

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 167: agosto 2018



¡TU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



COMO CAUCE QUE LLEVA EL RÍO, HOMENAJE TIENE UN DESTINO. SEGUIRLO O NADAR CONTRACORRIENTE DEPENDE DE TÍ.

COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



- Coordinación de **TODOS** los gremios necesarios para su obra o reforma
- Más de 100 obras finalizadas en 10 años
- Fontanería - Refuerzos de estructura - Instalaciones comunitarias, etc...

reformas
Imanol
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

www.imanolreformas.es



Toro guisado con tomate
Restaurante Txola

ondojan.com

Nº 167. Agosto 2018

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli y
Anne Otegi

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia, Juanjo

Quintana y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista 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.

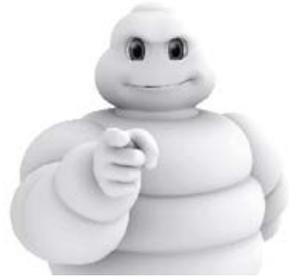
Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

estúpido concienzudo

Estrellas fugaces

En Ondojan.com siempre hemos llamado a las estrellas Michelin "Estrellas fugaces", no porque éstas, como pasa muchas veces, vienen y van, sino porque cuando uno de nuestros anunciantes es tocado por la varita mágica de la guía francesa es cuestión de tiempo que presente su renuncia como cliente de nuestra modesta publicación, como si el aparecer al mismo nivel que el resto de anunciantes en una revista como la nuestra, de repente y porque los inspectores de la prestigiosa casa de neumáticos se han fijado en él, ya no fuera con su filosofía o con su nueva categoría.

Lo cierto es que la "subida de grado" que conlleva para los restaurantes el entrar en el selecto club de los estrellados lleva a estos curiosos comportamientos "selectivos" por parte de los chefs y propietarios de los locales. Se ven, de golpe y porrazo, sonreídos por la diosa fortuna y el pagar por promocionar su nombre se convierte de repente en una práctica vulgar, por lo que dejan de hacerlo por norma, por muy bien que se haya portado con ellos la publicación que les había acogido hasta la fecha del feliz acontecimiento. A fin de cuentas, el contar con un "macaron", como se conoce popularmente en Francia a la estrella Michelin, abre las puertas a múltiples entrevistas en medios de comunicación, menciones en guías, tratamiento de favor en folletos y guías de instituciones a pesar de estar éstas sufragadas con dinero público, y además, los periódicos locales se hacen eco de manera aparentemente gratuita de cualquier noticia referente a los chicos y chicas



de la Michelin. Y decimos "aparentemente gratuita" porque, con el tiempo, uno se entera de que como sucede con tantas cosas, esa gratuidad no es tan gratuita como parece, ni mucho menos.

Sea como sea, las estrellas hacen que algunos cocineros y cocineras profundicen más en la "brecha gastronómica" a la que hicimos alusión en nuestro anterior editorial.

Por eso es edificante el hablar, como hacemos en este número, con gentes como Benjamín Urdiain, a quien la obtención de tres estrellas no le hizo perder ni un gramo de modestia y humildad, o comer en restaurantes como Kaia, que tuvo en su día una estrella que no buscó y al que no le preocupa lo más mínimo la consecución de la misma a pesar de merecerla tanto o más que otros.

Nosotros, con estrellas o sin ellas, seguiremos defendiendo desde nuestras páginas una gastronomía auténtica y accesible ¿no os acompañan en ello?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



=====

ONDOJAN 167	EDITORIAL 03	OPINIÓN 04	COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10	ITSASOTIK 12	OREKATUZ 14	MENUDO MENÚ 16
JAKITEA ELKARTEA 17	EN PORTADA 20	RECOMENDADOS 22	
GRANDES MESAS DE EUSKAL HERRIA 24	KOSTA GASTRONOMIKA 28		
REPORTAJE 30	ENTREVISTA 34	AL DENTE 40	A LA CARTA 44
GUÍA DE RESTAURANTES 46	LISTADO DE RESTAURANTES 67		
PLACERES GASTRONÓMICOS 74	DORMIR EN GIPUZKOA 77		
	CON LAS MANOS EN LA MASA 78		



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

ENSALADA: MÁS QUE RECETA, UN CONCEPTO

Hace ya unos añitos se publicó un interesante libro: "Ensaladas Firmadas y Ensaladas Templadas", de **Ana Baschwitz**, que contribuyó a aumentar nuestros saberes en este terreno. Pero además esta obra se enriquecía con dos prólogos de importante contenido firmados por **Ferran Adriá** y nuestro incombustible **Juan Mari Arzak**. El gran genio catalán realizaba una reflexión de calado sobre este tema que tanto había cambiado desde el antiguo panorama de las ensaladas como platos rutinarios o de estrictas dietas, a la modernidad más definitiva. Y así lo expresaba: "Una ensalada no es una receta, sino que es un concepto. ¿Qué significa esto? Significa que es una elaboración que no es fija, que no presenta ingredientes inamovibles, que responde a un marco en el que caben todas las ideas, todos los productos, todas las creatividades... siempre que no se pierda el espíritu de la ensalada"



Por otra parte el chef guipuzcoano se centraba más en la historia y evolución de las ensaladas. Y apunta certeramente cuando señala: "las nuestras que comenzaron a emerger al rebufo de la insurgencia culinaria de los años setenta del pasado siglo, sobre todo las entonces sorprendentes ensaladas entreveradas de elementos exóticos o al menos poco habituales. Y precisando aun más el cocinero donostiarra señala: "En esta línea la primera de mis ensaladas fue la de sesos y cigalitas (ver imagen), un "Mar y Montaña" a mi estilo en el que salteados por separado sus ingredientes, se depositaban sobre un ramillete de hojas y lechugas y en la que no faltaban las novedosas endibias. Casi simultáneamente vio la luz la ensalada templada de bogavante, que gozó largos años de los favores del público, hasta el punto -como pasa a veces con los hijos- que deseaba ya su emancipación". Es preciso

llegado este punto reconocer la variedad y riqueza de las ensaladas que han ofrecido en el templo gastronómico del Alto de Miracruz. Baste enumerar algunas de las más sublimes, como la suntuosa ensalada de angulas, el Tontor de salmón con ensalada de temporada, los cogollos de Tudela rellenos de salmón ahumado y queso de cabra a la vinagreta de zanahoria e hinojo, la ensalada de verduras de invierno con langostinos, foie gras y curiosa vinagreta de café, la de pichón con paste fresca, la de rabo de buey guisado con langostinos salteados, puerros y orejones o el salteado de cigalitas con cardo y ensalada de invierno con vinagreta de trufa, entre otras lindezas que parecen actuales. No puedo dejar de citar a un discípulo de esa casa, el cocinero idiazabalarra **Félix Altolaquirre**, en el desaparecido Illarramendi de Ventas de Irún, que a mediados de los ochenta nos encandilaba con su triunfante creación "ensalada de pato confitado a la vinagreta de tomate y chalotas". De las que creaban sana adicción. Es ineludible citar asimismo un clásico del Akelarre, del gran **Pedro Subijana**, casi al mismo nivel que su histórica lubina a la pimienta verde, como ha sido su "ensalada de bogavante al vinagre de sidra". Por no hablar de esa ensalada trampantojo genial y más actual: "Las Hojas y el Foie bajo la Lluvia" Y en **Martín Berasategui** desde el 2001 sigue indesmayable formando parte de su gran menú degustación su espectacular "ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caseerío y jugo yodado".

ESSENCIA
wine Store

Más de 700 vinos y delicatessen de primera calidad

www.ardodenda.com

Laister Alde Zaharrean !! ¡¡ Muy pronto en la Parte Vieja !!

¿DE DÓNDE VIENE
EL MEJOR JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA
DEL MUNDO?


LAZO



COMERCIAL



AURKI

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

DEMETRIO, DEMÉTER, DIMITRI...

Hasta hace bien poco, Demetrio era un nombre que no solía pronunciarse con demasiada frecuencia. La verdad es que ni siquiera conocía a nadie que tuviera tal nombre. Parece ser que procede del griego antiguo Δημήτριος (Demétrios), que significa perteneciente a Deméter, diosa de la agricultura, la cual da nombre a la famosa empresa holandesa que certifica vinos biodinámicos y cuyo sello aparece en vinos que cumplen con los requisitos exigidos por dicha entidad. No fue hasta hace seis o siete años que, en compañía de **Iban Mate e Iñaki Irizar**, mis dos compañeros inseparables de vivencias vinícolas, acudí a la sidrería **Urbitate**, en el barrio Ergoiena de Ataun, el más alejado

de la N1 desde que coges la desviación a la altura de Beasain. Llegar hasta allí o, mejor dicho, volver desde allí no es moco de pavo. Pero aquel día conocimos a **Demetrio**, genio y figura, con el que hoy día compartimos una bonita amistad. Han sido muchas las ocasiones en las que nos hemos acercado hasta allí para empaparnos del encanto especial que tiene este lugar, algo que ya os he contado en anteriores artículos. El secreto aquí es que no hay secretos, todo es tan sencillo como difícil: producto de primera tratado con cariño, ambiente auténtico de sidrería, excelente trato, calidad y calidez humana y unas sidras que, no me cansaré de repetir, año tras año y desde mi punto de vista, son las mejores de Gipuzkoa. Y casi lo mejor es que funciona como restaurante fuera de temporada, lo que te permite disfrutar de un lugar como éste, por ejemplo, ahora en verano.



Dimitri sin embargo, no es de Amezketa como Demetrio y, como imaginaréis, tampoco es vasco, aunque empieza ya a chapurrear algunas palabras en euskera. Llegó de Rusia, junto a su esposa Alina, hace algo más de un par de años, con el sueño de abrir un restaurante en Donosti. Pasó por las cocinas de algunos de los mejores restaurantes vascos, con el fin de empaparse de nuestras costumbres. Hace ya algo más de un año inauguraron **Takatak**, en la Plaza de Zaragoza. A Dimitri le conocíamos por ser cliente nuestro y por su gusto exquisito con el vino, alejado de los clichés habituales de los clientes rusos, esos a los que sólo importa el precio y cuanto más caro... ¡mejor!. Pues no, Dimitri no es así. Demuestra sensibilidad especial por el vino y por la gastronomía en general. Es por esto que teníamos ganas locas de acudir a su restaurante. Sucedió en nuestro primer día tras cerrar ESSENCIA wine bar y sirvió como despedida a estos cuatro últimos años sin descanso, pero también como bienvenida a una nueva etapa de nuestras vidas. La cena superó todas nuestras expectativas. Platos llenos de sabor y vinos desbordantes de emoción, casi todos ellos naturales o biodinámicos. Cuando vayas, no olvides pedir la "auténtica ensaladilla rusa", diferente a cualquier otra que hayas probado. Sin lugar a dudas, Takatak es un "must" para los amantes del vino y la gastronomía en general.



ZINIO

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA

*"En reconocimiento al esfuerzo común
de 200 agricultores"*

Distribuido en Gipuzkoa por REPRESENTACIONES ALAI BERRI, S.L. - URNIETA
www.bodegaspatrocinio.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

¿SE PUEDE COMER BIEN CERCA DE UN HOSPITAL?

Como bien reza en la portada de esta revista, comer... pues sí, podemos comer en cualquier sitio; otra cosa es hacerlo bien. Esa sencillez del título, el “comer bien” en Gipuzkoa, me permite acercarme a un ámbito que sólo le damos importancia de vez en cuando. Me refiero especialmente a los centros hospitalarios comarcales dado que en nuestras capitales es más sencillo encontrar una solución. O eso creo yo.

No me voy a ocupar en este caso en qué dan de comer a las personas que están en calidad de pacientes. Eso lo dejo para otro día. Me centraré en quienes acuden como visitas, temporalmente o, como ha sido en mi caso recientemente, de una forma más habitual pasando la noche. Y pondré un ejemplo que es el que he vivido. **Hospital Comarcal de Mendaro.**

El establecimiento situado justo frente al Hospital cierra a las 20:00 horas. Al menos así me pasó un jueves de julio. A partir de ahí, si quieres cenar algo, puedes tirar de falsos sandwiches repletos de conservantes. Alguna vez lo he hecho... y realmente es asqueroso. Debiera estar hasta prohibido por lo mal que sienta. Pero bueno, según la Autoridad de Calidad Alimentaria se ajusta a los patrones estandarizados.

¿Solución? Buscar en el entorno. En Mendaro no era sencillo a esas horas. Localidad pequeña, en pleno corazón del Bajo Deba, mes de julio... pero lo encontré. Y lo comparto porque el sitio merece la pena. Terracita, buena atención... y un par de huevos fritos con jamón y patatas fritas (reales, no congeladas) de primera. El bar en cuestión se llama “**Aitz Beltz**” y el jefe es **Bittor** (c/ Mendarozabal, según se baja del hospital, cerca de la parada del bus).

Insisto que está el propio bar-restaurante frente al Hospital que abre a las 08:00 y que hay otros establecimientos en el pueblo, claro que sí, y un templo gastronómico como el **Landa**, pero a esas horas la solución debía ser rápida, económica y sencilla. No me queda más que agradecer el tiempo de tertulia que tuve con **Txomin** –no recuerdo su apellido– hablando de **Andrés Egaña**, otrora corresponsal del DV en Mendaro. Buena tertulia, buena mesa... Aupa Mendaro!



TURISMO GASTRONÓMICO

MOOD FOOD: LA COCINA DE LA FELICIDAD

No sé si será el verano, el sol que por fin nos acompaña (a ratos) o qué, pero estos días me siento feliz.

Para los más escépticos que ahora mismo arrugáis el ceño mirando el titular y pensando: “Ya va ésta otra vez, a darnos la paliza con el discurso de comer sano y tal...” que sepáis que no lo digo yo. Esto de la **cocina de la felicidad o Mood Food** es más viejo que el catarro (como diría mi madre).

Desde la más remota antigüedad ya se intuía que ciertos alimentos intervenían en los procesos más profundos de nuestro cuerpo y también nuestra alma.

Fue a mediados de los años 80 cuando científicos del Instituto Tecnológico de Massachussets (MIT) pudieron afirmar que los nutrientes, hidratos, vitaminas, minerales o ácidos grasos de **los alimentos que consumimos afectan directamente** a nuestro proceso cerebral de **pensar, de percibir y de sentir** pero también afirmaron que un trozo de pastel puede ser mejor medicina para el alma que cualquier fármaco de síntesis.

¿Dónde está la clave? En nuestros neurotransmisores. Los estados de felicidad, infelicidad, tristeza, **melancolía**, depresión, positividad o euforia dependen de la activación o desactivación de un grupo de sustancias químicas que actúan en nuestro cerebro como excitantes o inhibidoras.

¿Y cómo conseguir un buen equilibrio de estas sustancias en nuestro cuerpo? Pues conociendo cuales son los nutrientes y principios activos que promueven **la felicidad y el buen humor** y los alimentos donde podemos encontrarlos.

Os presento a algunos de los **aliados** del buen humor, **el placer** y la felicidad: Aceite de Oliva, aguacate, ajo, almendras, arroz integral, avellanas, bacalao, brécol, caballa, cerezas, champiñones, calabaza, nueces, manzana, fresas y fresones, tomate, lechuga...

Pero no olvidemos el “top ten” de la lista: Jamón, huevo, marisco, salmón, almejas, sardinas, berberechos, chocolate negro, levadura de cerveza y **vino**... ¡Bingo! ¿Quién se apunta?



Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ
Comunicación y Slow Food
www.blogseiteit.com/larutaslow



Nere Ariztoy

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

BISABUELOS

Últimamente me he encontrado con gente del interior de Gipuzkoa que me dice "¡Oye! **mi abuelo plantaba lúpulo en Urretxu**", o "creo que mi bisabuelo trabajaba en una fábrica de cerveza en Tolosa". Les he preguntado si tienen fotos o algún documento y ¡no! Parece que antes solo se sacaban fotos los festivos y no en pleno tajo; una lástima...



Pero lo bueno es que sí que **quedan recuerdos** y nos los explican con mucha ilusión, ya que nos ven con la misma pasión hablando sobre la elaboración de la cerveza, que tenían sus abuelos al elaborar su bebida favorita.

Así que os invito a ir al barrio de Santa Lucía en **Tolosa**, donde en el **1842** Juan Antonio Caminos inauguró su **fábrica de cerveza**, para después dejarla en manos de la **familia Mocoero**. En la etiqueta había dibujada una especie de **ci-güeña** con el sello de Miguel Mocoero. Todavía existe alguna botella donde está grabado en ácido el sello de Pedro Mocoero, pero estas botellas son ya del 1927.

Esta familia de Tolosa elaboraba una cerveza llamada **Dorada**, que era una lager de **color brillante** elaborada con cebada de Castilla y lúpulo de la zona. También elaboraba una **Doble**, con **malta caramelizada** que imagino que sería maltosa, con más grado alcohólico y color ámbar oscuro. También se menciona otra **pequeña fábrica en Alegia**, donde colaboraban **varios caseríos** de la margen izquierda del río Amezketeta. No he encontrado mucha información, solo que se fundó en el año **1850**, y poco más. Espero encontrar a algún familiar pronto que me cuente que ocurrió.

Sí que hay más información de una fábrica de cerveza en **Urretxu** creada por "**Castañeda, Irigaray y cia**"; que aunque provenían del mundo vinícola de Zumarraga, se lanzaron a elaborar cerveza en **1883**. Pero hasta el 1888 no consiguieron redondear la receta. Según dicen, la cerveza se les acidificaba a los 15-20 días.

Así que no estamos inventando nada; nuestros bisabuelos ya se esforzaban al máximo y con gran ilusión para **elaborar una buena cerveza en Gipuzkoa**.

Arnau Estrader
(Zarautz beer company)
Abendaño 2-2 ZARAUTZ
www.zarautzbeer.com



DI...VINOS

BOHIGAS BRUT NATURE
(D.O. CAVA)

Fermí Bohigas es una bodega familiar tipo chateau que elabora tintos, blancos y espumosos.

Trabajan especialmente bien los cavas. Esta bodega nace en el privilegiado enclave de la "Cuenca del Anoia" en Òdena, donde se encuentran las cavas y viñedos de Can Macià.

Desde hace más de ocho siglos la familia cultiva sus viñedos bajo la influencia del río Anoia, respetando la tierra y buscando un canal de expresión en las variedades que mejor se han adaptado. Con más de 35 hectáreas de terrenos planos y clima mediterráneo-continental, Can Macià tiene una producción de rendimientos bajos y acidez alta, con maduraciones lentas pero completas, que hacen de esta finca una zona especialmente indicada para la obtención de vinos base cava de gran calidad. La elaboración de sus cavas está basada en las variedades autóctonas Macabeo, Xarel.lo y Parellada.

El cava Bohigas Brut Nature es elaborado con las variedades Macabeo, Chardonnay, Xarel.lo y Parellada. Se mantienen un mínimo de 15 meses en la cava, resultando un vino de burbuja fina y aroma muy fresco, destacando la fruta blanca (manzana ácida y pera) sobre notas de piel de cítricos y flores blancas.

De fondo surgen notas especiadas debido a la crianza (canela) y galleta. Es un cava estructurado. La burbuja desprende sensaciones de cremosidad, dando volumen y suavidad a la estructura que confiere la acidez y ampliando los aromas de fruta blanca y especias que se repiten en boca. Final seco, que limpia bien, dejando una gran sensación de frescor. Para tomarlo entre horas, con aperitivos, carnes...

Su precio, en tienda especializada, ronda los 9 euros.



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





Alberto Benedicto
Especialista en coctelería

● COCTELERÍA SIN ALCOHOL & SALUDABLE

Cada vez que hablamos de coctelería, se nos va la mente a bebidas alcohólicas. Pues bueno, hay una parte muy importante de la

coctelería que no lleva alcohol, y es lo que denominamos Mocktails. La palabra Mocktail es la fusión de dos palabras, mock y Cocktails, que su traducción sería algo como simulación de coctel. Este estilo de coctelería cada vez está más de moda, ya que es la única coctelería apta para todos los públicos, para personas que posteriormente van a conducir, para mujeres embarazadas o que están en periodo de lactancia... Otra forma de referirnos a los cócteles sin alcohol es "Bebida Virgen", que viene de Virgin Drink, y de ahí el nombre del coctel que os traigo hoy.

