente, 20. 943 424169  
Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352  
Rekondo. P° de Igeldo, 87. 943 212907  
Rialto. Pza. Arizkuitza, 9. 943 282881  
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irin, 943 466570  
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450568  
Robinson. Paseo de Francia, 1. 943 087758  
Rojo y Negro. San Marcial, 52. 943 431862  
Saiberria Sidrería. J.M° Salaberria, 15. 943 456311  
Salbixi. 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 434992  
S. Telmo Esp. Gastro cultural. Pza. Zúñiga, 943 573626  
Sebastián. Muelle, 14. 943 425662  
Sidrería Amezti. Amezti Gokoa-Igeldo 943 217323  
Sidrería Donostiarra. Embeltran, 13. 943 420421  
Sidrería Inbaurumendi. P° Zubietu, 72. 943 292074  
Sioban Café. Urbieta, 44. 943 464208  
SM Café. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610  
Sport. Fernin Calbetón, 10. 943 426888  
Sport K. Pza. J. C. Baroja, 10. 943 901190  
Suñazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780  
Sukaldea Kultura. P° de Heriz, 3. 943 227482  
Syrah. Pza. Irun, 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  
Tejiera. Tejiera, 9. 943 282304  
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 312355  
Telepizza. Birmingham, 25. 943 286033  
Telepizza. Easo, 27. 943 431377  
Tendido S. Secundino Esnaola, 38. 943 276040  
Tenis Ondareta. P° Eduardo Chillida, 9. 943 314118

## TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatots...  
Avda. Zarautz, 85 (Lorea), 943 21 33 08

Topa Sukaldetaria. Aguirre Miramon, 7. 943 569143  
Tribuna Norte. M° Dolores Aguirre, 22. 943 276263  
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 428682  
Txalupa. Fernin Calbetón, 3. 943 429675  
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227  
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

## TSI TAO

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

Tindokki. Gran Via, 28. 943 325920  
Txingparia. Avda. Navarra, 8. 943 291506  
Txingparia Sagardotegia. Ibarretxe, 2. Barrio Igara  
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960  
Txisukeune. P° Dr. Beguiristain, 85. 943 450987  
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619  
Txistu. Igeldo, Bailetiaga, z/g. 943 212979  
Txofre Berrí. Gloria, 2. 943 029731  
Txoko. Mendi, 13. 943 425412  
Txokolo Asador. Mantelera, 4. 943 463491

## TXOLA

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

Txomin. P° Anzietza, 6. 943 451964  
Txoxa. Kristobal Balenzaga, 47. 943 311511

## TXUBILLO

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

## TXULETA

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

Txurrit. Pza. Constitución, 9. 943 429181  
Ubarechena. Puerto, 16. 943 428352  
Udane. Isabel II, 6. 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 312060  
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

## UREPEL

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

Urbahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891  
Urtxoi-BB. Birmingham, 17. 943 273935  
Uruma. Alto de los Rollos, 10. 943 460536  
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699  
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416  
Valverde. P° de Larrabatz, 49. 943 392463  
Vía Forat. P° Federico Garcia Lorca, 10. 943 470989  
Vitorre. Iparagirre, 6. 638 774570  
Viteoca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899  
Vura. Gran Via, 12. 943 270363  
Warung. Sagües 14. 943 322676

## XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma. Avda. Tolosa, 123. 943 317612  
Xilaris. S. Jerónimo, 20. 943 421127

## YAKINIKU

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

Zabeleta. Zabeleta, 151. 943 276488  
Zaguán. 31 de Agosto, 28. 943 424844  
Zazpi. San Marcial, 7. 943 506767  
Zelai 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

## ZIBBIBO GASTROLEKU

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

Zornaga. P° Zornaga, 27. 943 444146  
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465  
Zumardi. Zumardi pasealekua, 25. 943 393775



# GIUZKOAN NON JAN?

Calbetón, Hondartza, 7, 943 191970  
 Casino, Markiegi, 2, 943 191168  
 Errota Berri, Ibañeta Auzoa, z/g, 943 199423  
 Igazza, z. M. Ostolaza, 26, 943 191197  
 Lasitur, Plaza S. Nicolás, 3, 943 199033

## // MAZZANTINI

Pintxos, y/o de 40 bocadillos diferentes  
 Sokagin kalea, 7, 943 19 24 22

Ondar Gain, Pº Cárdenas, 5, 943 192377  
 San Juanen, Marduri, z/g, 943 199399  
 Txomin, Portu, 7, 943 191860  
 Urberu, Elornaga 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

## // ASTELNA GASTROTEKA

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

Azitain Asador, Bº Azitain, 6, 943 121854  
 Bossa, Egoain, 7, 17, 943 206753  
 Birinjape, Toribio Etxebarria, 16, 943 821341  
 Chachal, Isasi, 7, 943 201126  
 Euzume, Arrageta, 4, 943 171650  
 Foxburri, Plaza Barria, 6, 943 121255  
 Guri-Guri Asador, Arrageta, 18, 943 120865  
 Iruki Sagardotegi, Ayda, Olalola, 3, 943 206844  
 Ixua, Ctra. Ararate, 8, 943 701292  
 Jalki, Txanba-Zelai, 16, 943 207081  
 Gurbil, Isasi, 1, 943 201152  
 Josean Cafetería, Paseo Urkiza, 22, 943 200608

## // KANTABRIA

Bodas, celebraciones y cocina tradicional  
 Pº Arrate, 4, 943 12 12 62

La Jara, Sarasués, 5, 943 254360  
 Laitas, Toribio Etxebarria, 19, 943 208529  
 Manis, Campo de tiro, Pº Arrate, 5, 943 208589  
 Maixa, Calbetón, 8, 943 207730  
 Mirani, Urkiza Hirribidea, 14, 943 700055  
 Mirani, Urkiza Pasealekua, 14, 943 127222  
 Nuevo, José Antonio Iturrion, 1, 943 567036  
 Orbe, Polig. Azitain, 7, 943 120865  
 Orbea Harburgesurria, Pº Irkiza, 24, 943 120792  
 Palacio Ordoño (chimo), F. Calbetón, 14, 943 200899

## // PAULANER

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

Slow, Ego Gain, 10, 943 254133

## // TXOKO

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

Wok 999, Otaola, 3, 943 121672

## // ELGETA

Bola-Txiki, Artaleku, 4, 943 768284  
 Espoia, Maia, 4, 943 789085  
 Iñaki, San Roke, 2, 943 768283  
 Oñakorta, Anoloa Auzoa, 943 176124  
 Ostatu, Gudarién Bidea, 4, 943 768023

## // ELGOIBAR

Aterpe, San Roke, 5, 943 742595

## // BELAUSTEGI BASERRIA

Coserío con cocina de autor y toques exóticos  
 Alto S. Miguel, (Ctra. Markina), 943 74 30 02

El Gaucho, Erosario, 31, 943 531771  
 Gai, Plaza Navarra, z/g, 943 741230  
 Goberna, Sta. Ana, 10, 943 740580  
 Harriet, Oteiza, 1, 943 717244  
 Herrri-Gain, San Pedro, 4, 943 062625  
 Ibaí-Ondo, Parque Ochos Humanos, 1, 943 256028  
 Iruño, 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  
 Mintzela, Zona deportiva Mintzela, 943 748744  
 Olzak, San Roke, 36, 943 743411  
 Salento, Pam. Ururzuno, 10, 943 740196  
 San Pedro, S. Pedro, z/g, 943 740010  
 Sigma, Xivilon, 1, 943 746531  
 Txarduna, Euzumarribia, 1, 943 740793

