

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 169 : octubre 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 TI.

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



Cochinillo Pío Navarro
Restaurante Urepel

ondojan.com

Nº 169. Octubre 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 Ariztoz, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli,
Anne Otegi y Vanessa Blázquez

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 hilabetero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hotel-etan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe 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

Congresos y películas

Rafael García Santos lo dice claro en la entrevista que le realizamos en las páginas 34 a 38 al hablar del Congreso de Vitoria que precedió a Lo Mejor de La Gastronomía y al referirse a los primeros años de ese gran e irreplicable congreso: "Se llamaba a dar ponencias y cocinar a quien tenía un nuevo mensaje. Había que ser vanguardia.". El antaño temido crítico gastronómico afirma igualmente que la "Revolución gastronómica" que se dio en el paso del siglo XX al XXI ya ha concluido y que las dos décadas del actual no han facilitado la aparición de un nuevo nombre a destacar en el plano gastronómico. Esto choca con el slogan del congreso actual que pretende que la llama de la revolución sigue encendida y el congreso vendría a ser algo así como su sede.

La reflexión de Rafael García Santos enlaza con la percepción que tenemos muchos periodistas y gentes del mundo gastronómico sobre que los congresos actualmente no pasan de ser unos escaparates para el lucimiento de los cocineros encumbrados, habiendo desaparecido su objetivo inicial de actuar como laboratorios y altavoz de la vanguardia y los nuevos descubrimientos y avances gastronómicos. Se ha creado, asimismo, una especie de "congresitis" en la que las grandes ciudades compiten siguiendo la clásica máxima de "a ver quién la tiene más grande", midiéndose la calidad del congreso, como ocurre lamentablemente con el Festival de Cine por la importancia (generalmente importancia mediática y no importancia real) de las "estrellas" invitadas al mismo y no por



la calidad de sus ponencias. Madrid tiene su congreso, Barcelona tiene su congreso, y es extraño que Bilbao no haya sacado la chequeira y la agenda de celebrities culinarias para organizar el suyo aunque seguro que la idea ya corre por alguna mente.

Así las cosas, no es de extrañar que, al igual que ocurre con las películas del denominado "género gastronómico" que han pasado de ser documentales a convertirse en largos y aburridos anuncios de hora y media sobre restaurantes, las ponencias, abandonado el objetivo inicial de instruir a los asistentes, se hayan convertido en espacios de lucimiento personal y publicidad del restaurante de cada uno. Al fin y al cabo, ya que cada vez resulta económicamente más complicado el poder conocer lo que se cuece en los restaurantes de vanguardia, al menos podemos conocer su interior en los congresos y en los festivales de cine y soñar con que alguna vez podremos acudir a ellos y codearnos con su millonaria clientela. ¿Tal vez se acerca la hora del género "gastronomía-ficción"?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDIOJAN 169 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 15
 JAKITEA ELKARTEA 16 EN PORTADA 20 RECOMENDADOS 22
 GRANDES MESAS DE EUSKAL HERRIA: FRANCIS PANIEGO 26
 ENTREVISTA: RAFAEL GARCÍA SANTOS 34 AL DENTE 40 A LA CARTA 46
 GUÍA DE RESTAURANTES 48 LISTADO DE RESTAURANTES 67
 PLACERES GASTRONÓMICOS 74 DORMIR EN GIPUZKOA 77
 CON LAS MANOS EN LA MASA: LUIS MOKOROA 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

“HAPPY END” AMOROSO

El mes de octubre marca -en general- el inicio de la temporada de caza y por eso, nada mejor que hablar de una pieza de pluma cargada de historia, como es la perdiz. Esta ave en todo caso, independientemente de que haya otras más delicadas como la tórtola, más finas y gustosas como la codorniz -de tiro, por supuesto-, o de sabor más profundo como la becada, ha sido protagonista de múltiples recetas en los tratados de cocina tradicional, y además es todo un símbolo cinegético, si bien hay que reconocer que por muchos motivos, no está en los mejores

momentos de popularidad en la restauración pública actual.

La perdiz es todo un símbolo cinegético, si bien hay que reconocer que por muchos motivos, no está en los mejores momentos de popularidad en la restauración pública actual.

momentos de popularidad en la restauración pública actual.

En todo caso no es por casualidad que se diga al final de los cuentos como happy end amoroso: “fueron felices y comieron perdices”. Sin duda, el consumo de la perdiz tiene un largo y legendario recorrido. En sus orígenes, según la tradición mitológica griega, **Perdix** sobrino del Dios **Dédalo** fue empujado por el envidioso **Icaro** desde lo alto de una torre y antes de estrellarse, **Minerva** le salvó, eso sí, convirtiéndolo para siempre al joven en perdiz. De ahí parece ser, que la perdiz, por sí las moscas, no remonta mucho el vuelo, ni anda por las alturas.

Y de hecho, aunque las referencias gastronómicas de la perdiz en tiempos clásicos eran escasas, hay una receta emblemática, que nos la aporta **Ateneo** y que consiste en asar la perdiz envuelta en una hoja de vid y relleno su interior con tocino. Una receta muy certera, ya que la hoja le ofrece protección y por otra parte el tocino. le aporta grasa

Pero la lista de recetas clásicas en las que interviene la perdiz no termina aquí. Partiendo de las más antiguas, está

la de **Juan Altamiras** (Muchas veces también Juan de Altamiras o incluso Altimiras), seudónimo de un franciscano, llamado **Fray Raimundo Gómez**, que fue cocinero después de fraile, en su obra de 1.745 “Nuevo Arte de cocina” nos da una de las recetas más castizas que se conocen como es la perdiz asada con una sardina salada en su interior:

Por no hablar de la perdiz con coles, vigente hoy en día, y de cuya receta existen múltiples variantes. La más famosa es la versión que se hace en el Ampurdán y que se llama perdiz asada con fardelitos de col. Si bien, la adaptación más curiosa de este plato es la que hizo expresamente **Josep Mercader** del Hotel Ampurdán para el escritor **Josep Pla**, amigo y cliente. Un succulento “invento” que tiene su razón de ser. Josep Mercader fue un notable innovador de la tradición catalana y uno de sus platos favoritos era el referido, pero Pla, ya anciano acabó por perder la dentadura y llegó a un momento que no podía comer aquellas aves llenas de huesecillos. Dándose cuenta de ello, Mercader creó este plato en que la perdiz deshuesada y la verdura se funden en uno.

La perdiz se presta a todo tipo de aderezos imaginables. Estofada, asada, en salmís, en paté, como fiambre etc. Aunque tal vez la fórmula que más fama ha tenido es en la que interviene el chocolate. Las perdices al chocolate era un plato que le encantaba a **Julio Cortazar**, el grandioso escritor argentino que vivió la mayor parte de su vida en París. Hasta tal punto llegaba su entusiasmo por esta receta que fue el plato elegido el día de su boda con **Aurora Bernárdez**, su primera esposa. Ambos, en todo caso, siempre pensaron que era una receta mexicana, por eso de que **Moctezuma** se hartó de beber chocolate. Pero no, en realidad se trata de una receta europea. Su creador, al parecer fue un tal **Noel**, jefe de las cocinas de **Federico II de Prusia El Grande**, un chef que tuvo la idea de echar chocolate rallado a unas perdices estofadas y que las acompañaba de unos puerros cocidos con leche y claras de huevo. Un cocinero que fue también famoso por poner una pluma de faisán en el gorro con el escudo de armas de Prusia.

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



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



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

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

PRODUCTOS DEL PATO
(Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)
PURÉS Y FRUTAS
REPOSTERÍA
PESCADOS Y MARISCOS
HONGOS Y TRUFAS
ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS
CAZA MAYOR Y MENOR
CARNES
PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE



LOS PRODUCTOS DE MAYOR CALIDAD Y EL MEJOR UTILLAJE PARA CATERINGS

COMERCIAL AURKI
Productos del Pato
Alimentos selectos

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

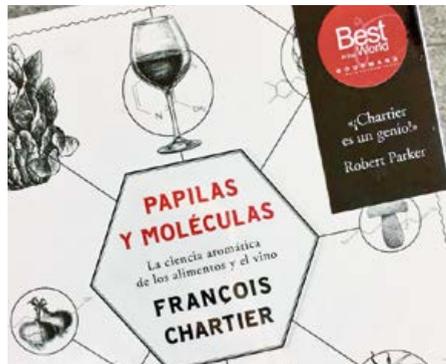
DE MARIDAJES Y ARMONÍAS

Hace unos pocos meses, tuve la suerte de asistir a dos sesiones con **François Chartier** en el **Basque Culinary Center**. Para los que no le conocáis, es el autor del libro -entre otros muchos- "**Papilas y Moléculas**", donde aborda el tema del maridaje desde un punto de vista técnico, teniendo en cuenta las moléculas que pueden encontrarse tanto en el vino como en el plato.

Asistimos a una fantástica charla-*show* de un par de horas de duración que pasaron volando. Una de las mejores exposiciones que

heya visto nunca, sobre todo teniendo en cuenta la dificultad de transmitir a los asistentes conceptos técnicos nada sencillos de una manera fácilmente comprensible por casi cualquiera. Al día siguiente disfrutamos también de una muy entretenida sesión, pero esta vez poniendo en práctica la teoría que promueve en su libro. Es decir, combinamos vinos con distintos productos.

Resumiendo de manera generosa, sus postulados se basan principalmente en que, si plato y vino tienen alguna molécula en común en su composición, el maridaje tendrá éxito. Esto crea un abanico de posibilidades inmenso y un buen punto de partida para el trabajo que desempeña el sumiller. Si bien, desde el punto de vista profesional, puede resultar de gran utilidad para el equipo que forme cocina y sala en un restaurante, desde el plano personal suelo disfrutar mucho más con los maridajes de contraste, esos donde más que una asociación de sabores, aromas, texturas y temperatura, se da precisamente lo contrario: sabores, aromas, texturas y temperaturas opuestas.



Y ya si me permitís, os diré que lo más importante para el éxito de un maridaje no radica en estos detalles técnicos y objetivos sino en factores más subjetivos. Nuestro estado de ánimo, los gustos personales de cada uno, la experiencia previa, la predisposición que mostremos y las personas con las que compartamos esa experiencia gastronómica, tienen una influencia mucho más determinante que cualquier aspecto técnico.

Rizando un poco más el rizo, cuando acudo a un restaurante a disfrutar de un menú degustación y opto por un maridaje plato-vino, no voy buscando la armonía de sabores y texturas, no. Me interesa mucho más conocer nuevas regiones, descubrir nuevos productores, escuchar historias interesantes y dibujar con la mente paisajes emocionantes a través de esa copa vino. Si sumas a esto que, por parte del restaurante, haya habido un trabajo previo de búsqueda de armonía entre -como dice nuestro gran amigo **Guillermo Cruz de Mugaritz**- fase sólida y fase líquida y disfrutamos de buena compañía, muy probablemente sucederá que recordemos con una sonrisa esa jornada por el resto de nuestros días. Salud!



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

VERDEJO, RUEDA...
¿Y UN VINO BLANCO DE EUSKADI?

El verano que ya se nos fue, nos permitió disfrutar de una entretenida transición agosto/septiembre en Vitoria-Gasteiz. El evento “Zuria ta kitto”, organizado por la **Ruta del Vino de Rioja Alavesa** y el **Mercado de**

Abastos, fue la excusa perfecta para hacer mucho más llevadera la rentrée al inicio del nuevo curso. Con nuestro programa de “La Ruta Slow” posibilitamos, además, una interesante tertulia en torno a qué y cómo pedimos nuestros vinos blancos en un establecimiento.

Y, efectivamente, como reza el título, hay una tradición ya consagrada en este pequeño país en el que sí o sí actuamos por impulso: “me pones un Rueda...” o “me pones un verdejo...”.

El debate radiofónico en **Radio Euskadi** permitió ahondar en por qué no valoramos nuestros vinos blancos de Euskadi. Sí, de Euskadi. Si hablamos de vinos blancos de Euskadi estamos refiriéndonos a los de **Rioja Alavesa** y nuestros txakolis de las **DO Getaria, Bizkaia ta Arabako Txakolina**. Y la conclusión, charlando con diferentes sectores, acordó varios puntos:

- Mayor promoción de nuestros vinos por parte de las instituciones o entes como la Ruta del Vino de Rioja Alavesa (un ejemplo perfecto ha sido “Zuria ta kitto”)

- Implicación del sector hostelero en la formación de su servicio y de cómo debe ofrecer el vino en cuestión, amén de otros productos, a su clientela

- Implicación por parte de la persona consumidora reivindicando esos vinos, haciéndose embajadores de los vinos de Euskadi

Creo, sinceramente, que cumpliendo estas premisas, podremos equipararnos cuando menos a otras zonas vitivinícolas de España donde raro es no consumir los vinos de la región. Va siendo hora de ser patriotas también en nuestra alimentación... ojo, aquí, en Euskadi. Personalmente me parece fuera de toda lógica ir a un restaurante de mi querida **Torre del Mar** (comarca malagueña de la Axarquía), y pedirme allí un vino de Rioja Alavesa o un txakoli. Desde nuestra óptica internacionalista de “La Ruta Slow”, allí donde fueres, haz lo que vieres...

B.
ZURIA TA KITTO

TURISMO GASTRONÓMICO

PAISAJES
DE VENDIMIA

Parece que fue ayer pero han pasado ya unos años desde que viví por primera vez la vendimia.

Fue en **La Rioja**, donde miras hacia donde mires, encuentras algo que te recuerda que el momento más importante del año ha llegado. Un tractor que se desplaza hacia la bodega, el aroma que invade todo un pueblo o una cuadrilla de vendimiadores que te cruzas cuando se dirigen al viñedo.

Tras un año de miedo a la sequía, a las plagas y a los caprichos de la naturaleza, es el momento de realizar una última **cata de uva** y decidir cuál será el mejor día (o noche) para empezar a recoger ese tesoro.

Algunos racimos cuelgan de la parte baja de la cepa y hay que agacharse para cortarlos además de observarlos con calma para descartar los que no estén en buen estado.

Las hileras de los viñedos se vendimian por parejas y cada uno de sus miembros puede recoger más de 1.000 kg. de uva diaria. Es importante no cargar demasiado las cajas ya que la uva podría aplastarse. Los momentos de descanso saben a gloria. Botas de vino, bocadillos, conversaciones triviales y risas se entremezclan formando un **paisaje de vendimia humano** que se funde con el de la naturaleza.

Es entonces cuando se aprovecha para recuperar fuerzas, estos días más que nunca muy necesarias ya que un vendimiador puede pasar hasta dos semanas seguidas trabajando.

En la bodega el ritmo también es frenético y el **olor a vino** llena el ambiente. Los tractores desfilan por la báscula donde bodeguero y enólogo indican a qué depósito irá esa uva y deciden qué viñedos se vendimiarán al día siguiente. Mientras tanto manos experimentadas descartan uvas podridas y racimos sin madurar en la mesa de selección.

Cuando vives una vendimia aprendes a amar el vino.

Es entonces cuando verdaderamente entiendes que es mucho más que una etiqueta original o un nombre bonito. Es cuando te das cuenta de que lo más importante, como casi todo en la vida, se encuentra en el interior.

**Aitor Buendía**

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

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo
gastrocnómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

NO SOMOS NADA
SIN MALTA

Parece mentira que algo tan simple como un cereal pueda transformarse en algo tan mágico, nutritivo y necesario para la elaboración de la cerveza como es la malta. La malta es el resultado del proceso de germinación, secado y a veces tostado de un cereal fermentable. El proceso de malteado consiste en descascarillar el cereal verde, ponerlo en remojo dos o tres días hasta que el germen salga, y secarlo con hornos a media temperatura. Si queremos un color más oscuro y sabor más dulce y caramelizado, deberemos dejarlo más tiempo en el horno. Un ejemplo son las **malts negras**, igual que las normales pero totalmente quemadas, dando color negro a la cerveza, y notas en boca a cacao, café regaliz...



El cereal más común para la elaboración de cerveza es la **cebada**, el más utilizado del mundo, ya sea para hacer cervezas de cebada al 100% o como base en otras recetas. Suele ser pálido, dulce y con el interior blanco, y en las malts tostadas o caramelizadas el color cambia a gusto de la maltería.

El **centeno** es otro cereal muy común, para conseguir cervezas con un toque "picante", que hacen salivar y querer beber más. Es una malta grisácea, pero se puede tostar y conseguir tonalidades rojizas, para las clásicas cervezas Irish Red Ale.

El **trigo** es una institución en países como Alemania o Bélgica. Para hacer una cerveza de trigo se usa un 50% de malta de cebada pálida y otro 50% de malta de trigo, (los belgas a veces no maltean el trigo, de ahí el color más blanquecino). El trigo aporta mucho cuerpo, tiene un color amarillo turbio muy reconocible por los bebedores de cerveza, y ayuda a estabilizar la espuma, haciendo que dure más en el vaso.

También hay malta de **avena**, que últimamente está muy de moda para elaborar cervezas del estilo IPA. Visualmente son muy turbias, pero muy agradables en boca, dando sensación de beber algo sedoso y refrescante a la vez. Como el trigo, ayuda a mantener en el vaso una espuma consistente.

Hay más cereales, como el **arroz** o el **maíz**, pero estos son de menor calidad para elaborar cerveza, así que es frecuente encontrarlos en cervezas industriales.

Arnau Estrader

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



DI...VINOS

ALBARIÑO VIÑA ROEL 2017
(D.O. RÍAS BAIXAS)

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.

Se trata de tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300 m., próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia Atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas.

Las diferencias climáticas y geográficas, así como el tipo de uva convierten a los vinos de las diferentes subzonas en genuinos y con características propias.

Así, la variedad Albariño produce en Val do Salnés un vino fresquísimo con un sabor a melón que permanece en el paladar. Los vinos de O Rosal, por su parte, tienden a tener un sabor ligeramente dulce, con reminiscencias a melocotón, mientras que los de Condado de Tea tienen más cuerpo y menos fruta.

Viña Roel es un Albariño elaborado en la zona de Val do Salnés por Bodegas Escudero. Es un albariño alegre, cauto y refrescante. Sorprende por su intensidad aromática donde resaltan las notas de fruta madura, y los frutos verdes y frescos dando paso a sensaciones cítricas. En boca es afrutado y fresco con ciertas puntas de acidez, agradable y pleno. Ideal con Aperitivos, mariscos (especialmente crudos, marinados o cocidos), ahumados, carpaccios de pescados, tartar de atún rojo o salmón, pescados a la brasa o arroces marineros.

El precio de este vino, en tienda especializada, ronda los 12 euros.

**Manu Méndez**

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





Alberto Benedicto
Especialista en coctelería

EL HIELO, ÚNICO INGREDIENTE IMPRESCINDIBLE

i Cuál es el único elemento o producto sin el cual no podríamos abrir un bar? Efectivamente, el hielo!! Sin hielo no podríamos

tener un bar, ya que es imprescindible para cualquier servicio. Podremos elegir el refresco, el destilado pero nunca nos puede faltar hielo, ya que si nos faltara deberíamos dejar de servir.

Es importante darle su valor al hielo, ya que dependemos de él para poder hacer bien nuestras copas, ¿Cuántas veces os han hecho un mojito y se ha agitado en muy poco tiempo? Eso es porque han usado solo picado, ya que si se hubiera echado primero cubos de hielo y al final hielo picado no se habría agitado tanto.