Podemos encontrar versiones sin alcohol de los grandes cócteles clásicos, como por ejemplo, el tan "famoso" mojito, el coctel con más éxito, pero a su vez el más desvirtuado. En este caso sustituiríamos la parte alcohólica del cóctel, es decir el ron, por zumo de manzana o uva, ya que son los zumos más neutros que podemos obtener, y así poder respetar el resto de sabores. Además, si queremos darle esa esencia de ron, podríamos usar un sirope de ron, ya que hay empresas como Monin, que tienen siropes de todo tipo de sabores, como por ejemplo de chicle, o incluso de palomitas. Si queremos hacer un Virgin Tonic, sustituiríamos la ginebra por un sirope de enebro, elemento indispensable con el que se elabora la ginebra.

Por otro lado, tenemos otra serie de bebidas, como por ejemplo las Kombuchas, que son bebidas a base de te fermentado. Además son bajas en calorías y azúcares, ya que el scoby, microorganismos que provocan la fermentación, se come las calorías y los azúcares para poder vivir, pero de esto, hablaremos profundamente en nuestro próximo artículo.

Otras bebidas que podemos utilizar son todos los zumos naturales que están tan de moda ahora, ideales para los amantes del deporte o deportistas profesionales, ya que podríamos hacernos un coctel muy energético a base de estos famosos zumos "déttox", que no dejan de ser zumos a base de mezcla de verduras y frutas.



VIRGIN LOVERS

INGREDIENTES:

- 2,5 cl zumo de lima
- 1,5 cl sirope de Falernun Monin
- 0,5 cl Sirope de Vainilla Francesa Monin
- 0,5 cl Sirope de Almendra Monin
- 0,5 cl Clara de huevo pasteurizada
- Ginger Ale Schweppes Premium Mixer

ELABORACIÓN:

Dispondremos todos los ingredientes en la coctelera, a excepción del Mixer, ya que al llevar gas carbónico, nos podría provocar que se nos abriera la coctelera inesperadamente, y tampoco añadiríamos hielo, ya que lo que haremos es un Dry Shake, para generar la emulsión de la clara de huevo y conseguir una textura más esponjosa. Añadiríamos el hielo, agitaremos y serviremos, y completaremos con el Ginger Ale. Para decorar usaremos una rodaja de lima y una vaina de vainilla.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio vitoria

Domingos, 13 h. | Jueves, 17 h.



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

THE
LUXURY
COLLECTION



Ezcaray by Francis Paniego
Hotel Maria Cristina Summer Restaurant

FRANCIS PANIEGO EN EL HOTEL MARIA CRISTINA

EMBAJADOR DE LA COCINA RIOJANA
2 ESTRELLAS MICHELIN EN EZCARAY
1 ESTRELLA MICHELIN EN ELCIEGO

RESTAURANTE DE VERANO - 7 DE JULIO · 14 DE OCTUBRE

Lunes, jueves y viernes: 20:00 - 22:30

Sábado y domingo: 13:00 - 15:00 & 20:00 - 22:30

HOTEL-MARIACRISTINA.COM/EZCARAY - TELEFONO 943 437 600



Carol Archeli

Pescadería Espe (La Bretxa)

● NUESTRO BONITO DEL NORTE!! ¿CÓMO NO?

Llega el verano y llega el tiempo del bonito!!!

Para la festividad de la Virgen del Carmen, patrona de los marineros, el 16 de julio, los barcos vuelven a casa tras

las primeras capturas de la temporada del Bonito del norte y del Atún Rojo y las pescaderías estamos a rebosar del preciado, precioso y especial botín.

Pero tiene que quedar claro, muy clarito que nuestros túnidos no son especiales sólo porque sean nuestros y les tengamos mucho cariño, sino porque además poseen en su haber dos de las más prestigiosas distinciones de calidad y de sostenibilidad que existen. Una, a nivel local, **la K de Kalitatea Eusko Label**, que distingue e identifica los productos del País Vasco cuya calidad, especificidad y singularidad superan la media general. Y la segunda, ya a nivel internacional, obtenida para la pesquería artesanal del Bonito del Norte en el Golfo de Bizkaia en el año 2016, nos la otorga la prestigiosa organización internacional **MSC** que emite una de las certificaciones internacionales de sostenibilidad más importante del mundo. Es un reconocimiento al trabajo en conjunto a favor de la sostenibilidad tanto de la flota, como de la administración y de los organismos científicos, garantizando la pesquería como sostenible y respetuosa con el medio ambiente y reconociendo, en el caso del bonito que la pesca caña, por la que históricamente se ha caracterizado la flota vasca, tiene todas las garantías de pesquería sostenible. Reconoce, con todo ello, que la población del Bonito del Norte está en una situación saludable y que la pesquería está bien gestionada con un impacto mínimo en el ecosistema marino.

Si a todo ello añadimos que el bonito y el atún son una importante fuente de proteínas de alto valor biológico, de ácidos grasos omega tres, de vitaminas y de minerales, podemos ase-

gurar que estos veloces peces grises son uno de los tesoros más ricos de nuestros mares.

Así que, **amig@s lector@s**, deleitense, disfruten y consuman con total alegría y garantía de calidad al protagonista de nuestras lonjas de verano!

BONITO REBOZADO CON GUINDILLAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES:

Ganas de cocinar y de hacer un plato rico

Un kilo de bonito sin huesos ni pieles y cortado "a la contra"

400 gramos de guindillas frescas y 400 gramos de pimientos del Guernica

Huevo, ajo, aceite de oliva virgen extra y sal

ELABORACIÓN:

Disponemos una buena sartén con aove donde freímos los pimientos y las guindillas y las conservamos calientes. En ese aceite aromatizado echamos seis dientes de ajos previamente machacados y los dejamos freír un poco y allí rebozamos los lomos de bonito que habremos pasado por huevo, hay que tener aquí mucho cuidado, ya que el bonito se cocina rápidamente, con tenerlo medio minuto de cada lado será suficiente para que esté hecho. Emplataremos el conjunto colocando en un extremo de la bandeja las guindillas, en medio el bonito rebozado y en el otro extremo los pimientos y así el bonito se comerá acompañado de productos de temporada de la huerta. Es una receta de verano total sana, fácil, rica, saludable y km0, llena de nutrientes, de sabor y de gusto por la buena mesa. On egin!!!



<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,
we are a hot spring resort
complex themed around healing and food.



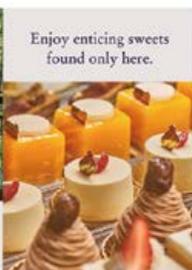
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



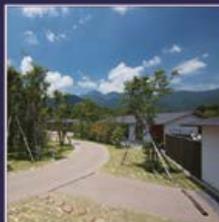
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Anne Otegi
OSOA Elikadura

REFRIGERIOS DE VERANO

Qué calor, qué bochorno y sofoquina... ¡tomemos cervecita! Qué tal un Bitter o vermú con olivas y un refresco

para la cría y así esperamos a la paella a gustito en la terraza. Mientras, los pequeños eligen el helado que engullirán después de comer. Es verano y todos nos relajamos, es más, necesitamos relajarnos y cada vez que nos dejamos llevar, la industria alimentaria nos satura con productos repletos de aditivos artificiales. Todos los alimentos nombrados en el párrafo anterior contienen aditivos peligrosos para la salud, sobre todo colorantes, algunos incluso lo indican en el etiquetado bajo la leyenda: "Puede afectar negativamente sobre la atención de los niños".

Colorantes de la familia de los azoicos, que algunos fabricantes ya han retirado de su lista de ingredientes pero que por norma general campan a sus anchas. Veamos: E110 amarillo naranja, mayormente en snacks; E120 cochinilla, en refrescos; E102 tartracina, en refrescos, caramelos, helados, bebidas alcohólicas. Por acabar: los Benzoatos; derivados del benzeno, presentes en comida enlatada, salsas industriales y zumos de fruta envasados.

E-aditivos.com nos ilustra sobre la peligrosidad en mayor o menor medida de los aditivos que consumimos: a diario. Aditivos que se añaden intencionadamente a los alimentos para conservar y mejorar su apariencia, y que nuestro cuerpo no siempre puede procesar correctamente, puesto que la gran mayoría son de origen artificial y pueden ser tóxicos individualmente o combinados.

Desordenes neurológicos, reacciones alérgicas, alteración de la concentración y atención en niños, posibles disruptores genéticos y generadores de bastantes molestias digestivas que nos afectan. Suficientes motivos para moderar y controlar su consumo, ¿no os parece?

La población infantil actual es la más expuesta. Nunca antes se han ingerido tantas cantidades de productos procesados y son nuestro@s hij@.s.

Síguenos en Facebook e Instagram @osoa



CHOCOPLÁTANO CREMOSO HELADO

INGREDIENTES:

1 plátano congelado + 2 onzas de chocolate negrísimo

MODUS OPERANDI:

Pela el plátano congelado, trocéalo y tríturalo con un procesador de alimentos. Añade el chocolate rallado o picado, mezcla y sirve.

La textura del plátano hace que la mezcla adquiera una consistencia cremosa sin necesidad de añadir ningún tipo de grasa. ¡Guardas la línea fijo!

FREECOOKING
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

OSOA

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.853.589/676.211.205

YouTube Instagram Facebook

ComeCultura by VILLA-LUCÍA · LAGUARDIA · PRESENTA

RISAS KM. 0

¡CENA CON SHOW & SHOW CON CENA!



SALVA REINA PRESENTA
'PROHIBIDO ECHARLE
CACAHUETES AL MONO'
VIERNES, 13 DE JULIO



GORKA AGUINAGALDE
PRESENTA
'A PELO'
VIERNES, 27 DE JULIO



MARIBEL SALAS
PRESENTA
'NO OS LO VAIS A CREER'
VIERNES, 24 DE AGOSTO



ALAZNE ETXEBERRIA & JAVIER MERINO
PRESENTAN
'MUJER VASCA SOLTERA BUSCA'
& 'DIALOGOS CON MI BARRIGA'
VIERNES, 10 DE AGOSTO



DIEGO PÉREZ & ASIER HORMAZA
PRESENTAN
'SAN JOSÉ HECHO UN CRISTO'
& 'SUPERVIENDO'
VIERNES, 7 DE SEPTIEMBRE

COLABORADORES:

ROYAL
BLISS

TANQUERAY

JOHN WALKER

Solagien

COMPRÁ TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MONTADITO DE TOMATE Y QUESO DE CABRA CON FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

- 1 tomate de calidad cortado en rodajas lo más finas posibles.
- 1 queso de cabra cortado en rodajas.
- Frutos secos al gusto. (Nueces peladas, pistachos, pasas de corintio, avellanas, etc).
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva virgen.
- Sal Maldon (sal en escamas).
- Oregano en polvo.

ELABORACIÓN:

- 1.- En un plato o bandeja, que podamos introducir en el microondas, colocar rodajas de tomate.
- 2.- Colocar encima de cada rodaja de tomate, el queso de cabra que utilizaremos de relleno.
- 3.- Tapar cada relleno de queso de cabra con otra rodaja de tomate.
- 4.- Cocinar al microondas a máxima potencia durante 3-4 minutos, con el fin de fundir el queso.
- 5.- Añadir por encima el aceite de oliva virgen, el oregano y sal al gusto y los frutos secos.
- 6.- Servir en el mismo plato o bandeja.

Esta receta la elaboraron: **Celine Gonzalez, Iraia Rodriguez y Danai Vega.**



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



take away



comida
para llevar

**ASADOR
CITYWOK**

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

943 559 783

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



PASALEKU (AMARA, DONOSTIA)

LA COCINA DE SIEMPRE DE VERA MARÍA CRUZ



DONOSTIA T: 943 969 533

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

A sistimos a momentos de cambios en la hostelería donostiarra. Cambios curiosos ya que, al contrario de lo que sucedió hace unos años cuando todo el mundo quería instalarse en la Parte Vieja donostiarra, últimamente somos testigos de la tendencia inversa viendo como locales emblemáticos de lo viejo se instalan fuera de dicha zona.

El abandonar la Parte Vieja no es un fenómeno totalmente nuevo. Basta recordar el caso del **Astelena** de la Plaza de la Constitución que, en su día, fue "reubicado" por Alfonso González en la calle Etxaide bajo el nombre de "Hikamika" antes de su repentino y lamentable fallecimiento.

Pero en los últimos meses hemos visto como nada menos que dos locales emblemáticos e históricos de lo viejo cierran sus puertas para volver a resurgir al poco tiempo en otras latitudes. Nos referimos a **Bernardo Etxea**, que tras su cierre en la calle Puerto ha sido reabierto con el mismo nombre y misma gerencia en la calle Triunfo, en el local ocupado hasta la fecha por el restaurante Lanciego, y **Casa Vergara**, que tras su cierre el pasado 1 de noviembre, renace de sus cenizas en las instalaciones de otro histórico: el Pasaleku de Amara.

Eso sí, en el caso que nos ocupa, Casa Vergara no mantiene su nombre, adoptando el del local que le acoge ahora, Pasaleku, ni la gerencia ya que el propietario del anterior negocio, **Álvaro Manso**, se jubiló el mismo día que entregó la llave del local al que tanto tiempo dedicó a los pies de la Iglesia de Santa María, y en su actual ubicación es su mujer, la brasileña **Vera María Cruz da Silva** la que lleva la gerencia y la dirección culinaria del negocio. Álvaro, eso sí, sigue presente en este local en el que, nos cuenta, "he recuperado la felicidad.

Todos los días bajo a acompañar a mi mujer, me siento tranquilamente, leo el periódico... si quiero sol salgo a una terraza, si quiero sombra voy a la otra..." Y es que Pasaleku, haciendo honor a su nombre, es un bar que actúa como paso entre dos plazas en las que, efectivamente, se puede disfrutar de dos ambientes, soleado y sombrío, a lo largo de la jornada.

Culinariamente hablando, **Vera sigue ofreciendo la cocina tradicional que aprendió en su día de la mano de Luis Irizar** y que tan buenos ratos nos ha hecho pasar en el Casa Vergara original. El día de nuestra visita Vera nos dio a probar el excelente jamón de Ber (Salamanca), bellota 100% que utilizan como jamón de la casa, para pasar directamente a sus exquisitos callos caseros únicamente elaborados con cebolla, zanahoria y puerro ("Puerro cortado a-ma-no!!" insiste Vera). Estos callos, normalmente van acompañados de jalapeños aunque a falta de los mismos, en esta ocasión Vera elaboró la salsa con chile chipotle, consiguiendo un punto picante ideal. Además, como siempre, los callos van acompañados de morros y patas de cerdo, que aportan gran melosidad al plato.

Disfrutamos igualmente de otros platos tradicionales que, como siempre, nos maravillaron tales como los Caracoles Fite-ro con salsa de cebolla y tomillo "Lo que toman los caracoles en el campo", Champiñones picantes, Begi haundi en su tinta, tinta densa y sabrosa como pocas, acompañada de oportunas rodajas de pan frito, y, como no, exquisitos postres caseros como Arroz con leche, Flan, Natillas, Tiramisú...

Con algún cambio estructural que otro, pero podemos decir que Casa Vergara ha renacido y vuelve a estar en marcha en el barrio de Amara. Sin duda, una buenísima noticia.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 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 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rubiorena 943 88 95 19

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrena 943 18 78 66

LAZKAO

Aldasoro-Berri 943 88 40 69

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotategi 943 88 19 58

Zezillioea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Oiangu Baserría 677 34 23 21

Txidoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixurgune 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

Urbirtarte 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

Zezillioea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 88

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte www.bareak.eu

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Euzko Turismoa
Kataluniar Turismoaren
Kongresuaren
«Gaitari Turismo»

Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.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 INTERPRETATZIO ZENTROAK



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



- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus



- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.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 • www.zegamaturismoa.net



- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



BAR RESTAURANTE TXOLA (IBAETA - DONOSTIA)

HOMENAJE AL TORO EN EL BARRIO DE IBAETA

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzxar Tolosa

Recientemente pudimos disfrutar de un auténtico homenaje culinario al toro en el restaurante Txola, de Ibaeta, el establecimiento que con humildad, cariño y muchas horas de trabajo ha cumplido ya 11 años de existencia entre los pabellones industriales de dicho barrio.

El motivo de la aparición de tan curioso animalito en la carta del Txola no es otro que la compra a medias con el asador Aratz, restaurante con el que el Txola guarda una relación umbilical, de un **toro criado de manera totalmente natural en el cercano barrio de Añorga**. Esta práctica de compra de astados es algo habitual en Aratz, cuyos responsables han adquirido en no pocas ocasiones bueyes o vacas viejas a ganaderos de los alrededores. En esta ocasión, sin embargo, la compra se ha hecho a medias con Txola.

Al contrario que Aratz, que anuncia a bombo y platillo sus compras de reses Kilómetro 0, en Txola manda la discreción, por eso muchos de los usuarios habituales no fueron conscientes de que **durante varios días, en el menú del día, se ofrecieron diferentes preparaciones en las que asomaba dicho toro**. El día de nuestra visita, la pizarra del menú anunciaba "Parmentier", sin más, entre otras opciones de segundo plato como pescado del día, lomo a la plancha o pechugas a la mostaza. Pues bien, quienes tuvieron el buen criterio de elegir el Parmentier, se encontraron con que el clásico plato de crema de patata llegaba a la mesa acompañado de un salteado de carne picada de gran jugosidad e intenso sabor, ya que había sido elaborado con el toro de Añorga.

"Aquí estamos en un restaurante principalmente usado por

trabajadores de los polígonos" nos comenta **Ariz Jauregi**, la cara más conocida, junto a **Iraitz Lizaso**, de este ya veterano local, "así que no tenemos la intención de anunciar a los cuatro vientos que hemos comprado este toro. Lo iremos sacando en los diferentes platos de carne que preparamos, y también ofreceremos la chuleta a los clientes habituales. Al fin y al cabo sólo tenemos un costillar y tampoco da para mucho". Cierto es. En vista del grosor de las chuletas, no serán muchos los afortunados en comerlas a no ser que se den prisa. El resto de la carne del noble animal, sin embargo, será servido durante una buena temporada en diferentes formas.

En nuestro caso, pudimos probar el toro de Añorga en una jugosa pizza y en un consistente calzone, preparaciones italianas que se sirven normalmente los viernes en Txola, así como estofado y en salsa de tomate, preparación que nos maravilló por su suculencia y su jugosidad y cuya receta ofrecemos hoy aquí. También degustamos el Parmentier, plato al que la carne





BAR RESTAURANTE TXOLA
Portuetxe, 53 (Ibaeta)
DONOSTIA T: 943 316 784

La receta de...

Óscar Osvaldo
 BAR RESTAURANTE TXOLA



Toro guisado con salsa de tomate

INGREDIENTES (4 pintxos)

- Carne de toro
- Puerro
- Zanahoria
- Cebolla
- Pimientos del piquillo
- Tomate triturada
- Agua
- Sal

ELABORACIÓN

Hervir la carne de toro con el puerro, la zanahoria y la cebolla previamente picadas por espacio de unas dos horas aproximadamente (comprobaremos el punto de la carne pinchándola con el tenedor).

Cortar la carne en cubos. Poner una cazuela al fuego y disponer en ella la carne cortada, pimientos del piquillo laminados y parte del jugo de cocción de la carne previamente colado.

Dejar que la carne se haga otra media hora más y añadir el tomate triturado. Mezclar bien y dejar que se siga haciendo a fuego mínimo durante otra media hora más..

de toro aporta una intensidad fuera de serie. Y finalizamos, cómo no, con una de las codiciadas chuletas que nos descolocó ligeramente al primer bocado pero que disfrutamos (y cómo) hasta el final. Y es que la carne de toro difiere mucho de la de vaca vieja. No tiene la misma ternura, resulta más dura y resistente al diente, pero el sabor es sencillamente espectacular.