## // USUA

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

Viento Sur, Bernardo Ezzenaro, 17, 943 033453

## // ERMUA

### // MENDIOLA

Cocina de producto con toques actuales  
 Erdiko Kale, 19, 943 08 00 86

Sagarra, Probaleku, 4, 943 946810

## // ERRENTERIA

Alameda Marisquería, Al. Gamón, z/g, 943 521704  
 Aldura, Fuerte San Marcos, 943 522271  
 Aratz, María de Lezo, 7, 943 519654  
 María Lezo, 21, 943 516104  
 Borda Beri, Campos de Loreto, z/g, 943 529274  
 Deporte, Alía Donostia, 4, 943 511077  
 Donosti Sideria, Zabalbidea, 8, 943 526041  
 Iruño, Zabalbidea-Zentilen, 943 541831  
 Egi-Luze Sideria, Pº Zabalbidea, 943 523905  
 Eguzki, Orereta, 2, 943 341225  
 El Iñaki, María de Lezo, 943 527701  
 Erreaga, Ermuñe, z/g, 943 519131  
 Erretikoak Batzokia, K. Mixelena, 4, 943 02468  
 Frantxilia, Astigaragoko batak, 943 511445  
 Frantxilia-Berri Asador, Ctra. Cuevas, z/g, 943 524418  
 Gambrun, C. Niesen, 943 521661  
 Gatzela Hostal, Andara Mari, 6, 943 511084  
 Gran Murala (chimo), Ayda, Navarra, 75, 943 521363  
 Gurutze, Txirrilla, 1, 943 003195  
 Irizkaiti, Kapitain Enea, 943 511086  
 Izadi, Alfonso XI, 943 340469  
 K.B. Gamon Zumardía Alameda, 943 247404  
 Liki, Viento, 27, 943 511001  
 La Cepa, Vieni, 26, 943 511081  
 Laku, Cors, Iruña, 5, 665 755540  
 Las Cuzuelas, Alía Donostia, 12, 943 511046  
 Leku-Zara, Magdalena, 3, 943 516441  
 Listorreta Merendero, Ctra. Cuevas, 943 529273  
 Maite, Alameda Gamón, 2, 943 516392  
 Moringo, Alto de Zapuchos, 943 515252  
 Mesón Extremeño, Pº Itzieta, 3, 943 511033  
 Mugartiz, Aldura Alea, 20, 943 522455  
 Oars Sideria, Zubiarre, 943 515956  
 Oena, Zabalbidea, 2, 943 527997  
 Ostolaza Asador, Astigarreta, 6, 943 514105  
 Perena, San Sebastián, 943 527193  
 Perurano, Astigarreta Benta, 943 515252  
 Pizza Spring, Morriñolaite, 5, 943 522000  
 Pollo Rico, Piscinas, Alto Beruan, 943 521661  
 Rung Hua (chimo), Olibet, 5, 943 340124  
 Sindikatu, Magdalena kalea, 38, 943 346183  
 Susperregi, Zona Aldura, z/g, 943 580035  
 Sotondo, Polig. Astei-Luz, 943 344290  
 Txi Mahal, Sarginbulo, 23, 943 529614  
 Telepizza, Alfonso XI, 6, 943 513651  
 Tey, S. Marcos, 4, 943 511052  
 Ur-Gain, Fanderia, 943 344245  
 Veneza Pizza, Santa Ciria, 1, 943 511992  
 Versalles, Alto de Zapuchos, 943 512045  
 Vieri, Vieni, 39, 943 510096  
 Xera Gastroteka, C. Niesen, 943 544875  
 Zabalbidea, Pº Zabalbidea, z/g, 943 519001  
 Zuketze, Pza. Koldo Mixelena, 943 518303

**// ERREZIL**  
 Antonian borda, Zelatun, 943 814981  
 Borondegí, Errezillo quene, 2, 943 151728  
 Lada, Letea, 943 812887  
 Izarne, Letea auzoa, z/g, 943 813524  
 Granada, Granada Baserra, 943 815355  
 Trinbera, Letea, 14, 943 881206

**// ESKORIATZA**  
 Benta-Mota, Gariandui, 21, 943 714822  
 Maitelana, Marulanda, z/g, 943 714720  
 Mendiola Asador, Mendiola Elizatea, 5, 943 714345  
 Zelaite, Arriburola, z/g, 943 715190  
 San Miguel, Anzoga ezteza, 943 714871  
 Txalaparta, Aranburu-bidea, 26, 943 715046

**// EZKIO-ITSABO**  
 Argindegi Ostatu, Argindegi etxea, Etxo, 943 720267  
 Itasoeko Ostatu, Itaso, z/g, 943 820315  
 Anduaga, Industriadu, z/g, 943 041007  
 Labaka Berri, B. Sta. Lucia, 943 722552  
 Mandubiko Benta, Mandubia, z/g, 943 882673

## // GABIRIA

Aztiria Erretega, Bº Aztiria, z/g, 943 733622



San Lorenzo, GABIRIA - 943 88 71 86

Gabiriko Ostatu, Gabiria Gunea, 6, 943 887913

## // GAINTZA

Kale Txiki, S. Miguel, z/g, 943 886243  
 Oteña, Larrañaga, z/g, 943 889448

## // GETARIA

Abeta, Meagaz, z/g, 943 132496  
 Agote-Haundi, Askuri, 943 140455  
 Astillero Asador, Portua, 1, 943 140412  
 Azkue, Ato Meagaz, z/g, 943 133600  
 Balaerri, Portua, z/g, 943 580911  
 Elkano, Herrieta, 2, 943 140024  
 Giroa taberna, Nagusia, 20, 943 140800  
 Iribar, Nagusia, 34, 943 140406  
 Ixas Etxe, Kala, 1, 943 140021  
 Kala-Kaja, Gendua, Arriaga, 4, 943 140500  
 Ketauri, Txoritondo, 77, 943 140194  
 Mayflower, Katrapona plaza, 4, 943 140658  
 Naitona, Kala, 17, 943 140284  
 Politeña, Nagusia, 9, 943 140113  
 S. Prudencio, S. Prudencio, 4, 943 140627  
 Txaki-pe, Puerto Viejo, z/g, 943 140813  
 Txoko, Kaparotza Enparantza, 5, 943 140539

