

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 171 : diciembre 2018



## ¡TU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



COMO CAJUE 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](http://www.imanolreformas.es)



Turrónes artesanos  
Restaurante Lasa

# ondojan.com

Nº 171. Diciembre 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

Iñanol A. Salvador

**Colaboradores:**

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

**Portada:** Ritxar Tolosa

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia 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, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, 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

### De pintxos e institutos

**E**l pasado mes de noviembre trascendió en los medios donostiarras el artículo "Amenaza sobre los pintxos" publicado por nuestro amigo, el periodista bordelés Jacques Ballarin en el suplemento dominical del diario Sud-Ouest.

En dicho artículo, Ballarin se hace eco del hecho que desde hace dos años viene denunciando el que esto firma y que ya resultaba un clamor: que la irrupción de grupos inversores en la Parte Vieja comprando bares y restaurantes y, en algunos casos, desalojando de ellos a golpe de talonario a sus gestores, está acabando con la autenticidad del fenómeno de los pintxos, una actividad declarada recientemente "mejor experiencia gastronómica mundial" por Lonely Planet y está sumiendo a los bares dedicados a la gastronomía en miniatura en una peligrosa y alarmante uniformización.

El carácter familiar, artesano y gastronómico de nuestro fenómeno culinario más particular está poco a poco siendo sustituido por un nuevo modelo de negocio en el que lo que impera es la cuenta de resultados, el beneficio rápido, la reducción de gastos aunque ésta implique la bajada en la calidad, y la "fidelización" de la clientela entendida ésta como una obsesión por lograr que quien entre en nuestro establecimiento consuma todo lo que sea posible en el mismo (estrategia del plato tamaño XL) aunque esto implique que renuncie a la tradicional ronda de pintxos y se quede sin conocer otras propuestas cercanas.

La denuncia del periodista francés ha pillado a las instituciones locales con el pie cam-



biado y han reaccionado como acostumbran a hacerlo en estos casos: saliendo a la palestra dando la impresión de tenerlo todo controlado a pesar de no ser en absoluto conscientes del problema. Esas instituciones han llegado, incluso, a anunciar la creación de un "Instituto del Pintxo donostiarra" en el que han llegado a asegurar llevar tiempo trabajando, y que salvaguardaría la identidad de nuestra gastronomía de pequeño formato estableciendo un código de conducta a seguir por parte de los bares de pintxos y un distintivo que indique la calidad y "pureza" de los mismos.

Dejando de lado el peligro que supondría que una clasificación de este tipo recayera en las cambiantes y caprichosas instituciones, organismos y particulares que han contactado con las mismas con el fin de colaborar con dicho "instituto" o informarse sobre el mismo han constatado lo que se sospechaba en el sector: que dicho proyecto además de ser un parche se encuentra todavía en pañales. Estaremos pendientes de la evolución de este curioso asunto.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



=====

**ONDOJAN 171** EDITORIAL **03** OPINIÓN **04** COLABORACIONES **08**  
**ARTE LÍQUIDO 10** ITSASOTIK **12** OREKATUZ **14** MENU DO MENÚ **15**  
**JAKITEA ELKARTEA 16** EN PORTADA: **LASA 18** RECOMENDADOS:  
**MAMISTEGI 20** GRANDES MESAS: **LA ESPIGA 22** AL DENTE **26**  
**REPORTAJE: EDUCADORES DE RIOJA 32** ENTREVISTA: **MANU MÉNDEZ 38**  
**A LA CARTA: GURUTZE BERRI 44** GUÍA DE RESTAURANTES **46**  
**LISTADO DE RESTAURANTES 68** PLACERES GASTRONÓMICOS **75**  
**DORMIR 77** CON LAS MANOS EN LA MASA: **ANGELITA ALFARO 78**



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## ● CHOCOLATE SIEMPRE... HASTA CON MORCILLA

**S**e ha dicho de él muy atinadamente que su aroma no se parece a ningún otro, que posee el color oscuro como la tierra y que su sabor es sorprendente la primera vez que se prueba. Hablamos, claro está, del chocolate. Bien sea hirviendo o convertido en helado, como salsa de guarnición o cobertura de pasteles, en etérea mousse o como crujiente galleta, transformado en bizcocho o congelado y granizado. Protagonista de incontables platos dulces pero también de puntuales recetas saladas asociadas, sobre todo, a los platos de caza, como las perdices

al chocolate. Lo último que hemos visto en este sentido y nos ha dejado patidifusos son la creación de la empresa burgalesa Embutidos de Cardeña. Se trata de chocolate con morcilla burgalesa... la repera!

En cuanto a las golosinas más vigentes y más imitadas de chocolate resulta inevitable hablar del Biscuit Tiède de Chocolat Coulant, (Bizcocho tibio de chocolate fluyente) más conocido simplemente como Coulant. Una masa que guarda en su interior un relleno de chocolate congelado que al hornearse se funde. Es un postre que según **Michel Brass**, su creador, nació cuando volvía con su mujer y sus dos hijos de una jornada de esquí particularmente fría. Al llegar a casa los niños estaban helados. ¿Qué podía hacer para reanimarlos?. La respuesta: chocolate caliente. El Coulant, cuya traducción es la de fluyente, intenta traducir ese recuerdo en una receta, recordar una atmósfera mágica. En cuanto a las recetas históricas de la repostería chocolatería hay que hablar del conocido mundialmente como Pastel Sacher. Se trata de un famoso pastel vienés, una creación

del maestro pastelero del **Príncipe de Metternich, Franz Sacher**. Parece ser que se hizo este pastel con motivo del histórico Congreso de Viena (1814 -1815) Esta Sacher Torte, cuya traducción literal es la de pastel de Sacher, una especie de pastel de Saboya con chocolate, bien relleno o recubierto de mermelada de albaricoque, glaseado con chocolate y que tradicionalmente se ha servido con nata montada y una taza de café ha sido objeto de una polémica un tanto absurda. Dicen, incluso, que la ciudad de Viena se dividió en dos bandos casi irreconciliables precisamente por un detalle al parecer nimio en la elaboración de ésta golosina. Por un lado, a un bando le gustaba este pastel tal como se elaboraba en el Hotel Sacher consistente en que los fondos de pasta al chocolate se rellenaban de mermelada de albaricoque y se cubría con glaseado de chocolate. Esta posición fue defendida incluso en los tribunales por los descendientes del creador del pastel, considerada como la legítima y genuina receta. Aunque parezca increíble, la pastelería Demel de Viena llevó a los tribunales por defender su receta, que al parecer, había sido confiada, adquiriendo los derechos de un nieto de Sacher, por parte del pastelero **Eduard Demel**. Según esta receta, el pastel no estaba relleno de la mermelada sino recubierto por la misma, antes de su glaseado con chocolate. En definitiva, el que se llevó el gato al agua fue el Hotel Sacher que consiguió una sentencia favorable, después de un proceso que duró más de seis años. Poco le debió de importar toda esta farragosa y diletante discusión a un repostero tan genial e iconoclasta como es el donostiarra **Xabier Gutiérrez**, hoy al frente del laboratorio **Arzak**, que realizó hace ya unos años una versión totalmente subversiva de esta tarta, no sólo por sus ingredientes, sino por su nueva denominación: Margaret Sacher, que según él mismo cuenta: "Era tal la contundencia de sabor a chocolate de la tarta que alguien hizo el chiste", un juego de palabras que consiste en evocar el nombre de la fallecida "dama de hierro", **Margaret Thatcher** juntándolo al apellido del pastelero vienés.

## 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



ESTAS NAVIDADES  
DISFRUTA DE  
TU MESA

*Aurki* EN

*Gabon zoriontsuak!*



★ **FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT 350gr.** ★

**ESTUCHADO, CORTADOR Y SALSAS MARIDAJE FOIE GRAS**

[Cebolla caramelizada en reducción de balsámico y Oporto, Salsa de Higo c/ reducción de vinagre y Oporto, Salsa de Arándanos c/ reducción de vinagre y Oporto]



★ **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: donostial@comercialaurki.com / www.comercialaurki.com



**Dani Corman**

www.essenciawine.com

## JORNADAS PARA EL RECUERDO

**H**ace unas semanas acudí, junto a dos grandes amigos, al **Champagne Weekend** celebrado en **Segovia** y organizado por el equipo de **A la Volé**. Siempre me ha gustado esta ciudad bañada por el **Eresma**, de belleza singular, llena de historia, monumentos espectaculares y gastronomía generosa en materias primas nada aptas para vegetarianos.

Pero de camino, no pudimos dejar pasar la oportunidad de visitar a nuestro querido amigo **Goyo García Viadero** y su mujer **Diana Semova**, en la localidad burgalesa de **Gumiel de Mercado**, de cuya

sabiduría nacen los vinos que más me gustan de la **Ribera del Duero**. El viñedo estaba precioso, en versión otoñal, bajo un deslumbrante cielo azul. Acudimos después a su bodega, con antiquísimos calados contruidos por los romanos, donde aguardan los vinos en las barricas esperando ser embotellados. Los de **Goyo** no son vinos cualquiera. Siempre con un color vivo e intenso, rebosantes de sutiles aromas florales, sinceros, sin maquillajes. Resultan suaves aunque sabrosos e incisivos al mismo tiempo y cuando quieres darte cuenta no quedan ni los posos en la botella. En cata ciega, jamás los situaríamos en la **Ribera del Duero** y si la cata se efectuara tan sólo con vinos de la zona, los identificaríamos sin problema por su inigualable y personalísimo estilo. Como no podía ser de otra manera, el encuentro finalizó con una opípara comida repleta de calóricos manjares propios de la región, bien regados con los vinos y las vivencias de **Goyo**.

El día siguiente comenzó, ya en **Segovia**, con la cata ciega de dieciocho vinos espumosos, **Champagne** en su mayor parte y divididos en diferentes bloques, tras cada uno de los



cuales fuimos debatiendo y analizando sus particularidades antes de descubrir las botellas. Tres horas y media de disfrute y aprendizaje, con el aforo completo. Ciento veinte personas entregadas a la magia que siempre transmiten los vinos de **Champagne**.

La sesión de la tarde estuvo dedicada al *terroir*. Para los que no conozcáis el significado del término, podría definirse como *"conjunto de variables que hacen que un vino resulte único y diferente a cualquier otro"*. El clima, el tipo de uva, la composición tanto física como química del suelo, el emplazamiento del viñedo, la microbiología y la acción humana son las variables que conforman dicha ecuación. Para ello degustamos siete vinos de la Champaña. Sobre dosis de *terroir* y emoción.

Ambas sesiones fueron dirigidas, de manera magistral, por el gran **Alvaro Moreno**, uno de los máximos conocedores del mundo del **Champagne**, con el apoyo del no menos grande **David Bernardo López Lluch**, el cual mostró con originalidad, humor y brillantez diferentes visiones acerca de los temas que se fueron tratando. Por último, mi aportación en ambas catas consistió en ofrecer una visión más técnica de los vinos que fuimos degustando. Todo un honor para mí participar, junto a estos dos fenómenos, en un evento de tal magnitud.

Un fin de semana tan intenso como maravilloso, el cual quedará grabado en nuestra memoria 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

## ARDOARABA EN VITORIA-GASTEIZ: ¡VIVA EL VINO!

**E**l puente festivo que tenemos en cada arranque del mes de diciembre está subrayado en rojo para quienes aman compartir un buen vino. Y he dicho compartir, sí, con la familia, con la cuadrilla, con la pareja, una o uno mismo... da igual. **"Ardoaraba"**, que este año se presenta con una renovada imagen por parte de su entidad organizadora **"Gasteiz On"**, nos aguarda en el Puente de la Inmaculada en una excepcional, agradable de visitar y acogedora capital de la enogastronomía como es Vitoria-Gasteiz.



Una oportunidad magnífica de adentrarse en la cultura del vino, la gastronomía y los productos gourmet, con protagonismo para Rioja Alavesa, los txakolis y sidras del territorio o de las diferentes denominaciones de origen invitadas. Además de las carpas, que se reparten entre la Plaza de la Provincia, Matxete y Fueros, contamos con un apasionante Txoko Gastronómico junto a la histórica plaza de Chillida y Peña Gantxegi. Tendremos actividades para txikis con elaboración de Masa de pizza o MiniatureKids, así como un amplio programa adulto con catas comentadas por bodegas a las 18:00 horas:

**Miércoles 6:** Txakoli Txikubin y Bodegas Muro

**Jueves 7:** Bodega Goianea y Berate Vinos

**Viernes 8:** Cava Bolet y Albariño Rías Baixas

**Sábado 9:** A.S.S.E (Del zumo de manzana a la sidra)

También habrá espacio para el maridaje pintxos-vino por las bodegas y Hostelería de Euskadi Gastronomika a las 19:15:

**Miércoles 6:** PerretxiCo y Eguren Ugarte

**Jueves 7:** Cafetería El Pregón y Cava Guilera

**Viernes 8:** Taberna Erkiaga y Bodegas Mitarte

**Sábado 9:** La Escotilla y Cava Giró del Gorner

La jornada de cada día concluirá a las 20:30 horas con una iniciación a la cata de Quesos Idiazábal, artzai gazta, maridada con sidra, txakoli y vino alavés de la mano del gran comunicador y experto gastronómico, Joxerra Agiriano. (Más info: [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)). Así que, lo dicho, a disfrutar y a brindar por las fechas navideñas que están ya ahí. Eguberri on!

## Aitor Buendía

Eibarrés, VITORIA-GASTEIZ  
Comunicación y Slow Food  
[www.blogseiteb.com/larutaslow](http://www.blogseiteb.com/larutaslow)



## TURISMO GASTRONÓMICO

## TIEMPO DE MERCADOS

**H**ubo un tiempo en el que la **visita al Mercado** era algo rutinario, un acto que uno tenía que llevar a cabo si quería comer fresco, rico y con fundamento. También existían en esa época las tiendas de **"ultramarcos"**, espacios singulares donde abastecerse de productos que, originalmente y de ahí viene la palabra, procedían de territorios de **"ultramar"**; café, especias, bacalao...



Con la occidentalización del comercio, en la segunda mitad del siglo XX, estas tiendas fueron sustituidas por los supermercados y centros comerciales aunque, afortunadamente, fue una moda pasajera. A lo largo de este siglo XXI hemos visto resurgir con fuerza a las **tiendas de barrio** y establecimientos gourmet, donde al cliente se le vuelve a tratar de tú a tú.