Y aunque no es el orden que se sigue habitualmente en una comida, tras el chuletón de toro pudimos degustar el bacalao confitado con pil-pil y piperrada, una de las especialidades de la casa desde que está al frente de los fogones **Óscar Osvaldo**, joven cocinero argentino de dilatada trayectoria, hijo además, para más señas, de **Nélida "Nely"** la cocinera que lleva una década oficiando en los fogones de Txola. Osvaldo ha trabajado en locales donostiarra como Kata 4 y Café 7, lugares en los que comenta haber aprendido a tratar y a amar el pescado, aunque no niega haber aprendido la mayoría de su técnica de la mano de su madre. Óscar se encuentra en un momento en el que se siente, en sus propias palabras, "muy a gusto en la cocina", y en la del Txola ha introducido el pescado, empezando por el bacalao, y siguiendo con los txipirones, el gallo al horno con panaderas y refrito de ajo, la merluza con tomate y jamón o con guisantes y patatas fritas...





KATXIÑA BODEGA (Orio)

PRODUCTO LOCAL... Y VISTAS A LA PARRILLA

Pocos restaurantes de Gipuzkoa cuentan con el entorno y las vistas que tiene Katxiña Bodega, el asador-bodega abierto el año pasado por Iñaki e Izaskun Zendoia, hermanos e hijos de Joxe Miguel Zendoia, responsable del asador Katxiña de Orio.

Las vistas de este espectacular espacio se dividen en dos: las de los viñedos de Hondarribi Zuri que rodean la propiedad y de los que se obtiene la uva que fermentada en los depósitos de acero de la moderna y espectacular bodega situada tras el restaurante nos dará el Txakoli local, y las vistas del valle del Oria a cuyo curso final se asoman los viñedos de Katxiña. Un entorno privilegiado que hace que, de día o de noche, nos extasiemos con los paisajes circundantes.

Vistas a la parrilla

A inicios de julio acudimos con un grupo de amigos japoneses a este singular enclave. Querían disfrutar de la gastronomía local y sus vinos y no se nos ocurrió un local más adecuado, a pesar de que las condiciones climatológicas no fueron las más adecuadas. Sin embargo, como pudimos comprobar, aún con mal tiempo resulta espectacular Katxiña. Además, ya que la temperatura lo permitía, optamos por otras vistas durante nuestra cena: las vistas a la parrilla que ofrece la mesa de degustación situada justo frente a los fuegos del asador. Así, las viandas fueron pasando ante nuestros ojos y por nuestros paladares mientras observábamos en vivo y en directo el arte sobre las brasas de Iñaki Zendoia y el zumarragatarra Txisko Benitez, otro de los pilares del establecimiento.

Variedad y exquisitez

Rodaballos, besugos... alguna pieza de carne... nuestros ojos fueron testigos del paso de todo tipo de productos por la parrilla de Katxiña. Nuestra elección fueron unas exquisitas antxoas en salazón, el potente carpaccio de buey madurado 180 días, la insuperable ensalada de bogavante de la casa, ventresca con cebolla caramelizada y, aconsejados por los responsables del restaurante, un Pez Rey a la parrilla que fue servido en su punto ideal. Todo ello, por supuesto, regado con Katxiña, el txakoli local que obra como acompañamiento perfecto de la gastronomía de esta gran plaza. Un auténtico disfrute para los sentidos que esperamos volver a vivir en cuanto vuelva a surgir la ocasión.



KATXIÑA BODEGA

Ortzaika auzoa, 20

ORIO T: 943 457 137

¿DE DÓNDE VIENE EL MEJOR **JAMÓN** IBÉRICO DE BELLOTA DEL MUNDO?



Desde la Sierra de Huelva nos llegan a Comercial Aurki piezas únicas y singulares de este manjar.

Jamones Lazo, empresa adscrita a la **D.O. Jamón de Jabugo**, es una casa fundada en 1940 con matadero propio y pionera en elaboración artesanal y 100% natural del auténtico jamón ibérico de bellota. La empresa posee un secadero de madera que actúa como regulador natural de la temperatura y la humedad, que aporta a sus productos sabores únicos.

Detrás de cada plato de jamón ibérico hay una dura labor de cuidado diario de los animales, desde su nacimiento en las parideras, hasta su castración para ser cebados en montanera.

Los cerdos de pura raza ibérica pasan desde octubre en libertad en las dehesas alimentándose de bellotas y hierbas del campo. Pastando entre las encinas y alcornocos ganan unos 90kg. entre octubre y febrero. La matanza transcurre de enero a marzo. Tras el despiece las patas se entierran únicamente en sal marina, un día por cada kilo. Tras perder agua y compactarse la carne, se les quita toda la sal y pasan al secadero con techo de madera para una lenta curación de 6 meses, dónde gota a gota empiezan a perder parte de su grasa.

Pasado este tiempo los jamones y paletas son engrasados y pasan a las bodegas dónde la carne se estabiliza y coge su sabor característico. Es todo un espectáculo visual y olfativo verlos colgados de las pezuñas negras en las cuerdas. Tras cuatro años las piezas están listas para el consumo. La etiqueta distingue la raza y la alimentación del animal.



Distribuido en Gipuzkoa por:

Muntogorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN
Tf. 943 33 25 77

e-mail: donostia@comercialaurki.com

www.comercialaurki.com

KAIA-KAIPE (GETARIA)

COCINA MARINERA EN ESTADO PURO

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

El Kaia no es un restaurante sin más. Este asador que ha rebasado ampliamente el medio siglo de existencia es un faro sobre el puerto de Getaria, una atalaya sobre la actividad pesquera, gastronómica y turística de esta pequeña gran localidad que ha visto nacer a personajes tan ilustres como Juan Sebastián Elkano o Cristóbal Balenciaga. Abierto como bar de cazuelitas el 15 de septiembre de 1962 por **Ignacio Larrañaga y María Arruti**, fueron su hija **María Rosa** y su marido **Andoni Arregi** quienes llevaron este establecimiento a las cumbres de la excelencia, nivel en el que se sigue manteniendo gracias a la ardua labor de **Igor Arregi**, tercera generación al frente del negocio, asistido todavía por su madre, la incombustible María Rosa.

Andoni Arregi, padre de Igor, a pesar de haber sido la cara más visible del negocio familiar durante las últimas décadas, no ha seguido la estela de su mujer. "Mi padre, en cuanto ha tenido ocasión, se ha jubilado con todas las de la ley" afirma Igor Arregi. "Mi madre, sin embargo, sigue siendo un pilar del Kaia. El trabajo le da la vida. Le digo que no baje al restaurante y se muere. Es una persona que lo vive, lo siente..." Podemos comprobar en nuestras propias carnes la devoción de María Rosa hacia su trabajo ya que será ella una de las personas que nos atienda en mesa, pendiente en todo momento de si estamos a gusto o si nos falta algo, pero sin ser insistente y manteniéndose siempre en un discreto segundo plano, para que el comensal pueda disfrutar con los cinco sentidos de la experiencia de comer en Kaia. Sin duda, saben mucho de servicio y trato al cliente en este restaurante.

A lo largo de la conversación mantenida con Igor Arregi al final de la comida surge, inevitablemente, el tema del servicio. En Kaia, sin duda, resulta modélico. Tanto el personal local como el extranjero está perfectamente preparado y no se limita a servir los platos, sino que informa sobre los ingredientes y características de cada uno con el tono y la delicadeza que requiere un local de estas características. Arregi lo tiene claro:

"En Kaia llevamos 56 años invirtiendo en el negocio, invirtiendo en mejora continua. Nuestra filosofía es no conformarse con lo que hay, mejorar los fallos y mejorar en el día a día. Ese es nuestro objetivo". Es inevitable también, encontrándonos en Getaria, mencionar el caso de Elkano, el cercano asador abierto tan sólo dos años después del Kaia y dirigido a día de hoy por el primo de Igor, **Aitor Arregi**, quien ha conseguido que dicho asador obtenga una estrella Michelin. Para nuestra sorpresa, Igor nos revela un dato que desconocíamos: "Nosotros también tuvimos en su día una estrella Michelin. Nos la dieron a lo largo de los años 80 y la mantuvimos durante unos cuatro años". Queda claro que Igor no da ninguna importancia al hecho de haber tenido y haber perdido dicha estrella. "Para mí, la estrella Michelin es que la gente venga a mi casa, salga satisfecho y repita. Esa y no otra es la mejor estrella Michelin que puedo tener" afirma convencido.

Preparación personal

El propio Igor es un ejemplo inmejorable de esa mejora continua a la que apela. "Llevo toda la vida en el restaurante, y desde los 24 años (ahora cuenta 47) he estado aquí todos los días" nos cuenta Igor que, antes de dedicarse en cuerpo y alma al negocio se preocupó de formarse debidamente pasando dos años con **Luis Irizar** y completando su recorrido con **Martín Berasategui** en Lasarte y con **Salvador Gallego** en el Cénador de Salvador en Moralzarzal, a los pies de la sierra de Guadarrama, en Madrid. Con esos mimbres no es de extrañar que Igor Arregi haya sabido mantener el nivel de excelencia que exige un local como el Kaia. De hecho, este restaurador que en principio no se ocupa de los fogones, sabe mucho más de cocina de lo que aparenta. "De siempre, cuando el cocinero o el parrillero tenían fiesta tenía que sustituirles yo. Y si a día de hoy por cualquier circunstancia tengo que estar en la parrilla, me pongo encantado. No tengo ningún problema".





Viveros propios y bodega de vinos

El título de este apartado es una frase que a menudo leemos en las tarjetas y los folletos de muchos restaurantes, pero nada tiene que ver con lo que encontramos en Kaia. Los viveros se abrieron en 1980, tienen una capacidad de 30.000 litros y permiten que los Arregi puedan comprar interesantes cantidades de marisco vivo en su mejor momento. Al sernos servida la nécora a lo largo de nuestra degustación, María Rosa no puede evitar enorgullecerse de la calidad que proporciona el vivero: "esta nécora que estais comiendo ha ido directamente del vivero a la plancha, no como en otros sitios que va de la cámara", y es cierto, no hay color. Las dependencias del vivero son también el lugar en el que se embota, manualmente y de manera artesanal, el bonito que se sirve solo o en ensalada en Kaia a lo largo del año. Llegamos en plena campaña, así que somos testigos de la frenética actividad que se da en el lugar sólo en este momento del año. "Embotamos todos los años 3.500 kilos de bonito de Getaria" nos informa Igor "y llegamos justo a cubrir toda la necesidad del año". Impresionante.

En cuanto a la bodega, ya son palabras mayores. El espacio dedicado a los vinos de Kaia cuenta con más de **40.000 botellas con más de 1.000 referencias** de vinos de todos los estilos y todos los rincones del mundo que se muestran

perfectamente ordenadas en una carta de 88 páginas que puede ser consultada en la web de Kaia. Un 10% de este tesoro, 4.000 botellas, pertenecen a la colección privada de la familia y no está en venta. "El aita empezó a coleccionar los vinos guardando algunas referencias cuando quedaba una caja y hoy tenemos 4.000 botellas de añadas míticas como el 25, 45, 54, 64... Son vinos que no vendo nunca. No queremos especular. Tiene más valor sentimental que económico". Igor no puede disimular la pasión que siente hacia el mundo del vino y lo que supone contar con una colección semejante. Fotografías en el txoko en las que aparece posando en la bodega con personajes de la talla de Ferrán Adrià o Robert Parker lo dejan claro.

Kaia-Kaipe hoy

A día de hoy el Kaia-Kaipe, refiriéndonos exclusivamente al restaurante, se divide en dos espacios. El Kaia en el local original inaugurado en 1962, dotado de las que probablemente sean las vistas marítimas más espectaculares de Gipuzkoa, y el Kaipe, inaugurado 10 años después, donde se encuentra la parrilla, los comedores reservados para reuniones y un comedor-terracea más informal que el superior. El Kaipe, aunque tiene la misma oferta gastronómica, siempre ha sido "el de abajo", un pequeño escalón inferior. Buena prueba simbólica



Txakoli Txomin Etxaniz



Ventresca de bonito con cebolleta



Txipirones a lo Pelayo



Bogavante a la plancha

de ello es, según nos han comentado fuentes solventes externas al restaurante, un conocido entrenador de fútbol que acudía en los años 80 a comer al restaurante con su esposa "titular" reservando mesa en el Kaia, y por la noche repetía con "la suplente", pero en este caso reservaba en el Kaípe.

Nuestra degustación: mar, mar y mar

A la hora de catar la oferta del Kaia nos ponemos en las manos de Igor Arregi quien nos propone una degustación "100% mar" con la única salvedad del postre: desde el muy marítimo Txomin Etxaniz del bueno con el que iniciamos la sentada hasta el excelso rodaballo a la parrilla con el que la terminamos, pasando por la finísima ventresca casera, las kokotxas en tres texturas (con sutil toque de parrilla, con fino rebozado de huevo y con ligera salsa verde sin harina), la fresquísima nécora, los potentes txipirones Pelayo con una deliciosa cebolla más que caramelizada, estofada... sin olvidar el maravilloso bogavante a la plancha flambeado con whisky, con un toque de mantequilla y sus exquisitas huevas rojas y negras, sin duda el momento más memorable de una degustación inolvidable en un restaurante al que no puede dejar de acudir quien quiera sentir en sus carnes una de las más auténticas y deliciosas formas de vivir la tradición culinaria marinera de este pueblo.



KAIA-KAIPE

General Arnao, 4, Getaria

Tf: 943 14 05 00

www.kaia-kaipe.com



*Kokotxas de merluza
en diferentes texturas*



Nécoras



Rodaballo a la parrilla



Hojaldré relleno de frambuesas y crema pastelera

KOSTA GASTRONOMIKA: TODO ZARAUTZ

Seguimos el repaso de las experiencias gastronómicas que se ofrecen, bajo el paraguas "Kosta Gastronomika" en Urola Kosta. Tras el Txakoli (Getaria), el Pulpo (Zumaia), y el Besugo (Orio), es el turno de Zarautz y sus muchas opciones.

Entre amigos (1)

La más original de las experiencias. Ofrece la oportunidad de ir de pintxos, de bar en bar, en cuadrilla, como hacen habitualmente los vascos. Los grupos que se animen degustarán pintxos en 3 bares y visitarán una sociedad gastronómica. Esta experiencia se ofrecerá el 4 y 17 de agosto, de 20.00 a 21.30 horas, el 29 de septiembre, el 13 de octubre y el 8 de diciembre. Cuesta 15€ por persona y las plazas son limitadas.

La esencia del txakoli, en familia (2)

La bodega Talai Berri abrirá sus puertas en una visita muy especial, para toda la familia. Los pequeños seguirán la visita con el comic Tumatxa. Incluye una degustación de productos locales, txakoli y mosto. Se ofrecerá los jueves de agosto, a las 11.00 horas, y el precio será de 15 euros por adulto, 6 euros visitantes entre 9 a 17 años, y gratis los menores de 9 años.

Visita al mercado de productores (3)

Visita libre al mercado de productores de lunes a viernes mañana y tarde o sábados por la mañana, pudiéndose adquirir en él los productos más genuinos de nuestra tierra.

Arizia Sagardotegia (4)

La visita guiada a Arizia Sagardotegia nos revela los secretos de la elaboración de la sidra natural para concluir con una interesante cata de todos sus caldos y un pequeño almuerzo. Las visitas se realizarán los sábados y domingos a las 11:00 horas y el precio por persona será de 10 euros.

Información e inscripciones de todas las experiencias en la Oficina de Turismo de Zarautz (943 83 09 90) y en el resto de oficinas de la comarca, así como en la web.



**INFORMAZIOA
ETA ERRESERBAK**

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

www.costavasca.org
www.kostaldea.eu

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04



© Juanjo Quintana

PRESENTADO EN GIPUZKOA EL LIBRO "RUTAS Y RESTAURANTES DE NAVARRA"

El pasado 27 de junio tocó presentar en Gipuzkoa el último libro que han publicado nuestros coordinadores Josema Azpeitia y Ritzar Tolosa: "Rutas y restaurantes con encanto de Navarra", el bonito volumen que acaba de publicar SUA Edizioak y que fue presentado con todos los honores en la Sociedad Nuevo Casino Principal de Pamplona el día 7 de ese mismo mes.

Imanol A. Salvador

La cita donostiarra tampoco estuvo carente de honor, no en vano el marco elegido para la presentación fue la Cofradía Vasca de Gastronomía, una de las sociedades más emblemáticas de la Parte Vieja y, seguramente, la más importante de Donostia en cuanto a peso gastronómico y realización de eventos culinarios.

El Gran Sukalde Jauna, presidente de la Asociación, **Luis Mokoroa**, fue quien se encargó de dar inicio al acto, presentando a las personas que ocupaban la mesa principal: **Txusma Pérez Azaceta**, editor y miembro de SUA Edizioak, **Ritzar Tolosa**, fotógrafo y miembro de ZUM Edizioak, empresa editora de Ondojan.com y su socio **Josema Azpeitia**. Fue Txusma quien tomó la palabra, seguido de Azpeitia. Ambos explicaron lo que ha supuesto para ellos la realización de este libro y agradecieron su asistencia a los presentes. Josema, además, desveló que SUA ha encargado a los miembros de Ondojan lo que será la continuación de este trabajo, el libro "Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa, que verá la luz el año que viene.

"Rutas y restaurantes", por lo tanto, aspira a convertirse en una colección. Algo lógico teniendo en cuenta la buena acogida que ha tenido el ejemplar de Navarra que ya ha agotado la primera edición antes de finalizar su primer mes en el mercado. De hecho, los libros que ayer adquirieron quienes se

acercaron a la presentación y que Txusma, Ritzar y Josema firmaron y dedicaron, eran ya ejemplares de la segunda edición.

Manjares de Navarra

Fueron cerca de 80 personas las que se dieron cita en La Gastronomika para disfrutar de esta presentación a la que siguió un pantagruélico lunch en el que los asistentes pudieron degustar excelentes espárragos de Navarra calibre "cojonudo" ofrecidos por **Conservas Ría**, "Txuribeltza", una exquisita preparación típica del norte de Navarra ofrecida por **Joxe Apeztegia** y **Virginia Loyarte**, del Hostal Santamaria de Doneztebe, Pochas con piparras preparadas por **Alberto Lamana** del Restaurante Bardenas de Arguedas, Cebollicas confitadas elaboradas por **Luis Salcedo Irala** del Hostal Remigio de Tudela, y Albóndigas en salsa de la mano de **Virgilio Martínez** del Beethoven de Fontellas. El público asistente devoró, literalmente, las viandas, que fueron regadas con vino ecológico de **Bodegas Azpea** de Lumbier, cuyos responsables también acudieron a la presentación.



Los cocineros que elaboraron el opíparo lunch quer se ofreció durante la presentación: Virgilio Martínez (Beethoven), Alberto Lamana (Bardenas), Mauro Milagro (La Catedral), Luis Salcedo Irala (Hostal Remigio), Joxe Apeztegia y Virginia Loyarte (Casa Santamaría)

1. El Txuri eta Beltza preparado por Joxe Apeztegia y Virginia Loyarte,
2. Gorka, responsable de Bodegas Azpea,
3. Kiko Agudo de Aurki y Nereaz Garnica de Beethoven, sirviendo los espárragos ofrecidos por Conservas Ria de Cadreita.



© Juanjo Quintana

El presente artículo recoge varios momentos de dicha presentación, retratados en su mayoría por el atento ojo de **Juanjo Quintana**, fotógrafo legazpiarra y colaborador voluntario y abnegado de esta casa..

Gente del mundo de la hostelería, la gastronomía, el vino, los medios de comunicación...

Entre los asistentes pudimos charlar con gran cantidad de gente relacionada con el mundo de la hostelería y la restauración como los mencionados cocineros navarros y no pocos gipuztixis como, **Iñaki Azkue** de El Vaskito de Errotaburu, **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga** del Hotel Palacio de Aiete, **Sebas Liñeiro** de Casa Maruxa, **Iñigo Mas Lago y Mextxe Bengoetxea** del bar Azkena del Mercado de la Bretxa, **Juanjo Pérez de Rituerto** del Aldasoro de Lazkao o **Patxi Bergara**, uno de los fundadores del actual concepto de pintxo donostiarra.