El hielo, que hoy nos parece un producto cotidiano y de gran accesibilidad, ha sido uno de los elementos más codiciados por el ser humano desde épocas remotas. Los romanos ya iban a buscarlo a las montañas nevadas de los Apeninos y lo transportaban en grandes bloques protegidos con sacos de arpillera y pieles de animales. El problema evidente de conservación así como el de su transporte lo convirtió en un artículo de lujo solo al alcance de las clases más altas.

Evidentemente para hacer hielo necesitamos agua, y tipos de agua hay muchos, en función de su procedencia pueden ser de manantial, agua mineral natural, o bien agua tratada, también podríamos clasificarlos en función de su composición, pero ¿cuál es la mejor para hacer hielo? O mejor dicho, ¿Cuál es la mejor agua o hielo para nuestro coctel? Pues bien, depende de qué tipo de coctel hagamos preferiremos un tipo de agua – hielo que otro, ya que el hielo nos aporta al coctel sabor, textura y temperatura entre otras muchas más variables.

Por otro lado, podríamos crear nuestro propio hielo, para ello hay diferentes métodos, el primero sería hervir el agua para eliminar las burbujas de aire y así las moléculas de agua se adhieren con más fuerza entre sí, otro modo seguiría con una congelación decreciente, esto lo conseguimos con un congelador portátil, ya que su aislamiento provoca que el hielo se vaya creando muy lentamente. De esta manera crearemos bloques de hielo lo



OLD FASHIONED DE RON

INGREDIENTES:

- 7 cl Bacardi 8
- 2.5 cl Sirope de falernun
- 2 dash bitter de chocolate
- 1 corteza de naranja

ELABORACIÓN:

Serviremos todos los ingredientes directamente en el vaso a excepción de la corteza de naranja, mezclaremos bien y añadiremos nuestro bloque de hielo, seguiremos removiendo hasta conseguir que una parte del hielo se funda con nuestra copa.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio vitoria

Domingos, 13 h. | Jueves, 17 h.

<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.



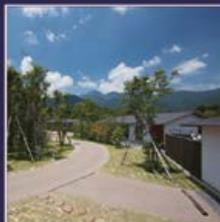
The joy to pick
fresh strawberries.



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



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

¡BENDITA VUELTA AL COLE!!

EsjBendita vuelta al cole!! Una hasta tiene ganas de normalidad y de orden después de los vaivenes del verano. Desordenarse es muy bueno para la mente

y la salud en general, pero volver al orden es un reencuentro con la ilusión por hacer las cosas como nos gusta de verdad.

Esto se nota mucho en la mesa. Las cenas y comidas de verano son muchas veces improvisadas, a la batalla y al todo vale y, al final, estamos con ganas de comer "de fundamento". En nuestra pescadería nos habláis mucho de esto a la vuelta de las vacaciones: de las ganas que tenéis de comer pescadito de todos los días. Sin grandes recetas rocamboleras ni florituras, sano, limpio, que siente bien y del nuestro, del de aquí, de siempre.

Así que hoy vamos a presentar una receta de todos los días. Vais a pensar: "qué fácil, si llevo toda la vida haciéndola...". ¡SÍ!, pero hoy vamos a explicar cómo hacerla muy sana.

PESCADILLA REBOZADA CON LECHUGA Y CEBOLLETA DE LA HUERTA

INGREDIENTES: Una lechuga y una cebolleta de casera llenas de vitaminas, minerales y fitoquímicos; Aceite de oliva virgen extra; Seis dientes de ajo; Un huevo; Una pescadilla

A nosotras nos piden casi siempre el pescado para rebozar en lomos con o sin piel, pero lo podéis preparar como más os guste.

Much@s ya sabemos que para rebozar el pescado hay que seguir los siguientes pasos: introducirlo en el huevo, salarlo al gusto y, finalmente, freírlo en aceite caliente, intentando dejarlo jugosito pero no crudo. Serán tres elementos los que nos distinguen un rebozado sano de uno que no lo es: el aceite que usemos, la temperatura que alcance ese aceite y el ajo.

MIS CONSEJOS:

- Rebozar siempre con aceite de oliva virgen extra. Es más estable al calor que otros aceites y produce menos compuestos tóxicos.

- Vigilar la temperatura del aceite. El aceite de oliva virgen

extra es estable hasta los 160 grados centígrados, no hace falta tener un termómetro en casa para saber que esa temperatura es alta y que se puede rebozar por debajo de ella. Simplemente hay que estar atent@ mientras se reboza, vigilando que el aceite no llegue a humear, porque entonces sí que se está convirtiendo en tóxico y esto hay que evitarlo.

- Y si a pesar de estas precauciones algún tóxico se colara en nuestro rebozado, tenemos un gran aliado que nos ayuda a eliminarlo, nos aromatiza el aceite y el pescado y nos aporta un montón de fitoquímicos muy recomendables para nuestra salud: ¡¡¡el ajo!!! Siempre que rebocéis pescadito, echad al aceite unos dientes de ajo y dejad que se frían juntos, después los podéis comer o no, dependiendo de los gustos, ¡¡¡mis hij@s les encantan!! Pero tened en cuenta que para que el ajo tenga todas las propiedades antes mencionadas, hay que activarlo y para ello basta con machacarlo y dejarlo reposar 5 minutos, en ese tiempo se darán en él unas reacciones enzimáticas que activarán sus propiedades de eliminar toxinas, su efecto antivírico, antibacteriano y mucho más.

Así que antes de ponerlos a cocinar, lo primero es sacar los ajos, machacarlos y dejarlos reposar en un platito mientras preparáis la ensalada, o ponéis la mesa y, entre tanto, la química del ajo hace la magia.

Como lo hacían nuestras abuelas. ¡¡¡Y eso que no sabían nada de química!!!! On egin!!



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

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



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritzak&ikaskuntza

● QUE NO TE DEN GATO POR LIEBRE

Los refranes esconden grandes verdades en su interior aunque a veces nos suenen viejunos. La gran frase que encabeza

el artículo es una de ellas, por que claro, me diréis, ¡ya no venden gato por liebre! Pues no, pero sí que nos venden productos alimenticios por alimentos y apreciadas/os lectoras/es, no es lo mismo.

No es lo mismo una pechuga de pollo del caserío del marido de la vecina del segundo o un preparado cárnico de pollo con aditivos, emulgentes, agua, proteínas lácteas y proteínas de soja. ¿A que no?

Yo leo siempre, siempre, el etiquetado de los productos que compro; al principio tardas una vida en hacer la compra, no os voy a engañar, pero luego simplificas. Las etiquetas que lleven más de 5 ingredientes o que no entiendo/no se pronunciar no son de compra habitual.

Los alimentos siguen siendo los mismos desde hace miles de años: verduras, frutas, legumbres, huevos, leche, carne y pescado... no hay más. Y sí, hay que cocinarlos o procesarlos

para poder digerirlos adecuadamente, por que eso es cocinar. Cocinamos para nutrirnos, ¡que no se nos olvide por favor!

Así que alimentos de verdad, sin pesticidas, sin alteraciones genéticas, de cercanía, para que sean de verdad frescos: cocinados con simpleza y amor. Os puedo asegurar que son la clave de un estomago feliz.

Por eso ni gato ni liebre, "conejo asado al vino blanco y ensalada de rabanitos encurtidos".

La carne de conejo nos aporta proteína de muy buena calidad que ayuda a fortalecer nuestros músculos y tendones por ejemplo, para los paseos otoñales por el monte. Los rabanitos encurtidos regulan y mejoran la flora intestinal, ayudan a digerir la proteína animal y casi hacen milagros. Contienen antioxidantes, propiedades diuréticas, limpian la sangre, bajan la tensión y al ser de la familia de las crucíferas, protegen frente al cáncer.

CONEJO ASADO AL VINO BLANCO Y ENSALADA DE RABANITOS ENCURTIDOS

INGREDIENTES:

Un conejo golpeado, ajos, sal, aceite y vino blanco. Rabanitos, mézclum de hoja verde y vinagre de umeboshi o de manzana.

PROCEDER:

Precalentar el horno a 200°. Preparar el conejo en la bandeja del horno embadurnado de aceite y salpimentado (a ser posible con las manos que da gusto). Hornearlo 30 minutos. Regarlo con un vaso hermoso de vino blanco. Terminar de hornear 10 minutos. Mientras terminamos el conejo laminar en rodajas los rabanitos y cubrirlos con el vinagre de umeboshi. Pasados 10 minutos escurrirlos y disponerlos en una fuente con el mézclum. Aliñar con aceite y servir.

Nota: El vinagre de umeboshi lo encontrareis en herboristerías. Es el liquido resultante de la maceración de ciruelas japonesas en sal. Probiótico potente natural. ¡Una joya!



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

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSOA

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.65.5.589/676.211.205

YouTube Instagram Facebook

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TRUFAS DE CHOCOLATE

Empezamos en este número una serie de recetas pensadas de cara a las próximas Navidades, para que l@s más pekes aporten su grano de arena a la celebración.

INGREDIENTES:

- 200 grs. de chocolate negro
- 200grs. de mantequilla
- 100 grs de nata líquida
- Cacao en polvo, c/s

ELABORACIÓN:

- 1.- Forrar un molde de con papel film, que nos servirá de molde.
- 2.- Introducir todos los ingredientes en un bol con tapadera.
- 3.- Cocinar a media potencia en el microondas 500 wat. Hasta que se fundan los ingredientes.
- 4.- Remover con cuidado con una cuchara hasta mezclar muy bien.
- 5.- Verter en el molde que hemos preparado.
- 6.- Enfriar en la nevera hasta que endurezca.
- 7.- Una vez frío, desmoldar y cortar con un cuchillo porciones que después embadurnaremos de cacao en polvo.
- 8.- Para guardarlas yo recomiendo taparlas y congelarlas hasta su consumo.

Esta receta la elaboraron: **Maidor Beltran** y **Leire Tello**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serranito** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Aquirre
PASTELERIA

Garibay 1 / DONOSTIA
Tfno. para encargos: 943 424 637

PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

EL HOJALDRE ES NUESTRA ESPECIALIDAD

En IRUN: Genaro Etxeandía 1 · Estación 1
Y ahora en PASEO DE COLÓN 43

JAKITEA ORGANIZÓ EN CAMPEONATO DE EUSKAL HERRIA DE BURDUNTZI EN HERNANI

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Urko Garate, de Durango, que posa en la imagen con su hermano Asier y su padre, Ángel, convenció con su cordero al exigente jurado del **III Campeonato de Burduntzi de Euskal Herria** que se celebró el 16 de septiembre en Hernani y se hizo con los 1.000 euros y la txapela que le acreditan como mejor asador de cordero hasta que se celebre una nueva edición de este concurso que hasta la fecha se ha celebrado en Donostia (2012) y en Tolosa (2015).

Organizado por Jakitea Elkarte

En las tres ediciones que lleva hasta la fecha, el Campeonato de Burduntzi de Euskal Herria ha sido organizado por **Jakitea Elkarte**, asociación de Cocineros de Gipuzkoa que tiene como objetivo impulsar la cocina tradicional vasca y la cocina basada en productos locales de temporada y de calidad.

Dentro de esta filosofía, Jakitea colabora con diferentes eventos para dar a conocer el buen hacer de nuestros cocineros y productores, haciendo **una apuesta clara por productos con Label de Calidad y con Denominación de Origen**.

El Campeonato de Burduntzi de Euskal Herria es un buen ejemplo de esta filosofía. El día de la celebración, desde primera hora de la mañana, la Plaza de los Gudarís de Hernani se impregnó de los aromas de las brasas y los 30 corderos lechales con Label de Calidad cedidos para el evento por la fundación HAZI. El asado de los corderos se hizo delante del público que pronto empezó a llenar la plaza, y en ello se fueron empeñando los 11 participantes, que fueron los siguientes: **Francisco Lakar** (Nafarroa); **Angel Garate** (Bizkaia); **Urko**



Garate (Bizkaia); **Asier Garate** (Bizkaia); **Eladio Perez** (Bizkaia); **Lorentxo Ziarsolo** (Bizkaia); **Unai Irazola** (Bizkaia); **Juan Bautista Etxabe** (Gipuzkoa); **Joxe Angel Arriola y Jose Antonio Salegi** (Gipuzkoa); **Juantxo Prieto y Joxean Lasa** (Gipuzkoa) y **Anartz "Azitain"** (Gipuzkoa)

Hay que destacar que **Juantxo Prieto y Joxean Lasa** fueron los ganadores de la edición de 2012 en Donostia, mientras que **Juan Bautista Etxabe** ganó la de 2015 en Tolosa y detentaba la txapela de campeón que en esta ocasión ha viajado a territorio bizkaitarra.

Dura labor para el jurado

Pasadas las 11 de la mañana, se efectuó un sorteo con el que se decidió el orden de participación de cada burduntzilar y a partir de las 11:30, cada 10 minutos fue servida una bandeja con 7 porciones de cordero (una cada miembro del jurado), que valoraron cada pieza asada teniendo en cuenta tres paráme-





tros: Aspecto, olores, punto de asado (jugosidad) y sabor.

El jurado de esta edición estaba compuesto por los siguientes miembros: **Teresa Zarco** (Zazpika-Gara); **Mikel Corcuera** (Noticias de Gipuzkoa); **Josema Azpeitia** (Ondojan.com y BCC); **Mikel Lujanbii "Xapo"**, (Aberer haragiak); **Juan Manuel Garmendia** (FECOGA y Cofradía Vasca de Gastronomía); **Igor Muñoa** (Triponzti Jatetxea, Hernani) y **Oraitz García Rekondo** (El Diario Vasco)

Mientras el jurado degustaba los pintxos, el público que se acercó a la Plaza pudo degustar el cordero lechal adquiriendo vales por tres euros que daban derecho a una porción de cordero y barra libre de sidra ofrecida por los productores locales. Para las 13:00 horas ya habían sido consumidos los treinta corderos de la muestra, lo que da una idea del éxito de la convocatoria.

Los corderos fueron aportados por **HAZI**, contando todos ellos con el **sello de calidad Euskal Esne Bildotsa (cordero lechal del País Vasco)**. Todo el dinero recaudado fue destinado íntegramente a la Fundación **Etiopia-Utopia**.

Cada maestrillo, su librillo

La forma de asar el cordero es libre en este campeonato. Cada

participante participa con su burruntzi, su salsa, que es un secreto que nunca comparten, y el que así lo desea puede llevar también su propio combustible aunque la organización aporta carbón para todos.

Cada participante, acompañado de su equipo o en solitario, asó 2 corderos, mientras que los 8 restantes fueron asados entre todos los participantes.

Esta edición del Campeonato de Burruntzi de Euskal Herria coincidió, además, con la celebración de la **Euskal Jaia** de Hernani, y el Campeonato local de trikitixa, con lo que el ambiente en la plaza y en el pueblo fue extraordinario acompañado a su vez de un tiempo excelente.

El Campeonato contó la colaboración total del **Ayuntamiento de Hernani**, cuyo alcalde, **Luis Intxauspe**, fue el encargado de entregar el premio al campeón. En cuanto a los patrocinadores y colaboradores del concurso, estos fueron la **Fundación HAZI**, **Cervezas Amstel**, **Azkarra Galarretako Gaztak**, **Arbela Txakolina**, **Bodegas Mitarte**, **Euskal Sagardoa**, **Cava Torelló**, **Cafés Aitona**, **Rafa Gorrotzategi**, **Suministros Goieko**, **Fundación Etiopia Utopia**, **Tasio Dibujante**, **R. Zabala Sagardotegia**, **Licores Hijos de Pablo Esparza**, y **Foies Rougié**.



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

☑ 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

☑ 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

Pilarrenea 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. Gorroategi. 943 88 19 58

Zezillioea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Olangu Baserría . 677 34 23 21

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

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

Txmista 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

☑ Igartzar* 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

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

☑ Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

☑ Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromisoaren 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 INTERPRETazio 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.ataun-turismoa.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



UREPEL (Donostia)

MODÉLICA REINVENCIÓN DE UN CLÁSICO DONOSTIARRA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Al principio nos vino el cliente atraído por el 'boom' de la inauguración. Después, vino el cliente 'crítico'. Y finalmente el que viene es el cliente que ha probado el nuevo Urepel, que le ha gustado y que repite. Y muchos repiten muchas veces".

Quien así se expresa es **Mª Eugenia Bozal**, empresaria hostelera de larga trayectoria que hace 3 años, en plena crisis, tuvo el valor de reiniciar un icono tan importante para la gastronomía donostiarra como es el Urepel del Paseo de Salamanca. Mª Eugenia llevaba ya unos cuantos años dirigiendo **La Muralla** y vio la oportunidad. A día de hoy esta brava emprendedora dirige ambos locales empleando grandes dosis de profesionalidad, simpatía y naturalidad, lo que le ha proporcionado una clientela fiel y variada y una gran satisfacción personal.

Nuestra degustación: un canto al producto, la temporada y la excelencia

El menú que Mª Eugenia nos propone es una versión con un par de ligeros cambios del **Menú degustación "Urumea"** de la casa, que cuenta con 8 platos y se factura a 70 euros (IVA incluido). En Urepel también se ofrece el **Menú Degustación "Kubos"**, compuesto de 6 platos (55 euros) y entre semana al mediodía también se ofrece un menú a 35 euros.

Comenzamos con el Bombón de foie con crema caramelizada de queso y dulce de sidra, un exquisito foie micuit cubierto de crema de sidra y acompañado de manzana asada y un brochazo de kalamansi, un cítrico asiático que le aporta un acertado toque de acidez.

Más suavcito pero no menos agradecido resulta el ligero pero sabroso Gazpacho de cerezas que precede a la Ensalada

de Tomate Feo de Tudela con ventresca de atún, cebolleta y piparras. "Si no meto algo navarro en la carta me parece que no está completa" nos comenta Mª Eugenia, donostiarra de pura cepa pero de padres navarros. La ensalada resulta un acertado entrante en un momento en el que el tomate está en su punto idóneo y nos agrada especialmente la vinagreta de piparras.

Sigue un entrante que ya nos entra por los ojos por su cuidada presentación y nos cautiva por su intenso y rico sabor: el Huevo trufado en "cocotte", un falso huevo en cuyo interior encontraremos huevo trufado de verdad, crema de patata, espárrago triguero en hilos, patata morada...

Pasamos al pescado con el Atún rojo del mar de Corea con coulis de fresas y frutos ácidos. Nada es decorativo en este plato. El punto del atún es perfecto, acercándose a la forma de servir la txuleta, y las frutas y los coulis nos sorprenden aportando al plato unos puntos de dulzor que no esconden para nada el sabor del atún. Original y muy bien ejecutado, este plato es una de las cumbres del menú.





RESTAURANTE UREPEL

Pº de Salamanca, 3

DONOSTIA T: 943 42 07 23

En la carne nos volvemos a encontrar con Navarra al degustar el Cochinito "Pío" navarro asado con terrina de col y patata, que nos sorprende por su excelente punto de cocción y rematamos, tras un ligero sorbete de mandarina, con el "Flysch" de chocolate, una propuesta que encantarán a los amantes del dulce, un divertidísimo y goloso juego de texturas.

Gran equipo y filosofía clara

Nuestra degustación deja muy claro que **en Urepel se está trabajando mucho y muy bien**, y es que esta donostiarrá de sangre navarra tiene las ideas muy claras: "Practico mucho la compra de proximidad: Acudo al mercado de la Bretxa, que se encuentra entre los dos restaurantes, compro pescados a la Pascuala, utilizo las fruterías de los alrededores... asimismo cuido los orígenes comprando las verduras directamente en Navarra, la carne la traigo de Cárnicas Luismi... en el fondo hago lo que me sale del corazón y estoy convencida de que para que salga bien el plato, éste tiene que tener un fundamento desde la compra hasta la presentación."