**¿Pero qué ha sido de nuestros Mercados?** Pues hemos tenido la gran SUERTE sí, con mayúsculas, de que **nuestros baserritarr@s**, a pesar de tenerlo casi todo en contra, de padecer cambios de ubicación (la mayor parte de las veces a peor) y de sentir que, en cierto modo, cada vez menos gente apreciaba su producto y prefería comprar "lo empaquetado", a pesar de todo eso, **han seguido ahí**. Al pie del cañón. Defendiendo lo suyo.

Y qué mejor momento que éste, el mes de Diciembre, con todas las citas gastronómicas navideñas que nos esperan, para **volver a disfrutar de la visita al Mercado, comprando**. Importante este último detalle.

Intuyo que sois bastantes los que **nunca habéis dejado de comprar** en el Mercado y muchos los que **habéis vuelto a él**, aunque sea una vez a la semana, atraídos por la calidad de sus productos y la cercanía de las personas que nos los ofrecen.

Para aquellos que todavía no os animáis, que sepáis que hay muchos y muy variados: diarios, semanales, grandes, pequeños, famosos, anónimos... pero no hay excusa. Seguro que tienes un Mercado muy cerca de ti. Disfrútalo y **consume Mercado sin prisa y con los cinco sentidos**, te aseguro que es una de las mejores experiencias gastronómicas que puedes vivir.

## Nere Ariztoy

Consultora de turismo  
gastronómico especializada en  
sistemas alimentarios



## BURP...!

## ALEMANIA

**P**arece mentira, pero este pasado mes de noviembre ha sido **mi primera vez en Alemania**. Obviamente he ido a lo que tenía que ir, a **beber y a comer**. Me ha sorprendido el gran consumo que hay en los bares, el buen rollo que hay en ellos y la hospitalidad de los alemanes.



Lo **primero** que quiero decir es que pensaba que iba a ser caro, y que para cenar algo y beber dos cervezas me iban a soplar 100€ todos los días, y para nada; me parecieron **precios muy populares**. En cualquier *bierhaus* podías pedir medio litro de una *weissbier* a 3'20€, y un plato con diferentes salchichas con salsa de rábano, por unos 6€, así que genial.

**Segundo**, que los alemanes no tienen hora para empezar a beber; cogí un vuelo de Múnich a Bilbao a las 8:10 de la mañana, y allí estaban empujando el codo desde bien temprano. Eso sí, todas las botellas son de cristal reutilizable, por lo que tienes que devolverlas en algún establecimiento cuando las acabas. Imagino que así abaratan costes de producción de nuevas botellas. ¡Devuélvelas!

**Y tercero**, aunque sí que son grandes consumidores de cerveza, consumen siempre las 8 más conocidas (parecido que en Bélgica). Cuesta mucho encontrar pequeños cerveceros independientes que elaboren estilos más modernos. Pero bueno, si escarbas bien, puedes encontrar cosas muy interesantes.

Pero eso sí, no podemos negar que la **Historia** de Alemania está estrechamente relacionada con la cerveza.

Para acabar os quiero recomendar que probéis el estilo de cerveza **Steinbier**. Este estilo, no tan conocido, consiste en calentar piedras y echarlas a la olla de maceración. Con esto no solo se consigue calentar el mosto, si no que también que muchos azúcares se caramelicen sobre la piedra. Este azúcar se redissuelve después en el enfriado aportando un ligero toque ahumado que le da a la cerveza un sabor característico.

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



## DI...VINOS

PRADO ENEA GRAN RESERVA 2010  
(D.O.C. RIOJA)

**3** generaciones de la familia **Muga** forman parte de la historia del vino de Rioja. Bodegas Muga fueron fundadas por **Isaac Muga** Martínez en 1932. En la actualidad la bodega se ubica en un hermoso caserón (Prado Enea) en el corazón vinícola de Haro, el Barrio de la Estación.

En sus cerca de 25.000 metros cuadrados, todo gira alrededor del roble, protagonista inequívoco con unos 200 depósitos en dicho material y 14.000 barricas fabricadas con un amplio abanico de tipos de roble, abarcando desde el francés (Allier, Tronçais o Jupilles), americano, húngaro, ruso, hasta pequeñas partidas de roble español.

**Muga tiene una amplia gama que representa muy bien los diferentes estilos en el viñedo riojano**. Elabora uno de los tintos de Reserva más valorados por los amantes de los vinos tradicionales y además también cuenta con un tinto "moderno" de gran concentración (Torre Muga) y con Prado Enea, un cuvée especial de corte clásico, elaborado con métodos escrupulosamente fieles a la antigua tradición riojana.

80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano. Crianza de 16 meses en depósitos de roble americano, 36 meses en barricas de roble principalmente francés y 36 meses en botella. En boca es fresco, largo, con una acidez muy integrada; el tanino empieza a pulirse y lo hace deliciosa y elegantemente. Es un vino franco y con un gran poder de envejecimiento. Es un vino que podemos maridar con guisos, carnes e incluso disfrutarlo como copa. El precio de este vino, en tienda especializada, ronda los 54 euros.



**Jon Méndez**  
(Vinatería Viniápolis)  
Bermingham, 8 (Gros)  
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA





**Alberto Benedicto**  
Especialista en coctelería

## ● CONVERTIR PLATOS EN CÓCTELES

**E**n otros artículos hemos hablado del maridaje de un plato con un pintxo, incluso de que el coctel sustituyera la salsa del mismo plato.

Pues bien, en esta ocasión vamos un poco más allá, pues algo que nos gusta mucho es la **Gastrococtelería**: convertir platos en cócteles. Esto no es nada novedoso, pues se llevan transformando postres en cócteles toda la vida, sobre todo se usaban recetas de postres para convertirlas en cóctel. Basándonos en esto, quiero animaros a que convirtamos platos en cócteles, como he hecho yo con una ensalada de espárragos, mango y aguacate que he convertido en mi cóctel Asparragus, con el que gane una medalla de oro el mes pasado en la Golden Cup que se celebraba en Taiwan. Asparragus es el nombre en inglés de Espárragos, ya que el agua de espárrago es mi

ingrediente principal. Para ello, compre latas de espárragos las abrí y filtré el agua, por otro lado hice una crema de aguacate con sal, aceite de aguacate, agua y como no, aguacates maduros, La filtré y listo para usar. El mango lo sustituí por puré de fruta de la pasión. En toda ensalada, usamos vinagre, ¿no? Pues en esta receta igual: en este caso usé vinagre de sidra de Petritegi. Añadí Bacardi Carta Blanca y Licor de Flor de saúco St. Germain.

Otro de los cocteles que ahora mismo está recorriendo el mundo es el **cóctel Merienda Canaria** de mi compañera **Beatriz Pitti**, que está ahora mismo en la final de la Bacardi Legacy, inspirado en esa merienda con la que ha crecido desde pequeña. Esta merienda era aplastar galletas y plátano en un vaso, añadirle Gofio, que es una harina de trigo tostada, y zumo de naranja. En este caso lo que halla ha hecho ha sido hacer un puré casero de galletas y cilantro, el cual uso para hacer su cóctel.



### MERIENDA CANARIA

#### INGREDIENTES:

- 5 cl Bacardi 8
- 1,5 cl St. Germain
- 2,5 cl Sirope Monin de Plátano
- 5 cl Puré casero de galleta y cilantro

- 5 cl Zumo de naranja natural
- 1 Cucharadita de gofio

#### ELABORACIÓN:

Una vez realizado el puré, lo juntamos todo en la coctelera y agitamos bien y servimos. Decoramos con una ramita de cilantro.

con *Aitor Buendía*

## LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio victoria

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.pescaderiaspe.com

## ● SAN IGNACIO Y LOS TXIPIRONES EN SU TINTA

**S**í! Aunque no creáis, en muchos hogares donostiarras, el tupper con la cena de Nochebuena ya está en el congelador. En su interior, una receta que

nunca falla: Txipirones en su tinta. Un plato, por cierto, de lo más ignaciano.

Indagando sobre el origen de esta receta, me he encontrado con un montón de teorías. La del chef gallego Julián Otero, del restaurante Mugaritz, me ha llamado mucho la atención. En ella defiende la posibilidad del origen filipino de este plato y de que fueran los jesuitas vascos, destinados en misiones por tierras orientales, allá por el siglo XVII, quienes importaron la idea de añadir al guiso de los txipirones su negra tinta. ¡A ver si a nuestro santo patrón vamos a tener que honrarlo, además de en los santuarios, en los fogones!

Sea cual sea el origen de este plato teñido de negro, lo cierto es que se ha convertido en uno de los más significativos de nuestra gastronomía y estandarte de la cultura vasca allá donde vayamos. Nos sentimos muy orgullosos de nuestra sana y digestiva receta, que no lleva más que verduras y pescado.

Se trata de un guiso fácil y con producto de temporada. Además se puede cocinar con antelación y congelar ya hecho, lo cual es una ventaja para estas fechas. Otra ventaja a su favor es que es un plato muy lucido, porque sacar unos ricos txipirones en su tinta en la mesa ¡no es moco de pavo!



### TXIPIRONES EN SU TINTA

Ya sabéis que mi premisa en el cocinado del pescado es que siempre sea sano; con ingredientes naturales y modificando mínimamente el producto. Pero antes de meternos con la receta, una sencilla recomendación: los txipirones en su tinta necesitan reposo. Es decir, siempre hay que cocinarlos uno o dos días antes de que se vayan a comer. Si se dejan reposar un día, los txipirones ganan en sabor, textura y adherencia a la salsa. Si el reposo es de dos días, ganan aún más. Si se van a congelar, no es necesario que reposen. Se cocinan, se enfrían y se congelan.

#### INGREDIENTES (Para 4 personas):

Kilo y medio de txipirones partidos en cuadraditos (En este caso vamos a cocinar txipirones grandes o de tamaño terciado y los vamos a cortar en cuadrados. Esto simplifica mucho el trabajo, porque muchas pescaderías, como la nuestra, os los preparamos limpios y en cuadrados).

4 cebollas hermosas; 3 dientes de ajos; Una taza grande de salsa de tomate casera o tres tomates hermosos pelados y troceados; Un vasito de coñac; Las tintas de los txipirones (Si no fueran suficientes, añadiremos sobres de tinta de sepia, que también es muy buena, aunque es diferente); Aceite de oliva virgen extra; Sal

**ELABORACIÓN:** Empezamos por pochardar las cebollas junto con los ajos. Cuando vemos que está pochado, añadimos la salsa de tomate o los tomates troceados y seguimos con el pochado. Después se agrega el vaso de coñac y las tintas de txipirón. Dejamos pochardar suavemente todo, unos minutos más. Cuando ya tenemos la cebolla y todos los ingredientes bien negros, retiramos del fuego y pasamos todo por la batidora. ¡No asustarse! El resultado va a ser una salsa negra muy muy muy espesa.

Ahora, vamos a ir introduciendo poco a poco los trocitos de txipirón, que según se vayan cocinando, van a soltar mucha agua y van a hacer que la salsa quede más ligera.

Ya sólo queda que los txipirones se cocinen en la salsa a fuego medio/suave. En unos 20 ó 30 minutos lo tendréis ya tiernos, todo dependerá de su grosor. La textura se comprueba pinchando con un tenedor. Se rectifica de sal. ¡Y listo! ¡A reposar!

**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



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-restaurante, 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 Merkatario Elkarte



**Vanessa Blázquez**  
OSOA sukaldaritza & ikaskuntza

## ● NO ES POR "PINTXAR" ... ¡ O SÍ !

**L**a última vez que Anne Otegi me hizo un hueco en esta página hablé del arte del *hamaiketako*; pues bien, en esta

oportunidad recojo otro de los símbolos de nuestra gastronomía: el pintxo.

Me he encontrado *food trucks* llamados "Donostia" en Londres, sidra de Astigarraga en Bakersfield (California) y Euzkal Etxea que servía *txistorra* en La Habana (con bandera del Athletic incluida). Somos internacionales; pero ¿somos universales? Desde la tortilla de patata hasta bocados nitrogenados, todo vale. Pues no.

Con el concepto "universal" me refiero a que el pintxo debería abarcar todo tipo de público y circunstancias. Me explico: ¿están los bares de nuestros pueblos y ciudades preparados para deleitar paladares alérgicos o intolerantes? La respuesta: no. Perdón por ser tan categórica pero aquí servidora lo tiene muy difícil para salir de poteo por la Parte Vieja donostiarra. Lactosa, gluten y frutos secos; la mayoría están presentes en los bocados que ofrecen.

Desde *OSOA Sukaldaritza & Ikaskuntza* consideramos

que al igual que nuestros locales de ocio se han adaptado en accesibilidad o turismo (ofreciendo las cartas en varios idiomas), también tendrían que hacerlo en intolerancias y alergias alimentarias. No hablamos de opciones personales como el vegetarianismo o el veganismo sino de necesidades, riesgos reales y confianza. Alguien que puede enfermarse por comer algo necesita sentir que quien le atiende es alguien lo suficientemente competente en el tema. Por ello, abogamos y ofrecemos una formación integral que va desde el servicio comercial hasta la barra aunando todos los eslabones que procesan este símbolo gastronómico. ¿Oído cocina?

### AUTUMN ROLLS: SIN GLUTEN, SIN LACTOSA Y VEGANO

#### INGREDIENTES:

- Un paquete de papel de arroz (no contiene gluten)
- Col o berza
- Zanahorias
- Setas Shiitakes
- Puerro (más otoñal no puede ser)
- Tamari (salsa de soja sin gluten)
- Aceite de oliva virgen extra

#### ELABORACIÓN:

Cortar en juliana todas las verduras y pocharlas con el aceite de oliva en una cazuela. Añadimos un chorrito de tamari al gusto (cuidado que tiene mucha sal). Reservamos y mantenemos templado.

Para envolver los rollitos, preparar un cazo con agua hirviendo. Una vez rompa a hervir, apagamos el fuego y mojamos la oblea de arroz en el agua. La extendemos, rellenamos y envolvemos con cuidado las verduras ya que las obleas se vuelven muy pegajosas.

Sumergimos en aceite de oliva bien caliente los Autumn Rolls y esperamos a que se doren.

Escurrir en papel absorbente y servir inmediatamente.



### FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: [info.osoa@gmail.com](mailto:info.osoa@gmail.com) Tel: 667.853.589/678.211.206



## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### POLVORONES CASEROS DE CANELA

Seguimos con recetas pensadas de cara a las Navidades, para que l@s más pekes aporten su grano de arena a la celebración.