## // HERNANI

Akarregi Sideria, Akarregi Baserría, 943 553495  
 Alberto Sideria, Sta. Bárbara, 61, 943 550019  
 Alzate Sideria, Osnaga Auzoa, 7, 943 551502  
 Aralar, Zara, 6, 943 331306  
 Arriagoita, Sta. Bárbara, 87, 943 550097  
 Artoa, Unzaga, 7, 943 206348  
 Artzai, Zukuñaga Bailara, 57, 943 330455  
 Belazarte Etxea, Ctra. Guzuela, km. 9,5, 943 331569  
 Benta Beri, Pº Urumea, Arano, 948 514018  
 Cereales de Oro, Txirrira, 8, 943 332196  
 Deportivo, Kardaberza, 36, 943 552629  
 Ezimendi Sideria, Osnaga Bailara, 38, 943 556405  
 Erorrabi Sideria, Osnaga Bailara, 13, 943 336990  
 Eruñagarria-Enea, Hiruaga, 10, 943 330291  
 Etxeberri, Etxeberri, 2, 943 551267  
 Euskal Pizza, Laramendi, 3, 943 333377  
 Fapollaga, Bº Erenzu, 68, 943 550031  
 Galo Artoa, Galarreta, 943 333116  
 Galizia Etxea, Pº Zukuñaga, 33, 943 556124  
 Garin, Narin, 10, 943 550022  
 Goiko-Lasota Sideria, Erenzu, 89, 943 553272  
 Gunea, Argarza, 2, 943 332529  
 Gure Ametsa, Pol. Ezago, 5, 943 330986  
 Iparragirre Sideria, Bº Osnaga, 10, 943 550328  
 Irubide, Epele, 17, 943 552480  
 Iruñeta, Kardaberza, 11, 943 555724  
 Itxasuria Sideria, Osnaga, 943 556879  
 Iturrubi, Bº Erenzu, 50, 943 330461  
 Izarre, Polig. Lastoga, z/g, 943 550640  
 Jauregi Asador, Caserio, Jauregi, 29, 943 550034  
 Karroer, Juan de Urbeta, 14, 943 552607  
 Larre-Gain Sideria, Bº Erenzu, z/g, 943 555846  
 Lazkaña Bodega, Zukuñaga, 84, 943 556555  
 Ondi, Nagusia, 25, 64 557590  
 Olatzoa Sideria, Bº Osnaga, 38, 690 698484  
 Kixkal, Nagusia, 15, 943 336899  
 Otsua-Enea Sideria, Bº Osnaga, 35, 943 556894  
 Pedro Mari, Ibaroburu plaza, 11, 943 550009  
 Pinea, Nagusia, 943 550026  
 Rufino Sideria, Akarregi, z/g, 943 552739

## // SANSONATEGI

Cocina de temporada ideal para celebraciones  
 Martindiegite, 1343 33 15 72

Santa Bárbara, Bº Sta. Bárbara, 2, 943 331387  
 Sareta, Santa Bárbara, 943 553481  
 Triponzti, Kardaberza, 4, 943 555724  
 Txintxua, Bº Zukuñaga, 76, 943 552199  
 Ugaldeko, Pagaola, 19 - Erenzu, z/g, 943 550240  
 Zelaia Sideria, Bº Martindiegite, 29, 943 555851  
 Zingi-Zanga, Bº Florida, 54, 943 330397  
 Zumarduri, Arriburola, z/g, 943 330506  
 Zumitza, Nagusia, 50, 943 551633

## // HERNIALDE

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

## // HONDARRIBIA

Abarka, Pº Baserriz, 36, 943 641991  
 Aeroportu, Gabarri, 22, 943 668508  
 Anere Asador, Nagusia, 31, 943 643500  
 Alameda, Minasoreta, 1, 943 642789  
 Alcantara, San Pedro, 26, 943 642772  
 Ana Lu, Itassarri kalea, 943 644362  
 Antxun Merendero, Santiago, 47, 943 640609  
 Antxina, San Nicolás, 943 641880  
 Aratz Asador de pollos, Pº Batrún, 12, 943 644989  
 Ardoxa Vitekoia, San Pedro, 32, 943 643169  
 Ardoxa, Foru Kalea, z/g, 943 644156  
 Arrantzale Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

## // ARRAUN ETXEA

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

## // ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionantísima al mar  
 Pº de Batrún, 3, 943 57 85 19

Arraunlari, Bº Batrún, 3, 943 641581

Arokoa Beri, Diguera, 6, 943 642712  
 Balestena, Arkoñi-Santiago, 49, 943 641420  
 Balzak Mendero, Alameda, 943 645364  
 Berro-Erota, Jaizubia, 943 643194  
 Camping Jaizubik, Ctra. Guadaubial, 943 641847  
 Cantina Guadaubial, Camino Guadaubial, 943 641211  
 Casa Manolo, Amate, 39, 943 642792  
 Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 644212  
 Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497

## // GASTROTEKA DANONZATI

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

Enbata, Zulueta, 5, 943 641454  
 Erandoneta, Camino Guadaubial, 943 642933  
 Ercan, Matxin de Arzu, 11, 943 641462  
 Goxendena, de Pedro, 79, 943 641952  
 Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701  
 Gueli, Bº Amate, 943 642927  
 Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597  
 Hermandad Pescadores, Zulueta, 12, 943 642738  
 Hiruzeta, Bº Jaizubia, 266, 943 104060  
 Honor, Zulueta, 20, 943 642737  
 Horria, Santiago, 45, 943 640455  
 Horta Izarri, Baserri Etxea, 1, 943 646040  
 Ibañeta, S. Pedro, 20, 943 643557  
 El Capo, Mintzeta, B2, 943 643532  
 Itassarpe, S. Pedro, 40, 943 644940  
 Itxaropena, S. Pedro, 67, 943 641917  
 Justu Merendero, Bº Montaña, 27, 943 645557  
 Kai-Añeta, Itassarri, 6, 943 644622  
 Kai-Zaneta, Amate, Olalola, 12, 943 642784  
 Kalea, Itassarri, 4, 943 111965  
 Kalifornia Harburgesurria, Santiago, 65, 943 642552  
 Kulluxka, S. Pedro, 19, 943 642440  
 Kulpeta, Zulueta, 12, 943 644025

## // LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
 Pº Arkoñka, 33, 943 64 63 09

Larra, Damari, 4, 943 642704  
 Lokote Sideria, S. Pedro, 45, 943 642762  
 Lokote Sideria, Bidasoa, 19, 943 645880  
 Lorenda Beri, Santiago, 49, 943 642928  
 Maite, Javier Ugarte, 6, 645711  
 Maite, S. Pedro, 35, 943 642771  
 Mamutzar, Eguzki, 6, 943 645032  
 Manoli Asador, Santiago, 63, 943 643712  
 Oltrata Añi Sideria, Jaizubia, 21, 943 643708  
 Ondarriz, 7º de Septiembre, 943 642799  
 Orizarra Cerveceria, Itassarri, 12, 943 642374  
 Rafaela Portuño, Pº Batrún, 943 645655  
 Pizeta, S. Pedro, 10, 943 642724  
 Sardara, San Pedro, 10, 943 030031  
 Sebastian, Nagusia, 11, 943 640167  
 Susarri, Nafarroa Bidea, 943 645408  
 Tiralasa, Santiago, 3, 943 644364  
 Txangarion, S. Pedro, 27, 943 642102  
 Txori, Pº del Iaro 56, bis, 943 644170  
 Urdin, San Pedro, 943 644614  
 Urdin Marisquería, Bidasoa, 10, 943 646614  
 Yola Berri, S. Pedro, 22, 943 645611  
 Izaskun, S. Pedro, 8, 943 673017  
 Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

## // IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542  
 Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374  
 Itzaskun, Monte Itzaskun, 943 673017  
 Karizta, 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  
**Giardi**, Guardu poligonoa, 943 801918  
**Plaiarena**, Nagusia, 52. 943 187218

## // IKAZTEGIA

**Beagiratsin Siderria**, Caserio Ilurroti, 943 652837  
**Ustatu**, San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Toki Alai**, S. Lorenzo 18. 943 653343  
**Zuhaiurre**, Diseinadun, 13. 943 654676