Mª Eugenia ha conseguido que Urepel vuelva a ser una referencia gastronómica en la Parte Vieja. Una referencia original y propia que no debe a su pasado más que el nombre que ha sido mantenido por respeto. Sin duda, el futuro es del Urepel.



La receta de...

Mª Eugenia Bozal
RESTAURANTE UREPEL



Cochinito Pío Navarro con terrina de patata, col y jengibre

INGREDIENTES

Cochinito Pío; Sal; Patata pelada; Agua; Nata 18%MG; Mantequilla; Sal/pimienta blanca; Berza (col o repollo) cocida; Patata cocida; Jengibre rallado; Caldo; Agar-agar; Sal y pimienta. Melocotón amarillo maduro; Almíbar 2P3; Mantequilla; Zumo de limón; Bouquet de Micro-mezclum; Pomada de melocotón; "Demiglace" de carne; Polvo de quicos.

ELABORACIÓN

Lavar el cochinito, trocearlo, salarlo y envasarlo al vacío. Cocinarlo a 82°C durante 14 horas en la Ronner o en horno a vapor. Sacar a baño maría inverso y reservar en cámara hasta su uso. Para la Terrina, incorporar en una cazuela la patata, la col y el caldo. Hervir e incorporar el jengibre rallado. Añadir el agar-agar, trabajar un par de minutos, dar punto de sazón y sacar molde. Reservar. Pelar los melocotones, descorazarlos, cubrir con almíbar y cocer hasta que el almíbar esté denso. Triturar junto con mantequilla. Poner la patata a cocer, bajar al mínimo y cocinar hasta que esté tierna. Triturar la patata, con parte del agua de cocción y la nata salpimentando.

Final y Presentación: Regeneramos el cochinito en un baño maría antes de meterlo al horno 30-35 minutos aproximadamente. La terrina de col la marcamos en la plancha y la reservamos hasta el momento del pase.


AMA (Tolosa)

EN CASA, COMO EN CASA

Cuando hace tres meses **Javi Rivero y Gorka Rico** se hicieron con las riendas del antiguo Txalupa, tenían muy claro que querían ofrecer algo totalmente nuevo desde el punto de vista conceptual y gastronómico. Así que con el permiso de los tolosarras, cambiaron de nombre al local, lo renovaron completamente, y abrieron Ama, establecimiento bautizado de manera muy intencionada

Lo hemos llamado Ama porque queremos cocinar como lo hace una madre para sus hijos, hacer que quien entre en nuestra casa se sienta como si estuviera en la suya” nos explica Javi. Ambos, por supuesto, han tenido una madre que ha cocinado para ellos, y ambos provienen del Basque Culinary Center donde han adquirido una buena base de cocina y cultura gastronómica. “Toda nuestra cocina son fondos y salsas” nos comenta Gorka, “caldos elaborados en el local, reducidos en cazuela grande, luego en cazuela pequeña...” en resumen, **una cocina de sabor y carácter.**

Habíamos probado algún pintxo pero en esta segunda incursión en Ama profundizamos en la corta pero intensa carta del local, abriendo boca con las dos croquetas fijas: la de ibéricos, de una finura y una jugosidad fuera de serie y la de sobras, una croqueta “sorpresa” elaborada, como su nombre indica, con lo que haya sobrado en cocina, en este caso rellena de rico pulpo.

Tras el picoteo, Javi y Gorka nos deleitan con una ensalada de tomate con sávida ventresca, antxoa en salazón, cebollino recién picado y sal negra del Himalaya, otra pequeña ensalada de txixarro en escabeche, y dos platos de carta en formato pintxo: el pulpo “Manuela”, y el Arroz de carabineros y gambas, cocido en un potente fondo de carabineros y coronado con unas gambitas de Huelva crudas, de lo mejorcito que nos hemos llevado a la boca en muchos meses, tanto en sabor como en textura e intensidad. Las comparaciones son odiosas, pero nos hemos sentido en ocasiones como en los mejores tiempos de La Cuchara de San Telmo.

Continúan Javi y Gorka con una sabrosísima degustación de piezas de atún provenientes de un enorme cimarrón adquirido para el local, y rematan con “Callos ta punto”: unos callos a la manera tradicional, sabrosos, melosos, ... Sencillamente brutales. Los amigos de la buena casquería tienen una nueva referencia en Tolosa.

Una excelente tarta de queso aporta la guinda a esta primera degustación. Eso sí, a la vista de los platos cuyos nombres lucen, tentadores, en la pizarra, (Huevo con lo que haya en temporada, Bacalao con ajonegroarriero, Carrilleras guisadas, Pequeño Nicolás, Papada confitada, Ensaladilla de solomillo, Antxoa con vinagreta de lima, Ensalada de verduras, Txuleta de Alejandro Goya...) no tenemos ninguna duda de que volveremos a este **imprescindible establecimiento** que lleva camino de convertirse, si no lo es ya, en una de las principales referencias culinarias de Tolosa.


AMA TABERNA
Arostegieta 13 - TOLOSA
608 91 32 94 - 600 72 78 02



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



BAKAR (Irun)

LA SINGULARIDAD DE WILLIAM ARISTIZABAL

“En cuanto me enteré de qué quería decir ‘Bakar’ (‘Único’ o ‘Singular’ en euskera), me dije: ‘Pero si soy yo, así soy yo’, así que decidí no cambiar el nombre al local”.

A sí de claro habla **William Aristizabal**, chef colombiano asentado desde 2001 en Euskal Herria, sobre el bar-restaurante Bakar de Irun, que dirige desde mayo en la calle Anzaran, más conocida como la “Plaza Pinares”. William vio la oportunidad de hacerse con este local en una ciudad en la que las referencias gastronómicas son más bien escasas en comparación con su densidad de población y se encuentra más que satisfecho.

William no es un recién llegado al mundo de la hostelería y la restauración. Nacido en Bogotá descendiente de vascos (Su abuelo era de Hernani y tiene familiares directos en Bergara y Gernika entre otras poblaciones), William estudió cocina en su país natal, y cursó la especialización en Cocina Caliente en México. Nada más cruzar en charco pasó a trabajar 6 meses en Lasarte con Martín Berasategui y a partir de entonces no ha cesado de trabajar en lugares como La Table des frères Ibarboure (Bidart), Le Kaiku (San Juan de Luz), la Bodega Donostierra y otros muchos lugares.

Con este curriculum, William ha encarado, junto a un equipo joven y dinámico, su experiencia en solitario en Irun, y se está haciendo un nombre sólido y fiable en la restauración local. “La gente viene, por el boca a boca o por casualidad, prueba y generalmente repite, muchas veces, con su familia o sus amigos” afirma satisfecho. Una de las claves de la buena marcha de Bakar es, sin duda, la variedad de su propuesta. Una vez sentados a su mesa, podemos elegir entre varias opciones de picoteo con pintxos, ensaladas, brochetas, bocadillos, hamburguesas o raciones, o decantarnos por platos de carta.

Nuestra primera incursión en Bakar no pudo ser más satisfactoria. Probamos la Ensalada de tres tomates, seguimos con la Brocheta de pulpo y gambas, espectacular en su presentación y sorprendente por su copiosidad, y terminamos antes del postre con la Txuleta de ración, buena carne de Guikar y un punto excelente de asado, que se complementa con patatas y pimientos con lo que constituye, al igual que los anteriores, una excelente opción para compartir. Terminamos con dos ricos postres caseros como fueron la Tarta de Zanahoria y la Tarta de tres leches, ambas altamente recomendables por originales y suculentas, acompañadas de una degustación de helados de Papperino. Un Pisco Sour perfectamente elaborado con buen pisco peruano puso el broche de oro a una excelente comida en un local al que esperamos volver a acudir para profundizar en la cara más internacional de su cocina.



BAR BAKAR
Anzaran Plaza, 13

IRUN T: 943 24 21 48

ADAPTATU ZAITEZ

ZURE WEBGUNEA RESPONSIVE ERAN



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA

f @ y t in © www.acvmultimedia.com

ECHAURREN - MARIA CRISTINA (Donostia)**TU NOMBRE ME SABE A "TIERRA"****Josema Azpeitia / fotografía: Ritzsar Tolosa**

"Tu nombre me sabe a hierba" cantaba, cuando lo hacía, Joan Manuel Serrat, en una preciosa canción de amor. Y al pensar en el menú que nos ofreció Francis Paniego en el Hotel María Cristina, no hemos podido evitar que la canción que tantas veces hemos tarareado nos venga a la cabeza, aunque no tenga realmente nada que ver una cosa con la otra. Pero sí, no podemos evitar, y no podremos hacerlo de ahora en adelante, el pensar en que el nombre de Francis Paniego nos sepa a "Tierra", pues así es como el genial chef riojano ha bautizado al menú que hasta mediados de octubre ofrecerá en el prestigioso hotel donostiarrá.

Tierra" es un menú que consta de 13 ó 17 pases (quedando la elección a cargo del comensal en función de sus tragaderas o de su bolsillo) en el que Paniego trata de dejar clara la unión que siente, precisamente, hacia la tierra que le vio nacer y crecer, la tierra, las tierras que rodean Ezcaray, esas tierras de La Rioja en las que no puede plantarse una para elaborar vino, precisamente, debido a su altitud.

Como afirma el propio Francis en la presentación del menú, toda una declaración de intenciones impresa en la carta y en la primera ficha del "pantone" en el que se recogen las descripciones de todos los platos servidos. "En este menú queremos mostrarles un reflejo de la tradición culinaria que nos ha transmitido nuestra madre, de las sensaciones que nos transmiten los diez kilómetros de naturaleza que rodean el valle de Ezcaray en La Rioja, y también de lo que hoy y aquí nos transmite esta maravillosa ciudad que nos acoge durante estos meses. Todo ello filtrado por el tamiz de nuestra mirada, de la experiencia que a lo largo de los años hemos ido adquiriendo como cocineros y del compromiso de hacer una cocina con vocación creativa, moderna y pensada para ser disfrutada, sin necesidad de tener que ser entendida".

Resulta curiosa la puntualización de Francis Paniego, que su cocina no debe ser entendida, cuando, precisamente, cada plato es luego acompañado de la explicación de los camareros y camareras, más el texto que acompaña a la hoja de pantone que se sirve con cada plato, y en la que el chef describe

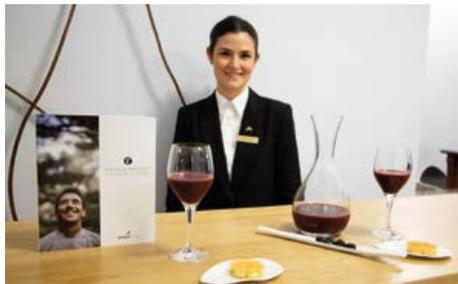
todavía de una forma más profunda (y a veces hasta literaria e incluso poética) todos y cada uno de los platos. Valga como ejemplo el texto explicativo de las "aceitunas negras" con las que arranca el menú: "Comenzamos este menú con un trampantojo de aceitunas negras. Realmente son unas esferas de queso, anchoa y pimiento rojo. Esferas que luego con la ayuda de gelatina vegetal y un licuado de aceitunas negras, bañamos para darles el aspecto que buscamos. Una broma inspirada en una tapa típica de la calle Laurel en Logroño". Como puede verse, si el objetivo de Paniego era que su cocina no fuera entendida, no será esto por falta de detalles acerca de la misma.

Un divertido y práctico "Pantone"

Bromas aparte, las hojas de Pantone han sido el gran descubrimiento y se han convertido en la marca de la casa de Francis Paniego. Con ellas se facilita la labor del servicio que no tiene por qué conocer todos y cada uno de los detalles de cada plato, y los comensales se mantienen entretenidos en la mesa, pues se sugiere que uno de ellos lea al resto cada ficha. De esta forma, a lo largo de los 17 pases del largo menú, el astuto cocinero riojano consigue, además, haya sido o no su intención, que los comensales hablen sobre la comida que hay en el plato y no se desvíen hablando de fútbol o política.

La idea de invitar a un cocinero de prestigio a pasar el verano en el Hotel María Cristina no es nueva. De hecho, es el tercer año consecutivo en el que el emblemático hotel donostiarrá pone en marcha esta iniciativa que en los dos años anteriores se llevó a cabo invitando a la cocinera francesa **Hélène Darroze**. Este año el cambio ha sido radical y es Francis Paniego, chef que luce 2 estrellas en el Restaurante **Echaurren** de Ezcaray y una tercera en el Restaurante de las **Bodegas Marqués de Riscal** en Elciego, el encargado de dirigir el restaurante "pop-up" que hará las delicias de usuarios del hotel, turistas, gourmets y foodies hasta mediados de octubre.

De hecho, Francis Paniego estará en muchas ocasiones presente en el restaurante. Ezcaray no está tan lejos y el chef guarda una gran relación con Donostia, no en vano **Pedro Su-**





bijana y Juan Mari Arzak fueron una parte importante de su formación en 1988 y 1990 respectivamente, cuando pasó por las cocinas de ambos iconos de la gastronomía kokxera antes de ponerse en las manos de **Benjamín Urdiain** en el madrileño Zalacaín, donde terminó su periplo antes de centrarse en el restaurante familiar. Francis Paniego, así, estará los domingos y los lunes presente en los fogones y la sala del María Cristina.

Una impresionante trayectoria

Con 50 años recién cumplidos, este riojano humilde, cercano y alegre, se encuentra muy satisfecho con el camino recorrido. Admite también que su situación ha sido muy privilegiada en comparación con la de los que le precedieron al frente del Echaurren. "Hay que tener en cuenta", nos comenta Francis, "que la mía es la quinta generación al frente del restaurante. Antes que mis padres había habido otras tres generaciones a las que les tocó de todo: la república, la guerra civil, la post-guerra, el franquismo... mis padres realmente son los primeros que empiezan a tener una situación favorable, económica y políticamente, en Echaurren. Ellos lo terminan de asentar y lo hacen crecer, pero hasta entonces había sido sencillamente 'el restaurante bueno del pueblo' y había trabajado mayoritariamente con gente de la zona".

Así pues, con el negocio estabilizado no es de extrañar que en el joven Francis se encendiera la llama del amor por la cocina y que aprendiera todos los secretos del oficio, inicialmente de la mano de su madre, **Marisa Sánchez**, que le enseñó a elaborar sus platos más emblemáticos, entre ellos las impresionantes croquetas. Al ver que el chaval apuntaba maneras, sus padres decidieron mandarle a aprender a las grandes cocinas del estado, más animados por los clientes que por su propio criterio, y después de sudar en las cocinas más prestigiosas del país, Francis volvió a centrarse en Ezcaray donde estaba convencido de que podía hacer algo especial. "Yo le decía a mi padre que si nos empeñábamos y cuidábamos el restaurante podríamos aspirar a conseguir una estrella Michelin, pero no le convencía. Es más, siempre que tocaba el tema me decía 'Calla, calla, que eso no pasa en los pueblos' y no me dejaban hacer nada. Al final, tras mucho insistir, conseguí que me cedieran una parte del restaurante a la que llamé **"El portal del Echaurren"** porque era por donde se entraba originalmente a la casa, y ahí empecé a desarrollar mis ideas. Hoy en día sigue todavía así". "El inicio fue duro", reconoce Francis, "cuando la gente llamaba, le preguntaban: '¿Qué quiere usted? ¿Ser servido por Marisa en el restaurante tradicional o por su hijo en el nuevo?' y claro, mi madre ganaba por goleada".



Croquetas que le quitamos a mi madre



Hojas de borraja fritas para mojarlas en salsa riojana



Ensalada de champiñones, oreja en escabeche y vinagreta de avellanas y miel



Nuestro plato clandestino

Todo eso cambió cuando al poco tiempo Francis fue reconocido con una estrella Michelin. Eso ayudó mucho, así como el crecimiento del turismo en Ezcaray, el enoturismo de La Rioja que también ha salpicado a la montaña, el hacerse cargo de la cocina del Hotel Marqués de Riscal donde también obtuvo una estrella, la obtención de la segunda estrella... el camino de Francis no ha hecho más que avanzar desde que en 1998 abriera el Portal de Echaurren. "Hoy mi padre está orgulloso de lo que hemos conseguido" afirma.

"Tierra": Ezcaray en el María Cristina.

En el Hotel María Cristina, por lo tanto, Francis ha tratado de reflejar las dos caras de su cocina: la cocina de terruño, casera, que se ha ofrecido toda la vida en su restaurante familiar, y la cocina de nuevo cuño, moderna y más atrevida, que él ha introducido en el Portal. También hay algunos guiños a la **casquería**, pues se trata de una parte de la gastronomía que Francis ha respetado siempre profundamente, solo que su interpretación de la casquería persigue convertirla en algo sublime. Así, en Ezcaray hace ya unos años que un menú degustación de casquería se sumó al menú degustación habitual y, al igual que éste, es renovado cada año y son muchos los que acuden a la localidad riojana a probarlo.



HOTEL MARÍA CRISTINA

Pº República Argentina, 4 - DONOSTIA

Tf: 943 43 76 00

www.hotel-mariacristina.com/ezcaray



*Espárragos verdes con
caviar imperial y mahonesa de setas*



Puerro en vinagreta



*Pichón asado con uvas al vino tinto,
cereales y su canelón*



*Tosta templada de Idiazabal con manzana
y helado de leche agria*

La experiencia de Francis Paniego, el menú "Tierra" comienza, así, con un guiño al tapeo clásico de La Rioja, que tiene su epicentro en los bares de la famosa calle Laurel. Antes de sentarnos en el comedor, por lo tanto, se nos sirven dos tapas en la entrada del comedor: unas aceitunas negras y una tortilla de patata, acompañadas de un vinito, solo que aquí nada es lo que parece y las aceitunas no son aceitunas, la tortilla no es una tortilla al uso y el vino, como habrán adivinado los lectores y lectoras, tampoco es un vino. Este aperitivo se sirve en una mesa que reproduce fielmente el mostrador de madera del bar de Ezcaray. "En el hotel han sido muy generosos" comenta Francis Paniego "y no han reparado en gastos para que pueda tener esta clase de detalles". El cocinero comenta en varias ocasiones estar "muy agradecido" al hotel donostiarra y a su director, el dinámico australiano **Ned Capeleris**.

A continuación, ya en mesa, donde tiene lugar el segundo bloque del menú, denominado "**La fritura**" y compuesto de "Croquetas que le quitamos a mi madre", "Hojas de borraja fritas para mojarlas en salsa riojana" y "Buñuelo Saignant", tres sabrosos bocados en los que sigue imperando la más pura tradición. Acto seguido llega la "**Primera parte**" del menú, con "Espárrago verde con caviar imperial y mahonesa de setas" y "Puerro en vinagreta cocinado a 90 grados durante 5 horas". Ambos platos muestran la unión de la cocina de Echaurren con las verduras de la huerta riojana y ya empieza a vislumbrarse la modernidad en las técnicas aportada por Francis.