#### INGREDIENTES:

200 grs de harina ligeramente tostada al horno y fría  
 100 grs de manteca de cerdo a temperatura ambiente  
 100 grs de azúcar glass  
 Canela en polvo cantidad/suficiente  
 Azúcar glass para espolvorear

#### ELABORACIÓN:

- 1.- Precalentar el horno a 150 °C
- 2.- Mezclar la harina fría, con el azúcar glass y la canela
- 3.- Añadir la manteca y mezclar con una cuchara.
- 4.- Hacer una bola y dejar reposar en la cámara 10 minutos
- 5.- Preparar un rulo con la masa y cortar en rodajas de 1 cm de grosor
- 6.- Colocar encima de un papel para horno y hornear hasta que doren.
- 7.- Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

Esta receta la elaboraron: **Paula, Ainhoa y Ane**

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



#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
 Oriá 2. TOLOSA



Garantía de  
 productos naturales  
*Elikagai naturalen  
 bermea*

www.ogiberri.com



**BORDATXO JATETXEA (DEBA)**

## COCINA CLÁSICA CON NIVEL TÉCNICO Y CUIDADA PRESENTACIÓN

**Josema Azpeitia**

**B**ordatxo es un veterano restaurante de Deba que recientemente ha cambiado de dirección para ser guiado por el cocinero local **Jose Mari Egaña**, veterano chef de largo recorrido que practica una cocina tradicional con grandes dosis de técnica y ramalazos de autor.

Jose Mari pertenece a la 4ª generación de cocineros de su familia. De hecho, su padre, **José Egaña**, cuando Jose Mari nació en 1954, dirigía el hotel Egaña, situado en la calle Hondartza. 7 años después Egaña cogió en alquiler el Hotel Monreal y allí fue donde Jose Mari se crió, enredando en la barra y la cocina y observando la manera de guisar de su padre. Cuando al cumplir los 18 años Jose Mari anunció a su padre que no quería seguir estudiando, éste ni se lo pensó: "Pues si no quieres estudiar, mañana a las 9 de la mañana a la cocina !!"

"Aquel año, 1972, trabajé en la cocina con mi padre desde Sanjuanes hasta septiembre" rememora Jose Mari "y como me encantaba, mi padre me mandó a Madrid. Primero al Hotel Plaza en la Plaza de España y luego al **Zalacaín**, donde me tocó trabajar con **Benjamín Urdiain** desde la apertura del restaurante en 1973 hasta 1980. Finalizada su etapa en Zalacaín, Jose Mari pasó a trabajar con **Luis Irizar** en el Hotel Alcalá, y tras casarse con **Merche Martínez**, hija de debatarras exiliados a México, la pareja decidió hacerse en 1983 con el **restaurante Or-lza** de Sevilla, un lujoso establecimiento del que pasaron a ser propietarios en 1987 rebautizándolo como Egaña-Oriza. "Vine a hacer una prueba en 1983 animado por Luis Irizar" recuerda Egaña "y me gustó tanto la ciudad que me quedé en ella 34 años".

Jose Mari y Merche convirtieron el Egaña-Oriza en un referente de la ciudad. **En 1989 obtuvieron una estrella**



Plaza Zesterokoa  
**DEBA T: 607 45 83 91**

**Michelin**, la primera de Sevilla, y mantuvieron una plantilla de 42 personas, practicando una cocina vasco-francesa de mercado que combinaba lo que Jose Mari había aprendido en su casa, sumado a la cocina del Zalacaín. "Sevilla era muy provinciana y en pocos años evolucionó mucho, y por el Egaña Oriza pasaron toreros, futbolistas, políticos... incluso llegaron a pasar los mejores cocineros franceses (**Paul Bocuse, Joël Robuchon, Michel Gerard...**) cuando vinieron a ofrecer una comida a **François Mitterrand** en la Expo" recuerda nuestro interlocutor.

Merche, dedicada de lleno a la sala, y Jose Mari en la cocina, mantuvieron este restaurante hasta el 2014, y superada dicha etapa han decidido volver a casa. "Aquí practico **una cocina de mercado más sencilla** que la que hacía en Sevilla, eso sí, haciendo todas las elaboraciones en el propio restaurante.

Entre las especialidades de la casa en el Bordatxo destacan las ensaladas y las sopas, así como platos como Terrina de foie natural, Anguila ahumada con vinagreta de tomate fresco, Alcachofas naturales salteadas con ajo y jamón, Salmorejo con jamón y huevo, Tronco de bacalao asado con pisto, Cogote de merluza al horno, Carrilleras de ibérico con crema de patata, Manitas de cerdo asadas con hortalizas... "En invierno me animaré con la caza y trabajaré con perdices y venado, aunque me animo con lo que sea", afirma orgulloso Jose Mari.

Bordatxo cierra domingo noche y lunes permaneciendo abierto el resto de días de la semana y ofreciendo **cenas solo de jueves a sábado, aunque por encargo da cenas cualquier día de la semana**. Sin duda, viendo la trayectoria de Jose Mari, queda claro que el Bordatxo es un establecimiento que merece la pena ser conocido.



# Elektroeko sistemas ecológicos de Limpieza

**Elektroeko**

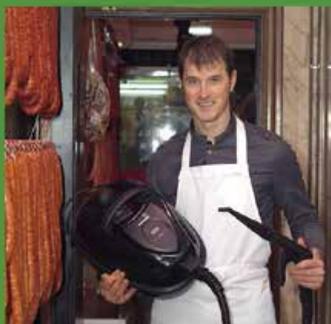
**Osasunerako**

- Sin detergentes ni agentes químicos
- Respetuosos con el medio ambiente
- Ahorro en productos de limpieza
- Solo con agua

Establecimientos que utilizan el sistema de limpieza ecológico con vapor seco GHS2 de Gruenheim



**Carnicería Olano**



**Carnicería JM Mujika**



**Taberna Mendi**



**Pescados Bidegain**

**Distribuidor oficial**



www.elektroeko.eus  
Telf 943383701

Solicite  
Demostración

info@elektroeko.eus  
Telf 630225263

San Prudencio 22 bajo drcha 20210 Lazkao Gipuzkoa



## LASA (Bergara)

# YA ES NAVIDAD EN EL PALACIO OZAETA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Hacía un tiempo que no nos dejábamos caer por casa de ese pedazo cocinero que es **Koldo Lasa**, propietario, chef y alma mater del fastuoso restaurante que lleva su apellido. Y hemos dejado conscientemente que llegue la última revista del año pues queríamos que la portada de la misma tuviera un marcado carácter navideño.

### Elaboración y venta de turrones artesanos

Por lo tanto, ¿Qué mejor que proponer a Koldo realizar un bodegón para nuestra portada de diciembre? Este cocinero que elabora todo con sus propias manos (incluido el pan y las pastas que sirve al final de las comidas) lleva décadas elaborando unos fantásticos **turrones artesanos** que, además de ser ofrecidos a los comensales en el restaurante, pueden ser adquiridos sin necesidad de acudir a comer. "Hace ya tiempo que una buena cantidad de gente espera a estas fechas para comprarnos los turrones y llevarlos a casa. Para eso, basta con que pasen por el restaurante entre las 10 de la mañana y las 5 ó 6 de la tarde y podrán adquirir el turrón de su gusto. Eso sí, suele ser conveniente llamar antes, porque no todos los días están disponibles todos los turrones" nos advierte Koldo, y no es de extrañar, ya que llama la atención la **amplia gama de turrones** que elaboran las expertas manos de Lasa: "Hacemos Blandos, Duro-blandos, de praliné de chocolate de leche, de pistacho, de frutas, de Pan de Cádiz, de trufa y naranja, de nata con nuez, de ponche... y todos se hacen de manera totalmente natural y artesanal". El precio de los turrones oscila entre los 13 euros que cuestan la mayoría de las tabletas y los 14 euros que cuesta la de pistacho. Los turrones de Koldo Lasa ya están a la venta y podrán ser adquiridos **hasta el 23 de diciembre**.

### Más dulces tentaciones

Los turrones, en cualquier caso, no son los únicos dulces que elabora artesanalmente Koldo. Como hemos comentado, este hacendoso cocinero fabrica su propio **pan**, elabora sus propias **pastas y pastelitos** (ver fotografía superior)... y también hace sus propios "**Wolfram Goxos**", el postre creado por los alumnos del **Basque Culinary Center** en conmemoración del 750 Aniversario de Bergara y que fue presentado el pasado mes de octubre. Se trata de un bizcocho de chocolate con yema dura cuajada, cobertura negra de chocolate y exterior plateado que se elabora en varias pastelerías, panaderías y restaurantes del pueblo aplicando la receta "oficial" distribuida a todos los que los fabrican, aunque Koldo Lasa admite que la ha "tuneado" ligeramente añadiéndole alguna pequeña mejora.

### Una cuidada cocina tradicional

Por lo demás, una vez que acudimos a casa de Koldo Lasa, no podíamos quedarnos sin degustar su succulenta e impecable





**RESTAURANTE LASA**  
**Palacio Ozaeta (Zubiaurre, 35)**  
**BERGARA T: 943 76 10 55**

oferta gastronómica. Como siempre, el de Bergara nos agasajó con la novedad, además, de prepararnos personalmente un **Vermouth** "mejorado" con Campari y un toque de ginebra en el mostrador de recepción.

Tras ese inicio de auténtico lujo y ya acomodados en el precioso comedor del restaurante, tuvimos el placer de disfrutar de una degustación compuesta de Bombón de foie con guirlache de almendra, Hongo a la plancha con ceniza de sarmiento (ver fotografía), Raviolis rellenos de hongos y foie, Calabacín relleno de txangurro con huevas de erizo (ver fotografía), Cola de cigala sobre salsa de gambas, Lenguado relleno de mousse de gambas con pisto, y Liebre al Rioja Alavesa (ver fotografía).

Sin duda, las fechas prenavideñas son un momento ideal para acudir al Lasa de Bergara, un elegante restaurante de factura clásica cuyo propietario siempre se las apaña para sorprender al comensal por mucho que uno se piense que conoce su carta a pies juntillas.

Lasa cerrará por **vacaciones navideñas del 24 de diciembre hasta el 3 de enero**, ambos inclusive, abriendo con tiempo para poder ofrecer cenas el 5 de enero, víspera de Reyes, día que en Bergara se vive con especial intensidad, tal como si fueran las fiestas patronales. Ese día en el Lasa se servirá un buen menú y hasta actuará un DJ. Avisados quedan.



## La receta de...

**Koldo Lasa**  
 RESTAURANTE LASA



### Turrón tipo Jijona, calidad suprema

#### INGREDIENTES (PARA UN KILO)

- 600 g. de almendra tostada
- 400 g. de azúcar glass
- 100 g. de miel fina (romero o mil flores)

#### ELABORACIÓN

Tostar las almendras en el horno durante 20 minutos a 180°. Comprobaremos que se han tostado bien partiéndolas por la mitad y comprobando que están tostadas por el centro.

Dejar enfriar las almendras tostadas y machacarlas con un rodillo.

Unir en un recipiente las almendras machacadas con el azúcar glass y la miel y mezclar todo bien mezclado valiéndonos de nuestras propias manos, previamente limpias. Si vemos que la mezcla no se homogeneiza bien, añadimos un poco de miel y seguimos amasando el conjunto.

Coger un molde de plumcake y forrar el borde con papel film.

Introducir en el molde la masa de turrón aplastándolo muy fuerte para que quede bien aplastado y compacto.

Desmoldar el turrón, partirlo en rodajas y disfrutarlo.


**MAMISTEGI (Donostia)**

## COLOR EN AIETE

Mamistegi se encuentra enclavado en un lugar precioso, en los bajos de un bonito caserón en el alto de Aiete, un lugar que llama a detenerse, relajarse en su verde terraza y disfrutar de su original propuesta gastronómica, de la mano del joven **Marcos Castro**.

**A**prendí con Irizar”, nos cuenta Marcos, “y eso me dio opción a hacer prácticas, trabajar y conocer las cocinas de sitios estupendos como Kokotxa, Akelarre, Txubillo, Urepel, Arbe-laitz, Lanziego... pero lo que me marcó de verdad fue la temporada que pasé en el Molino de Urdaniz con David Yarnoz. Lo fue todo para mí y me cambió totalmente mi concepción de la cocina, nivel de exigencia, afán de superación...Salió de allí con la intención de pasarme la vida viajando y cocinando, pero no pudo ser”.

La realidad llevó de nuevo a Marcos a asentarse en Donostia trabajando en lugares como el Xarma de la Avenida de Tolosa o Diametro 200 en el complejo Orona, en Galarreta hasta hacerse, en febrero de 2017, con el Mamistegi.

“Mi idea, desde un principio, es recuperar platos algo perdidos”. **La carta en Mamistegi cambia cuatro veces al año**, una por estación, y el menú lo hace diariamente. En cuanto a los vinos, en Mamistegi tratan de contar con una buena variedad provenientes de bodegas con pequeñas producciones y, a ser posible, vinos ecológicos y/o biodinámicos.

### Nuestra degustación: sorprendente desfile de sabor

El día de nuestra visita a Mamistegi, probamos el Pulpo dashi con patata y limón, plato del que nos gusta el aporte aromático de los cítricos al pulpo, y seguimos con las Verduritas de temporada con su caldo ibérico, una menestra de lujo en la que todos los ingredientes son de temporada y en su punto perfecto, a la que sigue un Risotto de calabaza con trompetas de la muerte que resulta ser uno de los mejores arroces que nos han dado a probar esta temporada. Pasamos al pescado con el succulento Taco de atún con verduras escabechadas, al que sigue el Cordero lechal churro de Castilla con cus-cus de verduras. Ambos platos nos preparan para el postre, en la línea de lo degustado hasta el momento: un Crumble de manzana con helado de sabayón con frutos secos, pasas y yemas batidas, y un Lemon Pie, único plato que en Mamistegi no les han dejado quitar de la carta.

Salimos felices de Mamistegi, un restaurante al que, una vez probado, el cuerpo llama a repetir y conocer más platos de su carta así como las nuevas creaciones del chef. Todo ello sin hablar de su **bar, en el que encontraremos diferentes opciones de piqueo**, destacando sus excelentes y adictivos callos caseros, sus cervezas artesanas, su variedad en vinos y sus buenos gin-tonics.