Tampoco faltaron representantes de los medios de comunicación. **Aitor Buendía** de La Ruta Slow (Radio Vitoria-Radio Euskadi) grabó la presentación de la que hoy y el domingo hablará en su programa, y pudimos charlar igualmente con **Teresa Zarco** (Gara) y **Sergio Errasti** (Onda Vasca).

También estaban presentes varios socios de la Gastronomika. Aparte del mencionado Luis Mokoroa, su esposa y su hija, también acudieron **Alazne Carr y Juanma Garmendia**, presidente de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas). También se desplazaron de Navarra **Enrique Sánchez Sacristán**, presidente de la Cofradía del Espárrago de Navarra y su amigo **Jokin Elizalde**, miembro también de dicha cofradía y gastrónomo impertérrito.

Por supuesto, fueron muchos más los que acudieron a la convocatoria: El responsable de Distribuciones Aurki **Kiko Agudo**, **Andoni Pablo** de Bacalao Uranzu, **Jone Karres** de la agencia turística Adorebasque, el distribuidor de vinos



© Juanjo Quintana

Jose Ignacio Junguitu, el responsable de cultura, festejos e innovación del Ayuntamiento de Ermua **Jesús Portugal**, **Jesus Mari Pérez Muriel** del Café Viena de Reyes Católicos con su esposa **Isa**, el comunicador **Andoni Echeveste**, el miembro de la Asociación Baccus **Enrique Pérez Navas**, o las responsables de Osoa Elikadura **Vanessa Blázquez** y **Anne Otegi**. Amigos y familiares completaban un hermoso conjunto de asistentes que disfrutaron enormemente de la oferta gastronómica y la conversación durante las dos horas largas que duró el acto.

Un libro original y práctico

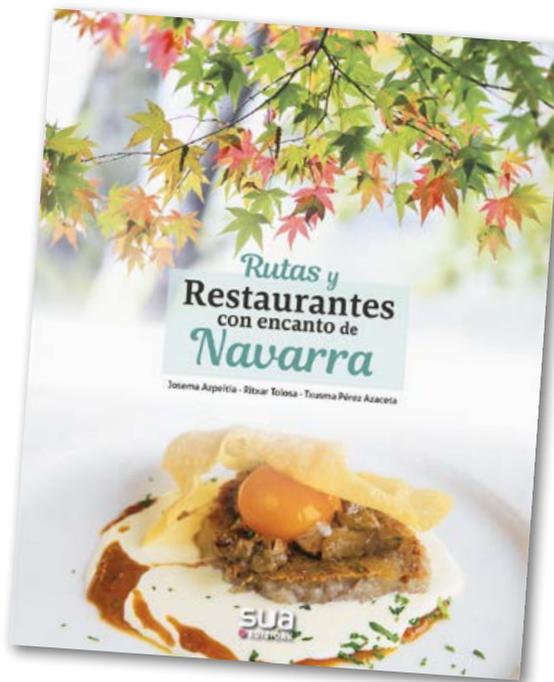
La idea de elaborar este libro partió de **Txusma Pérez Azaceta**, miembro de **SUA Edizioak**, quien a principios de 2017 propuso a los responsables de **ZUM Edizioak** el reto de elaborar un libro de rutas y restaurantes por el Viejo Reyno.

Lo original de la propuesta de Txusma Pérez fue que SUA Edizioak, editorial dedicada en cuerpo y alma a los libros de montaña, quería publicar un libro en el que la gastronomía fuera el motor o la excusa para ofrecer una serie de rutas y paseos, y no al revés, como se había hecho hasta la fecha en varios libros en los que los restaurantes propuestos eran un mero complemento a las excursiones. En este caso, los responsables de **Ondojan.com** deberían proponer una serie de restaurantes y Txusma se buscaría la vida para ofrecer una excursión en los alrededores del lugar elegido. Las únicas condiciones que pusieron por parte de la editorial fueron que los restaurantes estuvieran repartidos por toda la geografía navarra y no sólo por sus zonas montañosas, y por otra parte, que la selección de restaurantes no fuera un "top personal" de los mejores o más conocidos restaurantes de la Comunidad Foral, sino **una muestra de la diversidad gastronómica de la provincia** en la que cupieran desde restaurantes de alta gama hasta los merenderos más populares.

Así, el libro que estos tres autores presentaron en Iruña y Donostia y que antes de finalizar el año será igualmente presentado en Legazpi, que finalmente ha sido titulado "**Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra**", presenta una atractiva colección de restaurantes en los que podemos encontrar **desde establecimientos con una estrella Michelin hasta merenderos perdidos en la profundidad de los valles de Baztan**, pasando por restaurantes familiares centenarios, bares de pintxos, sidrerías, asadores, bodegas con producción propia de vino, hostales, bares de menú del día, restaurantes de cámpings, ventas, criadores de cerdos o solemnes y serios hoteles. Toda la riqueza gastronómica y hostelera de esta gran comunidad tiene cabida en las 200 páginas del bonito volumen publicado por SUA, en el que encontraremos amplia información y vistosas fotografías de 40 establecimientos navarros, complementados con 36 excursiones y una ruta de pintxos por Pamplona. Además, cada restaurante ofrece una receta de su plato más emblemático, con lo que el práctico libro sirve también para que quien lo desee pueda



Sobre estas líneas: Fotografías de los diversos asistentes al acto que congregó alrededor de 80 personas relacionadas con la hostelería y la gastronomía.



emular la gastronomía navarra en su propio hogar, ya que se trata de recetas mayormente sencillas y bien explicadas, paso a paso.

El libro, ya en la calle

El libro "Rutas y Restaurantes con Encanto de Navarra" ya está, en cualquier caso, en la calle. Ha sido más de un año de trabajo, desplazamientos, degustaciones y toma de contacto con gente maravillosa que nos ha abierto sus puertas de manera amable y generosa. En sus 200 páginas se recogen **40 locales, 37 de ellos con sus recetas, 37 excursiones por los alrededores de los restaurantes y una ruta de pintxos**. El libro, editado en un formato cómodo y práctico y cargado de excelentes fotografías ya está disponible para su venta por internet en la página de SUA Edizioak y a lo largo del mes de junio ha sido distribuido en todas las librerías de Euskal Herria con un precio de venta al público de 18,50 euros después de haber sido ofrecido, inicialmente, el día 10 de junio en Navarra junto con el Diario de Noticias. Nuestro último hijito está ya, pues, en la calle. Esperamos que le ofrezcáis la acogida que siempre habéis acogido a nuestras publicaciones.

A la derecha: Cinco de los 40 establecimientos reseñados en el libro: De arriba a abajo: Restaurante Kasino (Lesaka); Casa Santamaría (Doneztebe); Beethoven (Fontellas); Bardenas (Arguedas) y Mesón Las Torres (Ujue)

BENJAMÍN URDIAIN (JEFE DE COCINA DE ZALACÁIN - MADRID - ENTRE 1973 Y 2002)

“LO HE DADO TODO POR EL RESTAURANTE”

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa

En estos momentos en que tanta importancia se les da a los reconocimientos internacionales como las listas de los mejores restaurantes del Mundo, las estrellas Michelin y similares en cuanto que se convierten en garantía de llegada de extranjeros millonarios a los restaurantes, resulta terriblemente edificante mantener una conversación con una persona como Benjamín Urdiain, el primer cocinero que consiguió ser reconocido con tres estrellas Michelin en España gracias a la labor realizada en el Zalacáin de Madrid y que, a pesar de todo, ha hecho bandera de la humildad y el trabajo en silencio a lo largo de toda su carrera. Natural de Ziordia, hijo de labradores, padre navarro y madre alavesa, con antepasados guipuzcoanos y apellido indudablemente vasco, este navarro universal es un espejo en el que deberían mirarse las hornadas de jóvenes que acuden a las escuelas de cocina cegados por referentes mediáticos huecos que nada tienen que ver con este monstruo de la cocina.

Nacido en 1939, Benjamín fue el menor de 10 hermanos, lo que dota todavía de más fuerza a su contundente nombre. “Se ve que el cura dijo a mis padres que ‘ya bastaba’” bromea. “Todos mis hermanos se llevan dos años, dos años y medio... y yo nací a los 5 años, así que fui la sorpresa” ríe para luego confesar que a sus 79 él también tiene un hijo de 27 que inicialmente no estaba previsto, así que de casta le viene al galgo.

Benjamín nos recibe en su casa de Ziordia, su localidad natal, a la que acude todos los años a pasar un par de meses en verano. Aquí fue donde le entró el gusanillo de la cocina, ayudando a su madre, **Mari Juana**, natural de Mendoza. “Siempre quise ser cocinero” admite, y recuerda que Ziordia, en su pequeñez, ha sido un pueblo del que han salido muchos y grandes chefs. “En mis tiempos” recuerda, “hubo dos hermanos cocineros muy famosos, los **Mendia**. Uno fue jefe de cocina en el Hotel María Cristina, y trabajaron en importantes lugares de Sevilla, de Cestona...”. Así, entre la admiración que sentía hacia los cocineros locales, la asistencia prestada a su madre y la labor realizada en un restaurante local en el que ayudaba ya con 14 años, sus padres le vieron preparado para el mundo laboral y le mandaron al Izkia de Donostia, pues

sus propietarios se hacían parientes con su familia. “Para entonces San Sebastián ya era muy importante... siempre lo ha sido” evoca Benjamín recordando que en sus horas libres ya acudían a bares de banderillas como el Alcalde, muy en boga por aquel entonces.

Tras tres meses en el Izkia, comenzó su periplo francés iniciándose en el Larreta, en pleno centro de Bayona. “Era un restaurante en el que se hacía muy buena cocina y por el que pasó media España de camino al centenario de Lourdes o yendo a visitar a “Las Damas de Francia”, que suena sospechoso pero que era, en realidad, el nombre de unos grandes almacenes”.

De Bayona a Biarritz, su siguiente destino fue La Maison Basque, detrás del Casino, y de vuelta a Bayona al Grand Hôtel donde le cayó en suerte un jefe, **Jean-Paul Chailloux**, marseillés con el que aprendió mucho y que tuvo gran importancia en su formación. Chailloux le llevó al Hôtel Continental de Pau. “El Continental tenía una cocina buenísima y allí aprendí a trabajar el hígado de oca, el salmón del Gabas... también aprendí con él las salsas”. Nótese hasta que punto tuvo importancia lo aprendido con Chailloux, que muchos de los conocidos de Urdiain, empezando por sus sobrinos, también cocineros, lo consideran más “salsero” que “guisandero”. “Siempre me han encantado las salsas y el azúcar” admite el goloso cocinero.

Transcurrido un tiempo en Pau, Benjamín quería teminar su etapa francesa, pero Chailloux se lo impidió. “Tú no te vas de Francia sin pasar por París” le espetó y le mandó al Hôtel Plaza Athénée, un hotel de 5 estrellas con más de 500 empleados.



Izquierda: Benjamín junto a **Custodio L. Zamarra**, sommelier de Zalacáin, en una fotografía tomada para la portada del libro “33 años en Zalacáin” editado en 2005 por Alianza Editorial.

A la derecha: Benjamín posa frente a su casa, en Ziordia, en cuya fachada luce el escudo de armas de los Urdiain





“París era prohibitivo para vivir, y lo poco que ganaba me lo gastaba en alojamiento. Me instalé con un camarero en una habitación cerca de la Torre Eiffel”. Aun así, como en todos los lugares en los que trabajó, Benjamín sacó un buen provecho de su estancia en París aprendiendo a trabajar las trufas, los lomos de buey en entero y, muy importante, las “patatas soufflées”, plato que convertiría en un futuro en emblema del Zalacaín, llegando en sus buenos tiempos a venderse 50 kilos al día de las exquisitas e inimitables patatas.

A los dos años de estar en París, Benjamín volvía a tener ofertas de trabajo en territorio francés, concretamente de nuevo de Pau, pero ya había decidido volver por sus pagos y entró como “maestro salsero” en el Artagan, restaurante situado cerca de la Basílica de Begoña, en Bilbao. “Aun así, saqué tiempo un día para acercarme a Pau y hablar personalmente con mi antiguo jefe y explicarle el por qué de mi negativa a aceptar su oferta. Al fin y al cabo, he tenido la suerte de que siempre me han colocado los patrones para los que he trabajado, así que yo también he intentado quedar en buen lugar.”

Al poco de empezar en Artagan, un enfado entre el jefe de cocina y el dueño convirtió a Benjamín con tan sólo 27 años en el primero de cocina. Y allí estaba este zodiarrá, poco más de diez años después de dejar el cascarón, ejerciendo de jefe de cocina del restaurante más importante de Bilbao. Los boletos para quedarse en el Botxo, además, eran muchos. Allí conoció a su mujer, **Mª Victoria Martínez**, con la que todavía comparte su vida, allí se casó y allí tuvo su primer hijo. Además, la dirección del Artagan tuvo el detalle de regalarle el banquete de boda en el propio restaurante, algo que Benjamín admite que no se hubiera podido permitir.

Pero una trayectoria como la de Urdiain no pasa desapercibida y al poco de “asentarse” en la capital bizkaina, un paisano suyo, el alsasuarra **Jesús Mº Oyarbide** le convenció para

dirigir un ambicioso y visionario proyecto hostelero: la apertura de un restaurante en Madrid bautizado como Zalacaín en homenaje a la figura de Zalacaín el aventurero, de Pío Baroja. Tras muchas dudas, Benjamín y Mª Victoria decidieron seguir a Oyarbide y se embarcaron para Madrid, con un hijo de la mano y el segundo en camino... y ya nada volvió a ser lo mismo.

Los años Zalacaín, una etapa irrepetible

El oír hablar a Benjamín Urdiain, o a cualquiera que lo haya vivido, sobre la etapa inicial del Zalacaín da mucha envidia. Iba a escribir que “una sana envidia”, pero seamos sinceros... de sana nada. Da una envidia monumental, una envidia del copón... porque sabemos que no vamos a vivir unos tiempos como los que tocó protagonizar a Benjamín, sus jefes y los clientes del prestigioso restaurante.

Tras varios meses de preparaciones en los que Oyarbide llevó a Benjamín a comer a los mejores restaurantes de Madrid como “labor de campo”, Zalacaín abrió sus puertas el 15 de enero de 1973. En cinco años consiguió su primera estrella, la segunda llegó en el 81 y en 1987 obtuvo la tercera convirtiéndose, para siempre, en el primer cocinero y restaurante español en obtenerla. “Había una elegancia y un servicio fuera de serie. Se llegó a decir que era el más elegante de Europa, tan sólo comparable al Taillevent de París” recuerda Urdiain evocando aquellos tiempos en los que el servicio en sala y la seriedad en cocina eran fundamentales para que un gran restaurante mantuviera su prestigio. “Si queréis aprender a cocinar tenéis que trabajar un año en Zalacaín, se decía a los cocineros, y por aquí pasaron muchos grandes como **Francis Paniego** y tantos otros... A día de hoy vaya a donde vaya me encuentro con jóvenes que han aprendido conmigo. He sido de mal genio pero creo que he quedado bien con todos. En Francia me enseñaron una rectitud pero también un respeto”. En

Izquierda: Hijo de labradores de Navarra y Álava, a Benjamín no le ha tocado arar la tierra, pero regularmente pasa el rastrillo en el jardín trasero de su casa en Ziordia.

Derecha: Durante la entrevista, en el bar Urbasa, con su sobrino **Juan Manuel Mendibe**

Urdiain, cocinero y propietario del actualmente cerrado restaurante Aritzalko de Etxarri Aranaz.

Abajo: Varios momentos de la entrevista en el salón de la vivienda de Benjamín Urdiain y en Goiko Iturria, fuente situada en la parte delantera de su casa.



aquellos tiempos el cocinero no salía a la sala. Para eso estaba el maître. Y cuando con el paso de los años se empezó a exigir que saliera al comedor, Benjamín lo hacía con cuentagotas. “Cuando he salido, siempre he esperado a que salga el último plato de cocina antes de salir a saludar al cliente. Y no he pasado de ahí. Aunque hubo gente como el mismísimo **Miguel de la Quadra-Salcedo** que me tiraba de la chaquetilla y me invitaba a sentarme a tomar algo, nunca me he sentado con un cliente, ¡nunca!” afirma contundente Benjamín poniéndose solemne como pocas veces durante la entrevista.

A lo largo de los años fueron muchos los ilustres visitantes que pasaron por Zalacaín y a los que pudo conocer. Algunos, incluso, le sugerían ideas o mejoras. “**Luis del Olmo** me pidió hacer algo con el botillo del Bierzo. Lo deshuesé, hice un guiso de botillo y carabineros, una cremita con el caldo de cocción y finalmente unos raviolis con la carne del botillo. Los bauticé como ‘Raviolis a petición de Luis del Olmo’ y vinieron a probarlos 14 periodistas. La verdad es que me quedó *chipén*” afirma orgulloso Benjamín usando esa castiza expresión que, seguro, no es muy utilizada por sus paisanos en Ziordia.

Es impresionante, en cualquier caso, comprobar como Benjamín recuerda fielmente las recetas que preparó al frente de Zalacaín. “Una vez me pidieron hacer algo con el Barolo. Preparé un albondigón de cordero grande, de ración, le añadí castaña de agua, lo salteé en la sauté, añadí un poco de gengibre, la horneé y le añadí una salsa de Barolo” y así podría seguir el bueno de Benjamín Urdiain durante horas. “Tendré unas 200 recetas, y las estoy recuperando y guardando todos los días con la ayuda de mi mujer” nos confía mientras recuerda algunos de los platos emblemáticos que creó en Zalacaín “Uno fue, a pesar de que más bien soy reacto al marisco, la ensalada de bogavante. Muchos la han copiado pero pocos han conseguido imitarla bien. La hacía con una salsa española muy especial y





sólo con lechuga y endibia. El bogavante iba troceado y los camareros terminaban de aliñarla en la sala. También triunfamos con el hígado a las uvas pasas que se hacía entero en una corta cocción y se servía en pan con una salsa que me salía *fetén* (de nuevo ese toque castizo), eso sí, era un plato que no salía rentable al restaurante. Otros grandes platos fueron la pularda asada a las trufas o el bacalao “a mi estilo” con una salsa mezcla ajoarriero y Benjamín Urdiain”, bromea riéndose de sí mismo, y sigue, “Oyarbide lo bautizó como ‘Bacalao teilagorri’ y todavía sigue en carta”.

Tras 29 años de abnegada labor al frente de la cocina de Zalacaín y un cambio de dirección que conllevó la pérdida de una estrella, Benjamín Urdiain se jubiló en 2002, pero no ha permanecido inactivo ni mucho menos. Una vez desvinculado de Zalacaín ha viajado a Brasil para asesorar al grupo Rubaiyat, ha asesorado al restaurante Piñera de Madrid “donde fui para 15 días y me quedé colaborando cuatro años”, y cada dos semanas da clases de cocina para mujeres en la Parroquia Hispano de la Merced en la zona de Tetuán.

A punto de convertirse en octogenario, Benjamín Urdiain sigue manteniendo una gran curiosidad gastronómica y disfruta del buen comer “como de todo aunque soy más de carne. Me gusta mucho el pato, el marisco o las angulas no me dicen gran cosa y no puedo con las ostras, a no ser que estén guisadas como las hacía yo, al Champagne o al curry. Y tampoco me gusta nada el bacalao desalado que se usa ahora...” Pedimos, como no, una recomendación a Benjamín, y ni lo duda: “el Piñera (sobre todo si dices que vas de mi parte) y el Ox, el restaurante de mi sobrino **Jose Ignacio Urbina** y su mujer, **Mila López de Goikoetxea**, el que mejor imita la teja y las trufas de Zalacaín y el restaurante donde se come la mejor cocina de Navarra en Madrid”. Benjamín no puede evitar que le brillen los ojos cuando habla de sus sobrinos “puedo estar orgulloso de ellos, pues han salido muy buenos cocineros” afirma emocionado en la única muestra de orgullo en cuatro horas de entrevista a lo largo de las cuales también se emocionó al recordar los más de 16 premios y homenajes que ha recibido a lo largo de los últimos años. “Ya no pinto nada pero siguen acordándose de mí” afirma sonriendo abiertamente.