## // IRUN

**Afaledei Bistrotka**, B. Oلابريا, 49. 943 631964  
**Aiale**, Aida, Jaizbua, 943 630440  
**Alitana Hotel**, Aida, Iparalde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador**, Junkal Lantabandibar, 7. 943 624747  
**Alberto Asador**, Aida, Iparalde, 42-44. 943 630768  
**Aldapa**, Pinar, 1. 943 613063  
**Alo de Arretxe**, Aida, Elizaboi, 52. 943 627438  
**Anaka Berri Asador**, Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio**, Serapio Mujika, 18. 943 615048

## ANTXON JATEIXEA

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

## Aran

**Aran**, Mayor, 15. 943 620859  
**Arroka Berri**, Aida, Iparalde, 12. 943 627332  
**Aita**, Darío de Reayagos, 13. 943 624173  
**Atalaia**, Antzondo, 69. 943 635113  
**Atrepe**, Estacion, 2. 943 613213  
**Baserri**, Errotazar, 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 622040  
**Bikote**, Pinar, 1. 943 633706  
**Bil-Miren**, Behobia, 2. 943 624521  
**Birbil Pabianeta**, Bertolstion 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.Mendibail

**Camilla Marigáchi**, C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Berandiaran**, Polig. Sorrotzeta, 943 510262  
**Casa Merino**, Av. Iparalde, 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 Jabugo**, Plaza del Etxebarri, 8. 943 615089  
**Don Jabugo**, C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628967  
**Eguzki**, Cipriano Larrainaga, 4. 943 616794  
**Eguzki**, J. Ithamias Lantabandibar, 9. 943 630185  
**Elcano**, Jose Egino, 9. 943 660014  
**Enrique**, Eñoli, Zassa-P. Behobia, 943 626289  
**Erola**, Bernart, Bertolstion Uztandi, 7. 943 630481  
**Estebena**, B. Oلابريا, 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.

**Fuenterabieta**, Fuenterabieta, z/g. 943 616028  
**Gambirinus**, C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón**, Aida, Puiana, 4. 943 616064

## GAZTELUMENDI TABERNA

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

## Gran Muralla

**Gure Borda**, J. Esteban Indart, 3. 943 632915  
**Gure Etxea**, Teodoro Murua, 8. 943 620595  
**Han-Bar**, Mayor, 3. 943 628790  
**Ibañondo**, J. Iñigo Murgoia, 1. 943 632888  
**Ibariko Lagarto**, B. Meaka, 21. 943 621848  
**Ibiza Hotel**, Aida, Letxunborno, 77. 943 636232  
**Il Capo**, C. C. Mendibail, 943 639615  
**Indian Palace**, Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador**, Santiago, 34. 943 630893  
**Iñaki**, Gabitria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado**, Ficoba, 943 639639  
**Irungo Asteigina**, S. Marcial, 9. 943 628934  
**Iruñeta**, Pza. Urdabai, 4. 943 621059  
**Jaizbua**, Kashtotegi, 6. 943 618086  
**Jantokia**, Aida, Iparalde, 11. 943 620490  
**Josune**, Cipriano Larrainaga, 20. 943 615154

**Junkal Taberna**, C. Comercial Mendibail, 943 639831  
**Karrakoa**, Polig. Letxunborno, 80. 943 614661  
**Ketan**, Luis Mariano, 2. 943 623040  
**Kosturbe**, Aida, Iparalde, 30.  
**Kulunka**, Uztakiarte Bertolstian, 7. 943 630481  
**La Agrícola**, Alzuakitz, 1. 943 626561  
**La Bellota**, C. C. Txingudi, 943 625390  
**La Caseta**, Plaza del Etxebarri, 5. 943 618477  
**La Casa del Loro**, Pza. Iñaki, 943 627845  
**La Cepa Ríviana**, Belsaleskone, 943 628447  
**La Llave**, Fuenterabieta, 3. 943 618357  
**La Rotunda**, Junkal Lantabandibar, 13. 943 629556  
**La Venta de Curro**, Parque Com. Mendibail, 943 639831  
**Laguas Arrieta**, Serapio Mujika, 24. 943 614547  
**Larun**, Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasaia**, Murgaine Mivelena, 2. 943 619766  
**Las Ruedas**, Estacion, 20. 943 614246  
**Laxoa**, Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Le Mur Bar**, Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Leones**, Serapio Mujika, 25. 943 615132  
**Los Buñuelos**, Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri**, B. Bidasoa, 16. 943 629977

## MANOLO

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

## SALEGI

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

**Santuaran**, Mardari, z/g. 943 199397  
**Txinorru-Irun Siderria**, Mardari, 943 199389  
**Txinin**, Mardari, z/g. Itzar, 943 198056  
**Urberu Siderria**, B. Etxebarri, z/g. 943 199237  
**Zubikuriar Burri**, M. Muxiarbe, 8. 943 199242

## // LASARTE-ORIA

**Abend Cerveceria**, Pablo Mutiloizabal, 5. 943 372089  
**Arkupe**, Largoenea, 1. 943 371742  
**Avenida**, Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662  
**Bugari**, Arrapide Pasalekua, 1. 943 302709  
**Buggy Hamburguzerria**, Jaizbiki plaza, 6. 943 365607

## EPEL

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

**Errekatxo**, Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Golegi**, Hiriñola Bidea, 1. 943 361404  
**Guriá**, Nagusia, 8. 943 362 714  
**Iñaki**, Inigo de Loiola, 4. 943 365 501  
**Jalai**, Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre**, Larrikoetxe Bidea, 10. 943 361012  
**Lurra XXII**, Nagusia, 1. 943 369356  
**Martin Bertsalategi**, Lodi, 4. 943 368471  
**Oria Txiki**, Zirkiuti Ibilbidea, 15. 943 017456  
**Otegi Siderria**, Camino Iñarretuaketa, 4. 943 365029  
**Paraiso Shangai** (chino), Pablo Mutiloizabal, 3. 943 371832  
**Peña**, Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanos Asador**, Uztain, 13. 943 362720  
**Route 32**, Aida, Oria, 8. 943 371753  
**Rummy**, Nagusia, 71. 943 368341  
**Sai**, Juan de Garai, 1. 943 371605

## TXARTEL TXOKO

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

## // LAZKAO

## ALDASORO BERRI

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

**Amebi Siderria**, Zubi Erreka Zuoa, 9. 943 162523  
**Batzokia**, Hiriñola, 4. 943 888308  
**Berriko Taberna**, Etxegi, 16. 943 898943  
**Hotel Lazkao**, Zubierreka Zuoa, 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

**Oñazu Sagardotegia**, Oñazu etxea, 943 670044

## // LEGAZPI

**Aitxuri**, Legazpio Industrialdea, 943 730600  
**Azitria**, Santa Marina Auza, 943 730622

BAR-RESTAURANTE  
**AZPIKOETXE**  
Gaztezea  
Eguzeko menua  
Karta  
Pintxo bereziak  
Azpiokoetxe 1, Tf. 943 731387, LEGAZPI

## Eliz-Endo

**GOIERRI**  
Cocina tradicional actualizada  
Urtatzeta, 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**, Lau, 2. 943 731249  
**Hogor**, Plazaola, 10. 943 22 99 92  
**Ollaria**, Euskal Herria Enparantza