**RESTAURANTE MAMISTEGI**
**Pº Oriamandi, 12 (Aiete)**
**DONOSTIA T: 943 31 15 70**

# VEN A DESCUBRIR EL NUEVO LUCKIA CASINO KURSAAL



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

Presidiado el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN  
JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKE TA ARDUPATSUA GOMENDATZEN DIZUGU  
DIVIÉRTETE JURANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE



## GRAN BAR LA ESPIGA (Donostia)

# NOVENTA AÑOS DE UN PIONERO DEL PINTXO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

En estos momentos en que el mundo del pintxo donostiarra vive un momento de incertidumbre, es una alegría poder dar una buena noticia como que La Espiga, uno de los bares pioneros de la gastronomía en miniatura de la ciudad, cumple 90 años. Los cumplió el pasado sábado 17 de noviembre, y para el que esto firma, es una alegría doble el dar esta noticia, no sólo por la importancia que en sí tiene que un bar se acerque al siglo de existencia en manos de la misma familia, sino porque fue en el entonces abarrotado mostrador de La Espiga donde servidor eligió, de puntillas, sus primeros pintxos.

**P**ero la historia de La Espiga, que debe su nombre a un almacén de trigo que ocupaba el mismo espacio a comienzos del siglo XX, viene de atrás, mucho más atrás. Y para hablar de ello nos juntamos el pasado 5 de noviembre con dos mujeres que representan la segunda y tercera generación al frente del negocio: **Garbiñe Berganzos y Koro Castro**.

### La experiencia de Garbiñe Berganzos

Garbiñe ha sido cocinera y alma mater del bar desde que se casó, en 1960, con **Jose Mari Castro**, hijo de los fundadores, pero esta veterana guisandera ya retirada provenía también de una familia de amplia raigambre hostelera. De hecho, los padres de Garbiñe ya contaban en los años 40 con un bar en Betelu. "Era el típico bar de pueblo que además de servir bebida y comida hacía de tienda de comestibles" recuerda Garbiñe, "un tío nuestro tenía entonces un bar en la calle Puerto, el **bar Paco**, y animó a mis padres a venir a Donostia, así que abrieron el **Aralar** en 1953".

"Allí trabajamos tres hermanas de los 9 hermanos que éramos, y nos inventamos un montón de pintxos. Y también era restaurante y servíamos sopa de pescado, cocina tradicional... era un tiempo en el que en la Parte Vieja había mucho txikiteo. La gente apreciaba el buen vino y sabía donde era mejor o

peor, donde era más caro o más barato... y también se movía para entonces el txakolí, aunque era cabezón a base de bien..." ríe Garbiñe mientras no para de evocar aquellos tiempos: "el txikiteo entonces costaba entre 30 y 35 céntimos de peseta. Nuestro tío tenía buen vino y había cogido buena fama, lo que nos ayudó al ser de la familia."

Total que Garbiñe creció entre barras y fogones y terminó, como hemos avanzado, casándose con Jose Mari, hijo de los dueños de La Espiga, bar en el que, además, ya había trabajado de prácticas. "Los padres de Jose Mari habían abierto el bar en 1928, aunque todo lo empezó **Simona**, la abuela de Jose Mari" siguen recordando Koro y Garbiñe. "Simona era aragonesa y trabajaba en El Nido, que entonces era un bar de comidas. Con ella trabajaba su hija, **Luisa San Martín**, que fue luego la fundadora y cocinera de La Espiga".

### Los pintxos de la amona Luisa

"La abuela Luisa", recuerda Koro, "fue la que dio la personalidad actual a La Espiga. Fue la que creó los pintxos clásicos como los fritos, el pimiento, la chorrera, la gamba, la milanesa, la croqueta, el Jalisco, la Delicia, la mítica ensaladilla rusa... **la abuela fue una de las pioneras del pintxo donostiarra** y metió muchas horas en la cocina. La Espiga ha sido siempre famoso por sus pintxos. Aquí no había las patatas bravas que se comían en otros lugares ni los calamares, salvo muy de vez en cuando, cuando a veces le apetecía a la cocinera. Y posteriormente, hemos intentado mantener siempre el estilo de cocina de la abuela y la bisabuela, cosa que creo que hemos conseguido mantener en un 80%".

Así, en los años 60, como hemos comentado, Garbiñe entra en la familia al casarse con Jose Mari y la saga no tarda en empezar a crecer, ya que en 1962 llega al mundo **Jesús** y en cascada van llegando **Txema, Kike, Luma y Koro**. Todos los chicos se fueron incorporando al bar y ahí han seguido a lo largo de los años salvo Kike, que siguió su propio camino con el recientemente desaparecido Regatta de la calle Hondarribia, y hace 8 años se incorporó la bejamín de la familia,





Koro, que entró en el plantel familiar por echar una mano en un momento en el que la reforma del local requería una ayuda extra, y ha terminado dedicada, como su madre, en cuerpo y alma al mismo.

Koro, además, al igual que su madre Garbiñe, ha aportado su personalidad y su creatividad al bar y ha creado también varios pintxos y platos destinados a quedarse en la barra y en la carta del mismo. Y es que no hay que olvidar que Garbiñe no sólo se limitó a seguir cocinando los pintxos de su suegra, Luisa, sino que también introdujo platos que venían de su experiencia como cocinera como los morritos o las albóndigas que se han convertido en un emblema del local.

### Un local en continua evolución

“Ha habido tres Espigas” recuerda Koro. “El original sufrió una reforma en la década de los 70 y se convirtió en el local mítico que aparece en la foto que hay encima de la cafetera del bar, y a partir de diciembre de 2008 se reformó toda la casa, y se aprovechó para hacer la obra que dejó al bar como está ahora. La obra duró más de dos años en los que La Espiga pasó al Aurera, y en ella participó, entre otros, un arquitecto donostiarra,

**Carlos Cardy**, que ideó el concepto actual”.

Así, el Cartel de fuera que reza “Gran Bar La Espiga” que

apareció de forma inesperada bajo el que creían que era el cartel “oficial” del bar es el único vestigio del pasado en **un bar completamente renovado y que en su nueva etapa está terriblemente integrado en Donostia** gracias a atrevidos detalles decorativos y estructurales: el suelo del bar es el mismo que el de las aceras donostiarras, el suelo del comedor del sótano está hecho con arena de La Concha, los espectaculares murales de las paredes están basados en motivos donostiarras y gipuzkoanos... “nos explica Koro, visiblemente orgullosa del bar que ahora ocupa su actividad laboral, que compagina con otras labores como su faceta de **cocinera particular** “Acudo a las casas, a eventos privados, comidas familiares, celebraciones... y me encargo de preparar la comida o la cena al capricho de los clientes” nos comenta, añadiendo que es una labor que le encanta y que se le da muy bien.

### 90 años de historia en una degustación

Terminamos la visita a La Espiga, por supuesto, con una degustación de sus pintxos más emblemáticos en el pequeño comedor privado con el que cuentan, además del comedor “oficial”, bajo el piso del bar. Degustamos, así, algunos de los pintxos míticos del bar como la Chorrera, la Delicia, o la Ensaladilla rusa, creaciones de Garbiñe como los Morritos en salsa



*“Chorrera”*



*“Delicia”*



*Ropa vieja de atún*



*Crujiente de langostino con salsa americana*

o las Antxoas con su refrito, y nuevas incorporaciones de Koro como la Ropa Vieja de atún, el meloso Revuelto de bacalao con pasas, almendras y cebolla caramelizada o el Crujiente de langostino con salsa americana. En conjunto, una degustación que combina sabores clásicos de toda la vida con los últimos sabores aportados por Koro que ha tenido, al menos, la oportunidad de viajar y trabajar en varios locales antes de incorporarse finalmente al negocio familiar.

Resultó, sin duda, todo un placer disfrutar de una degustación con tanto peso histórico en el pequeño comedor decorado con cientos de fotografías que componen la memoria viva de los 90 años de la Espiga, 90 años que suponen el legado de la familia Castro, 90 años de los que se sienten terriblemente orgullosos.

Garbiñe se jubiló en 2003 y vive feliz viajando y moviéndose de un lado al otro. "Tantos años de servicio a la gente ha hecho que tengamos clientes y amigos de toda la vida. Además de la gente local que ha sido fiel todos estos años tenemos clientes de Madrid, Zaragoza, México... que vienen todos los años, clientes extranjeros que vuelven una y otra vez y que de vez en cuando mandan cartas, regalos..." Una gran historia la de esta saga familiar a la que tan solo le quedan 10 años para ser centenaria.



### LA ESPIGA

San Marcial, 48 - DONOSTIA

Tf: 943 42 14 23

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



*"Ensaladilla rusa"*



*"Morrito de ternera en salsa"*



*"Antxoas con su refrito"*



*"Revuelto de bacalao con pasas"*

# EUSKAL HERRIA PREMIA UN PINTXO “DE MERCAO”

Campeonato de Navarra, Campeonato de Euskal Herria, Concurso de Pintxos de Bacalao Alkorta... **el Merca'ó**, el precioso bar sito en el Mercado del Ensanche de Pamplona está en plena forma y no hay concurso de pintxos que se le resista, como lo demostró con el esponjoso “Camarón de la Concha” con el que ganaron el certamen de Euskal Herria, o el jugoso “Bakatorri” (ver pág. 28) que les valió la txapela en Eibar.

**P**ero fueron muchos más los premios entregados en la 13ª Edición del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria que se celebró los días 22, 23 y 24 de octubre en el Palacio de Congresos Kursaal de Donostia contando, paradójicamente, con una representación más bien pobre de participantes de dicha ciudad, por no hablar de su nula presencia en el palmarés.

El palmarés, concretamente, quedó de la siguiente manera:

**Premio de Honor:** **Pepe Dioni** y Asociación de Barmen de Gipuzkoa; Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra

**1.- Campeón:** Jorge Otxoa y Félix Jiménez. Bar **El Merca'ó** (Pamplona): “Camarón de La Concha”

**2.- Subcampeón:** Luis Hernani y Juan García. Bar **Manolenta** (Gasteiz): “Bruma de otoño”

**3.- Tercero:** Mitxel Suárez. Bar **Borda Berri** (Hueto Arriba, Araba): “Hitokutxi”

**Mención especial del Jurado:** José Antonio de Parla y Maiel Santos. Bar **El Portalón** (Gasteiz): “Bonito cactus”

**Premio al mejor bar de pintxos:** Sorgintzulo (Bilbao)

**Premio popular:** Gran Sol (Hondarribia)

**Premio maridaje con cerveza:** La Roca (Bilbao)

**Premio al pintxo de bacalao:** Coppi (Erandio)

**Premio a la innovación:** Bar Manolenta (Gasteiz)

**Pintxo más estético:** Bar Gares (Puentelarreina-Gares)

**Mejor tratamiento de la carne:** Sukalki (Gasteiz)

**Tratamiento de la carne de cerdo:** Kobika (Durango)

**Mejor tratamiento de la verdura:** Bar Gares (Gares)

**Mejor tratamiento del pescado:** El portalón (Gasteiz)

**Mejor tratamiento de la fritura:** El Merca'ó (Iruña)

**Mejor pintxo tradicional:** Zabala (Gasteiz)

**Tratamiento de las salsas:** La Regadera (Gasteiz)

**Premio a la originalidad:** Bar Caravinagre (Iruña)

**Pintxo saludable:** Le Brouillartal (Donibane Lohitzune)

Las fotografías muestran, en orden descendente, a los ganadores del primer, segundo y tercer premio junto a sus creadores. Y la fotografía inferior recoge a los responsables del Restaurante **Sukalki** de Gasteiz, **Aitor Etxenike** y **Luis Ángel Plágaro**, reconocidos con el Premio al mejor tratamiento de la carne.





## PASALEKU RESTAURANTE - BAR



- La mejor cocina tradicional vasca de la mano de Vera M<sup>o</sup> Cruz



- Menú del día, Carta, Pintxos y Raciones



- El espíritu de Casa Vergara en Amara, a 100 metros del Estadio de Anoeta

T. 943 969 533

ILLUMBE, 11

20011 DONOSTIA





# EIBAR, CAPITAL DEL BACALAO

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Poco a poco, gracias al gran trabajo que vienen desarrollando los últimos años cociner@s, empresas, asociaciones gastronómicas e instituciones, en Debabarrena se está generando un interesante foco gastronómico en el que los pintxos y el bacalao están adquiriendo una importancia especial, sobre todo en el triángulo formado por los municipios de Elgoibar, Eibar y Ermua que si bien no destacan por su profusión de grandes restaurantes, están brillando con luz propia por su gastronomía en miniatura y el tratamiento e importancia que otorgan al rey del mar.

El pasado 18 de noviembre lo pudimos comprobar en nuestras propias carnes al actuar como jurados en el II Concurso de pintxos de Bacalao promovido por la empresa **Bacalaos Alkorta** y el **Ayuntamiento de Eibar**, y organizado por la in-

quieta gastronoma y cocinera eibarresa **Mireia Alonso** que ha contado para ello con la complicidad y el trabajo de ese otro gran comunicador culinario que es **Aitor Buendía**, conductor del programa La Ruta Slow de Radio Euskadi.

## Semifinales en Eibar, Ermua y Elgoibar

El concurso comenzó los días 8 y 9 de noviembre, fechas en las que se celebraron las tres semifinales del concurso, en las que participaron **6 bares de Eibar, otros tantos de Ermua y 5 de Elgoibar**. Los 17 fueron visitados en un tiempo récord por el jurado formado por los mencionados Mireia Alonso y Aitor Buendía junto con **losu Muguerza**, cocinero y propietario del restaurante Belaustegui Baserria y **Jesús Portugal** de la Asociación Gastronómica Lobiano de Ermua. En cada pueblo fue elegido un finalista que resultaron ser la gastroteca-vinoteca **Viento Sur** de Elgoibar (Foto 7), el bar **Sagarra** de Ermua y el





eibarrés **Baratze** (Foto 6). Por lo tanto, tres bares comarcales compitieron nada menos que con los mejores bares de pintxos de Euskal Herria, los ganadores de los últimos concursos celebrados en nuestro país: el Campeón de Navarra y Euskal Herria (**El Merca’o** de Iruña), el campeón de Bizkaia (**Kobika** de Durango -Foto 2-), el campeón de Araba (**El Portalón** de Gasteiz -Foto 5-), el campeón de Gipuzkoa (**Gran Sol** de Hondarribia -Foto 8-) y el bar que consiguió el premio al mejor tratamiento del bacalao en el Campeonato de Euskal Herria (**Coppi** de Astrabudua). Tras degustar los 8 pintxos a concurso, el jurado decretó la siguiente lista de galardonados:

**1.- “Campeón de Campeones”**, dotado de 1.000 euros y txapela además de otros regalos: **EL MERCA’O** con su pintxo **BAKATORRI**: Una torrija clásica rellena de bacalao ajoarriero empapada con su jugo y hecha a la plancha, sobre la que lucía un ali-oli de ajo negro, las pieles sufladas del bacalao, unas huevas de pimentón picante, gel de txangurro y varias hierbas, entre otros ingredientes (Foto 1).