Toda una vida dedicada a la gastronomía. Arriba, ya peinando canas, junto a unos jovencísimos **Adrià, Subijana y Arzak**. En la segunda imagen, en el comedor de Zalacaín, rodeado del sumiller **Custodio L. Zamarra** y el maître **José Jiménez Blas**. En el centro, de nuevo junto a Jiménez Blas, recogiendo el año pasado el “Premio a toda una vida” de la mano de la Academia Madrileña de Gastronomía. En la penúltima imagen, junto al misionero guipuzcoano **Ángel Olaran**, en un acto benéfico a favor de Etiopía en la bodega Finca la Emperatriz, de Baños de Rioja. Le acompañan también en dicha foto dos de sus más sonados y aventajados “aprendices”: el riojano **Francis Paniego** y el medatiko giputxi también asentado en Madrid **Iñigo Pérez “Urrechu”**, cocinero que, asegura Benjamín, “se pone de rodillas”, cachondo él, cuando coincide con él en un evento. Abajo, finalmente, la imponente entrada del Zalacaín de Madrid, el restaurante por el que, afirma Urdiain, “lo ha dado todo”.

¡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?

50 AÑOS DE SONRISAS AÑOS DE CALIDAD



CONSERVAS ANGEL RIA, S.A.

T. 948 836 109 F. 948 836 300

C/ Herrerías, 56 - 31515 CADREITA Navarre
conservasria@conservasria.com

www.conservasria.com





ERMUA: CAPITAL DEL PINTXO DE BIZKAIA

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Ya hemos perdido la cuenta de las veces que hemos acudido como jurados del Concurso de Pintxos que se celebra en Ermua dentro de las espectaculares Jornadas Gastronómicas que organiza anualmente la Asociación Gastronómica Lobiano, auténtico motor de esta celebración apoyada al 100% por las instituciones locales. Lo que sí sabemos es que las jornadas han llegado este año, con su 18ª Edición, a la mayoría de edad, y que en casi dos décadas se han convertido en un referente en este tipo de actos en Euskal Herria.

Y es que habrá pocos eventos gastronómicos en nuestro entorno que arrastren, proporcionalmente, semejante número de gente a la calle y a los bares. La villa vizcaína cuenta a día de hoy con algo menos de 16.000 habitantes y, como nos cuenta **Jesús Portugal**, uno de los miembros de la asociación organizadora, “a lo largo de la semana se venden más de 25.000 pintos en los 26 bares que toman parte en el concurso. Los bares más punteros venden entre 1.500 y 2.000, pero todos ellos están encantados con el resultado de las jornadas. A fin de cuentas, aquí se determina un primero, un segundo y un tercero, pero el verdadero premio es participar en el concurso y vender cientos de pintxos.”

La dinámica del concurso, además, es de lo más sencillo: cada bar participante presenta un pintxo que es comunicado a la asociación y fotografiado para ser expuesto en los miles de folletos que Lobiano reparte por todos los bares y lugares públicos de Ermua. A lo largo de toda una semana, los bares ofrecen, en sus horarios habituales, dichos pintxos al público al precio de 1,60 euros. Y entre el lunes y el miércoles, los miembros de la Asociación pasan a degustar los pintxos, determinando los 12 finalistas.

Un jurado profesional y experimentado

A continuación, el jueves, un jurado profesional compuesto por cocineros y gastrónomos pasa por los 12 bares finalistas y tras

degustar los pintos valora quién merece el primer, segundo y tercer premio. Eso sí, el veredicto del jurado no se da a conocer hasta el sábado por la noche, con el fin de que el viernes y el sábado, días en los que se da la mayor afluencia de público en los bares, la gente siga acudiendo a todos los establecimientos. “El motivo es bien sencillo”, nos explica Jesús Portugal, “si diéramos a conocer el jueves a los ganadores, el viernes y el sábado la gente acudiría solamente a esos locales con lo que el resto tendrían un bajón claro en ventas, y lo que queremos es que este concurso sea beneficioso para todos”.

Así pues, el pasado 14 de junio el jurado, compuesto por **Koldobika Kortabitarte** (Kobika, Durango), **Iosu Muguerza**





(Belaustegi, Elgoibar) y el que esto firma, acompañados de los miembros de Lobiano Jesús Portugal y **José Egido**, pasó por los 12 bares finalistas, que demostraron una variedad y una creatividad digna de un concurso de capital de provincia. En cuanto a la respuesta del público, Ermua demostró como siempre que sus habitantes responden masivamente a este evento, algo que, además, se vio reforzado por uno de los primeros días soleados con que hemos contado en esta aciaga primavera, con lo que las calles de la ciudad y sus bares se encontraban ese día, literalmente, a reventar.

Un peleado palmarés

Y el sábado 16, tras dos días de misterio, se dieron a conocer los ganadores del Campeonato en una novedosa sesión de cocina en directo que tuvo lugar ante el público en la plaza de la localidad. Éste fue finalmente el palmarés del concurso:

1º Premio: SAGARRA (Jesus Gonzalez Rodriguez)

Pintxo: I Ju Laia

2º Premio: GIROA (Rober Vega)

Pintxo: Giro tartar

3º Premio: MENDIOLA (Jose Manuel Rodriguez Pato)

Pintxo: Lingote de pato Quack !

Premio del Público: LONDON (Ander Olalde)

Pintxo: Solomillo de la finca.



En las **fotografías** podemos ver, en la página de la izquierda, al equipo del Sagarra, ganadores del primer premio, y su pintxo. Y en esta página, de arriba a abajo, a los ganadores del segundo y el tercer premio y sus pintxos, al ganador del premio del público con su pintxo y a los miembros del jurado.





© Juanjo Quintana

ZUM EDIZIOAK PRESENTÓ EN AMETZAGAÑA EL NUEVO DISEÑO DE SUS PUBLICACIONES

El 2 de julio fue un día especial. Por una parte, se cumplían exactamente 21 años de la presentación oficial del primer número de Donosti Aisia, un día de Santa Isabel de 1997. Por otra parte, fue el día elegido por ZUM Edizioak para dar a conocer públicamente el nuevo diseño de sus publicaciones coincidiendo, además, con el 15º aniversario del lanzamiento de Ondojan.com

Imanol A. Salvador

Hacía más de 10 años que no renovábamos el diseño de nuestras publicaciones, así que queríamos que, en esta ocasión, dicha renovación no fuera tan solo un lavado de cara. Así pues, nuestras tres publicaciones, Donosti Aisia, GIDA y Ondojan.com mejoran sustancialmente en el plano visual gracias al nuevo diseño ejecutado por **Josetxo Sastre (Truke Estudio Grafikoa)** pero, además, incorporan todas ellas diferentes novedades. En el caso de la revista que nos ocupa, Ondojan.com, nuestra revista se ha convertido en un producto diferente y mejorado que, en cualquier caso, no pierde la esencia de la publicación que venimos editando sin descanso desde 2003.

Por una parte, además de renovar el logo de portada, mejorar la apariencia y contar con un diseño más limpio y actual, hemos aumentado la tipografía en un 20%, con lo que mejoramos sensiblemente la legibilidad de la revista.

Por otra parte, se incorporan a Ondojan.com nuevas firmas, concretamente tres colaboradoras que se suman a las anteriores firmas. Ellas son **Nere Ariztoy**, consultora de turismo gastronómico especializada en sistemas alimentarios y especialista en vino (principalmente de Rioja), **Carol Archeli**, pescatera y propietaria de pescadería Espe, uno de los puestos

más atractivos y recomendables del Mercado de la Bretxa, y **Anne Otegi**, cocinera y fundadora de Osoa Elikadura, una plataforma que desde el mundo digital impulsa el conocimiento y la práctica de una cocina sana y equilibrada.

A estas tres firmas se suma la presencia de un cuarto colaborador muy especial: **Javier Etayo, "Tasio"**, humorista gráfico autor de la tira humorística que publica todos los días el diario Gara. Tasio es un veterano en el mundo del humor y la ilustración y cada mes preparará el retrato de una personalidad no necesariamente perteneciente al mundo gastronómico que será entrevistada por Josema Azpeitia dentro de la sección "Con las manos en la masa", que se publicará en las páginas finales de la revista.

Ondojan.com mantiene, por lo demás, las secciones habituales (Jakitea, Menudo menú, Grandes mesas de Euskal Herria, A la carta, Al dente, etc...) por lo que el cambio de diseño y la renovación han conllevado también un aumento de páginas que pasan de las 64 anteriores a las 80 actuales. Toda una señora revista.



A la izquierda: Una buena representación de @s colaborador@s, nuev@s y veteran@s, de Ondojan.com. De izquierda a derecha, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Carol Archeli, Josetxo Sastre, Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia, Mikel Corcuera, Anne Otegi y Alberto Benedicto. Abajo, la plantilla del Complejo Ametzagaña.

En este página: Túbal Otegui, de Paellas Arraun Euskadi, sirviendo la paella que, en algunos momentos, se convirtió en el centro de la fiesta. Abajo, algunos de los muchos asistentes a la populosa presentación del nuevo diseño.



© Juanjo Quintana

Una importante apuesta

Este esfuerzo, por supuesto, no es gratuito. El coste de elaboración de Ondojan.com aumenta sensiblemente con esta nueva apuesta. Y en Ondojan.com no vivimos del aire. Por lo tanto, necesitamos más anunciantes, ya que la nuestra es una publicación independiente que no recibe ninguna subvención de las arcas públicas. Cuando ha recibido algún dinero público lo ha hecho, al igual que con los anunciantes particulares, por la compra de publicidad o por la realización de trabajos, generalmente infravalorados, para las instituciones. No nos casamos con nadie por lo que confiamos más en la iniciativa privada que la pública con sus servidumbres y represalias.

Animamos pues a bares, restaurantes y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía a que prueben nuestro medio como vehículo de su publicidad, para lo cual pueden contactar por nosotros por los diferentes medios (web, teléfono, wassap) que encontrarán en nuestra página web o en la tercera página de nuestras publicaciones. Somos económicos y muy efectivos.

Una fiesta por todo lo alto

La presentación del nuevo diseño de nuestras publicaciones vino unida a una celebración por todo lo alto a la que acudieron gran cantidad de personas vinculadas al mundo de la hostelería y la restauración, una fiesta, dicho sea de paso, que no hubiera lucido igual sin la generosidad de amigos y proveedores que aportaron de manera desinteresada género e instalaciones. **Alberto Benedicto** nos cedió el **Complejo Ametzagaña**, marco ideal para la celebración de eventos y puso a su personal a preparar y servir excelentes gin-tonics. **Juan Cintero, de Alai Berri S.L** no escatimó en buenos vinos y viandas varias, y **Túbal Otegui**, de la empresa de paellas en vivo **Arraun Euskadi**, nos obsequió con una espectacular paella para más de 100 personas de la que no dejamos ni un grano. Muchísimas gracias a todos !!



© Juanjo Quintana


EL VASKITO
Louis-Lucien Bonaparte, 8 (Errotaburu)
DONOSTIA T: 943 358 778
EL VASKITO (DONOSTIA)

PRODUCTO Y JUVENTUD

texto: Josema Azpeitia fotografías: Ritzar Tolosa

Desde que franqueamos por primera vez su puerta nos encantó El Vaskito, bar-restaurante asador abierto a finales de abril por el oriotarra Iñaki Azkue, miembro de la segunda promoción del BCC, en lo que fue en su día la Cafetería Errotaburu, bajo las torres de Hacienda, en el donostiarra barrio de Ibaeta. El Vaskito es como le conocían en Baqueira al tío de Iñaki, José Luis Esnal, que hace unos cinco años abrió en la conocida estación de esquí un asador bajo el mismo nombre que tuvo un éxito arrollador.

Ahora, cinco años después, Iñaki y José Luis, tío y sobrino, han decidido abrir en Donostia una filial del restaurante original, en el que destaca sobre todo el pescado fresco, primorosamente expuesto ante el público, y acarreado todos los días de puerto. No faltan el besugo y el rodaballo, pero Iñaki y José Luis juegan con el pescado de temporada, así que aquí encontraremos txitxarros, kabrarroka, raya... lo que la mar provea.

El Vaskito abre a las 7 de la mañana, no cierra ningún día de la semana, y ofrece todos los palos de la baraja hostelera, desde desayunos hasta cenas, pasando por raciones, hamburguesas, bocadillos, sandwiches, servicio de menú y carta y una cuidada barra de pintxos en la que sobresale la cuidada tortilla

de patata, que maravillará a los amantes de este producto por su jugosidad y su muy potente sabor.

Eso sí, lo que le gustaría a Iñaki, según nos cuenta, es que los clientes delegaran en él la confianza para prepararles lo que él considere más adecuado y jugar con platos fuera de carta elaborados en función de la temporada, el mercado o los gustos de la clientela. A fin de cuentas, no hay mayor libertad que esa para un cocinero amante de su trabajo. Iñaki nos demostró serlo en nuestra primera visita, cuando en un momento y sin despeinarse nos elaboró unos huevos con zizas y guisantes de temporada (pelados uno a uno, que se dice fácil) y unas kokotxas al pil-pil con hongos que resultaron uno de los platos más succulentos que hemos probado en bastante tiempo. Ambas creaciones resul-





taron todo un deleite. El primero, un canto a la primavera y el segundo un derroche de sabor y de buena cocina.

Segundo asalto: cocina tradicional y honesta

Recientemente, disfrutamos de una segunda visita, más profunda y completa, a este interesante local en el que ñiaki expone todos los días de cara al público el género que le han acarreado los diferentes proveedores. Una vez en la mesa nos fue servido un ligero y potente aperitivo de ventresca de bonito con vinagreta de tomate y una sávida croqueta de pescado ala que siguió un **Ceviche de muxarra (1)** perfectamente ejecutado pero en el que, seguramente debido a la finura del género, el sabor del pescado quedaba en un segundo plano ante la contundencia de la marinada. No pasó así con las espectaculares **Almejas a la plancha (2)**, un prodigio de textura y sabor, ni con las Cigalas **(3)** que al igual que las almejas, destacaban por su hermoso tamaño y su contundente sabor. Siguió al marisco una preparación micológica a la que no estamos muy acostumbrados en estos lares, unos originales y sabrosísimos **Zizahoris salteados (4)** que fueron continuadas por uno de los platos que probamos en nuestra primera visita: las **Kokotxas con hongos y su pil-pil**

(5), plato que la Unesco debería declarar patrimonio inmaterial de la Humanidad por su sabor, su melosidad y su sencillez, ya que ñiaki ha demostrado con este plato lo que muchas veces sucede con la cocina, que los ingredientes están ahí, las preparaciones están ahí, pero a nadie se le ocurre combinarlas de una u otra manera hasta que a alguien se le enciende la bombilla. No sería de extrañar que en breve empecemos a ser testigos, con mayor o menor fortuna, de la aparición de clones de este plato, aunque el primero siempre será el primero. Y antes de pasar a los postres, ñiaki nos dejó boquiabiertos (en el buen sentido de la palabra) con una vistosa y muy bien asada **Cabeza de mero a la parrilla (6)** de la que disfrutamos pringándonos los dedos a base de bien.

El Vaskito ya está en Donostia, y pinta muy, pero que muy bien. Ya se sabe, además, que este tipo de locales es mejor disfrutarlos al principio antes de que empiecen a ser excesivamente frecuentados, así que si tienen idea de salir a comer próximamente, nuestro consejo es pasar por este establecimiento, acordar un precio con ñiaki y dejarle barra libre tanto en la comida como en los vinos... seguro que no se arrepienten.

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada 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:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

EZKIÑA

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

ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTERRON)

TEL. 943 04 43 889

facebook-ezkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antía y Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostats** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y cuenta con una **carta al medio día** con entrantes, hamburguesas y bocadillos, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:** Martes

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **lñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche):** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.

URBITARTE

**TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO**

ATAUN

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



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de 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 mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. **Aparcamiento:**

DOLAREA JATETXEA

NUEVOS RUMBOS GASTRONÓMICOS A CARGO DEL CHEF

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com



El restaurante del 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. Héctor ofrece una **cocina de producto muy personal, interesantes menús y sugerencias** como Ensalada de borrajas y almejas; Carabineros con espárragos y angulas de monte; Taco de rodaballo salvaje con salsa "Meunière"; 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 D'GUSTA Goierri a bocados:** 50€ (Bebidas aparte). **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

**VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO**

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 4
TEL. 943 08 78 02



Desde el pasado 4 de mayo, Beasain cuenta con una nueva opción gastronómica: Orient Berri, bar dirigido desde dicha fecha por Haritz Urretabizkaia, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostataua**, en su pueblo natal. A los fogones se encuentra **Anne Otegi**, que dirige los fogones aplicando su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada con muchos guisos a la cocina vegetariana**, platos veganos y toques de cocina internacional. "La idea es "nos cuenta Anne, "que el recorrido del Orient Express se vea reflejado en la carta". Orient Berri abre sus puertas todos los días de 9 de la mañana



a 11-12 de la noche. **En su barra encontraremos pintxos fríos y en su pizarra una buena variedad de pintxos calientes que salen al momento de cocina** como la Ventresca a la plancha, el Secreto ibérico, los Txipirones a la plancha... también podemos solicitar burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras. Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. También se ofrece **Plato del día** al precio de 9 euros, bebida aparte y una gran variedad de vinos.

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL POLIDEPORTIVO)
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. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, 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€ **Tarjetas:** Todas.

BERGARA

BARRENKALE, 3
TEL. 943 04 44 92

Facebook: Sirimiri Restaurante
Jatetxea

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional** y "lo que se me ocurra", como lo definen **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** con especialidades como Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100%... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus bocatas vegetales con verduras asadas, sus marinados caseros, sus platos con semillas, sus ensaladas o su adictivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 22€ (24€noches) **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

PALACIO OZAETA
(ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55
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 cristalerías 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, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 28€ **Menú especial:** 35€ **Menú degustación Debagoiena:** 46,20€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta- da 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 y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combina- dos, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **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.

MENDIOLA

COCINA DE PRODUCTO CON TOQUES MUY PERSONALES

ERMUA

ERDIKO KALE, 19.
TEL. 846 08 00 86



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, el cerdo ibérico de Guijuelo... **Todas las elaboraciones son caseras** incluso en su cuidado menú del día y en su interesante Menú Especial de fin de semana. Destaca también su bar, abierto desde las 10, en el que sirven raciones y pintxos. **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12€ **Menú Fin de Semana** (3 entrantes, 2º plato a elegir, postre y vino): 27€ **Cierra:** Noches de domingo y lunes.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansola y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. 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.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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 en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; 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€ **Cierra:** Miércoles

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito 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; **Carta:** 40€ **Menú Sustraiak:** 18€ **Menú degustación:** 50€ **Cierra:** Lunes.

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoa artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo**, **Cordero y Cochinito asado**. **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).

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



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

RESTAURANTE ANTXON

NUEVOS AIRES EN UN ESTABLECIMIENTO
EXQUISITO Y SORPRENTE

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3
TEL. 943 63 05 12
www.gaztel-endi-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. Para ello 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



Juan José Martínez de Rituerto nos ofrece **una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera** (Manitas, Callos, Morros, Oreja al ajillo, Manitas rellenas de hongos y foie...). Apoyado en una gran barra con gran variedad de **pintxos, vinos y raciones**, y un discreto comedor, en su oferta destacan las **Ensaladas templadas** (Bacalao, de Idiazabal, de Pato...), los **Pescados frescos** (Besugo, Rodaballo...) o la **Carne**, de calidad garantizada (Chuleta, Carrilleras...). Todos los postres son caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Tarta de queso...) La carta de vinos es igualmente remarcable. **Carta: 30-35€ Menú del día: 11€ Menú 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



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, 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 Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas, 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

COCINA TRADICIONAL,
PINTXOS Y GÉNERO DE CALIDAD

LEGAZPI

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



Patxi Arana, joven cocinero con una amplia experiencia que le ha mantenido en contacto continuo tanto con la más cuidada tradición como con la alta gastronomía dirige uno de los bares más entrañables de Legazpi, volcando su experiencia en una carta variada y fresca en la que encontramos **tanto platos tradicionales como personales**: Ensalada César, Morros en salsa, Txiprones en su tinta, Risotto de hongos con parmesano, Tatakí de lomo de atún rojo con algas wakame y mayonesa de atún rojo... En **pintxos** Carrilleras en salsa, Risotto y Tatakí, Terrina de cochinillo deshuesado on fruta de la pasión... Lllaman la atención sus cuidadas **hamburguesas** como la impresionante "Hamburguesa Txepetxa". **Precio medio de carta:** 10-20€.