Sigue "Tierra" con la "**Segunda parte**", compuesta de "Ensalada de champiñones y espárragos verdes con oreja en escabeche y vinagreta de avellanas y miel" y "Cigala, pil-pil de nueces de Ezcaray y trufa". Y tras un "plato clandestino" pasamos a la "**Cuarta parte**", la más potente a nivel gustativo, en la que degustamos los "Callos de bacalao sobre una crema a la vainilla y un toque picante" y el "Pichón asado con uvas al vino tinto, cereales y su canelón", dos buenas muestras de la cocina actual de Francis Paniego en las que el sabor se so-

brepone sobre todas las cosas. Y como a nadie le amarga un dulce, "Tierra" finaliza con un alarde de repostería reflejado en el original y soberbio "Helado de mantecado envuelto en cortezas de cerdo", la golosona "Tosta templada de Idiazabal, manzana y helado de leche agria" y los Petit Fours, rebautizados aquí como "Una mirada al suelo del bosque".

Una gran experiencia gastronómica

Nos podríamos explayar comentando uno a uno los platos, describiendo las sensaciones que nos causaron, y se podría alargar esta crónica hasta el infinito y más allá. Sólo comentar, por lo tanto, que "Tierra" nos maravilló, sin un solo plato que nos pareciera digno de ser cuestionado y que disfrutar de la cocina de este riojano en el María Cristina es un privilegio que no debería perderse quien pueda permitírselo, ya que como es habitual en este tipo de menús, el precio está en consonancia con la cantidad y calidad del mismo: "Tierra" tiene un precio de 115 euros en su versión de 13 pasos y 145 en su versión larga de 17 platos, facturándose la bebida aparte. Este menú, como hemos comentado, será servido **hasta el 14 de octubre** todas las noches de los lunes, jueves y viernes, así como sábados y domingos tanto al mediodía como por la noche.

En cualquier caso, quien se aventure a gustarse dicha cantidad puede hacerlo con la seguridad de que no va a arrepentirse ni por el plano gustativo ni por el del servicio, que es también impecable en todos los niveles. Lo que es nosotros, fuimos atendidos de maravilla tanto por la joven **Isabel Posadas** que nos ofreció el aperitivo de bienvenida, como por la jefa de sala, **Estefanía**, la somelier **Miren Ormazabal** y el asistente de alimentos y bebidas **Bryan Owen**. Todos ellos coordinaron sus labores con la precisión de un reloj suizo junto al resto del personal de servicio.

Nuestra felicitación a Francis Paniego y al Hotel María Cristina por haber hecho descender durante este verano las tres estrellas de este chef riojano de montaña a la bahía de la Concha.



© Archivo Francis Paniego

La estancia en Donostia de Francis Paniego será un recuerdo agrodulce para el chef riojano, pues coincidió, el 19 de agosto, con el fallecimiento de su madre y principal referente, la gran guisandera Marisa Sánchez, que se encontraba en un delicado estado de salud. Se va una cocinera legendaria cuyo legado seguirá sin duda muy vivo en las manos de su hijo. Descanse en paz.



LENBUR
FUNDAZIOA

Aldez aurretik txanda hartu beharra dago. Es indispensable reservar plaza.
943 73 04 28 | 943 73 18 95
mirandaola@lenbur.com

Negua Burdin Haranean - LEGAZPI

Invierno en el Valle del Hierro - LEGAZPI

Argazkia/foto: Edu Manso



Egun osoko planak

Planes de todo el día

Parkean: Frontoia, iturriak, haur parkea, taberna-jatetxea...

En el parque: Fronton, fuentes, parque infantil, bar-restaurant, etc.



Olentzeoren galtzerdia
Calcetín del Olentzero



Ogiaren txokoa
Rincón del Pan



1950. eko eskola
Escuela de 1950

Egun osoko planak antolatzen ditugu
Chillida Lantoki, baserriak, Langileen Ibilbidea, zalditegia, etabar.

Organizamos planes de todo el día
Chillida Lantoki, caseríos, Ruta Obrera, paseos a caballo, etc



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Legazpi
Merkatarien Elkarte

FE DE ERRATAS: LOS PLATOS DEL MENÚ DE

Somos humanos y a veces metemos la pata. Recién llegados de vacaciones, nada más hacemos con un ejemplar recién impreso del número de septiembre de Ondojan.com, nos encontramos con que el artículo de la sección "Grandes mesas de Euskal Herria" dedicado a Martín Berasategui contenía un error garraful: los platos del menú degustación del gran chef publicados en las páginas 3 y 4 de la entrevista fueron publicados con los pies de foto correspondientes a los platos del Kaia de Getaria, el restaurante que ocupó dicha sección el mes anterior. La suma de horas sin dormir, prisas pre-vacacionales y técnica del copia-pegar nos jugó una mala pasada.

Por lo tanto, empleamos esta fé de erratas en reseñar los platos que aparecen en dicho artículo, debidamente etiquetados para que nuestr@s lector@s cuenten con la versión corregida de los platos, y asimismo, el ejemplar de octubre

de nuestra guía de ocio Donosti Aisia volverá a recoger, ésta vez de manera íntegra, el reportaje sobre el genial chef donostiarra.

Señalamos, pues, aquí, en orden de aparición, los nombres correctos de los platos reseñados en la revista, además de nombrarlos en su lugar correspondiente bajo cada una de las fotografías de los mismos. Los completistas y maniáticos, así, pueden coger unas tijeras y pegamento y, si lo desean, pegar la parte inferior de estas dos páginas en el mismo lugar de la revista anterior y así tendrán un ejemplar libre de errores.

Bromas aparte, rogamos a Martín Berasategui así como a nuestros lectores y lectoras nos disculpen por el error cometido, y esperamos que las medidas tomadas para solventarlo sean de su agrado... on egin !!



Gilda (anchova, quindilla y aceituna) con caldo de alcaparras y tartar de atún (2018)



Gelée de bacalao con encurtido de espárragos a la sal de Añana y su crema (2018)



Tarama con remolacha y raifort acidulado (2017)



Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales (2017)

MARTÍN BERASATEGUI

Los platos, con sus correctas denominaciones:

- PLATO 1:** Gilda (anchoa, guindilla y aceituna) con caldo de alcaparras y tartar de atún (2018)
- PLATO 2:** Gelée de bacalao con encurtido de espárragos a la sal de Añana y su crema (2018)
- PLATO 3:** Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar (2018)
- PLATO 4:** Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado (2001)
- PLATO 5:** Tarama con remolacha y raifort acidulado (2017)
- PLATO 6:** Cigala a la brasa sobre fondo marino al anís y mahonesa de sus corales (2017)
- PLATO 7:** Tembloroso de frutos de mar y algas, plancton y consomé de carabinero (2018)
- PLATO 8:** Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra (2017)



MARTÍN BERASATEGUI

Loidi kalea, 4, LASARTE-ORIA

Tf: 943 36 64 71

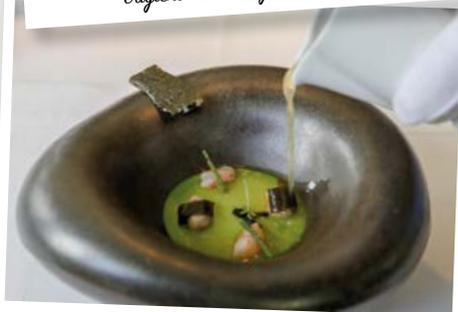
www.martinberasategui.com



Ostra con jugo de olivas verdes, emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar (2018)



Ensalada de tuétanos de verdura con marisco, crema de lechuga de caserío y jugo yodado (2001)



Tembloroso de frutos de mar y algas, plancton y consomé de carabinero (2018)



Limón con jugo de albahaca, judía verde y almendra (2017)

RAFAEL GARCÍA SANTOS (CRÍTICO GASTRONÓMICO)

“TENEMOS QUE HACER QUE LA GENTE COMA BIEN POR 40 EUROS. ESO ES LA REVOLUCIÓN”

Josema Azpeitia / fotografía: Ritzxar Tolosa

Rafael García Santos no es un interlocutor fácil para un periodista. Ya puede uno llevar una batería de preguntas cuidadosamente clasificadas, que contestará lo primero que le venga a la mente, tenga o no tenga que ver con lo preguntado, tal es la cantidad de datos, informaciones y opiniones que pueblan la alborotada pero muy bien ordenada mente de este agitador gastronómico que si bien se encuentra hoy en un discreto segundo plano tras haber liderado durante décadas la crítica culinaria, sigue latente y atento a la evolución de la cocina. “Tal vez algún día escriba un libro contando mi experiencia, pero como publique todo lo que sé, se puede liar una gorda”, comenta. Tras cinco horas en las que compartimos mesa, mantel, varios gin tonics y una larga conversación en la que, efectivamente, se comentaron no pocas cosas impublicables, podemos afirmar que así sería. Es más, tenemos la leve esperanza de que tal vez se anime a publicarlo porque como nos deja claro a lo largo de nuestra velada en más de una ocasión, “yo siempre he hecho lo que se me ha puesto en los cojones”.

Quedamos con **Rafael García Santos (RGS)** en el Asador Aratz de Ibaeta. Vamos un cuarto de hora antes para preparar el terreno y ya nos lo encontramos esperando en la terraza del restaurante. “Siempre llego con antelación a las citas” nos comenta con total sinceridad el mismo Rafael que en 2004 nos tuvo esperándole más de 2 horas y media en el Boulevard para hacerle una entrevista en el nº 7 de **Ondojan.com**. Eso sí, entonces su retraso estaba justificado, pues el crítico se encontraba en plena Revolución gastronómica. “Ya perdonaréis mi retraso, pero estaba en **Mugaritz** y nos han servido una comida tan fantástica que me ha sido imposible irme”. Esas sinceras palabras y unas cañas de Spaten a las que nos invitó en **El Museo del Whisky** fueron suficientes para perdonarle. De hecho, hemos mantenido una buena relación a partir de entonces. En esta segunda ocasión, es más, invitamos nosotros.



La **Revolución Gastronómica**, de hecho, es el eje sobre el que gira la comida y la posterior conversación con nuestro interlocutor. El día de nuestra cita faltaba poco menos de un mes para la celebración de la 10ª Edición del Congreso **San Sebastián Gastronomika**, cuyo embrión fue otro congreso, **Lo Mejor de la Gastronomía**, que dirigió durante 10 años RGS. Aprovechando que 10+10 suman 20, los organizadores del actual congreso, el grup GSR (no, la coincidencia fonética no es casual) ha decidido emplear la edición de este año para celebrar las dos décadas que llevan celebrándose congresos en Donostia bajo el slogan “20 años de vanguardia gastronómica. El principio de la revolución”, afirmando en su web que “Hace 20 años se inició una revolución de la gastronomía contemporánea española que ha cambiado el mundo”.

La Revolución de Vitoria

García Santos no comparte esto en absoluto. “Cuando empezamos en el Kursaal en 1999 la Revolución ya estaba hecha. De hecho la época fundamental fue entre 1990 y 1995. Eso sí, la revolución tuvo todavía un gran desarrollo durante la primera década del siglo XXI”. Y es que antes de Lo Mejor de la Gastronomía, no hay que obviar el Congreso que durante varios años se celebró en el Restaurante **Zaldiaran** de Vitoria-Gasteiz. “La historia de los congresos empieza en Vitoria en 1984 cuando **Gonzalo Antón** me llama para organizar un con-

Izquierda: Iker Zabaleta, del Aratz, sirve a RGS una langosta del Cantábrico que encantó al crítico, por su sabor y por su punto de parrilla. **A la derecha:** Un momento de la entrevista en el comedor privado del restaurante.





greso en su restaurante, entonces recién abierto. Gonzalo ya practicaba la revolución cuando tenía el restaurante **Dickens** en la calle Dato y quiso celebrar un congreso de vanguardia. Y a ello nos pusimos. Yo había entrado como crítico gastronómico en 1981. Eran unos años posteriores a la entrada de la **Nueva Cocina Vasca** y de aquel movimiento solo seguían siendo un referente dos cocineros, los mejores: **Juan Mari Arzak** y **Pedro Subijana**. Pero la cocina que hacían todavía era una cocina muy basada en la francesa, la cocina de las julianas de verduras. En 1986 dimos un primer salto cualitativo muy importante invitando al congreso a **Michel Guérard**, que practicaba una cocina sana utilizando muchas hierbas y verduras crudas. Lo llamamos "el congreso de los aromas" e invitamos a acudir y a preparar platos con verduras a **Hilario Arbelaitz** del **Zuberoa**, **Dani García** del **Zortziko**... A partir de entonces se va generando de verdad el espíritu culinario heredado de la **Nouvelle Cuisine**, y es cuando empieza a fraguarse realmente la revolución de la cocina española. En 1990 traemos a **Ferrán Adrià** a cocinar y cocina también **Martín Berasategui**. En 1992, en plena olimpiada, le llevé a comer a **El Bulli** a **Joël Robuchon**. En 1993 afirmo que el mejor cocinero de España es Adrià, que en aquellos tiempos solo podía ser comparado en el mundo con Guérard, y en 1995, en plena revolución, publicamos la primera edición de la guía "Lo Mejor de la Gastronomía" donde ya aparece El Bulli."

Para entender en su medida lo afirmado por RGS, hay que tener en cuenta que muchos de los comentados eran todavía unos perfectos desconocidos: "Se llamaba a dar ponencias y cocinar a quien tenía un nuevo mensaje. Había que ser vanguardia. Sabíamos que el futuro tiene que ser joven o no será. Organizábamos concursos de jóvenes cocineros. En Vitoria ganaron, entre otros, siendo unos chavales, **Andoni Luis Aduriz** y **Joan Roca**. Hacíamos cantera. En el 95 ya estaban **Adrià**,

Berasategui, **Ruscalleda**, **Santamaría**... nombres posteriores a la Nueva Cocina. A partir del 2000 se suman **Manolo de la Osa**, los **Roca** y **Andoni Luis Aduriz**. En el 2005 contábamos, en lo más alto, con **Quique Dacosta** y **Dani García**. Y siguen **Josean Alija**, **Bittor Arginzoniz**, **Eneko Atxa**, **Ricard Calmarena**... es la época de oro de la cocina española"

Mientras se desarrolla esta revolución culinaria, el Congreso cambia de sede y pasa a celebrarse en Donostia. "Esperamos a 1999 a que se construyera el **Kursaal** para dar un nuevo salto cualitativo en la escenificación de los congresos, y el primero fue todo un espectáculo". RGS recuerda las primeras ediciones con orgullo aunque no niega que el cambio también tuvo sus aspectos negativos. "Hubo momentos absolutamente horribles. El **Kursaal** no estaba preparado, no tenía organización, cambiaron la ubicación de varios stands con un día de antelación..." sea como fuere, el congreso se mantuvo durante 10 años hasta que García Santos, por desavenencias personales, lo trasladó a Alicante donde se celebraron dos ediciones más antes de desaparecer.

La gastronomía guipuzcoana

10 años después, RGS lleva una vida más apacible, pero no deja de vigilar los que se cuece, y nunca mejor dicho, a su alrededor. Le preguntamos si tras afirmar en 2004 que "la gastronomía guipuzcoana es la mejor del mundo" sigue manteniendo la misma opinión, y la respuesta es un rotundo NO. "No, no y no. Dime un cocinero de Gipuzkoa que haya salido entre el 2000 y el 2018. No lo hay. Y los que están no están por lo que hacíamos nosotros. La cocina guipuzcoana se ha aburguesado. Nosotros éramos poetas, hacíamos obra. Ahora se ha acabado el romanticismo, y me preocupa mucho que los jóvenes hayan dejado de ser románticos". Relacionado con esto, García Santos defiende que él y los que se movían a su alrededor eran



Arriba a la izquierda: Imagen del Congreso de Vitoria, en el restaurante Zaldiaran, en 1986. En la fila superior, de izquierda a derecha: **M^o Jose Arbelaitz, Koldo Lasa, Christine Guérard, J. Mari Arbelaitz, J. Carlos Capel, R. García Santos, Eusebio e Hilario Arbelaitz, Eugenio Domingo, Gonzalo Antón y Paco López Canis.** Abajo: **Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Michel Guérard y Nieves Arenillas.** Arriba a la derecha:

Fotografía en la cocina del Zaldiaran el pasado 6 de noviembre durante el homenaje tributado a Rafael García Santos por parte de algunos de los más sonados cocineros del panorama estatal.

Abajo: dos momentos de la entrevista.



unos "idealistas": "Yo empecé en la gastronomía porque me gustaba comer y escribir. Y hubo una época en la que hacíamos la revolución para eso, para escribir y para comer. Luego llegó una época en la que lo hacíamos por el reconocimiento a nuestro trabajo, y eso nos llevó a ser los mejores en lo que hacíamos. El ego y la vanidad son fundamentales. Y el día que comprendimos que ni la vanidad ni el ego nos iban a dar más, nos fuimos. Y nunca he negado que me he aburguesado. Lo que no entiendo ni admito es la falta de ética de muchos que se han quedado y me quieren contar que se está haciendo lo mismo que hacíamos nosotros cuando hacíamos la revolución.... me quieren contar eso a mí... por favor, ¡un poco de dignidad!"

A decir verdad, Rafael García Santos es muy crítico con la situación actual. "Hoy en día los cocineros no quieren escuchar un comentario de matizaciones, y eso es el principio del fin. Además, en Francia desde el 2000 no he conocido un solo nombre interesante en su gastronomía, y eso se está dando aquí ahora. Hemos pasado de los fuegos artificiales a una cocina que no existe. Se habla de una cocina de producto, pero ese producto no existe, hay que moverse mucho para encontrarlo.





¡No me vengan a contar mentiras!

De existir, García Santos piensa que el futuro puede existir, como en sus tiempos, en los nuevos valores: “Me he convertido en un egoísta y no me interesa la gastronomía actual, pero si algún día volvería sería para buscar una nueva generación. Nosotros somos viejos, el futuro está en los jóvenes. Yo no tengo que hacer la nueva revolución. Sólo pediría potenciar a los nuevos talentos”.

Tampoco ve con buenos ojos RGS la nueva deriva de los restaurantes de alta cocina y sus desorbitados precios, compartiendo nuestra visión sobre que sus comedores se están llenando de extranjeros ricos “ricos y con dinero muchas veces conseguido en actividades poco éticas” añade sin pelos en la lengua. Eso sí, la vanguardia la sigue viendo necesaria, pero dentro de un orden: “La alta cocina no hay que popularizarla. Tiene que haber 20 restaurantes de alta cocina, elitistas, en el mundo, pero el resto tiene que contactar con la sociedad. Hoy en día tenemos que hacer que la gente coma bien por 40 euros. Esa es la Revolución.”

Nombres olvidados y restaurantes recomendados

Terminando la conversación, RGS no quiere dejar de mencionar algunos nombres como el de **Antxon Pérez de Calleja** de la **D.O. Idiazabal** o **Jose Antonio Merino** de **Arabako Txakolina**, entre otros: “Hay que reconocer a la gente que más ha hecho por este país y ahora están olvidados”.

A pesar de mostrarse decepcionado por la gastronomía actual y los Medios de Comunicación, García Santos sigue hablando de Gastronomía en el programa de **Pepa Fernández** “No es un día cualquiera”, los domingos en **Radio Nacional**, así que le pedimos un par de consejos por aquello de “quien tuvo retuvo”: Hoy en día apenas visito restaurantes. Por destacar alguno, recientemente he descubierto un pequeño “antro” en Gros, el **Matalauva**. Me he presentado allí de manera anónima porque me han contado que se come bien y me ha gustado mucho lo que he probado, quiere hacer cosas nuevas. Y ahora que soy pobre, recomiendo también la **sidrería Lizeaga** de Martutene.” Tampoco pierde RGS la admiración por su amigo Víctor Arginzoniz del **Etxebarri**, a donde promete llevarnos para convencernos de su excepcionalidad ante nuestras ligeras reservas hacia el mismo. Y finaliza afirmando que “me ha encantado el lugar donde estamos, el **Aratz**. Aquí hay una gran empatía con el producto y muchas ganas de agradar. No había comido una langosta y una chuleta como la de hoy en muchos años. Hablaré sobre ellos en Radio Nacional, sin duda”.