**2.- “Mejor presentación”**: **KOBIKA** con su pintxo **HUEVO DE BACALAO**, un falso huevo de pasta wanton relleno con bacalao Club Ranero, espuma de salsa bizkaína, y brotes de salicornia. Koldo y Koldobika Kortabitarte (aunque al concurso sólo pudo acudir Koldo), elaboraron este pintxo en honor a su padre, Koldo Kortabitarte, que durante muchos años fue cocinero en la Sociedad Bilbaína, lugar donde en su día se inventó el Bacalao Club Ranero. (Foto 2)

nero en la Sociedad Bilbaína, lugar donde en su día se inventó el Bacalao Club Ranero. (Foto 2)

**3.- “Mejor pintxo de Debabarrena”**: **SAGARRA** con su pintxo **TORTILLA DE BACALAO**: una base similar a la típica tortita de camarón andaluza en la que los camarones fueron sustituidos por bacalao, sobre la que descansaba un lomo de bacalao regado con un pil-pil de vainas, una kokotxa de bacalao al vapor, una mayonesa de ajo negro con hongos y un aire de perejil. Destacaban en este pintxo los diferentes y originales soportes sobre los que fue presentado, siendo el más espectacular una pequeña Lambretta. (Foto 3)

**4.- “Pintxo del jurado popular”**: **COPPI** con su pintxo **UNA DE CALLOS**: Un cono de pasta brick bien relleno de callos de bacalao cocidos y empapados en una salsa bizkaína tradicional a la que se añadió el agua de cocción de los callos y se decoró con puntos de mayonesa de plancton, cristal de ibérico, aceite de perejil y pieles del propio bacalao. Un pintxo elaborado casi exclusivamente con productos Kilómetro 0. (Foto 4)

Finalizado el concurso, jurados, organizadores, sponsors y participantes pudieron disfrutar de una excelente comida en la **Sociedad Txirikil** de Eibar, donde **Rober Vega** y su ayudante Mónica, del **Giroa** de Ermua ofrecieron un alarde gastronómico en el que también estuvo muy presente el bacalao Alkorta (Foto 9), y que dejó claro su alto nivel culinario.

# WIESBADEN VIBRÓ CON LA COCINA Y EL ARTE VASCOS

La ciudad de Wiesbaden (Alemania) acoge desde el pasado 15 de noviembre y hasta el mes de marzo una exposición antológica que reúne 126 esculturas de **Eduardo Chillida**, una muestra como nunca antes se ha realizado en este país sobre el escultor donostiarra. Para festejar como es debido el inicio de la muestra, la **Comisión de Hermanamiento Wiesbaden-Donostia** contó con los hermanos Zabaleta, del asador Aratz para ofrecer la cena de inauguración.

Los hermanos Zabaleta estaban ya de vuelta cuando hablamos con ellos sobre la experiencia vivida en tierras alemanas, pero del 12 al 15 de septiembre tuvieron que desplazarse a Wiesbaden (1.378 Km. desde Donostia) con una furgoneta que contenía todos los productos e ingredientes necesarios para la cena.

“Hay que tener en cuenta que Chillida es tan apreciado como aquí o incluso más en Alemania” nos contaba al regreso de Wiesbaden **Bernd Kibbel**, codirector de la Academia **Tandem** e intérprete que actuó como enlace entre la coordinadora del Hermanamiento Donostia-Wiesbaden así como intérprete de **Eneko Goia**, con quien aparece en la imagen superior. “La muestra” sigue Bernd, “recoge una colección de esculturas como no se ha visto nunca, con algunas piezas que nunca habían viajado como una escultura presente en la Iglesia de San Pedro de Colonia, así como esculturas de Chillida Leku, algunas de gran formato, piezas de coleccionistas privados... es una muestra que recoge toda la vida y las diferentes etapas creativas de Eduardo Chillida”.

Kibbel actuó igualmente de “Transfer cultural” explicando a las 170 personas presentes en la cena cada plato que se servía en la mesa. Y es que el menú no fue moco de pavo, constando de los siguientes platos: Jamón Basatxerri; Pintxo de ventresca de bonito y antoxa de Getaria de Salanort; Kokotxas rebozadas y en salsa verde; Hongos a la plancha con foie y salsa agrídulce; Pulpo de Salanort con puré de patatas; Taco de txuleta Label Vasco de Urkaiko con pimientos confitados de La Catedral, Mousse de yogur de queso de Idiazabal Azkarra con dulce de manzana y Tejas y cigarrillos de Raía Gorrotategi. La cena fue acompañada de Txakoli Aitzalde (D.O. Getaria), Tinto La Secreta de Mitarte (Rioja Alavesa) Cava y Patxaran Basarana, además de Café Aitona, cuyos responsables, al igual que los de Salanort, se desplazaron hasta Wiesbaden.

La cena tuvo, además, que cocinarse al aire libre, pues se sirvió dentro del museo que acoge la exposición y no podía encenderse ningún fuego en el interior para no hacer saltar las alarmas. Con todas esas dificultades, resultó un éxito de público. **Iker Zabaleta** aprovechó la ocasión para agradecer a los productores su excelencia a la hora de elaborar y cuidar el producto porque, según dijo, “nuestra cocina no sería igual sin ellos”. Vaya desde aquí nuestra felicitación a los Zabaleta por defender nuestra cocina en plazas tan alejadas e interesantes.





## CURSO DE EDUCADORES DE RIOJA

# HAY VARIAS RIOJAS, PERO TODAS ESTÁN EN UNA

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Del 12 al 15 de noviembre, nuestro coordinador, Josema Azpeitia, participó en la fase final del Programa de “**Educadores de Rioja**”, una figura promovida por el Consejo Regulador de la D.O.C.Rioja con el fin de formar a gente del mundo del vino para que pueda transmitir a los 4 vientos las virtudes y la diversidad de esta Denominación de Origen, la más veterana del estado. A lo largo de cuatro días, un variopinto grupo de gentes del mundo de la comunicación, la distribución y la enseñanza vivieron una auténtica inmersión en el mundo del Rioja. Ofrecemos aquí un resumen del diario que Azpeitia realizó durante su estancia en Logroño a lo largo del programa, y cuya versión íntegra puede leerse en los posts que durante esos días fueron publicados en la página de Facebook de Ondojan.com

## DÍA 1: LUNES, 12 DE NOVIEMBRE:

### Tomando contacto.

Arranca nuestra formación como Educador@s de Rioja en el mismísimo centro neurálgico de la Denominación de Origen: en las dependencias del Consejo Regulador, donde somos saludados por el presidente de la D.O.C, **Fernando Salamero**, y asistimos, cual alumn@s universitari@s a las charlas del Director General, **Jose Luis Lapuente** y el de Marketing, **Ricardo Aguiriano**, que nos inundan de datos cuantitativos y cualitativos sobre Rioja, sus características, su situación, sus retos, sus estrategias de futuro... así como los objetivos del Programa de educadores y los compromisos que espentan por nuestra parte.

### Sorprendente cata y Master Class

Sin duda, fue un duro comienzo para un lunes por la mañana que, como el buen vino, empieza a tomar color con la llegada de **Pablo Franco**, que se presenta como “un becario del que, algunos, dicen que es el Director Técnico de Rioja”.

Pablo Franco comienza con una charla en la que, con grandes dosis de humor e ironía nos explica las férreas normas del Proceso de Certificación y Control Técnico de Rioja, nos habla de la gran variedad y diversidad de uvas y estilos que se dan en la D.O.C., se queja de las quejas, a las que califica, y nunca mejor dicho, como el “deporte de moda en La Rioja” y nos insiste en conceptos como la prudencia a la hora de hablar sobre los vinos de Rioja y/o criticarlos o la ilusión y la curiosidad a la hora de catarlos. La entretenida charla de Franco que como buen gallego responde a nuestras preguntas con otras preguntas como “¿Queréis la respuesta larga o la corta?” incitando al debate y a la participación nos prepara, tras la pausa-café, para la Master Class de Rioja que él mismo nos oficia, una de las catas más didácticas, sorprendentes y divertidas a las que he asistido. Primeramente probamos tres vinos en copa negra

para tratar de determinar estilo, zona y crianza de los mismos y, a continuación y en copa transparente, degustamos otros cinco Riojas para seguir profundizando en sus diferencias y características. Al término de la muy participativa cata queda clara la importancia de los conceptos de “diversidad” y “prudencia” en lo que había insistido Franco al inicio de su charla.

### Visita a Bodegas Ontañón

Tras una rica comida a base de picoteo, montamos al autobús y fuimos trasladad@s a Quel, municipio situado al Este de la D.O.C, en pleno corazón de **Rioja Oriental** (zona denominada Rioja Baja hasta este mismo verano) donde realizamos una preciosa visita a la finca La Pasada, plantación de tempranillo a 800 metros de altitud, de la mano de **Letizia Pérez Cuevas**, de Bodegas Ontañón. Allí, en pleno campo y en un “altar” de reminiscencias mitológicas degustamos el goloso blanco de la casa (tempranillo blanco) y el reserva 2010.

Lejos de limitarse a vender sus vinos, Letizia, agradable anfitriona que destila ilusión y simpatía nos inunda de interesantes datos sobre la comarca, su orografía, su historia... y nos pone el día doble los retos y problemas a los que se tiene que enfrentar en el día a día como la persistente yesca, enfermedad presente en varias de sus cepas que nos muestra explicándonos el origen de la misma y los tratamientos que siguen para evitarla.

De vuelta en Quel, quedamos gratamente sorprendid@s con la visita a la bodega “rural” de Ontañón, exclusivamente dedicada a la elaboración de Reservas y Grandes Reservas. Modesto y sencillo por fuera, el edificio destaca interiormente por su amplitud y su elegancia, además de ser la única bodega,

**Fotografía:** El grupo de Educador@s de Rioja posa junto a Esther Crespo, del Departamento de Marketing y Relaciones Públicas de Bodegas Izadi, en pleno corazón de Rioja Alavesa



al parecer, que realiza la fermentación de sus vinos de “viñedo singular” directamente en la bodega.

Al lo largo de la visita pudimos movernos a nuestro antojo por las tripas de la bodega, y al término de la misma fuimos obsequiados con una rica merienda-cena en la que no faltaron especialidades riojanas como el buen tomate, los pimientos rellenos o los champiñones.

## DÍA 2: MARTES, 13 DE NOVIEMBRE: El día de los 40 vinos de Rioja.

Tras disfrutar de un buen desayuno en el Hotel, a las 9:00 de la mañana ya estábamos en el autobús de camino a Haro, a cuya Estación Enológica llegamos a las 9:30 de la mañana. Allí, tras recibir la bienvenida de **Elena Meléndez**, directora de la estación, referente internacional que realiza anualmente más de 300.000 análisis y recibe casi 20.000 muestras vinícolas, tuvimos el privilegio de degustar, durante dos horas, 14 de los mejores vinos de España, en la llamada “**Cata del Barrio de la Estación**”. **Muga, Gómez Cruzado, Roda, Cune, La Rioja Alta, Bodegas Bilbaínas y López Heredia**, nos dieron a probar los mejores caldos de este barrio, una cata inolvidable, en la que además de beber vinos de una calidad fuera de serie, nos contaron mil y una historias relacionadas con ellos, sus bodegas, su origen, anécdotas, curiosidades... todos esos detalles que rodean a los vinos multiplicando, al menos en mi caso, el interés que siento por ellos.

Al término de la cata nos hicieron una demostración del sistema de **Resonancia Magnética Nuclear**, instrumento de última generación capaz de detectar hasta 52 parámetros a partir de una muestra vinícola. Este sistema permite evitar fraudes en la elaboración o la compra venta de vinos resultando de gran utilidad para distribuidores, e incluso para los propios productores.

## Repaso a la gama “top” de Ramón Bilbao

Para las 12:30, ya estábamos en Ramon Bilbao, bodega fundada en 1924 y adquirida en 1999 por la familia Zamora. **Alberto Saldón**, responsable de innovación, nos acompañó a lo largo de la visita a las dependencias de la casa que cuenta con un impresionante parque de barricas y unas monstruosas instalaciones que destacan por su tamaño y su pulcritud. No en vano, Ramón Bilbao cuenta con 180 hectáreas de viñedos propios y controla 800 más para elaborar los 4.500.000 botellas que saca al mercado todos los años. Ello no es obstáculo para elaborar vinos de autor en viñedos minoritarios que vinifican en tinos de 18.000 litros de los que surgen vinos como el Mirto elaborados en cantidades, en palabras de Alberto, “ridículas”, pero que dan el plus de prestigio y elegancia a esta bodega.

Durante el paseo por la bodega pudimos degustar dos vinos más, servidos directamente de sus barricas, comprobando las sutiles diferencias aportadas por el roble francés y americano, y tras la visita acudimos de nuevo a una cata, en esta ocasión de ocho vinos de la casa: rosado, crianza, reserva, gran reserva, Vi-



nos de altura, Edición especial, Mirto y el sorprendente rosado Lalomba. La cata resultó sorprendente y muy satisfactoria, permitiéndonos comprobar la gran calidad de los vinos que están elaborando a día de hoy en esta sonada bodega.

Finalmente, hacia las 2 del mediodía, pudimos sentarnos y digerir algo sólido tras los primeros 24 vinos de la jornada. Espárragos, cogollos, alcachofas, pimientos asados, chuletilas al sarmiento y peras al vino nos reconciliaron con nuestro estómago, y nos permitieron seguir degustando otros buenos vinos como el Ramón Bilbao original, o el musical Alma ideado en colaboración con el prestigioso violinista libanés Ara Malikian.

### Dinastía Vivanco: vino, arte e historia

Con cierto retraso nos dirigimos al Museo Dinastía Vivanco en Briones, sorprendente espacio que nos cuenta la relación entre el ser humano y el vino a lo largo de la historia, mediante paneles, instrumentos, audiovisuales, y todo tipo de elementos que puedan ayudar a comprender y asimilar la importancia que esta bebida ha tenido a lo largo de los siglos. Terminamos contemplando la impresionante colección pictórica con obras originales de Miró, Juan Gris, Chagall y otros grandes autores antes de asistir a otra cata, la tercera del día, en la que degustamos el blanco fermentado en barrica, el crianza, el reserva, y el vendimia tardía cuatro varietales, una joyita dulce que supuso un excelente colofón a la visita al museo, del que nos dirigimos al último objetivo de la jornada: Marqués de Riscal en Elciego.