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea. En el alto de Gaintxurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles.

GURUTZE-BERRI

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

OIARTZUN

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



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica succulenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando 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... **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.

ASADOR CASTILLO

MATIAS GORROTXATEGI

UN ASADOR TOLOSARRA EN
PLENO CENTRO DEL GOIERRI

OLABERRIA

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



Casa Julián de Tolosa, cuenta con una "sucursal" en pleno Goierri: El Asador Castillo donde además de las especialidades que **Matias Gorrotxategi** ha trabajado durante décadas en Tolosa (Chuletón de viejo a la parrilla, Piquillos confitados...) ofrece otras especialidades de temporada y excelentes postres caseros. La principal novedad son los **pescados frescos a la parrilla** como Cogote de merluza y Rape a la parrilla, (aunque se puede encargar cualquier otro pescado). **Carta:** A partir de 40€ **Menú Matías:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **Cierra:** Noches de lunes a jueves.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por 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, 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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
GRANDES SALONES PARA BODAS

ÕÑATI

TORRE AUZO, 9
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaurdi.com



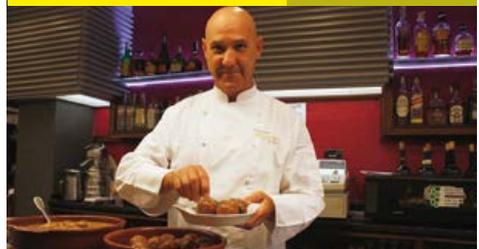
Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina: Ensalada Itsaslar; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como "**el restaurante del mercado de Ordizia**". Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenar y mercado y el veterano restaurante. 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 su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a 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 para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

OREDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en los mercados y caseros**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta**: 20-25€ **Menú del día**: 9,50€ (café incluido) **Cierra**: Miércoles

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

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



En un precioso entorno, Bodega Katxiña nos permite disfrutar de la gastronomía más auténtica, y de sus **txakolis propios**. Dirigido por **Iñaki e Izaskun Zendoia**, en este espacio podemos comer a la carta, realizar un evento empresarial u organizar una **celebración hasta 400 personas con parrilla**. La cocina se basa en las Verduras de temporada, Pescados frescos a la parrilla (Besugo al estilo Orio, Rodaballo...) y Carnes a la brasa destacando su Chuletón de viejo. También encontraremos platos 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.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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 mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día**: 22€. **Menú de gustación**: 32€ (bebida aparte) **Carta**: 40€. **Cierra**: Sábados mediodía y domingos.

LA CERVE

PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAIA

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



En Trintxerpe, a 300 m. del embarcadero para San Juan, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de bodega natural**, fácil de beber y mucho más digestiva que la normal. Edu y Amaia dirigen desde 2006 este local, en el que encontramos **Pintxos, Raciones** como sus exitosas Bravas, **Hamburguesas caseras** (servidas con patatas fritas), **Platos combinados, Ensaladas frías y calientes, 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, se sirve el Cóctel de la Semana. **Menú del día: 10€** (Todos los días)

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS



Este mítico bar tolosarra fue inaugurado por **Josefa Azpiroz 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 **pintxos** fríos y calientes (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) en **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, los 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**. ñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **Carta: 10-20 €**

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban, campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este restaurante con 2 comedores, uno ideal para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar de lunes a sábado, día y noche, por un cuidado menú del día que siempre incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **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 para minusválidos. Cierra: Domingos tarde-noche.

URRETXU

IFEÑARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari

APAIN

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



Desde su llegada en 2005 **Margari Arruti** ha convertido este bar en **una referencia gastronómica**. Apain abre a las 7 de la mañana ofreciendo ya diferentes tortillas, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando atención a los productos de casquería como Lengua, Callos, Oreja, Manitas, Morros... Apain ofrece, día y noche, un espectacular **Menú con 15-20 primeros y segundos a elegir**. A la carta, hay 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) **Noche y sábado mediodía: 12€** (13€ con café) **Fin de semana: 17€+ IVA** (café incluido) **Menú Apain: 24€+ IVA Tarjetas: Todas. No cierra.**

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPEAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 9,90€. **Menú fin de semana:** 19,50€. **Menú infantil:** 7,50€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

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 Zube-roa, 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 como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Souflé de chocolate 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€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A AIZARNAZABAL - ZESTOA
TE. 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 y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y las Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, 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. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. 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; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y 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 € Cierra: Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

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



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano 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; Arroces y Risottos; Cochinito confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS, GUSTOS Y BOLSILLOS



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Eguiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatín de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...) y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava 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€

BALDORBA SAGARDEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA
MEDIA

OLITE - NAVARRA

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



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardegia es un nuevo y 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**. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay animación y ambiente asegurado por parte de grupos musicales, orquestas, grupos de corridos, etc. **Menú de sidrería**: 33€. **Cierra**: Lunes. Cenas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

HOSTAL REMIGIO

LA ESSENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMIA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

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



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro ases; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal... Con el buen tiempo se suma a la oferta del restaurante El "patio del Remigio" donde se sirven pintxos y raciones (Verduras en tempura, Tortilla de patatas al momento, Oreja de cerdo a la plancha...). **Carta**: 33€ **Menú**: 16,50€ **Menú de verduras**: 40€ **Cierra**: Domingo noche y miércoles todo el día.

BAZTAN

PASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



Los hermanos Ciaurriz Iraoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha.... En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acarreadas de Elizondo, Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, Ibéricos, Bacalao ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar el helado de Mamiá o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local 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 sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, 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

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



Restaurante dirigido por **Javier Penas** 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 todo tipo de eventos (bodas hasta 160 personas). Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una excelente Txuleta a pescados frescos y postres caseros, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 15€ Menú de fin de semana: 25€ Buffet desayuno: 12€ Cierra:** Domingo noche.

CASA ALCALDE

GRANDES NOVEDADES
EN UN BAR CENTENARIO

DONOSTIA

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



Casa Alcalde, bar centenario remodelado y dirigido por los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de lruki y los pintxos clásicos de Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabraheue... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletillas de cordero a la parrilla, así como Pescados frescos a la brasa. También es una muy recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros.

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



"Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente" es el slogan que suele utilizar **Sebas Liñeiro** al referirse a su restaurante, Casa Maruxa, que ha resultado galardonado en 2015 con el **premio Más Gastronomía al mejor tratamiento del producto gallego**.

Sebas aprendió a cocinar con su madre, **Maruxa Liñeiro**, que llegó a Donostia procedente de A Coruña en 1967 y abrió en 1984 el restaurante actual que ha pasado a dirigir Sebas a partir de enero de 2010 junto con su compañera, **Ana Bermejo** y la cocinera **Lourdes Ramajo**.

Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores



especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera categoría traídos casi a diario de Finisterre.

En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico de Fran Rodel, arroces y hermosas mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos** que salen al 100% de la cocina. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo de vaca estofado, el Pernil asado...

Carta: 20-25€ **Menú:** 12,50€ **Menú fin de semana:** 18,50€ **Menú Galicia:** 50€ (2 personas). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes.

CASA TIBURCIO

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que se acerca a los 90 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**, ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como Espárragos gratinados con jamón ibérico, Hojaldre relleno de hongos y langostinos, Besugo con refrito, Chuletón de viejo, Cordero lechal confitado, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su barra se ofrecen **pintxos** como Taco de bacalao con verduritas, Bouquet de setas, Hojaldre de hongos con gambas... y succulentas **cazuelitas** como Kokotxas de bacalao, Ajoarriero, Callos, Txipirones... Carta: 45-50€ Menú: 20€ Cierra: Miércoles tarde y jueves todo el día.

DONOSTIA

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

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **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; Vieira con crema de ajoablanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casaurofajatexea.es

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta: 40-45€ Menú del día: 12,50€** No cierra. **Tarjetas: Todas.**

DONOSTIA

LOUIS LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 35 87 78

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, 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; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de 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€**

DONOSTIA

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

GALERNA JAN ETA EDAN

COCINA JOVEN, ACTUAL Y
COLORISTA

DONOSTIA

PASEO COLÓN, 46 (GROS)
TEL. 943 27 88 39
680 33 49 76

facebook: Galerna Jan Edan



Este pequeño restaurante, retomado y rebautizado por **Jorge Aseño y Rebeca Barainca**, jóvenes cocineros que lo han reformado convirtiéndolo en un espacio diáfano, recogido y acogedor, es la nueva sensación de Gros. En su terraza pueden degustarse raciones (Croquetas, Guindillas...), cafés o un buen Gin-tonic y en su interior, una cocina de temporada, colorista y original, con excelentes presentaciones y evidentes toques de autor, que se renueva 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... **Carta:** 25-30€. **Plato del día:** 12,50€ (Con postre: 14,50€) **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, la Chuleta a la parrilla, el 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 **pintxos fríos y calientes**: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaiz.com



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

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



En pleno centro, frente a la Catedral, 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 los pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto 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 aparcada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos 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, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Plenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, La Cueva ha superado su **50 aniversario, regentado por la familia fundadora**. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **terrazza climatizada** en los 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...). También dispone de una **amplia carta de Gin-Tonics** elaborados con ginebras premium. **Carta: 30-35€ Cierra: Lunes.**

MALA GISSONA BEER HOUSE

FOR JU MALA GISSUNA !

DONOSTIA

ZABALETA, 53
(GROS)
TEL. 943 04 56 15
www.malagissona.beer



Cada vez más presente en más bares de Gipuzkoa, Mala Gissona, la cerveza local de Oiartzun, cuenta desde diciembre de 2015 con su propio bar en Gros, **un moderno espacio pensado para disfrutar de la cerveza y una excelente selección musical** con un **cañero de 12 grifos**, seis destinados a las cervezas de la casa (Django, Batela, Shackeltown, Apatxe...), dos para cervezas vascas y el resto para cervezas del mundo en continua rotación, ello sin contar las **cervezas en botella, más de 150 referencias** también en rotación, llegandose 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 Km. 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

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



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante 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 barra o en las mesitas del bar. Destacan 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 barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta: 30-35€. Menú del día: 18,50€. + IVA Menú especial fin de semana: 25€. + IVA Cierra: Lunes.**

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 43 31 15 70
www.mamistegi.com



Dos cocineros de dilatada experiencia, **Marcos Castro e Iñigo Indurain**, retomaron en 2017 Mamistegi, precioso restaurante situado en los bajos de una casa ajardinada en Aiete, a un paso del Colegio Alemán y el Palacio de Aiete. En Mamistegi la carta se rinde al menú de temporada de calidad con lo que **la propuesta gastronómica cambia en todas las estaciones** e incluso a veces más a menudo. Ejemplos de platos de esta carta en continua evolución pueden ser Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Tataki de atún con ajo blanco, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... La **improvisación** también es una pieza clave en la filosofía de este res-

taurante en el que generalmente se ofrecen **productos fuera de carta** y que cuenta con una cuidada **carta de vinos con un apartado dedicado a la cerveza artesana**. Su menú del día ofrece siempre opciones en las que Marcos e Iñigo muestran su predilección por la cocina internacional, con ejemplos (aunque cambian constantemente) como Banana Rolls, Cochinita pibil, Pad Thai... y en su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía. Mamistegi cuenta con el valor añadido de que en verano y si el tiempo acompaña, podemos comer en su agradable terraza. **Precio medio carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking BM a 50 metros.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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

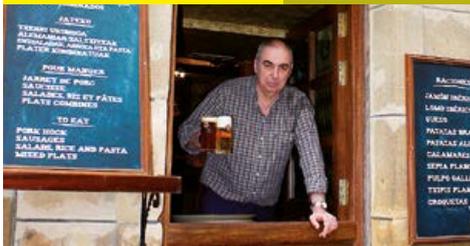
Carta: 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. **No cierra.**

PAULANER BIERHAUS

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA



Javier Bereciartua y Josexto Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** y la **Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado de una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:**50-60€

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; 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**. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

DONOSTIA

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

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO



Primer buffet libre asiático de Donostia con cocina en vivo. Los comensales pueden elegir entre ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de **productos frescos** que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con un **completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños**. Su capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes-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

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE
JAPONÉS

DONOSTIA

S. FRANCISCO, 49
(GRÓS)
TEL. 943 29 04 07
restaurantejapones-tatami.es



A un paso de la Zurriola, 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, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta: 30€ Menú del día: 15€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menú degustación: 22, 32 y 42 €**

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa 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€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) Medio menú: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€)**. Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, 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, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: 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 **interesante carta de vinos**. **Menú del día: 12,50€ Menú degustación: 22€ Menú variado: 28€. Menú infantil: 10€. Carta: 25-30€.**

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igarra, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Tem plada 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

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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

www.restauranteurepel.com



Cásico donostiarra recuperado por **Mª Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base tradicional acompañada con toques de innovación, buscando provocar sensaciones y emociones positivas: Arroz cremoso de almejas con bacalao en salsa verde, Lomo de merluza asado sobre patata confitada, ajetes y guiso de berberechos, Pichón de Bresse glaseado al chocolate, Mamia 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). **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día. (En verano, no cierra)

TXULETA

10 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07

www.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, carnes y pescados a la parrilla, y sugerencias de temporada y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus Bocadillos de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Pack de pintxos carnívoros (en barra):** 8€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

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

DONOSTIA

GLORIA, 1
(GROS)

TEL. 943 53 15 11

www.yakiniku.es



Yakiniku, "**Barbacoa japonesa**" es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tatakí de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne 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€

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES, AHORA POR DUPLICADO

DONOSTIA

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", el segundo premio en 2015 y 2016, e incontables galardones a lo largo de los años, **Joxean Calvo** sigue ofreciendo algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Jiménez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Solomillo a la brasa... Este año, **Zeruko se ha desdoblado con un segundo local** en la misma calle Pescadería donde podrá disfrutarse, en mesa, de una novedosa carta de cocina en miniatura y una completa selección de pintxos dulces y postres, tanto en el horario habitual de cocina como en la franja entre las 4 y las 7 de la tarde.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

A Fuego Negro 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portueña, 14. 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Akelarre Pº Padre Orkoiaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo. 943 223662
Alamandegi Urbitearte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albeto 31 Agosto, 19. 943 428884
Albizur Matia, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algori Pol. Zuztu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Ama-Lur Carquiza, 7. 943 274584
Amigui Estación Aldamar 12. 943 049701
Amrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia Moraza 1B. 943 845647
Ametzagaña Cº de Uta, 61. 943 456399
Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia Bergara, 3. 943 429815
Arriaga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362780
Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatekoa Plaza Ametzetas. 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Artoia Salud, Amara Viejo. 943 460815
Arri Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikatun Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Elósegui, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Itzupa, 15. 943 270808
Astelena 148 Ingui, 1. esq. Constitución. 943 426275
Astelena 1987 Euzko Herria, 3. 943 425867
Astazarán Ingoen Baserría - Zubietza. 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

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

Bar Kursaal Av. Zurriola, 22. 943 291150
Barkaitzeigi Pº Barkaitzeigi, 42. 943 451304

Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarre Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Beharri Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

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

Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

Bideluze Garbair, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Bihoiz Plaza Ignacio Mercader 943 464668
Bitacora J. Zarguetza, 4. 943 446111
Bodega Doñostarra Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegon Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquarium Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 4. 943 430342
Boulevard C/ Lougno, 9. 943 422114
Bouquet C/ Lougno, 5. 943 227943
Buenavista K. Balenciaga, 42. Igeldo. 943 210600
Bully Café-Bar Pº Ayes, 5. 943 214287
Burgati Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte Lorcio, 4. 943 312372
Cachón 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 Hotel Mº Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Kuriko Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ STETE

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

Café Viena R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Expresos R. Católicos, 12. 943 463990
Caps R. Católicos, 12. 943 463990
Carriacho Zabaleta, 55. 943 326734
Carvanserañi Plaza Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

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

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 28. 943 421743
Casa Durán Secundino Eснаola, 20. 943 287419
Casa Galiana Zabando, 28. 943 274391

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Ciaboga Easo, 9. 943 423226
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de Iobos J.M Barandiarán. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347
Danena Matia, 6-Antiguo. 943 217320
Danena Enbeltrán, 8-Parte Vieja. 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone Av. Barcelona, 24. 943 457940
Don Vito C. Com. La Bretxa. 943 430285
Dóner Kebab 1 Miracruz, 28.
Dóner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Dóner Kebab 3 Eustasio Amillera, 9.
Drinka Matia, 50-Antiguo. 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Egoseri Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpiza
Eibararra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orkoiaga, 131. 943 212024
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326566
El Andén de María Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461988

EL PESCAÍDO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriegui, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799
Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Giti Igara bidea, 37. 943 227971
Erdiko Automina, 1. 943 459699
Erribera Camino Portueña, 14. 943 210300
Errota Usurbil. 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakana, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 13. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Iliigo, 8 (Parte Vieja). 943 42 34 91

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Orkoiaga. Igeldo. 943 216502
Euzkoal Pizka Euzkadi, 9. 943 277300
Zeiza Avda. Satorstegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 428054
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

Ganbara S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Siderria C. Com. Garbera. 943 394358

Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134

Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gatzelu Txiki Carquiza, 9. 943 327997

Giroki Enbeltrán, 4. 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gran Via, 9. 943 271601

Guardapala Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360

Haizea Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastiedier, 12 (Intxaurreondo)

HIDALGO 56

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

Hijica de Loiola Cº de la Hipica, 44. 943 454218

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600

H Monte Igeldo Paseo del Foro, 134. 943 210211

Huang Chen (chino) Laramendi, 11. 943 451968

Ibai Getaria, 15. 943 428764

Ibai Lur Nabarra Oñate, 1. 943 335255

Igeldo Pza. Iruriza, 2. 943 000473

Igela Sidr. Gurubetza Baserr - Igeldo. 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard Zubiaurre, 27. 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Parte Vieja). 943 42 48 33

Inausti Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

Inausti Pol Zuzatu, 4 - Errotaburu. 943 313933

Iombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

Iraeta Padre Larroca, 2. 943 279373

Iraeta Hamburgueseria S. Juan, 9. 943 422667

Irigoien Erret. Cam. Petritzta, 10. Zubietza. 943 372875

Iruia Easo, 73. 943 465917

Iruia Sierra Aralar, 27. 943 466565

Irritz Pescadería, 12. 943 442434

Isabel del Sol (chino) Pedro Egaitza, 4. 943 458419

Isturrieta-Berri Camping Igeldo. 943 226583

ITURRIOZ

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

Ixtarpena Embeltrán, 16. 943 424576

Ixtasale Aldakana Martutene, 83. 943 371585

Ixtasne Ibañ-Aldo. Atxaberría, 83. 943 470757

Izargire Bidaite Berri Baserría. 943 361470

Izar Pza. de las Américas, 12.