## TXEPETXA

Raciones y tentador menú de Txuleta  
Aizkiri 24. 671.72.80.69

**Xarpot Cafeteria**, Plazaola, 10. 943 733375

## // LEGORRETA

**Aulia Siderria**, B. Guadalupe, z/g. 943 800606  
**Bartzelona**, Estacion auzoa, 7. 943 806206  
**Guadalupe Taberna**, B. Guadalupe, 1. 943 806554  
**Insausu**, Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café**, N.-1, Km. 525. 943 806260

## // LEINTZ-GATZAGA

**Arrate**, San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatza-Gain**, Alo de Arlaban, 943 715522  
**Gatzainzueta**, Gatzainzueta, z/g. 943 715164  
**Gure Ametsa**, Alo de Arlaban, 943 714952  
**Ostatu**, San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Etxea**, Hotel, Santiago kalea, 3. 943 715398

## // LEZO

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

## CARMEN

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

**Eloitegi**, Eloitegi bidea, z/g. 943 525441  
**Erreka**, Gaintzuzketa, z/g. Polig. 108. 943 490807  
**Errekaide Siderria**, B. Gaintzuzketa, 943 490285  
**Etxebarri**, Ciria, Lezo-Gaintzuzketa, 943 529689  
**Etxola Taberna**, Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto**, Guillermo de Lazón, 4. 943 527995  
**Gure Txoko**, Nagusia, 13. 943 522709  
**Inpizita**, Iruñzu, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea**, B. Gaintzuzketa, z/g. 943 529898  
**Iruñzu**, Iruñzu, 60. 943 528990  
**Izai**, Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizbiki**, Polintza, 9. 943 521966  
**Kalalde**, Zubiertozen, 1. 943 512003  
**Kike Taberna**, Pza. Lopez de Istarriz, 943 527599  
**Lezotarra**, Elias Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jantokia**, Urnuz, z/g. 943 518386  
**Martxo Taberna**, Donibane, 24. 943 524845  
**Oñi 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 Siderria**, Alo de Altamira, 7. 943 523541  
**Sabatza**, Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorjin Taberna**, Guillermo de Lazón, 943 527945  
**Tinehu**, Zubito, 2. 943 527946  
**Zaldia**, Aida, Jaizbiki, 1. 943 944262  
**Zubitoz Merendero**, 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  
**Eroa**, Erceña (Minas de Troia), 943 801900  
**Ostatu**, Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Patxi**, Lierna, z/g. 943 801901

# GIPUZKOAN NON JAN?

## // MUTRIKU

### ARBE

Precioso hotel familiar con vistas al mar  
Laranga auzoa 943 607 49

**Asador Ormazabal.** Alto 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  
**Kal.** B° Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbaixo.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Miljoa.** Poligono Mijoa. 943 603180  
**Pikua.** B° Laranga. 629 105733  
**San Juan.** B° Laranga, 13. 943 603167  
**Xiribatxo.** Muelle, z/g. 943 195070  
**Zelaieta.** Olatz, z/g. 943 604595

## // OIARTZUN

**Alhambra.** B° Aragua. 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zamateita. 943 492783  
**Albistur.** B° Altzibar. 943 490711  
**Anxelita.** B° Altzibar. 943 490306  
**Aristi Asador.** B° Ugaldete, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Txalaka Bidea, 4. 943 492714  
**Arizpe.** B° Ugaldete, z/g. 943 493088  
**Autogin.** Autopista A8, km 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Bide Alde.** B° Ergoien. 943 521661  
**Bidehartere Sidreria.** Aragua-Nudeo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuzanabar, 9. Ugaldete. 943 492947  
**Erreka.** Casa Errekale. 943 490087  
**Erosko.** Zuzanabar, 7. Ugaldete. 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergoien, 15. 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Gofo.** C. Com. Carrefour. 943 491241  
**Goke-Exbe.** B° Altzibar. 943 492831

### GURUTZE-BERRI

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

**Intxirubi Asador.** B° Ugaldete. 943 491100  
**Iriberrí Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20. 943 490021  
**Irundarrene.** B° Altzibar, 1. 943 490535  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picaeoa, 52. 943 260656  
**Kapeo.** Tomola, 21. 943 491254  
**Lala.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Lintxin Hotel.** Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000  
**Luzin.** Ugaldete. 943 492101  
**Marcos.** Zelaimusu-Polig. Ugaldete. 943 494390  
**Olasaga.** Olagari, 9. 943 490412  
**Mentxo.** Ihurrita Bidea, 2. 943 491194  
**Mendi Cafeteria.** Cent. Comercial Mamut. 943 492106  
**Merka OIartzun.** Merka OIartzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo 1. 943 491227  
**Nuevo Atamix Asador.** Rafael Picaeoa, 54. 943 491196  
**Olaizola.** Tomola, 2. B° Ergoien. 943 492050  
**Oliden.** Polig. Lintzin, z/g. 943 493901  
**Ordo Zela Sidreria.** Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686  
**Piki.** B° Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** B° Gurutze, 33. 943 491333  
**Sorondo.** Sorondo Bidea, 16. 943 490874  
**Toki Alai.** Bizardia plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuzanabar, 24. 943 490074  
**Tolara.** Tomola, 20. 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Trukidi.** Arpide Bidea, 943 473784  
**Txikierdi Sagardoleria.** Astigarra Bidea, 943 490678  
**Ustategia Hotel.** Mالدابuru bidea, 15. 943 260531  
**Zuberoa.** Bekosoro, 1 (B° Iruiziti), 943 491228

## // OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002

### ASADOR CASTILLO

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

**Exve Zuri Sidreria.** Errekalede auzoa. 943 882049  
**Garbo.** Pol. Ind. Olaberría. 943 881309  
**Taberna.** Carri de la Cruz (Iurre) 943 886584

**Zaldiaki.** Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

### ZEZILIONEA

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

## // OÑATI

**Arkute taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781699  
**Bikotz.** Garritai, 17. 943 782483  
**Debatara.** Otaldu zaharaitza, 54. 943 780410  
**Etxebarria.** Kalebarria, 19. 943 780460  
**Etxe-Aundi.** B° San Pedro. 943 781956  
**Galia.** Atzeke, 21. 943 782208  
**Gara.** S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goiko Benta Hostal.** Aranzatza. 943 781305

### HELMUGA

Pollos asados, codillos asados y bocatos  
Santugalkale, 1. 943 90 25 81

**Hotel Santuario.** Aranzatza, z/g. 943 781313  
**Iruirratx.** Atzeko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Erri.** Uitzelgin, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** B° Olatamarieta, 83. 943 781896  
**Luz Taberna.** Kale Zaharra, 16. 943 252353  
**Milukua.** B° Aranzatza. 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Sindika Hotel.** Aranzatza, 11. 943 781303  
**Torre Zumeltzegi.** Torre Zumeltzegi, 943 540000  
**Urbako Funda.** Campa de Urbia. 943 781316  
**Urritain.** Lezearri Auzoa, 19. 943 783479  
**Urrutxo.** Urbain, 33. 943 780814  
**Zelai Zabala.** Ctra. Aranzatza s/n. 943 781306  
**Zelai Zabala.** Z/g. Zubillaga, 2. 943 783545  
**Zurrutu.** Bidebarrieta, 6. 943 716296