### Corta visita a Marqués de Riscal

A la sombra del magno edificio concebido por Frank Ghery y que, lamentablemente, no tuvimos la ocasión de visitar, **Juan Luis Taboada**, director técnico de la bodega, nos dió la bienvenida a esta centenaria casa, una de las más antiguas de Rioja, fundada en 1858 para elaborar vino estilo bordelés, y que en 1895 tuvo el honor de ser la primera bodega no francesa que obtuvo la medalla de oro en el Salón del Vino de París. Taboada nos mostró algunas de las zonas más antiguas de la bodega, nos permitió degustar el “fondo” o “trasnocho” de sus tininos y culminó con una cata de sus 5 mejores “caldos”: Arienzo crianza 2015, Marqués de Riscal Reserva 2014, Finca Torreá 2016, Gran Reserva 2011 y Barón de Chirel Reserva 2014.

### DÍA 3: MIÉRCOLES, 14 DE NOVIEMBRE: El día de los 40 vinos de Rioja.

El tercero fue un día más tranquilo con una agenda limitada a la visita de tres bodegas: Patrocinio, La Emperatriz y Conde de los Andes.

### Patrocinio: La potencia de 200 viticultores

Arrancamos cogiendo el autobús a las 8:30 para dirigirnos directamente a Patrocinio, en Uruñuela, cooperativa local compuesta por 200 viticultores en un pueblo de poco más de 900 habitantes. Nada más llegar fuimos recibidos por **Juan Pradell**, jefe comercial de la casa, quien nos mostró el viñedo experimental

**NOTA SOBRE LAS FOTOGRAFÍAS:** Cada una de las cuatro columnas de fotografías de que consta este reportaje corresponde a cada uno de los cuatro días de formación que se relatan en el diario. Las fotografías muestran en orden, de arriba a abajo, los diferentes hitos de cada jornada

que han plantado tras la bodega con 9 especies de vid, así como las obras del restaurante que inaugurarán en mayo dentro de un ambicioso proyecto enoturístico. A continuación, fuimos conducidos al interior y, tras visitar las zonas de elaboración y crianza, asistimos, en una atractiva zona habilitada entre barricas, a la cata de sus vinos de manos de la enóloga, **María Martínez**, que nos dio a probar toda la gama de vinos que elaboran actualmente, incluidos un blanco y un rosado todavía sin embotellar. Destacó en la cata el Zinio 200, tinto de media crianza elaborado en homenaje a los 200 agricultores de la cooperativa.

### La Emperatriz: Excelencia con raíces históricas

Carretera y manta, para las 11:30 nos plantamos en La Emperatriz, la bodega con las tierras más llanas que hemos visitado, poseedora de una de las fincas más extensas de Rioja (90 hectáreas), que perteneció en su día a la emperatriz **Eugenia de Montijo**, esposa de Napoleón III, y que pasó a lo largo de la historia por diferentes manos hasta pasar, a finales del siglo XX, a ser dirigida por la **familia Hernáiz**, proveniente de Cenicero, cuyos dos hijos dirigen a día de hoy la empresa. Uno de los dos hermanos, **Eduardo Hernáiz**, nos acompañó personalmente en la visita al espectacular y cuidado viñedo y, acto seguido, dirigió, con grandes dosis de simpatía y locuacidad la cata de sus vinos, entre los que sobresalieron el blanco fermentado en barrica 2012 y el reserva. Los Hernáiz, al igual que los responsables de Patrocino, mostraron su convencimiento en que los vinos de Rioja deben ser elaborados con las variedades autóctonas originales y se mostraron críticos con las nuevas uvas admitidas por la D.O. como la Chardonnay o la Verdejo. Tras la estupenda cata, pasamos al comedor donde disfrutamos de una excelente comida a base de picoteo acompañada, por supuesto, de los excelentes caldos de La Emperatriz.

### Conde de los Andes: Las tripas de Rioja

Tras la comida, recalamos en Conde de los Andes, bodega en la que **Eladio Fernández**, encargado de exportación del grupo Ollauri, nos acompañó, junto a la responsable de enoturismo **Cristina Hernando**, en una interesante visita por los calados subterráneos excavados hace siglos bajo la bodega, y en los que reposan más de 400.000 botellas de viejas añadas.

Finalizado el recorrido y de vuelta a la superficie, protagonizamos la tercera y última cata de la jornada, probando el crianza y el reserva de Viña Muriel, así como el blanco y el tinto de Conde de los Andes. Los cuatro vinos resultaron excelentes, al igual que las explicaciones de Eladio Fernández, que resultó un anfitrión agradable y didáctico.





## Taberna Herrerías: Más allá de la Laurel

Regresamos a Logroño para las 19:00 aunque la mitad de los Educadores optamos por alargar la jornada huyendo en esta ocasión de la calle Laurel y sus tapas, que fue la opción elegida los años anteriores y cenando en la Taberna Herrerías. En el coqueto y acogedor restaurante compartimos alcachofas rebozadas, pisto riojano y una refrescante ensalada de tomate y ventresca dejando a la libre elección de cada uno el segundo plato. El apartado gastronómico resultó correcto, aunque el mayor disfrute lo supuso el enológico.

## DÍA 4: JUEVES, 15 DE NOVIEMBRE: Traca final en Logroño.

Amanece en Logroño, y tras un buen desayuno, nos disponemos a encarar el que será, en teoría, nuestro último día como formador@s y educador@s de Rioja, además de una de las jornadas más largas e interesantes del ciclo.

## Regreso a la Universidad

El autobús nos recoge a las 8:45 y nos conduce a la **Universidad de La Rioja**, al edificio de Científico y Tecnológico, donde asistimos a una cata técnica en la que cinco bodeguer@s nos dan a conocer los vinos que están realizando con **variedades minoritarias y elaboraciones especiales**.

Arranca la cata el doctor en viticultura y enología **Juan Carlos González**, que nos ofrece una charla ágil, instructiva, dinámica y reveladora sobre la evolución de la utilización de uvas en Rioja a lo largo del siglo XX. Juan Carlos nos comenta datos interesantes como que en el mundo hay contabilizadas 6.154 variedades de vides de vinificación que debido a sinonimias y homonimias se ven reducidas a una cantidad que, en cualquier caso sobrepasa largamente las 2.000 variedades. Aún así, el 80% de los vinos del mundo está elaborado con tan solo 40 variedades. Asimismo, en 1912 en Rioja se utilizaban 44 variedades de uva para pasar, en el año 2000, a tan solo siete. Juan Carlos dirige un proyecto de recuperación de esas 44 variedades, de las que, de momento, ha rescatado 27 del olvido. Además, asesora a diferentes viticultores, y elabora fantásticos vinos como la colección de nueve garnachas Peña el Gato o los finísimos Ad Libitum, elaborados con tempranillo blanco y matorana blanca que degustamos dando inicio a la cata propiamente dicha.

A lo largo de dos horas, además de Juan Carlos, otr@s tres elaborador@s nos maravillan con los sorprendentes y rompepores calvos que elaboran con dichas variedades minoritarias: **Pablo Tascón**, que elabora Nivarius con tempranillo blanco y matorana blanca a 700 metros de altitud al pie de la Sierra de Cameros, **Maito Calvo** de Barón de Ley (Mendavia), que a pesar de dirigir una gran bodega apuesta por elaborar vinos diferenciadores con garnacha blanca y matorana tinta, **Pedro Salguero** de Viña Ijalba que nos maravilla con dos tintos de matorana tinta y graciano, y finalmente **Javier Arizcuren** que apuesta por la garnacha tinta y la mazuelo, obteniendo unos elixires complejos y sorprendentes.

## Escapada a Rioja Alavesa

Salimos con muy buen sabor de boca de la Universidad para trasladarnos a Rioja Alavesa, concretamente a **bodegas Amaren** en Samaniego, donde **Pedro Amurrio y José Miguel Zubia** nos acompañan en un recorrido corto pero intenso por esta bodega cuyo nombre es un homenaje a **Angeles Herrera**, mujer de **Luis Cañas**, fallecida en 1997. Amaren ("de la madre" en euskera) saca sus primeros vinos al mercado en 2014 con una clara apuesta por la calidad, y se ha labrado un nombre tan importante como el de su bodega madre, elaborando grandes vinos y pequeñas producciones que tenemos la oportunidad de degustar en un luminoso salón con preciosas vistas a la Sierra de Toloño, símbolo geográfico por excelencia de Rioja Alavesa. En concreto, degustamos el Amaren blanco fermentado en barrica 2016, el crianza 2014, el Ángeles de Amaren 2012, el reserva 2009, el colección exclusiva malvasía 2014, el colección exclusiva garnacha 2014 y el Regollar 2016, además de tener el privilegio, a lo largo de la visita y de la mano de **Jon Cañas**, nieto de Luis Cañas, de degustar el trasnocho, vino residual generado a lo largo de la noche, así como un par de vinos en crianza servidos directamente de las barricas.

Como broche de oro, disfrutamos en Amaren de la comida más equilibrada del curso, con unas exquisitas pochas untuosas y succulentas, y un bacalao con tomate y pimientos que nos reconcilia con el mundo antes de partir hacia **Izadi**, cuya visita empieza en una maravillosa finca salpicada de colores otoñales dónde **Esther Crespo**, responsable de relaciones públicas y marketing de la bodega nos adelanta, en pleno viñedo, lo que degustaremos cobijados en la bodega, concretamente el rosado Larrosa 2017, el reserva El Regalo 2015 y el genérico especial Malpuesto 2016, tres buenas muestras de que en esta bodega se están haciendo también cosas muy interesantes.

## Colofón en "El Calado"

Y tras un viaje de vuelta a Logroño, en el que disfrutamos de la gran confianza adquirida entre los miembros del grupo durante los cuatro días, acudimos en pleno corazón del casco viejo, en el espacio El Calado, a una **degustación final de jóvenes bodegueros de Rioja** en la que **Pedro Garnica, Javier San Pedro, Sandra Bravo y José "Pan"**, cada uno de ellos con dos vinos de sus respectivas bodegas, nos volvieron a sorprender obteniendo nuevos y originales sabores de variedades de las que creíamos que ya teníamos todo probado y sentido. Pero no, está muy claro que las posibilidades que ofrecen las variedades de esta inabarcable Denominación de Origen son infinitas siempre que los elaboradores les dediquen tiempo, pasión y ganas.

Una cena cóctel en la que no paramos de hablar sobre lo vivido estos cuatro intensos días pudo punto final a una experiencia que todavía tardaremos tiempo en digerir y asimilar debidamente. Sin duda han sido cuatro días reveladores en los hemos podido degustar lo más representativo de esta maravillosa zona que siempre ocupará un espacio en nuestro corazón y en nuestras papilas gustativas.



MANU MÉNDEZ: UNA VIDA DEDICADA AL VINO

# “LOS BUENOS VINOS SE QUEDAN GRABADOS EN LA MEMORIA”

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa y archivo Manu Méndez**

“Cuanta más información y más conocimiento tengas de un vino, más lo disfrutas, pero lo más importante es la compañía con la que lo disfrutas”. Ésta, sin lugar a dudas, ha sido la máxima de **Manu Méndez Martín**, una persona que se ha bebido la vida a sorbos y siempre lo ha hecho rodeado de amigos y amigas, en alegre camaradería, que es la manera en la que, opina, debe de ser disfrutado el vino. Manu acaba de cumplir 65 años y piensa que ya es el momento de empezar una nueva etapa en su vida, así que deja su vinatería en manos de su hijo, Jon, que siguiendo así los pasos de las grandes sagas de la hostelería y la gastronomía se convierte en la segunda generación al frente del negocio. Manu pasa así a un segundo plano, sí, pero los que le conocemos sabemos que no se quedará lejos...

**N**acido en Pamplona en 1953, Manu vino a este mundo apuntando maneras e imbuido de un espíritu transgresor que se manifestó desde su más tierna infancia. “Crecí en Pamplona y estudié en los Maristas, pero me echaron a los 14 años porque le pegué un balonazo a un cura” ríe Manu... “bueno, aquello fue una excusa. La verdad es que era un poco rebelde o, mejor dicho, un bala. El balonazo fue el colmo que hizo que me expulsaran...”

## Vino, autopistas y rollos de celuloide

Los recuerdos asociados al vino de Manu Méndez comienzan en su niñez, cuando acudía al pueblo de su padre, Gavilanes (Ávila) donde un tío elaboraba vino con garnacha. “Íbamos en septiembre, coincidiendo con la vendimia y pisábamos el vino en familia. Mi tío lo metía en tinajas de barro donde lo criaba y algo vendía. Eran vinos de la Sierra de Gredos” evoca Manu. Su padre, **Jacinto Méndez**, murió cuando Manu contaba 14 años, coincidiendo más o menos con su expulsión del sistema de enseñanza religioso, así que Manu se tuvo que buscar la vida para no ser una carga para su madre, **Martina Martín**, y le pegó a todos los palos: hizo cursos de ayudante de laboratorio en Madrid, trabajó varios años en el laboratorios de Autopistas de Navarra analizando suelos, y mientras se construían las vías de comunicación rodada de su provincia natal dio rienda suelta a sus otras pasiones, principalmente las culturales, convirtiéndose en socio de **Josetxo Moreno**, quien posteriormente fuera fundador de los **cines Golem**, y llegó hasta a dirigir con él durante unos años una sala de cine donde se proyectaban películas en versión original y hasta compartieron una productora y distribuidora, Irudi Films, que llegó a colaborar en la gestación de “El Proceso de Burgos”, la película-documental dirigida por Imanol Uribe en 1979.

Fueron aquéllos, cuando contaba entre 18 y 25, años inte-

resantes para Manu desde el punto de vista cultural y la forja de amistades que se han mantenido con el paso de los años. Cuando rondaba los 20, en Pamplona, conoció a un profesor norteamericano que trabajaba en el Opus, **Ralph Nelson** y a su pareja, una japonesa llamanda **Misuko**, e hizo muy buenas migas con ambos. Ralph acudía al cine de Manu y Josetxo a ver las películas en versión original y acabaron haciéndose muy amigos. En su tiempo libre les daba clases de inglés a ambos y las prácticas las realizaban callejeando por Pamplona y tomando vinos en La Cepa de la calle San Lorenzo y en la Servicial Vinícola, el mítico despacho de vinos de **Gregorio “Goyo” Lacunza**, hostelero de carácter que todavía a día de hoy guarda un grato recuerdo de Manu.