Izarratiz Prim, 4. 943 4292747

Izarpil Pº Baratztegi, 2. 943 321019

Izeli Pº Baratztegi, 24. 943 279391

Izkiria Fermín Calbetón, 4. 943 422562

Javier Pza. Easo, 4. 943 457152

José-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026

José Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645

Juanito Koko Puerto, 14. 943 420180

Juanxto Enbeltrán, 6. 943 427405

K-bi Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181

Kalonia Padre Orkoiaga, 8. 943 213251

Kaskazuri Pº Salamanca, 14. 943 420894

Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243

Kayak Pº de los Olmos, 24. 943 397871

Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enbeltrán, 16 (Parte Vieja). 943 45 75 27

KIXKI

Secundino Eснаola, 45. 943 274936

Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
Kök. Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91
Kokotxa. Campanario, 11. P. Vieja-. 943 421904

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

Kukurai. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu). 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Ceba. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

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

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

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

La Guinda. Zabaleta, 5. 943 981715
La Kubuzita. Agentea, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240

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

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

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

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

LA TAGLIATELLA
 San Martín, 29 (Centro). 943 42 73 26
 Peña y Goñi, 9 (Gros). 943 29 91 84

La Xulería del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636
La Vaca. Andretegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9. 943 239886
Lagumak. Pza. Gorgatxo, 1. 943 228133
Lanziego. Irujo, 3. 943 462384
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435693
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukankategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 314444

LUKAS BENTAS BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Parte Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería (Hondarribia). 20. 943 424169
Makrobiotika Elkarte. Intxaurrendio, 52. 943 288246
Manistegi. Pº Oriandini, 14. 943 311570
Mandarin. Zabaleta, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699
Marinella. Muelle, 15. 943 421388
Mariquerua Ondareta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva. Zabaleta, 17. 608 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 971258

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

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

Mil Catas. Zabaleta, 55. 943 321656
Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193. 943 272707
Morcos Peveras. Saigües, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO
 Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
 Gran Vía, 37 (Pte. Vieja). 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, 6º Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433091
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Naru. Zubietza, 56. 943 423349
Néstor. Pescadería, 11. 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 343511
Nikolas Asador. Buztinurki, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003182
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaelo. Camino Golatzbiki, 100. 943 330853
Nuevo Sijo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030
Olys. Eregeizaga, 4. 943 214989

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

ORIENTAL II
 Preciso local con alta cocina oriental
 Manteola, 6 (Centro). 943 47 08 65

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Orizán. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Orlegi. Portuebe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostadar. Pº Berioy, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Etxea. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071
Pantaxia. Muelle, z/g. 943 421179
Parrapuzi. Virgen del Carmen, 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Illumbé, 11. 943 461665
Paula Negra. Isabel II, 15. 943 450147

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

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930
Pepe. Avda. Zumalacarrégi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo. 943 211591

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

Pixi Txulo. Eskalantzi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Playa Cafe Ben Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

PORTUETXE
 Saboroso asador templo del buen producto
 Portuete, 43 (Igarra). 943 21 50 18

Prontxio. San Marcial, 6. 943 559917

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

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 Gran Via, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56
Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Regalde Aldamar. 1. 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Arkitutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862
Rita. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Siderria. J. Mº Salaberria, 15. 943 456311
Salxipi. Calzada Vieja de Agetopierita 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 317120
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922
San Telmo. Pza. Zulogoa. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Ametzi. Ametzi Goikoa-Igeldo 943 217233
Siderria Donostiara. Enbeltran, 5. 943 420421
Siderria Intxaurrendio. Pº Zubiarra, 72. 943 292074
Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464206
SM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426889
Sport K. Pº Julio Caro Baroja. 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syrak. Pza. Irún. 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
Tejeria. Tejería, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eneaola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

TERESATXI
 Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
 Avda. Zarautz, 85 (Orelea). 943 21 33 08

TOKI-EDER
 Pintxos, corderitos... y muy buena carne
 Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tiun Tiun. S. Jerónimo, 25. 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875
Txepetxe. Virgen del Carmen, 4. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

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

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sargadotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960
Txiskueene. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuete, 53 (Ibaitza). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antxieta, 6. 943 451964
Txoxa. Kristobal Balenziaga, 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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulía. Pio Baroja, 9. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiriola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtori-Bñ. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460636
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrarzo, 49. 943 392363
Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470889
Vidaure. Iparagirre, 6. 638 774570
Vinoteca Berandieria. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899
Viuara. Gran Vía, 12. 943 270363
Warung. Saigües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amaral). 943 45 74 36

Karma Cook & Culture. Miquel Imaz, 1. 943 142267
Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127

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

Zabaleta. Zabaleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 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. Sarriegi, 8 (Parte Vieja). 943 42 53 34

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

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572
Larraitz-Larrai. Larraitz auzoa, 943 655815
Ostatu Centro. 943 651876
Estanto taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Aburza Sargadotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabalza Sargadotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sargadotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza. Pol. Urraki, 943 693336
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Laurgain Disem, z/g. 943 832700
Altzerri. Uskantzi, z/g. 943 830762
Aristarazu. Nicolo Andarza, 13. 943 834521
Arralde Siderria. Ubeoan, 943 890125
Ashé. Bº Santia Enea, 943 835311
Erola Casa Rural. Oleskuegia, 943 835465
Iluerozena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gozategi. Elkano auzoa, 943 131066
Izarra. Urbietta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4. 943 131693
Jasuri. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g. 943 894434
Saxota Siderria. Bº Santiaego, 9. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztarri. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 481321

ALBIZTUR

Elane. Entrada de Albiztur, 943 652314

Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segre Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskúnia. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larratza auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostataua. San Martin Plaza. 943 691836
Elizegi taberna. San Martin Plaza. 943 690788

ALTZAGA

Altzagareta. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Siderria y ascador abierto todo el año
 Herriko plaza. 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segorebe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkatzepe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txinokoki. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainxa. Martin Ugaldie, 4. 943 50 83 52
Arleta. Santa, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Iruñberri. Nagusia, 39-41. 943 590632
Isturri. Pza. Bazkario, 8. 943 594044
Gaztañaga auzoa. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburuz Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Leiztara. Kale Berria, 39. 943 593205
Mizpiradi Siderria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663
Traienium. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka. Aita Larremendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chulettes de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

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

ANTZUOLA

Laitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Harza. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Ertzi. Buzintzi, 6. 943 786349

ARAMA

Toki Alai. Herriko plaza/s/n. 943 888953

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791074
Basabe. Polig. Industral, 943 799184
Baster-Alde. Bº Galtartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067

Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyara. Solohandi, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Azata, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41. 943 796369
Arteaig. Bº Garagatza, 37. 943 711881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zargaldua, 24. 943 793991
Buenuena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Amizuruz, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maalako, 8. 943 796514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagatza Auzoa, 943 791599
Erastikua. Bodoña, 18. 943 791013

EZKINA

Pintxos, kokatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25. 943 04 43 88

Gaindie. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iurretzi, 33. 943 791115
Gran Muralta. Olatza, 36. 943 791195
Hilarioñ. Plaza Lareta, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kolaitza. Poligono Kaitalde, z/g. 943 771080
Larintxe. Bº Udala, 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaoteko. Iurretzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Biskaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merendeneru. Meatzteerka. 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirriña Taberna. Gesalibar auzoa, 943 791035
Txoko I. Olatza Lizenzt, 12. 943 795850
Txondorra. Bizkaija etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g. 943 772004
Urgan. Garagatza, 2. 943 797658
Uruñ. Urbarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Isturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurte Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
Matikua. Zabalteilla, 11. 943 692222
Parxine. Errementari, 1. 943 891025
Sarasua Siderria. Beñalarra auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleena Siderria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alorrena Siderria. Camino Petriegui, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 691038
Astarbe Siderria. Txoritokitea, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergetzia, 12. 943 550042
Berezitarría Siderria. Beren Aran etxea. 943 556798
Buenaventura Siderria. Cam. Altra, z/g. 659 100392
Bukoñ Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plaza/txoa, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago-Etxe Baseria. 943 556697
Gartziategi Siderria. Pº Marituen, 139. 943 469674
Goñko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Siderria. Camino Oialume, 63. 943 552424
Ibai-Lur. Nabarra Oñat, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Siderria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larante Siderria. Caserío Muñagorri, z/g. 943 556647
Las Vegas. Errekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290

Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 567202
Mendizabal Sidr. Oiarbide Txiki Baseria. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txoritokitea, z/g. 943 556220
Oialume Zar Siderria. M. Azoramendi, 16. 943 552938
Oiarbide Siderria. Bº Astorgarra. 943 553199
Petriegui Siderria. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Pintza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria. Camino Oiarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostika Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapiain Siderria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parkotxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbitate. Ergoiena, 6. 943 180119
Victor. Herriaren, 71. 943 180033

AZKOITIA

Atolla Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Trenchidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Isturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurto auzoa, 943 852630
Joseba. Aiztebil, 10. 943 853412
Kokxa. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 857356
San Agustín. Aizpurto auzoa, 76. 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 88 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Aiota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eszkuta Ostataua. Bº Izarrazte, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arruñ, 19. 943 026856
Iraurgi. Ildetxosen Gurgubua, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiurri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943818039
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 12. 943818678
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harribidea, 40. 943 812071
Ongi-Ertzi. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orebeago. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspí. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Itxiki Auzua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAIN

Zartagi Jaxteke Aterpea. Hiruginea, 6. 943 167076

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asegin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Barandiaran. J. Miguel Iurretzi, 2. 943 889210
Basakoa. J. Miguel Iurretzi, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068655
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940
Hiruauri. J. Miguel Iurretzi, 3. 943 885652

DOLAREA HOTEL

Ménus de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 88

Iparra Taberna. Zaldurreta, 3.
Izizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673
Jalki. Zaldurreta, 7. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Ertzi. Oriamendi, 40. 943 889907

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997

RUBIORENA

Nueva etapa para un clásico
 Zaldurreta 7. 943 88 57 60

Rubiorena. Zaldurreta, 7. 943 885760

Txi Txa. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxanorri. J. Miguel Iurretzi, 7. 943 866949

Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostata-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUTNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Varrio de Bealuntza. Leizotxo Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Amia Mia Pizzeria. Ibaragarri, 37. 943 765099
Azpeitxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 252636
Beko Taberna. Angiozar, 47. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Ertzi Asador. Fraskozuri Enparantza, 1. 943 763651
Erreki. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urtegia, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
kaun. Bº Elosia, 6. 943 852520
Kam. Santalazti, 5. 943 760969
Jobia. Zubiaurre, 23. 943 762308

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurre, 35. 943 76 10 55

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Matibategi, 13. 943 763653

Torrekua. Ibaragarri, 37. 943 765099

Txarrantzu. Zubiaurre, 33. 943 761594

Zahala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara Hotel Iriartea Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia Markiegi, 6. 943 608052

Alvarez Sotaina, z/g. 943 191297

Aztoze Kafetegia Lersundi, 10. 943 192662

Aiztain Aiztain bidea, 6. 943 121854

Bordaxa Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbeton Hondartza, 7. 943 191970

Casino Markiegi, 2. 943 191908

Erola Berri Txaspae Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza M. M. Ostolaza, 5. 943 191197

Lastur Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain G. P. Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuram Martari, z/g. 943 193937

Toximin Portu, 7. 943 191860

Urberu Elorriaga 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

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Artola Pza. Urzaga, 7. 943 206348

Aristelana Gastroteka Estazioñ, 7. 943 20 70 32

Aiztain Asador. Bº Aiztain, 6. 943 121854

Bosca Egogain, 7. 17. 943 206753

Birjinjape Iñorrio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalasa Ihesi, 7. 943 201126

Eskaime Aragueta, 4. 943 121650

Floxtzer Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Sagar Asador Araratge, 18. 943 120865

Iñaki Curri Argotegetia Auda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jakili Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Jaurri Ihesi, 1. 943 201152

Josean Cafetería Paseo Urkiza, 22. 943 200608

Kantabria Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara Sarasuategi, 5. 943 254360

Lanus Iñorrio Etxebarria, 19. 943 208529

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

Maixa Calbeton, 8. 943 207730

Matarife Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari Urkiza Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo José Antonio Iturriz, 1. 943 567036

Orbe Polig. Aiztain, 7. 943 201261

Orbea Hamburgueria. Pº Urkiza, 24. 943 120792

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

Paulaner. P. San Andrés 3. bajo. 943 201329

Slow Ego Gain, 10. 943 254133

Txoko Urzaga plaza, 10. 943 207010

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284

Española Maala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Okilorka Aixela Auzoa. 943 176122

Ostatu. Gudariari Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Harzubi (Olaspe), 1. 943 741244

Herri-Gain. San Pedro, 4. 943 056025

Ibai-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Ozak. San Roke, 38. 943 743411

Salento. I.M. Urzuzum, 10. 943 740196

San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010

Sigma. Xivilion, 1. 943 748531

Txaridua. Euzumarbidea, 1. 943 740793

Urea. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453

ERMUA

MENDIOLA
Cocina de producto con toques muy personales
Erdiko kale, 19. 846 08 00 86

ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Azer. María de Lezo, 7. 943 519654

Ark. María Lezo, 1. 943 516104

Bordeta. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274

Doportu. Aña Donostia, 4. 943 511047

Donosti Sidería. Zamalibide, 8. 943 526041

Egiburu. Zamalibide-Zentelon, 943 341831

Egi-Luze Sidería. Bº Zamalibide, 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zamalibide, z/g. 943 515913

Erreteriko Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468

Frantxiara. Astigarragako bentak, 943 511445

Frantxiara-Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Gambriñus. C.C. Nissen, 943 521661

Gaselti Hondo. Añeta Mari, 6. 943 511084

Gran Murralla (chino). Auda. Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irriziti. Kapitain Enea, 943 511086

Izuri. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zamantzia (Alameda), 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540

Las Cuzuelas. Aña Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Mate. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorginbulo, 943 529614

Mesón Extremeno. Pº Izietza, 8. 943 511033

Murgizio. Aldura Auzoa, 943 522455

Darzo Sidería. Zubairue, 8. 943 515956

Onena. Zamalibide, 2. 943 527997

Ostelaza Asador. Astigarragoa, 6. 943 514105

Paraiso. Santosego, 8. 943 527193

Perurra. Astigarragako Bentak, 943 515252

Pizza Spirit. Murrongileta, 5. 943 522000

Pollo Rico. Piscinas. Alto Beruain, 943 521661

Rong Hua (chino). Oliber, 5. 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

Sutondo. Polig. Mista-Loidi, z/g. 943 344290

Taj Mahal. Sorginbulo, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Ur-Gain. Fanderia, 943 344245

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Nissen, 943 344875

Zamalibide. Bº Zamalibide, z/g. 943 519001

Zuketx. Pza. Koldo Mixelena, 943 518835

ERREZIL

Antioneriens borda. Zelatun, 943 814981

Borondeggi. Errezilgo plaza, 2. 943 157128

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baseria, 943 815355

Trinxerxa. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzafadiu, 21. 943 714822

Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345

Otzeta. Aramburuzalea, 2. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ekio, 943 720267

Itsasoko Ostatu. Itsaso, z/g. 943 880315

Anduga. Industrialetxe, pab. 1. 943 041007

Labekoa Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

GABIRIA

Atziria Erretegia. Bº Atziria, z/g. 943 736222

Korta. San Lorenzo, 943 897186

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243

Olene. Larratz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearrri. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140080

Iribar. Nagusia, 32. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Kaia-Kaibe. General Amao, 4. 943 140500

Ketarrri. Txorrotxe, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nautico. Kaia, 17. 943 140264

Politena. Nagusia, 9. 943 140113

S. Prudencio. S. Prudencio, 4. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

HERNANI

Akarregi Sidería. Akarregi Baseria, 943 552495

Alberro Sidería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altzueta Sidería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar. Zaga, 8. 943 331506

Arrigoiain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artola. Urzaga, 7. 943 206348

Artzal. Zikuliaga Balaria, 57. 943 330455

Belazarte Etxea. Ctra. Guizuetza, km 9,5. 943 331569

Benta Berri. Bº Urumea. Arano, 948 514018

Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196

Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 555269

Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minaretta, 62. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 649440

Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Juzpe Mendereño. B^o Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Alde. Itassarri, 83. 943 644622
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaielea. Itassarri, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguereria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAJA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 B^o Arkolla, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekunoa. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidassoa, 19. 943 645880
Loreana Berri. Santiago, 67. 943 643298
Maitena. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze. S. Pedro, 35. 943 642771
Manuztar. Eguzki, 8. 943 645032
Maitzi Anzor. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Añeta Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria. Itassarri, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. B^o Buitón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián. Nagusia, 11. 943 640167
Sugari. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txinaleiros. Santiago, 3. 943 645944
Tranxarongos. S. Pedro, 27. 943 642102
Urdai. P^o del Iano 56, bis. 943 644170
Xorral. Santiago, 75. 943 644614
Yrda Mariquerria. Bidassoa, 10. 943 644614
Urdin S. Pedro. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Euskua. Euskal Herria, 5. 943 671374
Itzakun. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Karlitz. Euskal Herria, 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarre, z/g. 943 187655
Gaztelu. Diseminado rural, 212. 943 187193
Guardi. Guardu polygonoa, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserío Iruñotz, 943 652837
Ostua. San Lorenzo, z/g. 943 655892
Toki Alai. S. Lorentz, 18. 943 653343
Zubiature. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afadegi Bistrotka. B^o Olaberia, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitane Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitao Asador. Junka Lanbandibar, 9. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 619033
Anko de Arretxe. Avda. Elizabko, 52. 943 627438
Alaia Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Siderria Muxeta, 18. 943 615048

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

Aranu. Mayor, 15. 943 620859
Arroka Berri. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
Arieta. Darío de Regopys, 13. 943 624173
Atalaia. Arizondo, 69. 943 635518
Aterpe. Estación, z/g. 943 611321

Baseri. Errotazar, 1. 943 627907
Baseri Asador. Berrotaran, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 9. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmira. Bertolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki. B^o Meaka, 6. 943 630914

CERVECERÍA BOULEVARD
 Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas...
 Pza. Antzaran, 11. 943 63 69 18

Burger King. C.C. Mendibil, 943 639614
Caminta Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Berandiarain. Polig. Sorozarta, 3. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Ciobaiga. P^o Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Leñunburo, 91. 943 637377
Corner. C^o Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Antzaran, 14. 943 118924
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. I. Talmahas Lanbandibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egino, 9. 943 680014
Enrique. Edif. Zaisa-B^o Behobia, 943 622629
Erota Berri. Bertolari Uztapide, 12. 943 630481
Etehenbea. B^o Olaberia, 51. 943 621962
ETH Hotel. Kometa Sarea, 5. 943 634100
Falsán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. B^o Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton. S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuempoliga. Fuenterria, 8. 943 616028
Gambirius. C. Com. Txingudi, 943 628662
Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064

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

Gran Murralla. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indart, 3. 943 632915
Gure Etrea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Ibarandio. J. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibañola Odogorri. B^o Meaka, 21. 943 621948
Ibis Hotel. Avda. Leñunburo, 97. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Atsegina. S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Katoli Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Leñunburo, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertolariar, 7. 943 630481
La Agrícola. Alzuaitz, 1. 943 626561
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 627945
La Copa Riojana. Belostekoena, 92. 943 628447
La Llave. Fuenterria, 83. 943 618357
La Rotonda. Junka Lanbandibar, 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil, 943 639831
Lagun Artea. Siderria Muxeta, 24. 943 61437
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Luxo. Javier Esteban Indart, 943 614042
Lo Bar Mar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Leones. Siderria Muxeta, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B^o Bidassoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Marino. Zubelzu, 6. B^o Anaka. 943 615001
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384

Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junka Lanbandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas. 943 634048
Naroa. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Siderria Muxeta, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. B^o Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Erorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 622900
Otzargi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eñera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 7. 943 630896
Patoka. Edificio Peaboa-Anaka. 943 613324
Pascual. Siderria Muxeta, 24. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 627238
Pello. Lanbandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago, 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar, 1. 943 602133
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639863
Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-2. 943 633557
Sirimiri. P^o Colón, 21. 943 625752
Sotero Bodega. Fuenterria, 7. 943 616023
Stop. Siderria Muxeta, 943 612684
Telepizza. Luce de Irigoien, 1. 943 619999
Tennis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621854
Toki Goxo. P^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkeite Borda. Olaberia, 39. 943 623235
Trinquette. M^o Junka Lanbandibar, 38. 943 612288
Txakola. Pza. Eñera, 3. 943 618362
Txalaka. Larrebitu, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterria, 8. 943 619317
Victoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Waumna. S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Zubiaure, 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 52. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Náutica. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIZAR

Bikain. Mutiarte, 99. Itziaz, 943 199370
Itxaspe. B^o Itziaz, 943 199401
Itziaz. B^o Itziaz, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^o Itziaz, 943 199035

PERLUKA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Arnola auzoa. 943 60 80 52