64 años agitando el panorama. Arriba, Rafael presenta su guía durante la primera edición, en 1999 del Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, la misma edición en la que **Michel Bras** fue homenajeado en presencia de la Tamborrada de **Gatzelubide** y traducido por **Martín Berasategui** (siguiente imagen). En la imagen central, García Santos y **Adrià** rodean al cocinero sueco **René Redzepi** y al crítico francés **Christian Millau**. En la cuarta foto **Marc Veyrat** (con gorro) es homenajeado junto a **Grant Achatz**. Abajo, García Santos durante el último homenaje que se le tributó por obra y gracia de su gran amigo **Gonzalo Antón**, que posa con él.

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



EL "FEO DE TUDELA" MANTIENE SU ATRACTIVO

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

El pasado 1 de septiembre tuvo lugar en Tudela la edición de 2018 del Campeonato del Tomate Feo, el evento organizado desde hace no pocos años por **Luis Salcedo Irala**, chef a la sazón del Hostal Remigio, establecimiento familiar situado en plena plaza mayor de la localidad navarra y una referencia gastronómica cada vez más consolidada en la ciudad ribereña.

La edición de este año fue un éxito en todos los sentidos: la climatología y el público acompañaron de una manera espectacular al evento, la participación batió un nuevo récord llegando a 70 los tomates presentados a concurso que tuvieron que ser catados por el jurado, y el Campeonato añadió varios eventos al mismo como una exposición de diferentes tipos de tomates, catas dirigidas al público, talleres infantiles... que atrajeron a gran cantidad de curiosos e interesados y que hicieron que el Tomate Feo fuera el protagonista de la actualidad tudelana a lo largo de todo el fin de semana no regándose simplemente al concurso. Nos llamó especialmente la atención el stand dirigido por **Diego Blanco**, del Colectivo Local **Helianto**, grupo preocupado por desarrollar y potenciar los valores medioambientales y de sostenibilidad de La Ribera. Este colectivo dirige una red de Huertos Escolares en la comar-

ca gracias a la cual los escolares aprenden la importancia de la relación con la tierra y el respeto hacia la misma. En el taller del 1 de septiembre, aprendieron a conservar las semillas del tomate, pero son muchas las actividades que este desinteresado colectivo promueve entre la infancia.

70 tomates como 70 soles

El sábado 1 de septiembre, desde primera hora de la mañana, los agricultores fueron depositando las muestras a concurso en el mostrador de recepción del Hostal Remigio y el jurado profesional se preparó para degustar nada menos que 70 tomates (que se dice fácil). Formaban parte del mismo el Gran Maestre de la Cofradía del Espárrago de Navarra **Enrique Sánchez Sacristán**, el profesor de cocina **Pío Barbería**, el agricultor local **Javier Navarro**, el cocinero irurtzundarra **Aa-**



rón Ortiz García, de cuya vida y milagros ya informamos en el post de ayer, el hostelero local **Rodolfo "Rueti" Milagro**, propietario del bar Le Bistrot y el coordinador de Ondojan.com y quien esto firma, **Josema Azpeitia**. Del corte y presentación de los tomates se ocupó el propio Luis Salcedo y asistieron al jurado dos gourmets locales como son **Félix Clemós** y **Juan Gimeno**, miembro de la Academia Navarra de Gastronomía. Tras una intensa y larga hora y media en la que fueron catados y juzgados en base a los parámetros de aroma, textura y sabor los 70 tomates a concurso, el jurado determinó los ganadores de esta edición, que fueron los siguientes:

Con el 1º puesto se alzó **Asun Sanz Clemos**, que presentó un tomate, el nº 65, cultivado en el término de Arquetas. Recogió el premio su hermana, que recibió 300 euros y un detalle por parte de la joyería Lozano. Precisamente, Arquetas fue el término del que provino el segundo tomate clasificado, aportado por **Erika Barral Lucas**, que presentó el tomate bº 67. En este caso, fueron sus hijos los encargados de recoger el premio, consistente en 200 euros y un detalle por parte de **Acceites Artajo**, que además de patrocinar el evento fue la casa encargada de llevar a cabo las catas de tomate y aceite que se ofrecieron en la plaza. Finalmente, el tercer puesto recayó en **Luis del Rey**, que presentó un tomate, el nº 4, cultivado en el término de La Mejana. El propio agricultor subió personalmente al podio a recoger los 100 euros que le correspondieron.

El más feo, de Murchante

Estos tres tomates ganadores fueron los elegidos por el jurado profesional, mientras que el público que acudió a la exposición del tomate feo, eligió el tomate estéticamente más feo, cultivado por **Diego y Daniel Martínez**, de Murchante, que recogieron encantados el jamón que correspondió a su victoria. En cuanto a este tomate, el estéticamente más feo, fueron 21 los presentados a concurso, habiendo ganado el número 81, indudablemente el más feo de todos, aunque anduvo cerca de número de votos respecto del número 79, definitivamente menos feo, aunque tal vez más auténtico que el ganador.

En cualquier caso, ha vuelto a ser un placer el participar en un evento tan cuidado y bien organizado como este campeonato del tomate feo de Tudela. El ambiente vivido en las calles de Tudela durante el mismo ha sido extraordinario, al igual de extraordinaria que fue la **cena en torno al tomate y las verduras de La Ribera** que tuvo lugar la víspera en el Hostal Remigio y en la que tomó parte la flor y la nata de la sociedad tudelana degustando los excelentes platos preparados por **Aarón Ortiz, Alberto Lamana y Luis Salcedo**, con la colaboración del joven aspirante a chef **Maruro Milagro**.

Definitivamente, aunque todavía le queda mucho por contar y conseguir, el Tomate Feo de Tudela está vivo y muy vivo. Ha quedado más que demostrado este fin de semana y volverá a hacerlo, no nos cabe duda, en futuras ediciones. Recomendamos fervientemente a nuestros lectores y lectoras que no se queden sin degustar esta hortaliza que ahora, en octubre, se encuentra, además, en su mejor momento!!





BIDASSOA BASQUE BREWERY: CERVEZA ARTESANA EN LA MUGA

De los muchos ámbitos que abarca la gastronomía en Euskal Herria, el de la cerveza artesana ha sido uno de los menos desarrollados en comparación con otras zonas del estado como Cataluña, donde prendió rápido y con fuerza la pasión por este producto cuyo consumo generalizado se inició en su día en Estados Unidos. Afortunadamente, estos últimos años esta tendencia está cambiando y cada vez son más y más profesionales los elaboradores de cervezas locales. Bidassoa Basque Brewery es una de las casas más reputadas.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Acidimos a Irun de la mano de nuestro amigo y especialista en “asuntos cerveceros”, el distribuidor **Liteo Leibar**, en lo que esperamos que sea el inicio de una serie de visitas a diferentes fábricas locales que iremos realizando sin una regularidad determinada pero tratando de mantener cierta constancia.

Visitamos **Bidassoa Basque Brewery (BBB)** a principios de septiembre, en un día de lluvia torrencial mientras se celebraba la Feria de Ordizia, otro gran exponente de cultura y gastronomía local. BBB se encuentra situada muy cerca del **alto de Belaskoenea**, en Irun, entre el barrio de Ventas y el centro de la villa fronteriza, en una zona industrial a un paso del “aparcamiento” de la Diputación. Nos recibe en la entrada **Christian Equisoain**, que posa a la derecha de la fotografía principal de este artículo junto a Liteo Leibar y dos de los trabajadores de la fábrica. Nacido en Tudela pero donostiarra desde los 11 años, a Christian le viene de familia la afición por la cerveza, ya que una rama de sus parientes es belga. Christian estudió Administración y Dirección de Empresas en Deusto y como proyecto de fin de carrera desarrolló la creación de una fábrica de cerveza, para lo que entró en contacto con sus dos socios, que ya habían echado a andar con el proyecto “... y así ya han pasado seis años” comenta sin ocultar su satisfacción, y es que en ese breve

tiempo BBB ha pasado de fabricar 3 variedades de cerveza (Kasper, Mugalari y Boise) al momento actual en el que producen **22 cervezas diferentes**, tanto en botella como en barril.

Como hemos comentado, Christian no está solo en esta aventura. Sus compañeros son el hondarribitarra **Carlos Arrecubieta**, maestro cervecero y verdadero diseñador del proyecto y el irundarra **Iñigo Pérez Muguruza**, que se dedica a dirigir las labores de envasado, mantenimiento, maquinaria... “Estamos muy bien complementados. Carlos es el maestro cervecero, Iñigo el técnico y yo soy la cara y la venta” comenta Christian mientras nos da a probar diferentes muestras de sus cervezas en el coqueto *Tape Room* o sala de catas de BBB.

Una exitosa sala de catas... y un céntrico bar

Precisamente, el *Tape Room* ha sido una de las novedades más exitosas de esta fábrica de cerveza. “Siempre ha venido gente a catar cervezas, principalmente gente de los alrededores, pero cuando decidimos abrirla oficialmente al público no nos esperábamos que iba a ser tan exitosa. Vienen cuadrillas de amigos, familias, jubilados, parejas con críos, muchos donostiarras, gente de Iparralde... hay que tener en cuenta que la estación del Topo de Irun-Belaskoenea está a 100 metros, con lo que a la gente se le hace muy cómodo venir”. El *Tape Room* abre **de jueves a sábado entre las 18 y las 23:30** y exclusivamente se sirven las cervezas de la casa. “Contamos con seis grifos en los



que van rotando nuestras cervezas y puede beberse cualquiera de las 22 en botella. Cerveza y sólo cerveza y algo de pikoteo (chorizo riojano, quesos, gildas, tortillas, antxoas, tostas calientes etc...) para acompañarlas, eso sí, con la excepción del agua y algún zumo por si alguien viene con niños". Otra cosa es el **Bar Mugalari** que han abierto en la calle San Marcial, frente al Ayuntamiento. "Allí tenemos algo de vino, txakoli, vermouths y algún refresco, intentando que la mayoría sean productos locales". También, tanto en el *Tape Room* como en el lab, puede solicitarse una "degustación" de cervezas: una bandejita de madera con seis muestras de las seis cervezas de los cañeros, al precio de 7,50 euros. Las cañas, por su parte, se facturan entre 2,50 y 4 euros y las pintas entre 4 y 5,50.

Una gran variedad... y mucha limpieza

A día de hoy, como hemos comentado, son 22 las cervezas que elabora BBB, desde rubias hasta negras, cervezas envejecidas en barriles de vino o de bourbon... e incluso una **línea sin gluten**. "El quitar el gluten a la cerveza" nos aclara Christian, "le quita un poco de cuerpo, pero apenas es perceptible. Es una cerveza estilo *Hoppy Pale Ale* que enviamos a los laboratorios de la Universidad de Vitoria donde la certifican". Preguntado por la más exitosa, el joven empresario no lo tiene tan claro. Liteo Leibar, como distribuidor, opina que la que más gusta es la *Amuitz*, una *IPA* elaborada con *Polaris*, un lúpulo alemán que complementan en BBB con un 4% de lúpulo *Mosaic*. "Sin embargo" comentan nuestros anfitriones "los gustos van por barrios. En Iruñe, por ejemplo, la que más gusta es la *Larrun*, que lleva centeno y es una cerveza más terrosa".

No podemos irnos de BBB sin subrayar la **limpieza** que se percibe en todos los rincones, hasta los más "industriales" de la fábrica. Iñigo, que no se ha dejado fotografiar pero ha compartido parte de la visita con nosotros, asiente y subraya: "Los protocolos de limpieza son importantísimos. Hay que evitar los malos aromas, los hongos, el bret... es fundamental en una fábrica de cerveza pasar tanto tiempo elaborando como limpiando".





LOS MEJORES QUESOS DE GIPUZKOA SE DIERON CITA EN EL ARTZAI EGUNA (LEGAZPI)

A lo largo del domingo 2 de septiembre se celebró el Artzai Eguna de Legazpi, la gran fiesta de los pastores de Gipuzkoa que lleva casi 35 años (de hecho la última fue la edición nº 34) celebrándose en esta localidad mediante un día que recoge un sinfín de actividades relacionadas con el queso y el pastoreo

Josema Azpeitia

Concursos gastronómicos, degustaciones, exposiciones, venta de queso y sidra, rally fotográfico, concurso de perros de pastor, muestras de labores pastoriles y de artesanía, homenaje a los pastores veteranos, actividades infantiles... un programa inabarcable en una fiesta que se celebra

de manera fija el primer domingo de septiembre y que todo el mundo debería disfrutar, al menos una vez en la vida.

Entre los diferentes actos cobra especial importancia el Concurso de quesos de pastor de Gipuzkoa en el que tuvimos el honor de participar como jurados.

Tras degustar 19 quesos, los periodistas, pastores y técnicos de la D.O. Idiazabal que tomamos parte en el jurado, determinamos la siguiente clasificación.

- 1º Premio: Patxi Otaegi (Beizama)
- 2º Premio: Mautitxa (Elgoibar)
- 3º Premio: Baztarrika (Gabiria)
- 4º Premio: Aizpea (Olaberria)
- 5º Premio: Joseba Insausti (Ordizia)
- 6º Premio: Aitor Mantxola (Makatza, Legazpi).

Estos 6 primeros clasificados recibieron su premio en el escenario, pero también fueron elegidos cuatro más que parti-



ciparán, junto con los 6 primeros, en el campeonato de Euskal Herria. Estos fueron:

7º Clasificado: Galtzata

8º Clasificado: F. Javier Muñoz

9º Clasificado: Ander Barandiaran

10º Clasificado: Jose Luis Odriozola

Nuestra más sincera felicitación a todos ellos. Zorionak!!

Legazpi, un nombre que sabe a queso

No podemos sino estar terriblemente agradecidos a la organización del Artzai Eguna de Legazpi por habernos concedido el honor de participar como jurados en el Campeonato de Quesos de Gipuzkoa. Dicen que nadie es profeta en su tierra, por lo que el que se acuerden de nosotros es una gran satisfacción, además de una responsabilidad a la que hemos tratado de responder adecuadamente.

Fue un placer el compartir mesa con la técnico gasteiztarra **Mª Jose García Soler**, que hizo buena gala de su sapiencia en cuanto a ese gran producto que es el queso de Idiazabal, así como con el joven pastor **Aitor Urien**, de Abadiño, que con 26 años ya dirige una quesería en su pueblo, aunque su familia ha criado ovejas toda la vida. También fue un placer, como no, el volver a encontrarnos con caras conocidas como **Luis Mokoroa** (Ver página 78), **Oraitz Garcia Rekondo**, **Alfredo Fernandez...** compañeros de viaje en este ajetreado mundo de la gastronomía.

También fue un privilegio el degustar unos quesos tan exquisitos y, como no, el recibir por la labor realizada un señor queso elaborado, además, por una de las queserías legazpiarras, **Erraizabal**, grandes elaboradores que han demostrado su valía año tras año ganando innumerables premios, entre ellos la txapela de Ordizia en su día.

Pero el mayor honor, placer, privilegio... (ya no nos quedan sinónimos) fue el dar personalmente el premio al 6º clasificado a **Inés Argarate**, del caserío **Makatza**, productora local a quien hemos adquirido directamente el queso no pocos viernes en la plaza del mercado de Legazpi y a mendugo en su propio caserío. Compartir la alegría de un premio con alguien a quien uno aprecia es una sensación inenarrable.

Es un orgullo el ver que Legazpi, villa en la que realizamos nuestra labor editorial y empresarial, se ha consolidado como una pequeña potencia en el mundo del Queso de Idiazabal, con un Artzai Eguna impecablemente organizado que atrae a cientos de visitantes cada año, así como dos queserías excelentes, las mencionadas **Erraizabal** y **Makatza**, a las que hay que sumar, aunque físicamente se encuentre fuera del pueblo, la quesería **Ettxabe**, dirigida en Urretxu por la familia legazpiarra del mismo nombre.

Todo ello sin olvidar la importancia en el mundo de la investigación y el desarrollo del queso de personas como **Batis Otaegi**, que realiza su labor "en la sombra" pero haciendo también que nuestro gran producto lácteo avance paso a paso en una apuesta constante por la calidad.




RESTAURANTE IKAITZ
Pº Colón, 21, (GROS)
DONOSTIA T: 943 29 01 24
IKAITZ (Donostia)

12 AÑOS DE COLOR Y SABOR

texto: **Josema Azpeitia** fotografías: **Ritzsar Tolosa**

Que un restaurante como el Ikaitz, situado bajo tierra y que no ofrece al exterior más que su entrada, haya conseguido alcanzar con su actual equipo la friolera de 12 años de vida (Los han cumplido el 31 de agosto), que lleven más de 5 años en la cabeza de la clasificación de El Tenedor donde podemos encontrar más de 1.000 opiniones sobre ellos (positivas al 99%) y que durante el verano casi todos los días cuelguen en la puerta el cartel de "Completo" son señales inequívocas de que en este restaurante se están haciendo las cosas bien. Muy bien.

Los responsables de la buena marcha de este establecimiento son la pareja formada por la zarauzitarra **Estefanía Valenciaga** y **Gustavo Fico secco**, cocinero argentino con amplia trayectoria en la que sobrepasa la etapa pasada en Lyon junto a **Paul Bocuse** y los años de jefe de cocina en la **Casa Vasca** de Bilbao antes de comenzar su aventura donostiarra.

Desde sus inicios, esta pareja demostró a cuantos se acercaron a su local que sabían hacer las cosas bien. La experiencia y el gusto de Gustavo quedan claros según llegan los platos a la mesa, y Estefanía es seria y meticulosa a la hora de hacer que los clientes se sientan bienvenidos y bien tratados, función primordial de una buena jefa de sala.

Nuestra degustación: Color, sabor y buen gusto

Así las cosas, afrontamos recientemente una degustación de algunos de los mejores platos de Gustavo en este acogedor restaurante, empezando por un aperitivo (**Foto 1**) consistente en txangurro desmigado acompañado de un rico crujiente de topinambor, antesala ideal de un remarcable desfile de platos que empezó con el refrescante y exquisito Gazpacho de cerezas con helado de queso (**2**), un platazo fresco e ideal para el verano que ofrece un juego de contrastes y sabores que lo convierten en inolvidable. A continuación nos fue servida la Delicia de Camembert de Larretxo con estofado de papaya, piña, tomate, melocotón y concentrado de perejil (**3**). El plato sorprende, como el anterior, por la cantidad de sensaciones diferentes que aporta, incluida la pipeta con zumo de naranja que aporta un adecuado toque cítrico. Otra muestra de gusto y saber hacer.

La vieira gratinada al Martini Blanco (**4**) sorprende por su tamaño y carnosidad, y el Atún rojo sobre compota de cebolla caramelizada y lacado de piña (**5**) es una buena muestra de la cocina de temporada que también le gusta practicar a Gustavo, además de su buena mano con el pescado. Disfrutamos también de la carne, muy bien trabajada, aunque no tenemos constancia gráfica, con el Magret de pato con topinambor y crema de papaya, y cerramos muy gratamente el menú con el golosón y jugosos Borrachito de naranja con mango y leche condensada (**6**), una excelente forma de culminar este gran desfile culinario.