Ralph y Misuko abrieron al joven Manu al mundo y le proporcionaron vivencias y contactos que le marcaron para siempre. Visitaron Tanger donde conoció a **Paul Bowles**, hicieron varias escapadas a Adellà, en Mallorca donde alternaban con **Robert Graves**, y le inculcaron su pasión por el vino. “Ralph era un gran amante del vino, y gracias a él conocí cosas tan interesantes como los vinos del valle de La Bekaa en el Líbano. De hecho, viajamos al Líbano y pude conocer in situ su cocina y sus vinos, que son ambos muy interesantes. Todavía quiero conocer cosas que me recomendaba Ralph como los vinos de Georgia, la Georgia de Europa” puntualiza Manu.

Fue una de las épocas más activas de Manu, sus años más “hippies”. Se dejó una negra barba, viajó con sus amigos y hasta editó con ellos dos libros de poesía. Realizó algún que otro viaje furtivo a París y disfrutó de la vida mientras seguía ejerciendo su labor en los laboratorios de Autopistas.

Manu Méndez y Jon Méndez en la Vinatería de Gros, dos generaciones que se pasan el relevo con total naturalidad





## La etapa vitoriana

Pero las autopistas terminaron de construirse y Manu se vio de nuevo en la necesidad de buscarse los garbanzos. Ya traspasada la frontera de los 25 años decidió trasladarse a Vitoria, hizo oposiciones a la Diputación de Álava y terminó trabajando durante varios años para el Departamento de Cultura de la misma. "Mi labor para Diputación hizo que tuviera mucho contacto con Rioja Alavesa, principalmente con la Casa del Vino de Laguardia, con la Fundación del Vino Arabarte... Rioja Alavesa estaba entonces despertando y cualquier excusa era buena para bajar a Laguardia. Conocí a mucha gente del mundo de la enología y la viticultura de los que aprendí un montón, comí en restaurantes buenísimos como el Marixa de Laguardia y bebí muy buenos vinos". Tampoco descuidó Manu Méndez su faceta cultural y realizó durante una temporada un programa nocturno en Radio Vitoria. "El programa se llamaba **'El Búho'**, se emitía de 11 de la noche a 2 de la madrugada y en él hablaba de cultura, vino, cine, gastronomía, viajes..."

En su etapa Vitoriana, finalizada su labor para Diputación, Manu llegó incluso a tener contacto directo con la hostelería y la gastronomía abriendo junto con un socio un restaurante en Hueto Arriba, pequeña localidad al norte de Vitoria, al pie de las colinas que separan Gasteiz del macizo del Gorbea. "El restaurante se llamaba **Borda Berri**. Cuando lo cogimos era una sidrería y en los pesebres del caserío montamos el comedor. En el Borda Berri me tocó hacer de todo. Ahí serví muchas ventrescas de bonito a la parrilla y un montón de chuletas buenísimas que llegaban directamente de Cárnicas Valentín de Donostia" recuerda Manu. Se da la circunstancia de que el Borda Berri sigue en marcha, los últimos años de la mano del cocinero vizcaíno **Mitxel Suárez Suso** que lo ha convertido en un templo de la buena gastronomía alzándose hace dos ediciones en el Campeonato de Pintxos de Álava.

## La Vinatería: Referente vinícola donostiarra

Manu acabó liquidando la sociedad y de nuevo se vio en la tesitura de cambiar de aires. Para entonces ya había conocido a su mujer, **Carmen**, que le dio a su hijo Jon. Carmen tenía trabajo en Donostia así que no fue difícil tomar la decisión de trasladarse a la capital guipuzcoana, donde Manu decidió asentarse y abrir la Vinatería, que inicialmente se situó en la Gran Vía de Gros. Corría el año 1995 y Manu comenzó a ofrecer cursos de cata de la mano de **Pilar García Granero**, quien llegaría a ser Presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra entre 2007 y 2013 y actualmente ejerce como Directora de la Escuela Navarra de Cata y Profesora de Sumillería y Enomárketing del Basque Culinary Center. Pilar García Granero abrió los ojos hacia el mundo del vino y enseñó a catar en La Vinatería a no pocos donostiarras y giputxis entre los que se encuentra el que esto firma. "En la primera tienda" recuerda Manu, "traía vinos muy especiales, vinos de otras denominaciones de origen que no fueran de Rioja, que era prácticamente lo único que se vendía aquí. En aquellos tiempos sólo se conocía Rioja, Penedés y un poquito de Ribera. Los rosados eran de Ci-

gales, se conocía algún vino navarro y poco más”.

Pronto se le quedó pequeña la tienda a Manu Méndez y abrió una mayor en 1997 que se inauguró coincidiendo con las grandes inundaciones del verano de aquel año en Donostia. La segunda Vinatería estaba situada en la calle General Artetxe de Gros, frente al **bar Bergara**, y Manu aprovechó para montar también una distribuidora de vinos que le ayudó a contactar con la alta gastronomía donostiarra. Asimismo, aprovechó para terminar de formarse en el mundo del vino y realizó en el año 2000 un Máster de Enología y Márketing del vino que se desarrolló en Olite, en las dependencias de la D.O. Navarra. “Fue un curso muy duro pero muy provechoso” recuerda Manu.

Aprovechando su labor como comerciante y como distribuidor, Manu entabló conocimiento con muchas personalidades del mundo del vino, creó la ya desaparecida **Asociación de Sumilleres de Gipuzkoa** de la que fue presidente y empezó a organizar catas los lunes en la tienda, catas que continuaron cuando unos años después se trasladó a su actual ubicación en la calle Bermingham.

“Por aquí ha pasado mucha gente a catar vinos y a aprender. Fue una época muy importante de mi vida en la que hice muchas amistades en el mundo del vino como **Mariano Rodríguez** de Arzak, **Carlos Muro** y **Ciro Carro** de Akelarre, **Txomin Re-kondo** y su sumiller **Martín Flea**, **Matías Gorrotxategi** de Casa Julián de Tolosa, **Aitor Olano** del Izkizña de Trintxerpe, **David Garrancho** entonces al frente del Andra Mari de Gros, **Juan Mari Humada** del Hidalgo 56, **Dani Corman** que se lanzó con el Bar Álex, **Manu** del Mirador de Ulía, **Igor e Iñaki Arregi** del Kaia y el Elkano de Getaria, **Iker y Maitane** de la marisquería Ipar Itsaso de Urrunaga, **Tatus Fombellida...**” Manu cita y cita nombres con ese temor a dejarse a alguien en el tintero, algo inevitable que sabemos que será perdonado por quien no se vea aquí reflejado, pues es imposible mencionar a todas las personas con las que uno ha contactado en una vida.

## Imparable actividad enológica

A partir de la apertura de la Vinatería, la actividad de Manu en el ámbito vinícola ha sido imparable: creó el **Club Baccus** junto a **Enrique Pérez Navas** y **Adolfo de Pedro** y, junto con ello, empezó a organizar anualmente los premios Baccus, que ya cuentan con 20 ediciones. “Al inicio de los premios Baccus, además, organizábamos unas jornadas en torno al vino en el Centro Cultural Koldo Mitxelena a las que vinieron a hablar personas como el Director de la Estación Enológica de Haro, **Pepe Hidalgo** de Bodegas Bilbaínas... y un montón más de gente”.

Otra actividad que puso en marcha Manu y que de momento no ha dejado de celebrarse son las **Jornadas de Txuleta y grandes vinos**, que también llevan celebrándose dos décadas y que han conocido diferentes localizaciones como el **Julián de Tolosa** donde empezaron a realizarse, el **Patxiku Enea de Lezo** donde se consolidaron y el **Aratz de Ibaeta** donde se celebran actualmente. Incluso, relacionado con ello, Manu llegó a organizar hace dos años una **Jornada de Rodaballo y Vino** de la mano de la pescatera **Carol Archelli**, de la Pescadería



Espe del Mercado de la Bretxa, y no descarta volver a organizar lo mismo o algo similar.

Y como no podía ser menos, Manu ha elaborado también su propio vino, “**4 Besos**” de la mano de los hermanos **Fernando y Toni Meruelo** de la bodega **Lar de Paula** de Elvillar de Álava. “Siempre he querido hacer vino y me decanté por una bodega de Rioja Alavesa, Lar de Paula. Allí selecciono personalmente las parcelas de donde se va a obtener mi vino, que suelen ser de la parte alta. Me coordino con el enólogo, Toni Meruelo, decidimos el momento de la vendimia, hacemos diferentes catas... la primera vez fue con la añada 2006 de la que todavía guardo algunas botellas y hemos seguido adelante sacando entre 4.000 y 6.000 botellas por añada... me encantaría dedicarme más a ello” declara Manu mientras le brillan los ojos.

Finalmente hay que destacar que Manu ha ofrecido durante más de 5 años clases de enología a los alumnos de la **Escuela Irizar**, lo que le ha permitido entablar una bonita amistad con **Luis Irizar** y sus hijas **Visi, Isabel y Verónica**, además de conocer a muchos cocineros interesantes.

## Una vida dedicada al vino

Llegado a una edad en la que todavía le queda mucho por aprender y disfrutar, tras haber vencido hace dos años a un cáncer que le llevó una buena porción de cadera pero no le robó ni la vitalidad ni el buen humor, Manu está satisfecho con la labor realizada. “Lo más importante es que estoy y he estado en un medio que me gusta, y en la vida hay que hacer cosas que le gusten a uno. Y sigo aprendiendo, siempre estoy aprendiendo porque la vida tiene que ser pasión y conocimiento. El que pone pasión en su trabajo, disfruta”. También le gusta a Manu observar cómo ha evolucionado el mercado local del vino: “Cuando llegué a Donostia los restaurantes tenían Rioja y poco más. Hoy podemos encontrar en los mismos una garnacha de Cariñena, un Jerez, un vino de Canarias, de Chile, de Argentina... y es que en la variedad está el gusto”.

En cualquier caso, no ve Manu todo de manera positiva en el mundo actual del vino: “Va como la vida: muy rápido. Todos quieren sacar el vino muy rápido, continuamente quieren sacar al mercado cosas nuevas sin que se consoliden las anteriores... el mundo es así y el vino es un reflejo, al igual que en el mundo de la gastronomía, otro mundo que veo que va muy acelerado y en el que veo que para algunos, todo vale. Y con eso no estoy de

acuerdo”, comenta enérgico. En cuanto a sus gustos vinícolas actuales, lo tiene claro: “Estoy en una época en la que disfruto mucho con los **Champagnes**. Antes me gustaban los blancs de noirs, más potentes, y ahora prefiero los blancs de blancs. Me pasa lo mismo con los vinos, antes me gustaban los potentes y ahora prefiero los vinos hechos y suaves. Por lo demás, no tengo interés por los vinos de mucha tirada. No es que sean malos, pero cada vez soy menos marquista y tiendo más hacia los vinos de pequeños terroirs. Además, sigo haciendo catas ciegas para poder saborear y encontrar algo que no me cuente la etiqueta y me pueda sorprender”.

No podemos terminar la larga conversación mantenida con Manu sin hacerle un pequeño cuestionario sobre los vinos más adecuados para cada ocasión. Preguntado por el vino para una cita romántica, Manu lo tiene claro: “Un Champagne, concretamente el blanc de blancs de Legrand Garitan”. Para una comida familiar, Manu barre para casa recomendando el Reserva de Familia de Lar de Paula, mientras que para una comida entre amigos opina que se debe descorchar algo distinto y especial, como un Malbec argentino o chileno o un buen vino australiano como un Penfolds. Preguntado, finalmente, sobre vinos que le hayan sorprendido, Manu confiesa que no puede borrar de la memoria el **Château d’Yquem**, “un Sauternes dulce que me encanta” y tampoco olvida un sublime Pinot noir californiano de **Marimar Torres** que probó hace ya tiempo. “Los grandes vinos siempre se quedan grabados en la memoria, sobre todo si están relacionados con alguien o con algo”.

Sin duda, nuestro interlocutor es una persona de gran memoria. Su vida está llena de recuerdos personales atesorados en su cerebro y no en las fotos, como lo demuestra las dos únicas fotografías antiguas que nos proporciona para este reportaje después de insistirle durante semanas, dos fotos borrosas y mal definidas que podemos ver en esta misma página. En una nos aparece el Manu barbudo de sus años hippies con sus amigos Ralph y Misuko y en la segunda aparece con un negro mostacho, sujetando entre sus manos a su hijo, Jon, que pasa a encargarse de la Vinatería a punto de cumplir 26 años y terminando unos estudios de Empresariales que, sin duda, le vendrán de cine para llevar el negocio, aunque no le valdrían de nada sin la formación en viticultura y la pasión por la enología aportada por su Padre, ese entrañable y romántico loco de los vinos que responde al nombre de **Manu Méndez**.



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



GURUTZE-BERRI

Bizardia Plaza, 7

GURUTZE-BERRI (Oiartzun)

OIARTZUN T: 943 490 625

# CAZA AL PIE DE PEÑAS DE AIA

texto: **Josema Azpeitia** fotografía: **Ritzar Tolosa**

Ya está aquí el mal tiempo y con él, siguiendo la tradición, la oferta de platos de caza en algunos de nuestros mejores restaurantes. Y entre ellos, no podía faltar un templo como el Gurutze-Berri, esa gran casa de comidas abierta hace ya la friolera de 49 años y que contó, en sus inicios, con la participación directa nada menos que de Luis Irizar.

**G**urutze-Berri es un gran restaurante al que podemos acudir en cualquier época del año, aunque nuestra favorita es ahora, la otoñal e invernal, cuando **Xabier Zapirain**, jefe de cocina e hijo del propietario y fundador, también Xabier Zapirain, muestra mejor que nunca sus artes de cocinero preparando unos platos de caza sabrosos, contundentes y muy personales, utilizando diferentes técnicas y estilos con cada plato, siguiendo una carta original, creativa y terriblemente atractiva. En Gurutze-Berri, a lo largo de la temporada invernal, podemos optar por el menú de caza a un precio más que ajustado, o bien optar por comer a la carta, con mayores raciones y a un precio que tampoco se va a ir a las nubes, ya que este restaurante goza de una envidiable relación calidad-precio.