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

Santurain. Marduri, z/g. 943 199397
Txiniduri-Itziaz Siderria. Marduri, 943 199389
Txomin. Marduri, z/g. Itziaz, 943 199056
Urberu Siderria. B^o Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Buru Gorri. Mutiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugatti. Arapide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueria. Jaizbel plaza, 6. 943 365607
Egal. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Avda Etorbidea, 12. 943 365557
Goegi. Hirubide Bailara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Iñigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jaiñi. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 363656
Martin Berastegui. Lotidi, 4. 943 366471
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camino Illarzueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutozabal, 3. 943 371883
Peña. Adara, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 4. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363941
Tati. S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarlet Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldua. P^o Hipodromo, 8. 943 366620

LAZKAO

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

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 888808
Gerrito Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierena auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN
 Excelentes platos preparados y menús
 Elosegi, 22. 943 88 76 74

Nerea. Urhartz, 3. 943 80 80 88
Pipas. Lazkaomendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 12. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Aituru. Legazpiko Industrialdea. 943 730600
Azpieta. Santa Marina Auzoa. 943 733622

ASTRIKOETXE
 Pintxos muy especiales y gran cocina
 Azkoetxe, 1. 943 73 15 50

Bidea Batzokia. Labartegi, 8. 943 731584
Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goierri. Urhartz, 1. 943 08 94 26

GOIKO-IZARRA
 Mariscos de Galicia y buenas buletas
 Laubide 17. 943 03 47 93

Gurutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Oliveri. Plazaola, 10. 943 22 92 92
Hoiara. Euskal Herria Enparantza

RAPETXEA
 Tacones y tintador menú de buleta
 Aizkorri 24. 671 72 80 69

Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Alusia Siderria. B^o Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmaltoa auzoa, 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. B^o Guadalupe, 1. 943 806554
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatzaga-Gain. Ato de Arlaban. 943 715522
Gatzaga-Inaketa. Gatzaginuzketa, z/g. 943 715164
Gue Ametsa. Ato de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Etxea Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Azkon. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbitu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 100. 943 490007
Errekalde Sidreria. B° Gaintzuriketa. 943 490285
Etxebarri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527985
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzuriketa, z/g. 943 529889
Irurzun. Irurzun, 60. 943 528690
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubixbo, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrea, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatekua. Urune, z/g. 943 511898
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-EENA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 B° Gaintzuriketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Ato de Altamira, z/g. 94352354
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Lázón. 943 527945
Talido. Zubixbo, 2. 943 527946
Zaldiki. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262
Zubixbo Mendereo. Zubixbo, 17. 943 516443

LIZARTZA

Josu Mari. Nagusia, 37. 943 682091
Leke Alai. Zubiaurre, z/g. 943 672616
Ostau. Tximita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

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

MUTILOA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orre. Ergoena (Minas de Troya). 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

MUTRIKU

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

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

OIARTZUN

Alhambra. B° Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamateeta. 943 492783
Albistur. B° Arragua. 943 490711
Anixeta. B° Altzibar. 943 490306
Aristi Asador. B° Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. B° Ugaldete, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, z/g. 943 491340
Bidealde. B° Ergoien. 943 5231661
Bidebarte Asieria. Arragua-Nelcio, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanabarr. Ugaldete. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esoizo. Zuzanbar. 72. Ugaldete. 943 493062
Fontaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Golteko. Eder. B° Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxuxu Asador. B° Ugaldete. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandarra. B° Altzibar, 1. 943 490635
Isaspe Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapo. Tormola, 21. 943 491254
Lala. Landebe, 3. 943 493039
Linzain Hotel. Ctra. Madrid-Iruin, km 469. 943 492000
Lushie. Ugaldete. 943 492101
Marcos. Zelaiamu-Polig. Ugaldete. 943 494390
Masusia. Olagan, 9. 943 490412
Matteo. Iburria Bidea, 2. 943 491194
Mendi Asieria. Cent. Comercial Mamut. 943 492106
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna. Domingo 1. 943 491227
Nuevo Altamir Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaisola. Tormola, 2. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 58. 943 491896
Paki. B° Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. B° Gurutze, 33. 943 491333
Sorondo. Sorondo Bidea, 18. 943 490874
Toki Alai. Bizardi plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbar, 47. 943 490074
Tolara. Tormola, 20. 943 490307
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiendi Asado. Astigarraga Bidea. 943 473784
Txikiendi Sagarotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zubirio. Bekosoro, 1. B° Iruortzi. 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002

ASADOR CASTILLO

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

Gartxo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584
Zaldiki. Ctra. Comercial Carrefour. 943 161187

ZEZIJONEA

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

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bakitoi. Garibai, 17. 943 782483
Debetarra. Otadiu zahaizta, 54. 943 780410
Etxebarria. Kalebarria, 19. 943 780460
Etxe-Aundi. B° San Pedro. 943 781956
García. Atzeko, 2. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Gorko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Urdarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iurritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078

Lapiko Gorri. Ultegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olabarrieta, 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra, 16. 943 252353
Milukua. B° Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzegi. Torre Zumeltzegi. 943 540000
Urbiafo Campo. Campa de Urbia. 943 781316
Urxinto. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Uribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781006
Zotz. B° Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882022
Ixone. Gabariñale, 14. 943 164944

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjalgite plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90
 Pintos de día... gintonics de noche 11
 Garagarza, 5. www.19-90.com

Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Enaize. Urdaneta, 2. 943 890023
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Hertz. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTINEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintos...
 Euskal Pilota, 4. 943 88 08 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uruar, 4. 943 160021
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304

TXEPETXA

Pintos, raciones, especialidades mexicanas...
 Urdaneta, 27. 671 72 80 69

Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 720699
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxebarria, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza. 943 65 30 48

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Urdaneta, 16. 943 019438
Antilla. Abelsari, 2. 943 832309
Ardora. Urdaneta, 67. 943 134935
Arkatz. Abelsari, 4. 943 831657
Errota. Oloskoegia Auzoa. 943 890197
Goizeko Cafeteria. Liza Letrubun, 33. 943 832655
Hotel Rest. Bala. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. B° S. Martin. 943 831407

KATXIÑA BODEGA
 Comer entre viñedos al estilo Orío
 Ortaizka, 20. 943 58 01 66

Kolon Txiki. Herriko Enparantza. 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orto-Igeldo. 943 836751
San Martin Asador. B° S. Martin, z/g. 943 580058

Sarasua Asador. Eusko Gudarien, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixarrio Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza. 943 835398

PASAJIA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkartete. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arranlari, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkuperreri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumaikaregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bala. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511100
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525252
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Coñadia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretarrea, 8. Antxo. 943 511180
Dax. P° Euskadi, 38. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintperre. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumaikaregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintperre. 943 404424
Erdibana taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 17. 16. Trintperre. 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Uña. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Euzko Bide, 24. Donibane. 943 344445
Gorrieri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arranlari, 36. S. Pedro. 943 391946
Guria. Arandegi, 5. Trintperre. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo. 943 513000
Iparr. P° Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Jeantxo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gue Zumaridaga, 29. Antxo. 943 510027
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro. 943 390060
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintperre. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trintperre. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meguri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523857
Mugurzu (Falcon Crest). Torre Aite, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524598
Parri-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pauianer Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80. 943 392886
Pitxeluxo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Rimoral. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Teranova. Azkuene, 2. Trintperre. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 27. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

19-90

Pintos de día... y cócteles de noche!
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 1190 17

SEGURA

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

SORALUZE

Armenia Asador. Eozioa, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Beti Jai. Gipuzkoako Etorbidea, 25. 943 751007
Erdizka. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulraia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90
 Pintos de día... y cócteles de noche!
 Plaza Euskal Herria, 5. 943 1190 17

66 TABERNA

Ensaladas, pintxos... y más de 30 bokatas!
Martín Jose Iraola, 7. 943 671937

AGUSTIN - ENEA

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

Aldaki. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

La cafetería de la estación de Tolosa
Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

Amair. Beotibar, 5. 943 245469

Amroz. Bº Amroz, 10. 943 671296

Amets. Laramendi, 1. 943 675405

Asteasuara. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENA

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

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

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 Irulia. Gorriti plaza, z/g. 943 610565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguziketa Berrri. Bº Usabal, 35. 660 654317

Ekaiz. Amroz, 9. 943 673887

Ekaitz Plaza. Gudari, 16. 943 655655

Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941

Gorroxategi Goxotxia. Plaza Zaharra, 7. 943 670727

Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Irultra. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña. Amroz, 10. 943 119828

Iruñizi Oria. 3. 943 654334

Iastegi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 9. 943 700668

Kapela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Karlosa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larra. Lurrarrendi Auzoa, 15. 943 675988

Mendi Alde. Bº San Esteban, 39. 943 651799

Maria Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 007275

Ore Asador. Samaniego, 3. 943 651911

Plan B. Laramendi, 8. 943 598486

Sausta. Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

Telopezita. Plaza Trinteketa, 1. 943 108800

Tolosaldeta. N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Sta. Lucia, 25. 943 655772

Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki. Monteskuze, 29. 943 650036

Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

URNIETA

Abalbari. Irizabal, 21. 943 330525

Aluna. Bº Lategi, 943 554917

Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Benta. Goiburu, z/g. 943 554415

Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Basta. Orozko Erratzu, 943 337357

Eltuketa Siderria. Bº Otzarán, 34. 943 556381

Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Eula Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Galarraga Siderria. 943 554917

Guria. Iridiazabal, 6. 943 006560

Gurceta Berrri Siderria. Bº Otzarán. 943 551014

Kostegi Siderria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688

Oianue Sagardotxia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Onyi. Pol. Ergoien, 57. 943 557786

Polidoipertze. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setián 'Moko' Siderria. Bº Otzarán, 11. 943 551014

Urruzola. Elrubeta Baserría, 943 556381

Zaldundegi. Irizabal, 34. 943 551008

URRETXU

Albapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

Pintxos, raciones, carta y menú del día
Ipirriarrieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Eire. Gemilako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Jai-Alai. Iparargite, 10. 943 721465

Navarro. Ipararguirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino). Labegasa, 33. 943 725243

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 723387

USURBIL

Aginaga Sagardotxia. Bº Aginaga, 31. 943 366710

Antxeia. Zubiaurreneta, 6. 943 370344

Araztazin Ertegia. Araztazin Baserría, 943 366663

Atxega Jauregia. Aitzetarra, 1. 943 371150

Bardotza. Zubiaurreneta, 5. 943 371042

Candina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582

Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740

Irultra. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarroa Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Siderria. Bº Txoko Alde, 943 371649

Iruko. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentueña. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 368968

Patri Nagusia. 14. 943 362725

Saizar Siderria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597

Sekainoa Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Santutza. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeldun. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Urtiko. Erdirotale, 1. 943 362735

Xinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698

Xirriboga. Iruzu, 6. 943 361398

Xixpri. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Xixtrista. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaita Berrri. Bº Aginaga. 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitrol. Etxeondo, 943 690296

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztapea. Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri. Otxabako, z/g. 943 692365

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558

Txapeldun. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urruzpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurugoa. Olaeta Agroaldeta, 6. 943 501086

Nazabal Asador. Sta. Fe, 9. 943 887146

Orturi. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Undo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Seibimneta, 4. 943 830143

Amaita. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argoi Torre. Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184

Aralde. Arabia, 41. 943 834433

Aurrera. Egnia Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Seibimneta, 4. 943 130586

Batzokia. Balesa, 1. 943 020249

Bartolo. Gipuzkoa, 62. 943 835694

Basarii. Petakubi, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. P. del Malecon, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 728. 943 130003

Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132984

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz. Arabia, 32. 943 890006

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euroamar. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835659

Haritza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Undo, 23. 943 417199

Isabell. Bizkaia, 24. 943 832264

Itxas-Lur. Santurmuti plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxuki Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000

Klery. Azara, 1. 943 835987

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika. Bixkonde, 1. 943 134604

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Mollari (pizzeria). Patxuki, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 136191

Orbeogo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxuki. Kinki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bixkaia, 27. 943 894314

Salagi. Barren Plaza, 3. 943 132722

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zurzurri), 832993

Sun Bar. Mandatube 3A (Malecon), 943 000355

Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendi, 728. 943 132750

Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kinki, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Musikala plaza, 943 835357

Yubio. Maria Ebe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak. Euroamar, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319

ESPE

**DIVULGANDO MES A MES LOS
BENEFICIOS DEL PESCADO**

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archelli, la dinámica pescatera del puesto nº 12 del Mercado de la Bretxa no es solo una enamorada convencida de su profesión y de las virtudes de los pescados que ofrece en su puesto. Su vocación didáctica y divulgativa le lleva continuamente a dar a conocer las bondades de los pescados, no sólo entre sus clientes sino a cualquiera que quiera escucharle. Desde el mes pasado, los interesados en profundizar en el mundo de la marea podrán disfrutar de una nueva sección, **"Itsasotik" (De la mar...)** en la que Carol nos ofrecerá amplia información sobre el pescado más representativo del mes en curso, complementada por una receta elaborada con dicho pescado. El segundo artículo de esta serie puede leerse en la página 12 de esta revista.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 29 99 99
vinateria@gmail.com



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**.

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.es
www.kenjitakahashi.com



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...

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guizuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibilitado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas casera, Codillo asado, Pollo asado, etc...

LO NUESTRO ES LA buena CARNE



KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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

Y además...

*Tenera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad
en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatessen -
Hamburguesas caseras - Charcutería...*



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tl. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA
DONOSTIA
TEL. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU
C/BASURKO - IRUN
TEL. 943 61 25 95



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, 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**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantz, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para cro-

quetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Guindillas de Ibarra, Hongos, Pimentón, Sales... Más información en **Facebook** y en **www.bacalaosuranzu.com**

ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

DONOSTIA

SAN JERÓNIMO, 21
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 28 82



La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos. Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, quesos de excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa...
BADAKIGU EUSKARAZ/ON PARLE FRANÇAIS/ENGLISH SPOKEN

JENNY SUSHI

ELABORADO A DIARIO

DONOSTIA

MERCADO DE
SAN MARTÍN. - PLANTA 1ª
TEL. 943 42 19 38



Nigiris, Uramakis, Futomakis... todo tipo de piezas de sushi son elaboradas día a día por **Damara Uriarte** en Jenny Sushi **con producto fresco proveniente del mismo mercado, cuidando todos los detalles de elaboración, higiene y originalidad**. Además de las piezas clásicas de sushi (salmón, atún, dorada, pez mantequilla...), cuenta con opciones como el **Sushi vegetal**, con verduras y frutas frescas, o el **Sushi Fusión**, (Sushi acevichado, con Parmesano o con anguila, y salsas de elaboración propia. En Jenny Sushi podemos adquirir las piezas individualmente, con precios entre los 1,50 y los 2 euros, adquirir sus **bandejas preparadas** de 6 piezas (6 €) o 18 piezas (20€), o elegir el **Menú Fusión**, consistente en 6 piezas de fusión, 2 nigiris, ensalada y bebida, por 12 €. Los Jueves, además, Jenny Sushi ofrece de 7 a 10 de la noche "Gastro-pote" con sushi.

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **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.



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



En la ladera del Monte Igeldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es 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, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES KALEA 8
TEL. 943 16 00 20
www.petithotelgoierri.com



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Recién inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa cuenta con 11 coquetas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 2 familiares). Petit Goierri es **el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierri** y debido a su privilegiada y céntrica ubicación, está a **menos de una hora de camino de Donostia, Vitoria, Pamplona, Bilbao y Baiona**. Precio orientativo según temporada: 65 / 75€ (Habitación Doble). 80 / 130€ (Habitación Familiar). 40 / 50€ (Habitación Individual).

HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



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).

PATXI LARRAÑAGA (CARNICERO)

“ECHO EN FALTA UNAS VACACIONES”

Josema Azepeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Patxi Larrañaga no es un recién llegado al mundo de la carnicería y la charcutería. Nacido en 1955 en Zarautz, a los 13 años ya estaba trabajando en la carnicería de Francisco Echave Olascoaga, “Paco Primo”. Tras casarse con la oriotarra Ana Iparragirre, abrió el 17 de marzo de 1978 su propia carnicería en Lasarte-Oria, en la que junto con su mujer y su hija Naroa ha adquirido una fama que traspasa nuestras fronteras debido a la calidad de sus elaboraciones artesanas (txistorras, salchichas, butifarras, morcillas) así como por el gran nivel de las carnes que despacha y que mantiene igualmente en los productos delicatessen que inundan su tienda.

¿Qué aficiones cultivas?

Me encanta el cicloturismo. Hace unos días hice una ruta de 30 kilómetros, unos días antes una de 75...

Recomiéndanos, pues, un recorrido para hacer en bicicleta.

He hecho dos veces la Zarautz-Gernika-Zarautz, que es un recorrido muy bonito, y también es precioso subir los puertos de los Pirineos.

¿Aparte, cuál es tu deporte favorito? ¿Practicas alguno?

Me encanta el fútbol. De hecho, fui portero de fútbol desde los 10 hasta los 41 años.

¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad?

¿Y de tu provincia? ¿Y más allá?

En Lasarte me gusta mucho la Plaza Okendo por su ambiente. En Gipuzkoa, me quedo con Orio, el pueblo de mi mujer, que me encanta a pesar de ser de Zarautz. Y más allá me maravillan los Alpes Dolomitas.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Guardo un muy grato recuerdo de México. Fuimos de recién casados y llegamos hasta Chiapas. También quisimos ver Tijuana, lo dejamos para otra ocasión, y ahora me ha entrado miedo...

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me gustaría ver Mallorca, y hay lugares cercanos en los que me avergüenzo de no haber estado todavía como Soria, Granada...

¿Qué admiras en una persona?

La sinceridad

¿Y qué detestas?

Mi madre me enseñó algo que me ha quedado muy grabado: “No hagas a los demás lo que no te gustaría que te hagan a ti”. Detesto a los que hacen eso, así como a los mentirosos. Se pilla antes a un mentiroso que a un cojo.

¿Te apañas en la cocina? ¿Tu plato favorito para preparar?

Me salen bastante bien el lechazo y el pollo de caserío. La verdad es que los asados, en general, me salen perfectos

¿Y para comer?

Para comer todos los días, carne. Y por las noches, de vez en cuando, un buen rodaballo, una muxarra... y me gusta mucho el marisco

Recomiéndanos uno o dos restaurantes en Euskal Herria

Me encanta el Elkano de Getaria y, como no, Martín Berasategui. Además está aquí mismo.

¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

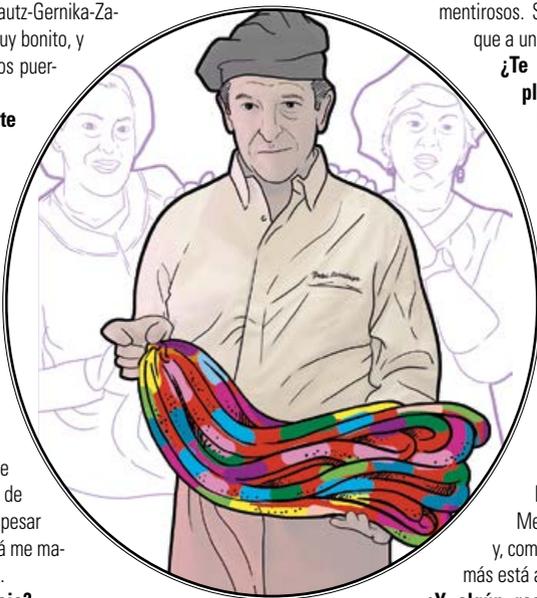
Me ha encantado el Tickets, de Barcelona

¿Un plato o cociner@ que te haya sorprendido?

Victor Arginzoniz en Etxebarri. Allí me comí el mejor besugo que he comido en mi vida. Me confesó que no era de aquí pero no me dijo de dónde era.

¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

(Sin dudarlo): Seguir trabajando (Aunque luego añada menos firmemente): aunque eso sí, echo en falta unas vacaciones.



ITU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



COMO CAUCE QUE LLEVA EL RIO, HOMENAJE TIENE UN DESTINO.
SEGUIRLO O NADAR CONTRACORRIENTE DEPENDE DE TI.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