1



2



3



4



5



Nuevos platos en perspectiva

Gustavo y Estefanía están encantados con la respuesta del público pero, aún así, no se duermen en los laureles y ya están preparando nuevos platos que compondrán la nueva carta cuando vuelvan de sus vacaciones, a partir del 25 de septiembre. Así, a partir del otoño nos encontraremos en Ikaitz con tentaciones como Ensalada templada de bogavante con almejas y salsa tártara; Arroz meloso de pato y hongos; Tartar de atún rojo Ikaitz; Merluza sobre ajo blanco con huevos y uvas; Suprema de bacalao

lao con puré de coliflor negra y aire de naranja; Medallón de solomillo de vaca al foie con cremoso de manzana y verduras asadas; Tarta fina de manzana recién horneada con su helado y chupito de crema de vainilla; Brownie de chocolate blanco y lima con helado de frambuesa quemado al fuego...

De todas formas, que no se preocupe quien no sepa qué elegir entre tanta exquisitez, pues Ikaitz cuenta también con un cuidado Menú degustación al muy ajustado precio de 50 euros por persona, bebida incluida. Calidad a un excelente precio.



6



TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALLEGIA

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 MONTEIRON)

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 mediodía** 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 **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan 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, Chuleton 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 mamiá 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, Txitarro, 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, milhojas 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
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostataua**, en su pueblo natal. A los fogones **Anne Otegi** aplica su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada** con muchos guisos a la cocina vegetariana, platos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como 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. **Plato del día**: 9 euros, bebida aparte.

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.

SIRIMIRI

**COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES**

BERGARA

BARRENKALE, 3
TEL. 943 04 44 92

Facebook: Sirimiri Restaurante
Jatetxea



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo 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:** 24€ **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

HONDARTZA, 5
TEL. 943 19 11 01

943 19 20 48
www.urgain.net



Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Chuletón a a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

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 cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,



Ahumados caseros, 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 equipamiento, 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.

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 pincladas 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. **Ariz 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.arraunetxea.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.arraunlariberri.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 brioché 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 Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), 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).

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, Marmitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tourneó 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.

PATXIKU-EENA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

Bº GAINTZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxiuena.com



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Mante-rola** es que no olvidemos lo comido en Patxiuena. En el alto de Gaintzurizketa, 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 Matias:** 43€ (Chorizo de buey, Espárragos de Navarra, Txipirones pelayo, Chuletón a la parrilla con pimientos confitados, Postre a elegir, Bebida, Pan, Café e IVA incluido. No disponible en domingos y festivos). **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

OÑATI

TORRE AUZO, 9
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.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 Itsaslur; 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 centenario 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.

ORENDAINGO 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 caseríos**, 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 afanzado 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

PASAIÁ

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)

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37



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**. Iñaki, 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.

APAIN

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

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TEL. 943 72 58 87

Facebook:
Apain Jatetxea Margari



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

PUNTOPAX 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 Azumendi 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 TEMPO-
RADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A
AIZARNAZABAL - ZESTOA
TEL. 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 PARRI-
LLA 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; Cochinillo confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta: 30-40 € Menú del día: 12 € Menú de fin de semana: 23€. Menú Txuleta: 29€. Menú Flysch: 34€.**

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,
GUSTOS Y BOLSILLOS

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56



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

ZUMARRAGA

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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



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**

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 sagardozele en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña**, "Jaita" 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 ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA 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.**

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 agriudex, 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€

BAZTAN

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



Los hermanos Ciaurriz Iraizoz, 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 Mamia 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.

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.

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.

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 Iruki y los pintxos clásicos como 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 Chuletitillas 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

Pº VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



“**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**” es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. 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 traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo 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

DONOSTIA

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



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 verduras, 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.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.es



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 ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriolarra **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.

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy 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€

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.restauranteikaitz.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 Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 20€ **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

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 aporticada.

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.kenjitakahashi.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 **Kenko 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, llegándose a ofrecer cerca de 500 cervezas diferentes a lo largo del año. En mala Gissona, además, se ofrece una breve pero intensa **carta de productos Km. 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.mamistegi.com



Los experimentados **Marcos Castro e Iñigo Indurain**, dirigen este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica cambia todas las estaciones** y más a menudo con ejemplos como Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... y **productos fuera de carta**. Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

FERNÍN 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.

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 txistorra 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 Quinotto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. 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

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que 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 Chuletilas 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 **M^o 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 de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **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€. **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
Abakano Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Forquize, 14. 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aíta Mari Puerto, 23. 943 431359
Akelarre Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbirrate, 1. 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberzu 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur Matia, 52. 943 211801
Aldaya Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Aldardi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zistautu - Errotaburu, 943 218479

ALLI OLI

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
Ama-Lur Carquizano, 7. 943 274584
Ámbigü Estación Aldamar, 12. 943 049701
Amrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia Moraza 18. 943 945647
Ametzagaña Cº de Uba, 61. 943 456399
Anastasio Barri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
Apirin Avda. Barcelona, 19. 943 103750
Arkal Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

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

Ardandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argiutx Jatezeka Plaza Ametzetas, 943 474246
Aroka Sierra de Añoria, 5. 943 452192
Arrola Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arrola Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikaitan Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Eliseagui, 273. 943 278485
Asia (chino) Segundo Izipua, 15. 943 270908
Astelena 148 Irujo, 1, esq. Constitución, 943 426271
Astelena 199 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran Irigoien Baserri - 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 servicio y mejor sabor
 Mercado de la Brea, 36. 615 79 26 55

Barkaiztegi Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465064
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
Behari Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artexe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze Garibai, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz Plaza Ignacio Mercazer, 943 464568
Bitacorra J. Zaraguetza, 4. 943 446111
Boleda Donostiarra Peña y Goni, 3. 943 011380
Boledog Alajandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Agurriar Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Boulevard, 9. 943 42 11 14

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista E. Balañiega, 42-Igeldo-, 943 210600
Buffy Café-Bar P. Aves, 5. 943 214287
Bugatti Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4. 943 312372
Cachón S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha Cº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata Ladroa, 14. 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Koral Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ S7ETE

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

Café Vienna R. Católicos, 5. 943 463974
Cafeteria Express R. Católicos, 12. 943 463990
Capis R. Católicos, 13. 943 473908
Capricho Zabaleta, 55. 943 326734
Caravansari Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494

CASA ALCADE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

Ciaboga Easo, 9. 943 422926
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietza, 943 365347
Danena Matia, 6-Antiguo-, 943 217320
Danena Embeltran, 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
Dona Embeltran, 8 -Parte Vieja-, 943 457940
Döner Kebab 1 Miracruz, 28
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilloria, 9
Drinka Matia, 50-Antiguo-, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Etxaola esq. S. Izipua
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
Ekoko Avda. Zuriolla, 18. 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 326619
El Andén Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Café de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriegi, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada
 L.L. Bonaparte, 8 (Errotaburu), 943 35 87 78

Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igarra 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 Aldakoea, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 629537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Zeiza Avda. Satrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

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

GALERNA JAM ETA EDAN

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

Ganbara S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidreria C. Com. Garbera, 943 3943358
Garibai 21 Garibai, 21, 11. 943 433134
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

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

Gastelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997

Gireli Embeltrán, 4. 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gran Via, 9. 943 271601

Guardalepia Serapiro Mujika, 2. 943 390566

GUDAMENDI

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

Cure Arkupe Iztigorra, 7. 943 225360

Haizea Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastegi, 12 (Inzaurrenolaga)

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola Cº de la Hípica, 44. 943 454218

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600

H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 154. 943 210211

Huang Chen (chino) Laramendi, 11. 943 451988

Ibañeta 15. 943 428784

Ibañeta Nabarra Oñati, 2. 943 335255

Igela Pza. Inbar, 2. 943 003473

Igeldo Sidr Gurutzeta Baser. -Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

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

Inkaurodon Sagard Zubiarrea, 72. 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. Zistautu, 4 -Errotaburu-, 943 313933

Jombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

traeta Padre Larroca, 2. 943 279793

Truxo Hamburguesería S. Juan, 9. 943 422667

Truxo Erret. Cam. Peritxia, 10, Zubietza, 943 378785

Iruña Easo, 73. 943 465617

Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466665

Irrintz Pescadería, 12. 943 424234

Isa del Sol (chino) Puerto Egaña, 5. 943 458419

Iruirrieta-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ

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

Ixtaropene Embeltrán, 16. 943 424576

Ixtaropene Asador Atoxarreka, 83. 943 371585

Ixtasene Ibañeta -Martutene-, 943 470757

Izarpe Bidebarre Berri Baserria, 943 361470

Leur Pza. de las Américas, 12

Leurritz Prim, 4. 943 428747

Izapi Pº Baratzategi, 3. 943 321019

Izeta Pº Baratzategi, 2. 943 279391

Izkiñ Fermín Calbetón, 4. 943 422562

Javier Pza. Easo, 4. 943 457152

Josue-otxea Avda. Añorga, 44. 943 369026

José Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645

Juanito Kojua Puerto, 14. 943 420180

Keanito Embeltran, 6. 943 427405

K-hi Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181

Kalonte Padre Orkolega, 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
 Embeltran, 12 (Parte Vieja), 943 42 77 23

Kixki Secundino Eneaola, 45, 943 274936
Kiki Avda Tolosa, 79, 943 317320
Kok 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

Kukuarri Victoria-Gasteiz, 11 (Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca Ballesteros, 19, 943 446210
La Brasserie Mari Galant Zubietta, 2, 943 440770
La Ceba 31 de Agosto, 7-9, 943 426394
La Colchonera San Vicente, 9, 943 561816
La Cuclara de San Telmo 31 de Agosto, 28

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

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

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

La Guinda Zabaleta, 55, 843 981715
La Kabutzia Igentesa, 9 (Club Nautico), 943 473682
La Madame San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia S. Bartolomé, 8, 943 465293
La Miza (pizzeria) 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 Tagliatella Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagliatella San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza S. Vicente, 9, 943 431469
La Xulerteria 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 293866
Lagunak Pza. Gorgatvo, 1, 943 228133
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
Lukainkategi Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 314444

LUKAS BENTA BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Ulloa Caro Baroja, 1 (Benta Berrri), 943 22 48 00

M2 Cafeteria Hondarribia, 20, 943 424169
Maiatza Enbeltran, 1 (Benta Berrri), 943 430600
Makrohitiko Elkarte Intxaurrondo, 52, 943 288246
Malandrino Miguel Imaz, 4, 943 326832z
Malandrino Zarautz, 2, 943 356669

MAMISTEGI
 Cocina desenfadada de calidad en un bonito entorno
 Oriamendi Pasealekua, 12 (Aiete), 943 31 15 70

Mandarin Zabaleta, 32, 943 320217
Mandrágora José María Sert, 9, 943 312699
Mariñela Muelle, 15, 943 421388
Mariqueria Ondarreta Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Marugame Pza. Marugame, 1, 943 212988
Martinez 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matelava Zabaleta, 17, 608 158412
Mel Yvan (chino) Matia, 35, 943 218275
Mendi S. Francisco, 13, 943 287288
Mendigorritz Plaza Lizardia, 4, Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulia P. de Ulia, 31, 943 217258
Mil Catas Zabaleta, 55, 943 321656

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 26 66

Mirador de Ulia P. de Ulia, 19, 943 272707
Mongas Cervercía Sagüés, 943 277236
Morgan, Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO
 Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 17 (Pte. Vieja) 943 42 60 88

Munto Berrri Munto, Bº Aiete
Muxarra Igara Bidea, 16, 943 310797
Nagusia Lau Mayor, 4, 943 433991
Narrika, Narrika, 16, 943 427327
Narru Zubietta, 56, 943 423349
Néstor, Pascaderia, 11, 943 424873
Nikeke, Urdaneta, 14, 943 443511
Nikolas Asador, Buztintxuri, 10, 943 217151
Nineu, Zurriola, 1, 943 003162
Nipper, Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Diga, Camino Golazboki, 100, 943 330853
Nuevo Siolo (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030
Oliys Erregeazaina, 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
 Manterola, 6 (Centro), 943 47 09 55

Oquendo Oquendo, 8, 943 420736
Orizida San Lorenzo, 6, 943 422424
Orkin San Jerónimo, 22, 943 427508
Orlegi, Portuebe bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Elxea 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osinaqa Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Paco Bueno, Meryo, 6, 943 421940
Pagadi, General Artebe, 1, 943 284299
Pagotxa Cafetería Pº Arbustos, z/g, 943 218330
Palacio de Aiete, Gorka Galtzara Berrri, 27, 943 210071
Pantxika Muelle, z/g, 943 421179
Paparazzi Virgen del Carmen 4, 943 031100
Pasaleku, C/ Illumben, 11, 943 989533
Pata Negra Isabel II, 15, 943 450147

PAULANER BIERHAUS
 Cidillos, sachichas y cervezas variadas
 San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

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

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

Pitxi Txoko Eskalantegi, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta Playa, z/g, 943 310896
Pizza Café Buen Pastor B. Pastor, 14, 943 445712
Polizonte S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portobello Gran Via, 12, 943 537828

PORTUEXE
 Suberrio asador templo del buen producto
 Portuebe, 43 (Igara), 943 21 50 18

PUNTA SAL
 Cocina peruana actualizada
 Secundino Eneaola, 7 (Gros), 943 55 93 46

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 Gran Via, esp., Zurriola (Gros), 948 28 62 56
Quebec Fermín Calbetón, 11, 943 900560
Ranuncio Berri Peña y Goñi, 10, 943 321861
Ravolina Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57 Recalde, 57, 943 363126
Regata Fuenterabia, 20, 943 424169
Rekalde Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo P. de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto Pza. Artizkua, 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
Salberria Siderria J.Mª Salberria, 15, 943 456311
Saltpiki Cazada Vieja de Atergotrieta 3, 943 232310
San Bartolomé S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial S. Marcial, 50, 943 431720
Sansse S. Marcial, 37, 943 434922
San Telmo Pza. Zulugoa, 943 576262
Sebastián Muelle, 14, 943 425862
Siderria Ametzti Ametzti Gorkoa-Igeldo 943 217232
Siderria Donostiarra Enbeltran, 5, 943 420211
Siderria Intxaurrondo Pº Zubiaure, 72, 943 292074
Slabon Café Urbietta, 44, 943 464208
SM Café Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
Sport Fermín Calbetón, 10, 943 426888
Sport K Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhazi Juan de Bilbao, 17, 943 421780
Sukalde Kultur P. de Heriz, 3, 943 227482
Syráh 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 Tejeria, 9, 943 282204
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

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

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

Topa Sukalderia Agirre Miramon, 4, 943 569143
Tracamundua Etxaide, 4, 943 124675
Troika Norte M. de los Reyes Agirre, 22, 943 276263
Ttun Ttun S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalupa Fermín Calbetón, 3, 943 429875
Txepetxa Pescadería, 5, 943 422227
Tximista Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salazar, 1 (Parte Vieja), 943 42 40 05

Txindoki Gran Via, 28, 943 325920
Txinparta Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegia Illarraberi, 2, Barrio Igara
Txirrita Isabel II, 4, 943 456960
Txiskuene Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Txistu Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txofre Berrri Gloria, 2, 943 028731
Txoko Mari, 12, 943 425412
Txokolo Asador Manterola, 4, 943 463491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (Baeta), 943 31 67 84

Txomin Pº Antzieta, 6, 943 451964
Toxoa Kristobal Balañaga, 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

Txurru Pza. Constitución, 9, 943429181
Ubarrechena Puerto, 16, 943 428352
Udabe Isabel II, 6, 943 451401
Ulia Pio Baroja, 15, 943 317950

Urbano 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urduñola Carlos I, 16, 943 450410
Ur-Gain Irento, 6, 943 312606
Urgull Euskal Herria, 8, 943 423185

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

Urkebe Segundo Itzaite, 33, 943 291891
Urtsori-Bñ Bermingham, 17, 943 277395
Urumea Alto de los Robles, 10, 943 460536
Va Bene Balse de Lezo, 4, 943 454699
Va Bene Boulevard, 14, 943 422416
Valverde Pº de Larrarzo, 49, 943 392463
Via Foral Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989
Vidaurre Igarriagere, 6, 638 774570
Vinoteca Bernardina Victoria-Gasteiz, 6, 943 314899
Vinua Gran Via, 12, 943 270383
Warung Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTELO ANETA)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anetoa pasealekua, 30 (Amara), 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture Miguel Imaz, 1, 943 142267
Xileares S. Jerónimo, 20, 943 421127

YAKINIKU
 Barbacoa 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
 Cocina de mercado, asados y excelente terraza
 Travesía de Río, 79 (Monte Ulia), 943 27 46 22

Zen Fusión Larramendi, 11, 943 451968

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

Zibibho Pza. Sarriegi, 8, 943 293234
Zorroaga Pº Zorroaga, 27, 943 444146
Zubimusi Logroño, 5, 943 314465
Zumardi Zumardi pasealekua, 22, 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain Larraitz auzoa, 943 653572
Naiarri Larraitz auzoa, 943 655615
Ostato Centro, 943 651676
Estanko taberna Centro, 943 653283

ADUNA

Aburuzá Sagardotegia Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabalá Sagardotegia Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia Polig. Uparan, 943 691253
Urritza Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo Laungain Disem, z/g, 943 832700
Alterkeri Ubeagun, z/g, 943 830762
Anisterrazu Niñola Andatza, 13, 943 834521
Arnalde Siderria Ubeagun, 943 690125
Ashé Bº Sanjo Eneola, 23, 943 693511
Errota Casa Rural Olatxogoa, 943 635465
Iturroziena Niñola, Plaza Gozatebe, 6, 943 834272
Gazteategi Elkano auzoa, 943 131606
Izarra Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador Bº Elkano 4, 943 131693
Jausorri Gozategi plaza, 9, 943 686241
Kanu Asador Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador Santo Eneola, z/g, 943 894434
Saxotxa Siderria Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Kiote Zubialde, 7, Tel 943 147373
Uztarri Hererriko Plaza, 3, Tel. 943 4918321

ALBIZTUR

Elane Entrada de Albiztur. 943 652214
Herriko Etxe Baxos del Ayuntamiento 943 654426
Sergio Etxe-Berri Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

Eizmendí San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri S. Juan, 55. 943 654819
Iskaria S. Juan, 59. 943 653097
Kurril Larraitz 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 Ostata San Martin Plaza. 943 691636
Elizegi taberna San Martin Plaza. 943 690788

ALTZAGA

Altzagarte Altaga disom. 943 884196

OLAGI SAGAROTEGIA

Sidreria y asador abierto todo el año
 Herriko plaza. 943 88 76 26

ALTZO

Arandia Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana Barloome Deunaran, 18. 943 650685
Txindoki Erreka Aole, 8. 943 853197

ANDOAIN

Ainaza Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Artea Artea, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería) Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza Kale Txiki, 15. 943 576308
Juran Juan Bautista Erra, 2-4. 943 593600
Jurberri Nagusia, 39-41. 943 590532
Jurri Pza. Bazkarro, 4. 943 594044
Gaiznaga Siderria Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Jurru Golf Club San Esteban auzoa 943 300845
Loizaran Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiridi Siderria Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban Gobiluro Auzoa, z/g. 943 590663
Trainerun Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalaka Aita Laramendi, 943 591604
Xertota Gobiluro, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