## // ORMAIZTEGI

Aranba. San Andres, 13. 943 882822  
Itxume. Gabrielde, 14. 943 164844



## // ORDIZIA

### 19-90

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

### ALDASORO

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

### ALTAMIRA

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

**Echaniz.** Urdaneta, 2. 943 880023  
**Haizpe.** Gudarian Etxebarria, z/g. 943 883960  
**Hertzta.** Anpuero, z/g. 943 160471

### MAJORI

Menú del día, arroces y cocina mediterránea  
Gernikako 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 Urreua. 4. 943 160421  
**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Tximista Sidreria.** Gudarian Etxebarria, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 884049  
**Zubiti.** Gudarian Etxebarria, 4. 943 160041

## // OREDAIN

### OREDAINGO OSTATUA

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

## // ORIO

**Aitzondo.** Ctra. Rca. 634, km 13. 943 832700  
**Aizperru Casa Rural.** S. Martín, z/g. 943 835419  
**Anarri.** Ondartza, 16. 943 019438  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832309  
**Ardera.** Ondartza, 67. 943 134835  
**Arkaizte.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota.** Olaskoegia Auzoa, 943 890197  
**Goizoko Cafeteria.** Alta Lertundui, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Bala.** Hondartza bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Katxina Asador.** B° 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 hondartza. 943 890745  
**Loretxu Asador.** Euzko Gudaria, 18. 943 830007  
**Oliden.** Ortzaka Auzoa, 44. 943 830083  
**Oriko Benta.** Camino Orío-Igeldo. 943 835751  
**San Martín Asador.** B° S. Martín, z/g. 943 880058  
**Sarasua Asador.** Euzko Gudarian, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartza, z/g. 943 866034  
**Xixari Asador.** Euzko Gudarian, 2. 943 830019  
**Zaharren Babesleku.** Enparantza. 943 835398

## // PASAIA

**A Coruña.** P° Euzkadi, 7. 943 390909  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane. 943 511241  
**Antxeta.** Arraunlari, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupeberri.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Arno. 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan. 943 346042  
**Bahia.** Eskalantein, 21. Arno. 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398970  
**Busturia.** P° Euzkadi, 11. S. Pedro. 943 390927  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525255  
**Casa Cámara.** San Juan, 79. 943 523699  
**Casa Mirones.** San Juan, 80. 943 519271

**Cofradía.** S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150  
**Dani.** Hamarrebete, 8. Arno. 943 511180  
**Dax.** P° Euzkadi, 39. S. Pedro. 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiarra.** Euzkadi, 1. Trintberpe. 943 399071  
**E-16.** Eskalantein, 16. Arno. 943 528169  
**Ekarri.** Zumalakarregi, 10. Arno. 943 510008  
**El Caserio.** P° Euzkadi, 23. Trintberpe. 943 404424  
**Erdiaba taberna.** Arandegi 8. 943 247246  
**Erizka.** Pablo Enea, 14-16. Trintberpe. 943 390357  
**Erekatxu.** Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
**Etxe Ona.** Eskalantein, 9. Arno. 943 525696  
**Ezer.** Eskalantein, 40. Arno. 943 513362  
**Ganbara.** Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445  
**Goierri.** Eskalantein, 36. Arno. 943 510019  
**Gure Borda.** Arraunlari, 36. S. Pedro. 943 391846  
**Guria.** Arandegi, 5. Trintberpe. 943 394026  
**Ibiza.** Nafarroa Etxebarria, 17. Arno. 943 515300  
**Iparra.** P° Nafarroa. Arno. 943 340164  
**Izkiña.** Euzkadi Etxbarri, 19. Donibane. 943 399043  
**Luzko Bide.** 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Arno. 943 510020  
**La Amistad.** P° Euzkadi, 8. S. Pedro. 943 399067  
**Leunda.** Cerso, 8. Arno. 943 515414  
**Marisol.** Esnalde, 18. Trintberpe. 943 394751  
**Maritxu.** Euzkadi Etxbarri, 2. Trintberpe. 943 399062  
**Matzel.** Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Mejipi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833  
**Muguruza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944

**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Fardel.** Arandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etxeri.** Donibane, 80. Donibane. 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bidea, 15. Donibane. 943 529857  
**Paulaner Bierhaus.** Euzkadi Etxebarria, 80. 943 392386  
**Pitxitxulu.** Eskalantein, 118. Arno. 943 520770  
**Romerai.** Eskalantein, 40-42. Arno. 943 528032  
**Ternovoa.** Auzkenea, 2. Trintberpe. 943 398074  
**Txulobu.** Donibane, 72. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
**Ziabaga.** San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorzano.** Esnalde, 36. S. Pedro. 943 399120

## // SEGURA

Imaz Mayor, 27. 943 801377

Izkiña. Zubano, 17. 943 800251

## // SORALUZE

**Armenida Asador.** Ezozta, 7. 943 751002  
**Bodego Justo.** Gabolote, 30. 943 751144  
**Beti Jai.** Gipuzkoa Etxebarria, 25. 943 751007  
**Etxurra.** Santilara, 18. 943 751383  
**Joxe Mari.** Txurruka, z/g. 943 751581  
**Utaia Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

## // TOLOSA

### 19 - 90

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

### 66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bocatas!  
Martín Jose Iraola, 1. 943 6719 37

### AGUSTIN - ENEA

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

Adaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649



Amairu. Beotibar, 5. 943 245469

Amaroz. B° Amaro, 10. 943 671296

Ametes. Larramendi, 1. 943 675405

Antzuola. Herreros, 18. 20. 943 673186

### ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 616797

### BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619  
Beti Alai. Arrostegia, 16. 943 678381  
Bidebide. Usabal Kirologia, 943 577573

### BOTARRI

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

**Burruntzi Asador.** San Francisco, 3. 943 650559  
**Café Inua.** Gorniti plaza, z/g. 943 616565  
**Casa Julián.** Santa Clara, 6. 943 671417  
**Casa Julián Bar.** Santa Clara, 6. 943 017562  
**Casa Nicolás.** Zumalakarregi, 7. 943 654759  
**Eguzkitza Sidreria.** B° Usabal, 35. 660 654317  
**Ekaizte.** Amaro, 9. 943 673887

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?



Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655  
 Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941  
**Hong Kong (chino).** San Juan, 2. 943 655370  
**Ikatzia.** Plaza Berria, 6. 943 674913  
**Ilargi.** Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229  
 Pablo Gorbosabel, 29. 943 675237  
**Iruia.** Amaro, 10. 943 119828  
**Iriztegi.** Oriña, 3. 943 654334  
**Isaseta Siderria.** Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**Jokel.** Martín José Iraola, 10. 943 116017  
**K-2.** Plaza Nueva, 943 570068  
**Kupela.** Pza. Berria, z/g. 943 672070  
**Larbroa.** Nafarroa etorb. 943 651062  
**Larrea.** Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998  
**Mañoli Añde.** Bº San Esteban, 39. 943 651799  
**Mugica Asador de pollos.** Agintari, 3. 943 673943  
**Orbela Taberna.** Errementari, 10. 943 016780  
**Ordizia Taberna.** Pº Martín J. Iraola. 647 007275  
**Uru Asador.** Samaniego, 3. 943 651911  
**Plan B.** Lurramendi, 8. 943 598496  
**Sausta.** Pº Belate, 7-8. 943 655453  
**Solana 4.** Solana, 4. 943 017636  
**Telepiza.** Plaza Trinkeite, 1. 943 108800  
**Tolosada.** N-Irún-Madril, km 432. 943 650656  
**Triángulo.** Triángulo plaza, s/n.  
**Tripoli (pizzeria).** Correo, 14. 943 670659  
**Uzabe Siderria.** Usabal, 22. 943 674316  
**Uzture Siderria.** Sta. Lucia, 25. 943 655772  
**Uzture Taberna.** Pº Aliliri, 1. 943 698513  
**Zuloaga-txiki.** Montesqueu, 29. 943 650036  
**Zumeta.** Agintari, 9. 943 672878