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

Chyenne Pol. Benta Aldea, 4. 943 651966
Goikotxea San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Haitz-Garbi Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea Kalebarren, 17. 943 787056
Leku Berri Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri Bustinzuri, 6. 943 786349

ARAMA

Aramako Ostata Herriko plaza, s/n. 943 888953

ARETXABALETA

Aretz Taberna Markole, 5. 943 791467
Anduaga Araba Ibilbidea, 31. 943 791047

Basabe Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Aldé Bº Galartza, z/g. 943 792458
Berri Taberna Durana, 26. 943 792067
Bodegas Nafarroa, 6. 943 792045
Goeyan Solohaitza, 8. 943 796957
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 Iturriotz, 41. 943 796369
Arteaga Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bittori Asador Araba Etorbidea, 4. 943 795582
Boliñete Asador Zangulada, 24. 943 793991
Buenena Jonan Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería) Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express Maalaño, 8. 943 798514
Dragon Oriental Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo Garagartza Auzoa. 943 791599
Erastik Muskakola auzoa, s/n. 943 795589
Ersakua Bedoña, 18. 943 791013

EZKINA

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

Gaioidei Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Añe Degustación Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla Olatza, 36. 943 791195
Hilarión Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar Kanpanzar Gaina. 943 582912
Kataide Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe Bº Udala, 943 792215
Lorategi Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zarkasteta Iturriotz, 11. 943 794979
Meneta Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531

Mesón Manolo Bález, 3. 943 792240
Muxibar Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain Udala Plaza. 943 791655
Rumba Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderu Meateztreka, 943 771586
Taxka Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna Gosalbuz auzoa. 943 791035
Txondro II Olatza Lizenziatza, 12. 943 795850
Xyloka Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276
Urkape Olatza, z/g. 943 772004
Urkape Garagartza, 2. 943 797658
Urrin Urbirari Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iturri Ono Herriko Plaza, 943 691331
Izurzu Andar Alto de Andazarate. 943 580866
Matxetandui Siderria Zebalaita, 11. 943 692222
Paxtine Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Siderria Behalazura auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenena Siderria Camino Oialume, 57. 943 333333
Alrorenna Siderria Camino Petritzei, 4. 943 336999
Amets Poligono 26. 943 551838
Astastera Siderria Txorritokita, 13. 943 551527
Bozema Hostal Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Buenazartza Siderria Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria Cam. Alta, z/g. 659 100392
Buko Taberna Tomás Alta, 2. 943 551204
Ekaitz Tomás Alta, 9. 943 553943
Ergobia Siderria Ergobia plazazkoa, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria Santiago-Enea Baserria, 943 556697
Garzikotegi Siderria Pº Marturute, 139. 943 469674
Goiko Iturri Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzetza Siderria Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibai-Lur Nabarra Ofizai, 1. 943 335255
Ikatz Taberna Mayor, 32. 943 554889
Itzetx Sagardotegia Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Siderria Iparraide Bidea, 12. 943 550333

Kako Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Siderria Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas Errekalte plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria Caserío Garzatei, z/g. 943 468290
Matxa Nagusia, 40. 943 550038
Mendixko Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sider Oiarbide Txiki Baserria. 943 555747
Mikaela Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria Txorritokita, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria M. Arozamendi, 16. 943 562938
Oiarbide Siderria Bº Astigarraga. 943 553199
Petritzei Siderria Petritzei Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria Caserío Ipinliza, 12. 943 556637
Roxario Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Siderria Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri Donostia Ibilbidea, 80. 943 333944
Yalde Camino Oialume, 3. 943 330630
Zapiain Siderria Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea Parque Aralar. 943 582069
Troskatea Elbarrena, 59. 943 180037
Urbeta Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGAROTEGIA

Toiata Siderria y Asador abierto todo el año
 Ergobia, 6. 943 18 01 13

Victor Herribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka Altamira, 5. 943 814315
Alto Zahar Madariaga auzoa. 943 851186
Bai-Azkotia Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe Basterretxe Industrialdea. 943 851061
Errexit Kale Nagusia, 35. 943 852888
Geltoki Trenbideratze Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iturri Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar Aizpuruz auzoa. 943 852630
Joseba Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja Santa Cruz auzoa. 943 853412
Larramendi Torrea Donibane, 10. 943 857666
Latz Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite Igoite 75 Industrialdea. 943 851103
Martitxe Martitxe auzoa. 943 857332
Otarre Madariaga auzoa. 943 853756
San Agustín Aizpuruz auzoa, Tel. 943 853492
Suharri Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Titkun Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf Txeritoia auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt Kale Nagusia, 88 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa Jose Aretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota 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 Enparaneta nagusia, 1. 943 810097
Eskurta Ostata Bº Izarrazte, 24. 943 811128
Etxe-Zuri Pérez Arretxe, 19. 943 026856
Iraurgi Ildetson Gurrubagua, 10. 943080416
Jai Alai Jai alai etxea, Urrestilla bidea. 943 812271
Juanto Txiki Jose de Arretxe, 17. 943 550311
Kiurri Loloialko auzoa, 24. 943 815008
Landeta Landeta auzoa, 12. 943 810959
Larrañaga Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide Landeta, 2. 943 816878
Loiola Hotel Loloialko Hiribidea, 47. 943 516616
Ondarubi Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Etorri Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo Nuarbe auzoa, 63. 943 010509
Mendizabal Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osaspin Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua Jose Arretxe, 13. 943 811857 (Pintxoak)
Patxo Pablo VI, 16. 943 812040 (Pintxoak)

Pizza Spring Iñaki Elosiaga, 6. 943 813612
Sagasti-Zahar Elosiaga auzoa. 353. 943 813442
Uranga Loloial auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Etxea Xoxote. 943 810007
Zuhaitz Artea. 943 811634

BALIARRAIN

Zartagi Jatekete Aterpetxea Hirigunea, 6. 943 163076

BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburguesak Zaldizurreta, 1. 943 882122
Basakana J. Miquel Iturriotz, 11. 943 882023
Batzoka Kale Nagusia, 26. 943 086955
Bideluze Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Goierrialdea Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada cafetería
 Nafarroa Etorbidea, 4. 943 88 98 88

Iparra Taberna Zaldizurreta, 3.
Lizart etxea Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERTETEGIA

Carnés 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 Etorri Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

Pintxos, raciones y cocina equilibrada.
 Nafarroa Etorb. 4 (Pza. Estación). 943 08 78 02

Plazape Pza. San Martin, 943 882997
Rubioarena Zaldizurreta, 7. 943 885760
Txi Txi Nagusia, 18. 943 880000
Xantxangorri J. Miquel Iturriotz, 7. 943 886949
Ukiola Mayor, 9. 943 086131
Xerbera Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostata-Zaharra Beizama. 943 150798

BELAUNTA

Herriko Taberna Hiriburua, z/g. 943 670828
Venta de Belauñta Leizako Erepideta, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi Herriko Plaza, 7. 943 883059

BERGARA

Agirebeña Ibarra, 2. 943 762145
Azpétxi Arane Erretzi, 1. 943 765350
Beko Taberna Angiozar, 8. 943 765574
Dragon Oriental Fraiskozuri, 7. 943 250677
Agirre Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiru bide Urteaga, 2. 943 761845
Iraho Amillaga, 23. 943 761559
Jam Santalaz, 5. 943 760699

LASA

Carn restaurant with local products
 Zubiarreua, 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

Tuki-Ona Mabatzei, 1. 943 763953
Txarrantzen Zubiarreua, 33. 943 761594
Zabalha Ostata Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri S. Antón, 9. 943 764106
Zumeta S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte 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. Sokagin, 14. 943 191297

Atozke Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Azitzain. Azitzain ibidea, 6. 943 121854

Bardotxu. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970

Cabeno. Markiegi, 2. 943 191168

Erorra Berr. Istazioa Auzoa, z/g. 943 199423

Igarza Z. M. Ospelza, 5. 943 191197

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Lustur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuaran. Mardaiari, z/g. 943 199397

Toxinin. Portu, 7. 943 191660

Urberu. Elmagia auzoa, 2. 943 199237

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Pza. Urnaga, 7. 943 206346

Aztlana Gastrotakea. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Asierina Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birijinepe. Toribio Etxebarria, 16. 943 621341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskarne. Aragueta, 4. 943 121650

Floxtex. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arraigata, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zela, 16. 943 207001

Jurbel. Isasi, 1. 943 201152

Gosun Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Saratsuegi, 5. 943 254360

Manitas. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

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

Maika. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Irujo, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 01 4756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbelo Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120793

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208893.

Palauro. Pº San Andrés 3. bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010

Urku. Pº Urkizu, 12. 943 257275

Woo 999. Otaola, 3. 943 121672

Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELGETA

Bola-Toki. Artakalea, 4. 943 768284

Espolain. Maela, 4. 943 789805

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorta. Aixola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Aspi. Urarandú, 17. 943 742838

Atepe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezerraro, 15. 943 058335

El Gaucho. Errasoin, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garhea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uparizaga, 3. 943 031185

Iñai-Ondo. Parque Dólos Humanos, 1. 943 256028

Ironido. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Osoarpe, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezerraro, 15. 943 058335

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Boda Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Mugurtza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Mugurtza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibe. Santa Clara, 14. 649 252511

Mintxela. Zona deportiva Mintxela. 943 748744

Olaso. 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

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

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

San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 254

Sigma. Xivilion, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Bidea, 5. 943 030736

Txariduna. Emarribidea, 1. 943 740793

Urkiola. San Antonio, 6. 943 046209

Usatote. San Franklin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezerraro, 17. 943 033453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

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

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 1. 943 516104

Benito. Sanxoneña, 22. 943 511085

Borda Berr. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10 (C.C.Niessen). 943 513451

Donosti Sidreria. Zamalabide, 8. 943 526041

Egiburu. Zamalabide-Zentolena. 943 341831

Egi-Luze Sidreria. Bº Zamalabide. 943 523905

Eguzki. Oreatza, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamalabide, z/g. 943 515913

Erretako Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468

Frantxikia. Astigaragako berrak. 943 511445

Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gaselu Hostal. Andrea Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Kubi. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Iruiza, 5. 665 755548

Lapurdikio Piztak. Iruiza Korsaria, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintulo, 23. 943 529614

Meson Extremo. Pº Itzieta, 3. 943 511033

Mikel. Ardiurri, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldura, 9. 943 524255

Orso Sidreria. Zubiaurre, 8. 943 515696

Oñena. Zamalabide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaraga, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxoneña, 4. 943 527193

Peurrena. Astigaragako Berrak. 943 515252

Pizza Sprint. Murrongiletta, 5. 943 520000

Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 540122

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperrejo. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintulo, 23. 943 529614

Telipezza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511062

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Viteri. Viteri, 3. 943 510096

Xera Gastrotakea. (C.C. Niessen). 943 344875

Zamalabide. Bº Zamalabide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabeirota, 3. 943 5115275

Zuketx. Pza. Koldo Mixelena. 943 518835

ERREZIL

Antonieren borda. Zelatun. 943 814981

Borondegi. Erezilgo gunea, 2. 943 515128

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baseria. 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORTAZIA

Benta-Motz. Gaetañadi, 21. 943 714622

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiolilla Elizate, 5. 943 714345

Otzeta. Aranzuburu, z/g. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, z/g. 943 714871

Txalaparta. Aranzuburu zabalda, 26. 943 715046

EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea. Etxio. 943 702267

Itsaso Estua. Itsaso, z/g. 943 880315

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoka Berr. Bº Sta. Lucia, 943 722552

Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 682673

GABIRIA

Aztria Erregetia. Bº Aztria, z/g. 943 738622

Korta. San Lorenzo. 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteie. Larratz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455

Aide-Bier. Aidamar. 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearr. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrenetia, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iñuri. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixaspes. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Ka

Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA
Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P^a del Muelle, 5. 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI
Cocina impresionista mirando al mar P^a de Butrón, 3. 943 57 85 19

Arroka Berrí. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestana Arkoll-Santiago. 39. 943 641420
Batzoki Merendano. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Gualalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

GASTROTEKA DANONTZAT
Productos de calidad en un ambiente cálido
Dienda Kalea, 6. 943 64 65 97

El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandoneta. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gueli. B^a Amate, 943 643297

Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernand Pascadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta. B^a Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritx Etorri, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, 62. 943 643532
Itasape. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 47. 943 641197
Justiz Merendero. B^a Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642794
Kalea. Itasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka. S. Pedro, 43. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA
Asido espectacular y cuidada gastronomía P^a de Butrón, 33. 943 64 63 09

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokete Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loredano Berrí. Santiago, 67. 943 642398
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitx. S. Pedro, 35. 943 642771
Mañoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Azpi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortizar Cerveceria. Itasargi, 12. 943 642374
Pizarra Portuko. P^a Butrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. S. Pedro, 10. 943 030301
Sugarri. Nagusia, 11. 943 640167
Suberri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P^a del faro 56. bis. 943 644170
Urdale. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueira. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berrí. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 93 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Karlitz. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Etxegarate, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi poligona, 943 801918
Pilarrenea. Nagusia, 52. 943 187218

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserío Iturrizotz, 943 652837
Ostua. San Lorenzo, 7. 943 658922
Zubiurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistrotka. B^a Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Auda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Auda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabandir, 7. 943 624477
Alfaro Asador. Auda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Aldega. Pirar, 1. 943 618033
Alto de Anetx. Auda. Elizabaz, 943 627438
Aia. Pza. Urlandibia, 943 600281
Anaka Berrí Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630612
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Antzondo, 68. 943 635518
Bakar. Aranzano Plaza, 13. 943 624218
Baserrí. Errotazar, 1. 943 627907
Basurri Asador. Berrotarren, 3. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagroa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagroa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 2. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Birribil Palmera. Bertsolari Unibertsitat, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B^a Meaka, 6. 943 630914

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

Burgen King. C.C.Mendibil, 943 639614
Carriaga Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorokorta, 43. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Chicken's Santiago. 16. 943 621429
Ciobaiga. P^a Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letubunorro, 91. 943 637377
Colón. Colón biltzarile, 62. 943 039146
Corner. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuakaitz, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don-Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 617894
Eguzki. J. Tallahas Landabandir, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egin, 9. 943 600014
Erota Berrí. Bertsolari Unibertsitat, 12. 943 630481
Etxebenea. B^a Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Kometa Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. B^a Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton's. Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabia F66. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gambrinus. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascon. Auda. Puñana, 4. 943 616064
Gasuzelumendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Audeban, 5. 943 613176
Gure Borda. A Esteban Itartz, 4. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Iz Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibarako Ixi. Tadoo Murgia, 1. 943 632888
Ibarako Ojagorri. B^a Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Auda. Letubunorro, 77. 943 636232
Il Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Iniani Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irunro Ateginia. S. Marcial, 9. 943 628934
Irurota. Pza. Urlandibia, 4. 943 621059
Izarxto. Mayor, 17. 943 638830
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618086
Jantokua. Auda. Iparalde, 12. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakuka. Polig. Letubunorro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040

Kostorbe. Auda. Iparalde, 30.
Kulunka. Utzapiote Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Auda. Iparalde, 37. 943 627845
La Cepa Riqiana. Belaskoena, 92. 943 628447
La Vinoteka. Auda. Iparalde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabandir, 13. 943 629566
Lagun Artea. Serapio Mújica, 24. 943 614347
Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Murrilana Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mújica, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrí. B^a Bidasoa, 16. 943 628977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Martín. Zubetzu, 6-B^a Anaka. 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 116286
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Matxinbena. P^a Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterabia, z/g. 943 615066
Mikel. Auda. Iparalde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabandir, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Naroa. Auda. Iparalde, 5. 943 627062
Nerea. Korrokitz, 19. 943 631914
Norova. Poligono Sorokorta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Doky. Auda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. P^a Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Orgi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 628290
Ortizar Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Auda. Navarra, 2. 943 630986
Patxka. Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patxiñi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 622238
Pello. Landabandir, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Auda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^a Behobia, 26-2. 943 633557
Sargia. León Iruretzagoyena, 1. 636 953951
Sirimiri. P^a Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mújica, 943 612684
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Telepizza. Lope de Inigoien, 1. 943 619599
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toxi Goxo. P^a Ibarrola, 7. 943 631242
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629823
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. M^a Junkal Landabandir, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txakala. Larretxipi, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634080
Txingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 623330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 51. 943 615094
Vagon de Cola. Murrilana Mitxelena, 4. 943 020120
Victoria. Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Wamma's. Behobia, 4. 943 623890
Yong Fong (japones). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109
Zurca. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpuru. Nagusia, 12. 943 692708
Ernesto Gregorio Azmeti. 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laszkiber, 1. 943 630497

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muñiarte 39. Itziar, 943 199370
Itxaspe. B^a Itziar, 943 199401
Itziar. B^a Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^a Itziar, 943 199305

PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arriola auzoa, 943 60 80 52

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

Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiniduri. Itziar Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. 943 199066
Ubur Siderria. B^a Elorriaga, 2. 943 199237
Zehikeru Berri. Muñiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñizabail, 5. 943 372089
Arkupa. Largaena, 6. 943 371742
Avenidia. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377862
Bugari. Arzapide Pasalekua, 7. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Gokiale, 1. 943 36 27 01
Errekoatz. Oria Etorria, 4. 943 365557
Geltoki. Hirubide Biltzar, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loloia 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larrekotebe Bidea, 10. 943 361012
Luxe Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861
Lurra XVI. Nagusia, 4. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530694
Oria Txiki. Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camilo Illarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñizabail, 3. 943 371883
Peña Adaria. 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustxin, 13. 943 362720
Route 33. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363341
Txat's. Xuan de Garai, 1. 943 371605
Txat's Jaleto Txoko. Zirkulu Ustxin, 943 37 01 92
Zaldúa. P^a Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubiri Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hingoina, 4-6. 943 889308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN
Excelentes platos preparados y menús
Elosegi, 22. 943 08 76 74

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Orbione. Elosegi, 34. 943 940817
Pipas. Lazkao Mendil, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEAZURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Azituri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622
AZPIKOETXE
Pintxos muy especiales y gran cocina
Azpiokoete, 1. 943 73 15 50
Bidea Batzokia. Lartaberry 8. 943 731584
Eliu-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gierri. Urturi, 4. 943 089426

Goiko Izarra Laubide, 17, 943 034793
Gurrutxaga Nagusia, 10, 943 731271
Kaitxu Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide, Lau Bide, 2, 943 731249
Hogei Plazaola, 10, 943 22 93 92
Olara Euskal Herria Enparantza
Txepetxa Aizkouri, 24, 671 720609
Xarpat Cafeteria, Plazaola, 10, 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria Pº Gualalupe, z/g. 943 806066
Bartzelana, Esmala auzoa, 7, 943 806206
Insusti Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Caf -N, Km. 525, 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador, Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996
Azkena Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949
Comen, Tomen Garbitzu, z/g. 943 52 66 90
Ertorri Ertorri bidea, z/g. 943 525441
Eloegi Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108, 943 490007
Errekalde Sidreria, Pº Gaintzurizketa, 943 490025
Exteberri, Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 523869
Extoia Taberna, Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto, Guillelmo de L z n, 4, 943 527995
Gure Txoko, Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza, Irurtzun, 35, 943 528590
Iriarte-Onea, Pº Gaintzurizketa, z/g. 943 523989
Iruzin, Irurtzun, 60, 943 526890
Izai, Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel, Zubizo, 9, 943 521966
Kaialde, Polentzarrene, 6, 943 512003
Kiki Taberna, Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra, Elias Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jatexka, Urune, z/g. 943 511898
Maritxu Taberna, Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etorri, Elias Salaberria, 12, 943 527897
Oraxidea, Urdaburu, 4, 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa, 943 52 75 45