## // URNIETA

Aballarri. Inazabal, 21. 943 330525  
 Altuna. Bº Lategi. 943 554917  
 Adarra. Bº Gobiluru, 37. 943 552036  
 Benta. Gobiluru, z/g. 943 554415  
 Besabi. Bº Gobiluru, z/g. 943 330131  
 Bosteko. Erratzu. 943 337357  
 Elubeta Siderria. Bº Oztaran, 34. 943 556981  
 Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089  
 Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744  
 Frontón. Estación, z/g. 943 009077  
 Galaraga Siderria. 943 554917  
 Guria. Iñazabal, 46. 943 005650  
 Guruceta Berri Siderria. Bº Oztaran. 943 551014  
 Kostege Siderria. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365888  
 Oñame Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683  
 Oñi, Pol. Ergoien, 573. 943 557786  
 Solidietopintore. Pintore Kalea, 3. 943 009408  
 Petien 'Moko' Siderria. Bº Oztaran, 11. 943 551014  
 Urruzola. Elubeta Baseria. 943 556981  
 Zalundegi. Inazabal, 34. 943 551008

## // URRETXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230



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

## ETXABURU

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

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

## SANTA BARBARA

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

## // USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710  
 Antxeta. Zubiaurena, 6. 943 370344  
**Aratzain Arretzejia.** Arretzain Baseria. 943 366663  
**Aucea Jauregia.** Altezazarra, 1. 943 371150  
**Bardaxo.** Zubiaurena, 5. 943 371042  
**Cantaria Mariachi.** C. Com. Urbil. 943 363582  
**Etxebeste.** Erribera, 2. C. Aginaga, 943 362740  
**Hurbil.** Centro Comercial Urbil. 943 362781  
**Ignarro Agroturismo.** Kalezar, 62. 943 363007  
**Iguarte.** Iguarte, 11. 943 370113  
**Ilunbe Siderria.** Bº Txoko Aude, 943 371649  
**Iratzo.** Borda Berri, 5. 943 36 91 35  
**Kentune.** Txoko-Ald. 23. 943 361127  
**Maykar Asador.** Poligono Ugaldea, 36. 943 366968  
**Patri.** Nagusia, 14. 943 362725  
**Seakia Siderria.** Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597  
**Sekia Siderria.** Aginaga, z/o. 943 362773  
**Tragokoa.** Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734  
**Xapeldun.** Muna-Lurra, 2. 943 370457  
**Txerrikl.** C. Com. Urbil. 943 360772  
**Txiki Erdi.** Errotalde, 1. 943 362735  
**Xarpenta Sagard.** C. Com. Urbil. 943 376698  
**Xirriñoa.** Irazu, 6. 943 361398  
**Xirpi.** Estrata, 6. Aginaga. 943 372808  
**Xirrisarra.** Kontseju Zarga, 13. 943 360466  
**Urdaitza Siderria.** Aginaga, 943 372691  
**Zumeta.** Bº Txoko Aude, 34. 943 362713

## // VILLABONA

Aitzol. Etxeaudio, 943 690296  
 Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361  
 Iruña. Benta, 29. 943 690623  
**Oñi Etorri.** Benta, 18. 943 691236  
**Sagasti Siderria.** Obabakio, z/g. 943 692365  
**Shepherd's.** Kale Berria, 25. 943 671558  
**Xapeldun.** Benta, 23 baxio. 943 696449  
**Urrizpe.** Benta, 45. 943 690146

## // ZALDIBIA

Arrese. Seta, 21. 943 802496  
**Kirikurgume.** Oñeta Argoadela, 6. 943 501086  
**Nazabal Asador.** Seta, Seta, 6. 943 807146  
 Neki. Santa Fe, 8. 943 807146  
**Zubi-Ondo.** Seta, Fe, 2. 943 802876

## LAZKAO-ETXE

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

## // ZARATZU

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825  
 Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546  
**Alameda Hotel.** Setimenaleta, 4. 943 830143  
**Aniak.** Aitzola, 2. 943 835975  
**Argi.** Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959  
**Argoin Txiki Asador.** Argoin, z/g. 943 890184  
**Arralde.** Araba, 41. 943 834433  
**Auzera.** Egarañale, 13. 943 021638  
**Apri-Enea.** Setimenaleta, 4. 943 130586  
**Batzokia.** Batea, 1. 943 002049  
**Bartolo.** Gipuzkoa, 62. 943 835694  
**Basarri.** Patxiuko, 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  
**Egoki Asador.** Bizkaia, 1. 943 132766  
**Casa Izaro.** Azara, 4. 943 132844  
**Eguzki.** Nafarroa, 8. 943 834116  
**Eraitz.** Araba, 32. 943 890096  
**Etxaiz.** Gipuzkoa, 57. 943 982731  
**Euroamar.** Nafarroa, 37. 943 131020  
**Euskalduna.** Nagusia, 37. 943 130373  
**Gure-Txokoa Asador.** Gipuzkoa, 22. 943 835959  
**Haritza.** Gurmendi, 10.  
**Iluntze.** Zelai-Ondo, 23. 943 417199  
**Isabel.** Bizkaia, 24. 943 832264  
**Ixkas-Lur.** Santiturtzi plaza, 3. 943 890138

## JAKOBA ARDOTEGIA

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

Joe. Iparkalea, 1. 943 134236  
**Kandela.** Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959  
**Karlos Arguiñano.** Mendialdea, 13. 943 130000  
**Klery.** Azara, 1-3. 943 835007  
**Kirkilla Enea.** Seta, Marina, 12. 943 131982  
**Kulitka.** Bixondoi, 1. 943 134604  
**Lagunak.** San Francisco, 10. 943 833701  
**Mollirari (pizzeria).** Patxiuko, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria.** Mitxelena, 27. 943 834561  
**Naparrak.** Barren Plaza, 1. 943 13519  
**Orbegozo Taberna.** Indamendi, 6. 943 834074  
**Otzarreta.** Seta, Clara, 5. 943 131243  
**Patxiuko.** Kiriki, 1. 943131358  
**Pedro Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pizza Sprint.** Bizkaia, 27. 943 894314  
**Salegi.** Barren Plaza, 3. 943 133272  
**Sra. Bárbara.** Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz), 832993  
**Sunset Bar.** Mandatibe Ska (Malecón), 943 000355  
**Tala-Berri Txakolndegia.** Tala Mendí, 728. 943 132750  
**Telerosoro Asador.** Plaza Donibane, 6. 943 830901  
**Tirulo.** Kiriki, 1. 943 131538  
**Txiki-Polit.** Musika 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 Ostiatu. San Martín, 3. 943 801051

## OTZAUURTEKO BENTA

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

## // ZERAIN

Mandiao. Herriko Plaza, z/g. 943 801705  
**Olatza Siderria.** Caserío Olatza, 943 801757  
**Oiharte Sagardotegia.** Irukarate-Gain, 943 501013

## // ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194  
**Aranburu.** Urutxibetxe, z/g. 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  
**Txinidurri.** Karmengo Ama, 20. 943 148016

## // ZIZURKIL

Abeletxe. Zaratze Bidea z/g. 943 693983  
**Atxulondo.** J. Aregi Pza. - Elbarrena, 943 694490  
**Elizondo Partikulara.** Pza. P. Maria Oñain, 5. 943 691893  
**Iriarte.** Pza. P. Maria Oñain, 1. 943 692537  
**Olenzto.** Ctra. Zizurkil-Asteasu, 943 693750  
**Pasus.** Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Plaza Etxebarri.** 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. 943 862073  
**Batzokia.** Eusebio Gurruberga, 6. 943 860275  
**Bedua 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 Golko.** Erribera, 9. 943 861391  
**El Cierro.** Erribera, 20. 943 861405  
**Iñola Ardotegia.** Julio Beotide, 2. 943 574986

Iriondo. Txikiardi, 38. 943 861390  
 Juaristi. Basoli, 3. 943 143118  
**Kalari.** Pza. Upeña, 8. 943 862517  
**Lagun Artea.** Estazioak, 07. 943 861384  
**Marina Berri.** Puerto Deportivo 943 865617  
**Munrosoro.** Ctra. G1-2633, km 7. -Oñkina- 943 147683  
**Talai-Pe Asador.** Faro Zumaiá, 943 861392  
**Talaka.** Santiago Auzoa, 943 143370  
**Taluk.** Izustari, 3. 943 865289  
**Zalai.** Upeña plaza, 3. 943 862387  
**Zelai Hotel.** Playa de Itzurzun, z/g. 943 865166  
**Zumaiá Hotel.** Ireta, 943 860764

## // ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821  
**Alkartetxe.** Secundino Etxaola, 6. 943 724626  
**Aranzazu.** Argixao, 2. 943 720683  
**Berri.** Sorraluze, 3. 943 252906  
**Bidezar.** Bidezar, 17. 943 253856

## ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones  
 Barrio Etxebarri. 943 72.12.11

Ezkitorrara. Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
**Hiruika Kafetegia.** Piedad, 16. 943 721571  
**Kabia.** Legazpi, 5. 943 728274

## KORTA TABERNA

Cocina tradicional. Menú día y fin de semana  
 San Gregorio, 20 (Etza). 943 72.27.86

Saski. Piedad, 4. 943 721397  
**Txurru.** Argixao Taldea, z/g. 943 721043  
**Zlaboga.** Navarra, 23. 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@zumedizioak.com

# PLACERES GASTRONÓMICOS



## ESPE: BUENAS SUGERENCIAS PARA ESTA PRIMAVERA

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

Aunque ya han pasado las Navidades, **Carol Archeli** nos insiste en que convirtamos el momento de la cena en un momento de disfrute **ofreciendo a los nuestros el mejor pescado fresco y de temporada traído día a día de la lonja de Pasaia**. Estamos en plena temporada del **verdel**, pescado económico y versátil donde los haya, que además de que aporta el valioso **Omega 3** a nuestros seres queridos, nos permite cocinarlo de mil maneras: frito, al horno, a la plancha, en filetes... Tampoco debemos perder de vista a **la sardina**, ya presente en Espe, otro pescado azul que nos aportará las vitaminas necesarias para afrontar la primavera. Pescadería Espe fue fundada por la abuela de Carol, **Amalia Berastegui**, en 1938, y desde siempre ha ofrecido los mejores pescados de temporada abarcando **todo tipo de pescados y mariscos, así como todo tipo de precios**. 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](mailto:vinateria@gmail.com)



## KENKO SUSHI: GASTRONOMÍA JAPONESA

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

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

# 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](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto:patxilarranaga@telefonica.net)



[www.bacalaosuranzu.com](http://www.bacalaosuranzu.com)

## BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

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

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

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.hotelanoeta.com)

H\*\*  
P\*

# DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN

## PETIT GOIERRI: BED & BREAKFAST DE INTERIOR



A finales del pasado mes de enero fue inaugurado en Ormaiztegui el primer B&B de Gipuzkoa: Petit Goierri Bed & Breakfast, un pequeño edificio de tres plantas con gran encanto situado a la entrada de la pequeña localidad del Goierri.

Petit Goierri ha surgido de la iniciativa de Marcos Chamadoira y Carolina Panadero, conocidos en la localidad por haber dirigido durante varios años el asador Itxune. Marcos también ha dirigido los espacios de hostelería de diferentes instalaciones deportivas en Beasain, Urrebu, etc... Ahora será Carolina la encargada de dirigir Petit Goierri y atender, de una manera personal y cercana, a los clientes que se hospeden en el mismo.

### Un edificio con historia

Petit Goierri está construido en la casa que albergó en su día las oficinas de la 1ª fábrica de chocolates que hubo en el País Vasco: "La Privilegiada". Posteriormente conoció varios usos como edificio de oficinas de una fábrica de achicorias o de una fábrica de herraduras. A lo largo de su historia se quemó dos veces y llevaba varios años en desuso cuando Marcos y Carolina decidieron sacarla del olvido. Para ello, se tiró todo el edificio conservando tan solo las paredes y ha sido completamente reconstruido de arriba a abajo.

### Perfectamente equipado

Así, la casa de Petit Goierri es ahora un B&B nuevo y reluciente con todas las comodidades imaginables: un amplio y acogedor vestíbulo donde se sirven los desayunos, ascensor a los diferentes pisos, y 11 preciosas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 3 familiares, una triple y la otra cuádruple). Petit Goierri se constituye así como un establecimiento perfecto tanto para el turismo vacacional como para el familiar y, por supuesto, su cercanía a los más importantes municipios del Goierri lo convierten en hospedaje ideal para representantes y empresarios. Los precios de las habitaciones oscilan entre los 40 euros de la habitación individual (50 en Temporada Alta), los 65 (75 en T.A.) de la doble y los 80-130 de las familiares. Todas las tarifas incluyen el IVA y el desayuno. Las habitaciones son amplias y espaciaosas, limpias y muy luminosas pues se aprovechan todas de la luz exterior con grandes ventanales. Las paredes de piedra existentes en la vieja casa aportan un toque rústico de gran encanto al conjunto.

### Goierri, destino turístico

Desde su apertura, Marcos y Carolina están colgando en más de una ocasión el cartel de "Completo", y es que todo tipo de clientes están haciendo uso de sus instalaciones. No es de extrañar ya que, además de estar en el corazón del Goierri, comarca con gran cantidad de recursos turísticos y gastronómicos, Ormaiztegui se encuentra a menos de una hora por autovía de las principales ciudades de Euskal Herria: Donostia, Bilbao, Vitoria, Pamplona y Baiona. Además, Ormaiztegui es un pueblo pequeño y tranquilo, pero cuenta con todas las comodidades: desde bares abiertos de primera a última hora hasta restaurantes, panaderías, tiendas de comestibles, bancos, apeadero de tren...

Sin duda, Petit Goierri está llamado a convertirse en una referencia entre los alojamientos de Gipuzkoa.

**PETIT GOIERRI** - San Andres kalea, 8 - Tf: 943 16 00 20 - ORMAIZTEGI



# Bai Reformas



**laguntzea nahi?  
¿te ayudamos?**

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