Rekalde, Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria, Alto de Altamira, z/g. 94352354
Sahatsa, Nagusia, 2, 943 529244
Sorgin Taberna, Guillelmo de L z n, 943 527945
Triñelu, Zubizo, 2, 943 527946
Zaldiak, Auzo Jaizkibel, 1, 943 344262
Zubitzo Merendero, Zubizo, 17, 943 516443

LIZARTZA

Jose Mari Hostal, Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai, Zubizarne, z/g. 943 672616
Ostatu, Tximita gudariaren plaza, 7, 943 682256

MENDARO

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

MUTUILOA

Mujiika, Liernia, z/g. 943 801507
Ostu, Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Orratu, Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi, Liernia, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal, Alto de Calvario, 1, 943 604562

Bartzoki, Conde de Mutriku 1, 943 604191
Camping Galdona, Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki, Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kai, Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbarizo, Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra, Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa, Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua, Pº Laranga, 632 105733
San Juan, Bº Laranga, 13, 943 603167
Txirlaxo, Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra Bº Arragua, 943 491230
Amazkar, Casa Zamateta, 943 492783
Albistur, Pº Albiztar, 943 490711
Arrieta, Pº Albiztar, 943 490306
Anisi Asador, Pº Ugaldelxo, z/g. 943 492558
Ariztizabal, Itakala Bidea, 4, 943 492714
Batzpe, Pº Ugaldelxo, z/g. 943 493088
Autogrill, Autopista A8, km. 16, 943 490068
Baleio, Aran erleku bidea, 16, 943 491340
Beti Auro, C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde, P. Ergoien, 943 521661
Bidebiarte Sidreria, Arragua-Nucleo, z/g. 943 492101
Bikain, Zuzanabar, 9 Ugaldelxo, 943 492749
Entreplatos, C. Com. Carrefour, 943 108080
Ereka, Casa Errekalde, 943 490087
Erezo, Zuzanabar, 72 Ugaldelxo, 943 493062
Fornitza, Camino Ergoien, 15, 943 491029
Ganbara, Euskal Herria, 2, 943 494256
Goiko-Etxe, Pº Albiztar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador, Bº Ugaldelxo, 943 491100
Iriberrri Asador, Camino Ergoien, 943 490041
Iru E, Blomendo, 20, 943 490021
Iruandere, Pº Albiztar, 943 490635
Isasi Sidreria, Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapeo, Tomola, 21, 943 491254
Laila, Landeibe, 3, 943 493839
Lushe, Ugaldelxo, 943 492101
Marcos, Zelamunso-Polig. Ugaldelxo, 943 494390
Masusta, Olagari, 943 490412
Matteo, Ihurtzia Bidea, 2, 943 491194
Merka Oartzun, Merka Oartzun, 943 493020
Mirka Taberna, Domingo 1, 943 491227
Nuevo Atamix Asador, Rafael Picabea, 54, 943 491196
Oiala, Tomola, 2, Bº Ergoien, 943 492050
Oliden, Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria, Caserio Ordo Zelai, 58, 943 491686
Paki, Bº Ergoien, 35, 943 490915
Pikoketa, Bº Guritze, 33, 943 491333
Toki Alai, Bizardria plaza, 2, 943 492120
Toki Oña, Zuzanabar, 20, 943 490074
Tolare, Tomola, 20, 943 490071
Treku, Arpide Bidea, 12, 943 260402
Txikiardi Alde, Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagarrietogia, Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel, Mالدaburu bidea, 15, 943 260531
Zuberio, Bekosono, 1 (Bº Ihurtziat), 943 491228

OLABERRIA

Arrieta, Olaberria kasko, 24, 943 800002
ASADOR CASTILLO
 La parrilla de Casa Juli n, ahora en Goierri
 Ctra. Madrid-Irun 943 88 19 58
Gartxo, Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna, Ctra. de Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

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

Zaldiak, Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

ON ATI

Arkupe taberna, Foruen plaza, 943 781699
Bikoitz, Garibai, 17, 943 782493
Debatarra, Ostadu zuhaitza, 54, 943 780410

Etxe-Aundi, Bº San Pedro, 943 781956
Galicia, Atzeko, 22, 943 782208
Garaa, S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goiko Benta Hostal, Arantzazu, 943 781305
Helmuga, Ugarkalde, 1, 943 90 25 81
Hotel Santuario, Arantzazu, z/g. 943 781313
Isturritxo, Atzeko kale, 32, 943 716078
Lapiko Gortzi, Ultegin, 11, 943 502070
Lizar-Etxe, Bº Olaberrieta, 83, 943 781896
Mauxka, Kale Zaharra, 54, 943 522669
Milikua, Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua, Olakua, 4, 943 782292
Oriko Barra, Antilla, 1, 943 106474
Sindikia Hotel, Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumeletzei, Torre Zumeletzei, 943 540000
Ubiako Fonda, Campa de Urbia, 943 781316
Urritxot, Leizorri Auzoa, 19, 943 783479
UrtiagaIn, Urberrin, 33, 943 780814
Zelai Zabai, Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz, Bº Zubilaga, 2, 943 783545
Zurrust, Bidebarrieta, 6, 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa, San Andres, 13, 943 882822
Ixune, Gabrielde, 14, 943 164844

KUKO

Innovaci n, t cnica y producto de mercado
 Berjaldegi plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90, Zaragoza, 5
Altamira, Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe, Gudariari Ertorriada, z/g. 943 883960
Kantoi, Anpuero, z/g. 943 160471
Majori, Gernikako Arborearen paseal., 943 10 50 81

MARTINEZ

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

MU OZ

Men  del d a, platos combinados, pintos...
 Euskal Pilota, 3, 943 08 58 24

Oiangu Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria), Pza. Domingo Urnare, 4, 943 160421
Pottoka Cafeteria, Legazpi, 3, 943 160304

TXEPETXA

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

Txepetxa, Urdaneta, 27, 671 720609
Tximista Sidreria, Gudariari Ertorriada, 2, 943 881128
Txindoki, Etxebarreta, 3, 943 884049
Zubiri, Gudariari Ertorriada, 4, 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
 Cocina tradicional. Men  Celebraciones
 Erosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu, Errebotte Plaza, 1, 943 682290

ORIO

Aitzondo, Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700
Aizperro Casa Rural, S. Martin, z/g. 943 635419
Anarri, Ondartza, 16, 943 019438
Antilla, Abeslari, 2, 943 832309
Ardora, Ondartza, 67, 943 134835
Arkatz, Abeslari, 4, 943 831657
Errota, Olasekojua Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria, Aita Lertxundi, 33, 943 832855
Hotel Rest. Bala, Hondartza bidea, 1, 943 894440
Joxe Mari, Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador, B. S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki, Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala, Antillako hondartza, 943 890475

KATXIÑA BODEGA
 Comer   entre vi ados al estilo Orrio
 Ortizka, 20, 943 58 01 66

Loretxu Asador, Eusko Gudaria, 18, 943 830007
Oliden, Ortziaka Auzoa, 44, 943 830883
Oriko Benta, Camino Orrio-Igeldo, 943 836751
San Martin Asador, B. S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador, Eusko Gudaria, 28, 943 830005
Txalapa, Antillako hondartza, z/g. 943 889034
Xixarrio Asador, Eusko Gudaria, 2, 943 830019
Zaharen Babeslekua, Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coru a, P. Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxe, Donibane, 65, Donibane, 943 511241
Antxeta, Arriaran, 30, S. Pedro, 943 393994
Arkupetxe, Donibane 110, 943 341548
Arri, Zumalakarregi, 1, Antxo, 943 510068
Bahioa, Donibane, 18, S. Juan, 943 364042
Badilla, Eskalante, 21, Antxo, 943 521562
Botero, Pza. Ereketa, z/g. 943 398470
Busturia, P. Euskadi, 11, S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel, Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Jaizkibel, Camino de Pontones, z/g. 943 525625
Casa C mara, San Juan, 79, 943 523699
Casa Mirones, San Juan, 943 519271
Cofradia, S. Pedro, 14, S. Pedro, 943 391150
Dani, Hamarretxeta, 8, Antxo, 943 511180
Dax, P. Euskadi, 39, S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos, Blas de Lezo, 16, 943 525057
Donostiarra, Eskalante, 1, -Trintxerpe-, 943 399071
E-16, Eskalante, 16, Antxo, 943 528169
Ekarri, Zumalakarregi, 10, Antxo, 943 510008
El Caserio, P. Euskadi, 23, Trintxerpe, 943 404424
Erdibaneta Barrena, Arrandegi 8, 943 247246
Erdizka, Pablo Enea, 114, 16, Trintxerpe, 943 390357
Ereketxu, Donibane, 138, Donibane, 943 512638
Eze, Oña, Eskalante, 9, Antxo, 943 525696
Etxe, Eskalante, 40, Antxo, 943 513262
Ganbara, Lezo Bide, 24, Donibane, 943 344445
Goierri, Eskalante, 36, Antxo, 943 510019
Gure Borda, Arrandegi, 36, S. Pedro, 943 391846
Gure Borda, Arrandegi, 5, Trintxerpe, 943 394026
Ibitza, Nafarroa Ertorriada, 17, Antxo, 943 515300
Ippara, P. Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkia, Euskadi Etorri, 19, Donibane, 943 399043
Jauntxo, Lezo Bide, 17, Donibane, 943 512061
Kamio, Gure Zuzardi n, 29, Antxo, 943 510020
La Amistad, P. Euskadi, 8, S. Pedro, 943 399067
Launda, Oarso, 8, Antxo, 943 515414
Marisol, Eskalante, 18, Trintxerpe, 943 394751
Maritxu, Euskadi Etorri, 2, Trintxerpe, 943 399062
Matxet, Donibane, 4, Donibane, 943 529074
Meipi Asador, Lezo Bide, 6, Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest), Torre Atze, 8, 943 394944
Nicolasa, Donibane, 65, Donibane, 943 515469
O Fardel, Arrandegi, 2, 943 247608
Ongi Etorri, Donibane, 60, Donibane, 943 524588
Pari-Berri, Lezo Bide, 15, Donibane, 943 520857
Pan-Baner, Bierhaus Euskadi Etorriada, 80, 943 392386
Pitxitxulo, Eskalante, 118, Antxo, 943 520770
Romeral, Eskalante, 40-42, Antxo, 943 528032
Terranova, Azkuene, 2, Trintxerpe, 943 399074
Txulotxo, Donibane, 72, Donibane, 943 523952
Yola Berri, Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga, San Juan, 91, Donibane, 943 510395
Zorzano, Etsaldea, 96, S. Pedro, 943 399120

PASAIA

Segura
Imaz, Mayor, 27, 943 801377
Izkia, Zurbano, 17, 943 800251

SORALUZE

Armenia Asador, Ezozia, 7, 943 751002
Bodega Jusu, Gabatzol, 30, 943 751144
Beji Jai, Gipuzkoa Ertorriada, 25, 943 751007
Eduartz, Surtana, 18, 943 751383
Txurruka, Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub, Santa Ana, 16, 943 750030

TOLESA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017

66 TABERNA

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

Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
ALDIKI. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

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

Ama. Arostegieta, 13. 608 913294

Amiar. Beotibar, 5. 943 245469

Amets. Laramendi, 1. 943 675405

Asteasuena. Herrerros, 18-20. 943 673186

Astelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650596

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 610767

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos
Pº 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

Campión de Parrilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorniri plaza, z/g. 943 610565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 671562

Casa Nicolas Bar. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Euzkiza Pizzeria. Bº Usabal, 35. 660 654317

Euskal Pizka. Gudari, 16. 943 656655

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

Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi. Plaza Gipuzkoa, 1. 943 654229

Irujo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña. Amanoz, 10. 943 119828

Irizar. Oria, 3. 943 654334

Iastegi Siderria. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Iraola. Bachiller Zaldibia, 1. 943 671427

Jokel. Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 570068

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

Labroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larreia. Laramendi Auzoa, 15. 943 675988

Luriani Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde. Pº San Esteban, 39. 943 651799

Mugisa Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 616780

Ortiz Taberna Pº. Martín J. Iraola. 647 007275

Pan B. Laramendi, 8. 943 598486

Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana. 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Miramide, 1. 943 108800

Tolosalde. N-Iduri Trinquet, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n

Tripiñol (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316

Urtube Taberna Pº. Alliri, 1. 943 636513

Zuloaga-txiki. Montesquie, 29. 943 650036

URNETIA

Aballarri. Iriazabal, 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

Bosteko. Eratzu, 943 337357

Ejuteta Siderria. Bº Otzarzan, 34. 943 556381

Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Gala Siderria. Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Galarraga Siderria. 943 554917

Guria. Iñabizabal, 46. 943 005650

Guruceta Berri Siderria. Bº Otzarzan. 943 551014

Kostegi Siderria. Ctra. Umieto-Lasarte, 30. 943 365888

Oñamun Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Onyri. Pº. Ergoien, 573. 943 557786

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 003408

Serrión 'Moko Siderria. Bº Otzarzan, 11. 943 551014

Urruzola. Elurbeta Baseria. 943 556381

Zaidundegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Albada Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

Pintxos, raciones, carta y menú del día
Iñaprietara, 18. 943 72 88 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gemikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Poligono Mugitegi, 6-37. 943 725165

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hakika. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navaro. Ipararguirre, 18. 943 721867

Pizzeria Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725423

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Bárbara. Santa Bárbara auzoa. 943 723387

Telepizza. Ipararguirre, 4. 943 101033

Zahaleta. Iñeprietara, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Pº. Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurreneta, 6. 943 370344

Arratzain Erregetgia. Arratzain Baseria. 943 366663

MENÚ DEL DÍA

Arti del día, raciones y cocina tradicional
Puntapax kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jauregia. Altzibarra, 1. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurreneta, 5. 943 371042

Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582

Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740

Hurbil. Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarrolo Agroturismo. Kalea, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Lubane Siderria. Bº Txoko Alde. 943 371649

Irujo. Borda Berri, 5. 943 3619135

Kentuenue. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968

Patxi Nagusia, 14. 943 362725

Saizar Siderria. Pº Kale Zahar, 39. 943 364597

Sokaia Asador. Aginaga, 20. 943 362773

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

Txepeldun. Mluna-Lura, 2. 943 370457

Txerri. C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735

Txinparta Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698

Txinroba. Irujo, 6. 943 361338

Txirpi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaira Siderria. Bº Aginaga. 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aizola. Etxeondo, 943 690296

Antzeta. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Itzape. Berria, 29. 943 690623

Oñi Etxeri. Berria, 18. 943 691236

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

Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558

Txepeldun. Bº bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kirikurgune. Olaeta Agrozaldeta, 6. 943 510086

Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146

Urko. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo. 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. Setiminetara, 4. 943 830143

Amaia. Nafarroa, 9. 943 130549

Anaiak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzea Parkea, 2. 943 834959

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

Aralde. Araba, 41. 943 834433

Artea. Zigorria, 32. 943 016693

Aurra. Egnia Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setiminetara, 4. 943 130586

Batzokia. Bolea, 1. 943 020249

Basari. Patxiuko, 10. 943 021275

Beachi Cafeteria Pº. Del Malecon, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Itai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizaurte, 23. 943 132889

Café Iruia. Ipar Kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132944

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 724320

Etxaiz. Nagusia, 57. 943 982731

Euromar. Garrafon, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130073

Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835659

Haritz. Gurmendi, 10.

Iñurte. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur. Santutim plaza, 3. 943 890138

Joba. Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134804

La Perla. Pº Maritimo, 943 013673

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504566

Mollari (pizzeria). Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 851328

Ozorego Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko. Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa Plaza, 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salagi. Barren Plaza, 1. 943 133272

Shelter. Itassarreta, s/n. 943 580285

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

Sunset Bar. Mand

ESPE

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

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las **Navidades**, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas, como cortar el krabarroka en lomos y prepararlo en salsa verde. Carol también insiste en que ya está entrando la Erla, las Doradas grandes, la Urta, el Lamote... y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...).

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...



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

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



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

¡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?

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.petithotelgoierrri.com



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierrri 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 Goierrri es **el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierrri** 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).

LUIS MOKOROA (GASTRÓNOMO Y EX-CANONERO)

“ME ENCANTA COCINAR BACALAO A LA BIZKAÍNA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en Donostia en 1943, Luis Mokoroa es historia viva de nuestra gastronomía. Ha tenido el privilegio de vivir en primera fila fenómenos como la aparición y desarrollo de la Nueva Cocina Vasca, ha ejercido desde 1985 como presidente de la Cofradía Gastronómica de Gipuzkoa, y ha prendido, en nombre de dicha sociedad y durante 26 años, el cañonazo que da inicio a la Semana Grande donostiarra, cometido que acaba de ceder a su hija, Onintza. Pero además ha sido jugador profesional de rugby, fisioterapeuta... y como Gran Sukalde Jaun que es de la Gastronomika, se apaña muy bien en la cocina. ¿Hay algún palo que no haya tocado Luis Mokoroa?

¿Qué aficiones cultivas?

Me gusta hacer un poco de turismo. Hacer de vez en cuando un viaje para conocer otras culturas.

¿Has hecho alguno recientemente?

Pues sí. Este año fuimos al sur de Portugal, a la zona de Algarve, y pudimos conocer sus costumbres y su gastronomía.

¿Cuál es tu deporte favorito?

¿Practicas alguno?

El rugby. Me ha llevado un capítulo muy importante de mi vida, como jugador y como entrenador.

¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad?

¿Y de tu provincia? ¿Y más allá?

El Paseo de los Curas, en la falda del monte Urgull, y en general todo el entorno del monte, donde jugábamos de pequeños. En Gipuzkoa tengo mucho cariño a Oñati pues viví allí y es un lugar verdaderamente bonitor. Y más allá, me llama mucho la atención Baztan, que ya de por sí es un misterio.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

El más completo fue a Suráfrica. Fuimos el matrimonio y los dos hijos acompañando a la Selección Femenina de Euskadi de rugby, así que compartimos viaje, familia y deporte.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Siempre me ha atraído Canadá pero no he podido ir nunca. Y también me gusta Nueva Zelanda... pero están muy lejos.

¿Qué admiras en una persona?

La sencillez y la honestidad.

¿Y qué detestas?

El engaño, la mentira y la pose más o menos artificial.

¿Te apañas en la cocina?

Me apaña y me gusta. Desde pequeño en casa he visto la cocina muy de cerca y desde crío he hecho mis pinitos.

¿Tu plato favorito para preparar?

Tengo unos cuantos que preparo según las ocasiones. Me encanta preparar Bacalao a la Vizcaína en Viernes Santo y lo he hecho hasta cuando me ha tocado viajar en esa fecha. En la sociedad me salen muy bien los asados, y hago cositas con el solomillo de cerdo...

Sugiérenos un par de restaurantes vascos

El que más me atrae es Zuberoa, que es el más clásico dentro de la vanguardia. Y en mis excursiones a Oñati, me gusta ir al Zelai-Zabal.

¿Y algún restaurante fuera de Euskal Herria?

Cuando viví en Madrid me gustaba picar marisco en El Cantábrico y comer enfrente en El Segoviano, que ahora se llama Muñagorri y sigue siendo un gran sitio.

¿Un plato o cociner@ que te haya sorprendido?

Me ha sorprendido muchas veces Martín Berasategui, pero también Elena Arzak, Gorka Txapartegi...

¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Pensar bien y organizar un viaje con mis hijos y mis nietos que nos deje un buen recuerdo a todos... y vivir sin mirar los extractos bancarios, que debe ser algo bastante sano...



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