Respecto al **menú de caza** de este año, éste está compuesto de Croquetas de paloma; Terrina de jabalí con cebolla confitada; Ensalada de perdiz con foie; Paloma torcaz en salsa; Medallón de ciervo Camberland; Torrija con mousse de avellana; Vino

crianza Conde de Valdemar embotellado especialmente para la casa (una botella para dos personas); Café. El precio de este homenaje cinegético es de 45 euros por persona (IVA incluido) y se pide que al menos haya dos personas para servir el menú. Y quien no quiera comer todo un menú, a lo largo de la estación invernal y hasta bien entrado el mes de enero (o incluso algo más), la carta del Gurutze Berri ofrece estos y otros platos de caza como Arroz con zorzales, Lomo de liebre con salsa "Gran Cazador", Salmis de paloma torcaz, Perdiz a la cazadora, Civet de liebre o Jabalí con judiones de la granja.

En nuestro caso, la degustación comenzó con las **Croquetas de paloma (Foto 1)**, una novedad que no habíamos degustado en nuestras anteriores visitas y que nos dejó maravillados por la potencia y la untuosidad de las mismas, seguida de una ración de **Ostras (Foto 2)**, otro producto que si bien no tienen nada que ver con la caza, es otra de las especialidades de Gurutze Berri.

A continuación, nos fue servido un plato que degustamos cada vez que acudimos a este restaurante y del que no nos cansamos jamás: la **Ensalada de perdiz escabechada con foie (Foto 3)**. Hay muchas ensaladas y más ensaladas de perdiz, pero la del Gurutze Berri nos parece uno de los mejores platos de Gipuzkoa, una joya gastronómica por la calidad de la perdiz, la cuidada combinación de ingredientes, el acertado aliño... además, la perdiz de la ensalada de Xabier Zapirain es una perdiz de verdad, no la perdiz escabechada de lata que se estila en otras latitudes.



De todas maneras, en esta ocasión tenemos que admitir que el plato que le siguió, un exquisito **Arroz con malvices (Foto 4)**, se sitúa al mismo nivel de excelencia gastronómica que la ensalada. Cremoso, en su punto perfecto de cocción, acompañado de una salsa de las de “toma pan y moja” y con el añadido de las dos pequeñas y sabrosísimas malvices, este plato ha accedido a primera vista a nuestro top particular en este restaurante.

En cualquier caso, ninguno de los platos desmerece como lo demostró la **Paloma en salsa (Foto 5)**, perfecta en sabor y ejecución, que culminó el menú antes de la llegada del dulce final protagonizado por dos de las vedettes de la casa: el insuperable **Biscuit** y la pecaminosa **Torrija (Foto 6)**. Ambos supusieron un broche de oro a la que fue una maravillosa comida.

La degustación se complementó, además, con el servicio de Gorka Zapirain, hermano de Xabier, jefe de sala y gran amante de los vinos que nos deleitó con una botella de Katalin Iturzeta, un txakoli de Getaria clásico y que sin embargo desconocíamos, y que nos pareció especialmente indicado para acompañar a las ostras, ya que cuenta con un sutil y peculiar punto de cremosidad que casa a la perfección con los susodichos moluscos. Al llegar la caza, Gorka pasó al Conde de Valdemar, casa hacia la

que en Gurutze Berri guardan una especial devoción y que siempre responde con un vino clásico, equilibrado y muy adecuado para maridar los platos de caza.

Y quien no guste de la caza, que no sea ese un motivo para no acudir a este gran templo de la gastronomía guipuzcoana, pues la carta de Gurutze Berri cuenta con **auténticas joyas culinarias** como el Salteado de mollejas de cordero y hongos, la Terrina de foie al Oporto, las Judías salteadas con jamón, los Hongos al horno, las Kokotxas de merluza al pil-pil (insuperables), los Txipirones troceados en su tinta, o los Callos, muestra fuera de serie de cómo la casquería y la cocina tradicional no están reñidas con las más elegantes preparaciones de la cocina clásica.

Un placer haber visitado de nuevo este palacio del sabor que es el Gurutze-Berri, cita obligada para este frío invierno y para los mejores y más cálidos tiempos por llegar, sobre todo teniendo en cuenta que en 2019, en una fecha además tan emblemática como el 1 de mayo, este restaurante **cumplirá 50 años**. Nuestra felicitación por adelantado a la familia Zapirain y nuestra sincera recomendación a todos los amantes de la caza y de la buena cocina en general para que no dejen pasar más tiempo sin deleitarse con la oferta gastronómica de esta gran casa.

Comer en  
**GIPUZKOA**  
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## ELANE

**COCINA TRADICIONAL Y BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR**

## ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR  
TEL. 943 652 314  
943 654 351



La localidad de Albiztur se ha convertido en **un lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubiada**. En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas), primorosamente presentados y como manda la tradición: juntos pero no revueltos. Albiztur está situado a tan solo 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando **más de 50 años**, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado.

En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional** como las mencionadas Alubias con todos sus sacramentos, Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos; o los solicitados Txipirones a la plancha, una de las especialidades indiscutibles del local. Realmente destacable resulta también su cuidada carta de **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamia (en temporada) y otras exquisiteces. El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos** de diferentes procedencias.

**Precio medio carta:** 27-30 € **Precio menú del día:** 12€  
**Cierra:** Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES  
Y PRESUPUESTOS

### ALEGIA

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

## OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO

### ALTZAGA

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M<sup>a</sup> 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.

## TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE  
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



La tolosarra **Maidier Carceller** y la ordiziarra **Elixabete García**, experimentadas cocineras de abultado curriculum dirigen, desde principios de junio, este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada en la que siempre encontraremos diversas opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado** preparados a la manera tradicional. Así, entre las **especialidades** de carta encontraremos Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduritas salteadas, Alcachofas salteadas con jamón o con tofu y hongos, Risotto integral con hongos y langostinos, Bacalao al horno con pipe-

rrada, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras de cerdo ibérico guisadas al vino tinto, Helado frito, Tarta de queso, Torrija caramelizada de brioche, Tiramisú... También cobra especial importancia en Toki Alai la **atención a alergias e intolerancias**. La mayoría de los platos no llevan gluten y cuentan con una buena opción de platos infantiles asimismo sin gluten, así como todo tipo de leches vegetales. La carta se completa con una buena variedad de **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos** que pueden ser consumidos en el comedor, en la barra o en su agradable terraza. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

## EZKIÑA

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

## ARRASATE

OLARTE, 25 (FRENTE AL  
PALACIO MONTERRON)  
TEL. 943 04 43 889  
facebook-ezkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia** y **Gurutzte 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 **Tostas** (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, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamá o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

## DOLAREA JATETXEA

NUEVOS RUMBOS A CARGO  
DEL CHEF HÉCTOR CABELLO

## 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.

## ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN  
Y COCINA TRADICIONAL

## BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA  
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun**, de Andoain, se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain desde el pasado 17 de noviembre. Estas dos cocineras que provienen de la Escuela de Cocina de Donostia han realizado un extenso recorrido trabajando en diferentes restaurantes de Euskal Herria, Segovia y Andalucía y regresan a Gipuzkoa para ofrecer una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y algunos platos en los que tratarán de introducir algún guiño a lo aprendido en su recorrido profesional.

Así, en la carta de Zartagi encontraremos platos como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas con salsa de mostaza, Bacalao confitado sobre salsa bi-

zkaína, Txipirones en su tinta, Rodaballo al horno, Guisado de rabo de vaca, Chuletilas de cordero lechal... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. En Zartagi cuentan también con una **carta de pikotoe con Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** elaboradas con carne de Alejandro Goya, así como una **carta de platos infantiles**. El exterior del restaurante es especialmente indicado para el público infantil al contar con una **amplia zona peatonal frente al restaurante, columpios, prados** y hasta un hermoso frontón cubierto. Todos los días se sirven cenas previo encargo.

**Carta:** 30-35€ **Carta de pikotoe:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

## 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 guiños 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](http://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 04 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 aditivo 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.

## DEBA

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

## URGAIN

**LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO**



**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, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos 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 aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 29€ **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 52€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

## AGIRRE ETXEA

NUEVA ETAPA DE  
UN CLÁSICO DEL ALTO UROLA

### EZKIO

B<sup>a</sup> STA LUCÍA, 50)  
943 72 29 86



Tras su interesante etapa al frente del Aldasoro Berri de Lazkao, el experimentado cocinero **Juanjo Martínez de Rituerto** ha "adoptado" un establecimiento "mítico" del Alto Urola: el Agirretxea de Ezkio, un restaurante "con todas las de la ley", con parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y zona de sidrería. Agirretxea abre **de lunes a sábado a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería** con **Kupelas al txotx de Sidra Bereziartua** en la que pronto podrá degustarse un menú de sidrería del que pronto informaremos. El menú del día será uno de los fuertes del local con una **cocina eminentemente casera** con una importante



presencia de los **platos de cuchara**. El precio medio a la carta en Agirretxea ronda los 25 euros, y entre los platos que podremos encontrar en la misma destaca la Pechuga de paloma a la brasa con cebolla confitada y frutos secos, la Vieira a la plancha y otros platos en los que este cocinero jugará, como es habitual en su estilo, con la tradición y la modernidad. Su lado más tradicional estará muy presente en los **platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) que serán servidos en la zona de bar durante todo el día así como en carta y menús, y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ Cierra: Domingos**

## 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](http://www.belaustegi.com)



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta: 40-50€ Menú del día: 12€** (En terraza: 14€). **Menú degustación: 37,50€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

### HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13  
TEL. 943 33 15 72  
[www.sansonategi.com](http://www.sansonategi.com)



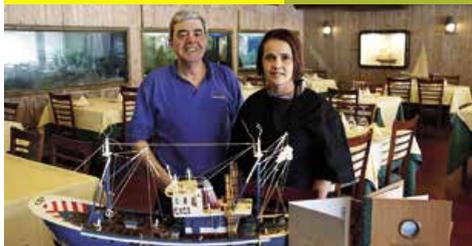
En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansola y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€** Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

### HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5  
TEL. 943 64 49 39  
[www.araunetxea.com](http://www.araunetxea.com)



**Xabier Aguirre** dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Cierra:** Miércoles

## ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA  
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

### HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3  
TEL. 943 57 85 19  
[www.araunlarriberrri.com](http://www.araunlarriberrri.com)



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

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL  
BIDASOA

### HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33  
TEL. 943 64 63 09  
[www.laiaerretegia.com](http://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](http://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).

## BAKAR

LA SINGULARIDAD DE  
WILLIAM ARISTIZABAL

### IRUN

ANZARAN PLAZA, 13  
(Plaza Pinares)  
TEL. 943 24 21 48



**William Aristizabal**, chef colombiano ampliamente experimentado y asesor gastronómico asentado desde 2001 en Euskal Herria dirige desde mayo de 2018 este restaurante que en escasos meses se ha convertido en **una de las referencias gastronómicas de la villa fronteriza**. La cocina de William es fresca, colorista y muy profesional, con **opciones de carta, una buena variedad de menús** y la posibilidad de comer a base de pintxos, ensaladas, brochetas, bocadillos, hamburguesas o raciones. Así pues, en la carta de Bakar encontraremos propuestas tan diversas y atractivas como varias **Ensaladas** (de tomate, de pasta, mixta, de gulas y gambas...), **Pintxos** (Taco de cochinita pibil, Bola picante, Foie fresco a

la plancha, Pulled pork...), **Raciones** (Nachos con guacamole, Calamares rebozados con salsa ali-oli, Alitas de pollo en salsa barbacoa, Yuca frita con guacamole o picante de la casa...) y **Platos de Carta** como Brocheta de solomillo de ternera, Rape al horno con panaderías y ensalada, Txipirones a la plancha o Txuleta de ración. Todos los platos, además, son servidos con ensalada y diversas garniciones. Los **postres**, por supuesto, son caseros y artesanales, destacando la Tarta de queso casera con frutos rojos, la Crema catalana o el Arroz con leche. **Menú del día:** 11,50 € (Martes a jueves) 12,50 € (Viernes) **Menú fin de semana:** 22,50 € **Precio medio de carta:** 20-25€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas. Cuenta con una agradable **terracea**.

## 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, Panxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

### LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos. Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas, Rape a la plancha, Chipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

## PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Mante-rola** es que no olvidemos lo comido en Patxikueña. 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 cárnicas 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.

take away



comida  
para llevar

ASADOR  
CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

943 559 783

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

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

## MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

### ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el 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



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.

## ORIO

ORTZAIIKA AUZOA, 20  
TEL. 943 58 01 66  
www.bodegakatxiña.com

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 22€. **Menú de gustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

## LA CERVE

PRIMERA CERVECERÍA CON  
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



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)

## PASAIA

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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA



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.

## TOLOSA

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

## AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA  
(EN CASA, COMO EN CASA)

## TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE  
ZAHARRA-CASCO VIEJO)  
608 913 294 - 600 727 802  
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, se han hecho cargo del antiguo Txalupa del casco viejo tolosarra, transformándolo en AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden, en sus propias palabras, "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**.

La oferta de AMA, así, se resume principalmente en **pintxos y raciones** que pueden ser consumidos en su barra, en sus me-

sas o en su terraza. En **Pintxos** destacan la Croqueta ibérica, la Croqueta de sobras, el "Huevo con lo que haya en temporada", el Pulpo Manuela, el Arroz de carabineros y gambas, el Ajoarriero con yema, la Oreja de cerdo y su guiso o las Carrilleras guisadas. En **Raciones** podemos optar por Paleta ibérica de bellota, Ensaladilla de solomillo, Anchoas con vinagreta de lima, Callos "ta punto", Ensalada de verduras, Pluma ibérica de bellota, Txuleta de Alejandro Goya o Tarta de queso. Eso sí, la pizarra es un apoyo de una oferta en la que **predominan los productos "fuera de carta"** que cambian todos los días en función de la época del año y del mercado. **Cierra:** Lunes y martes. **Tarjetas:** Todas.

## 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

PUNTAPAX 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 tiroлина. **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  
TF. 943 14 80 92  
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas** en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo 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; Cochinito confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta: 30-40 € Menú del día: 12 € Menú de fin de semana: 23€. Menú Txuleta: 29€. Menú Flysch: 34€.**

## 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 remarkable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

## ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,  
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

## ZUMARRAGA

Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://www.etxeberrri.com)



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meunier, 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 SAGARDETEGIA

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 Sagardeategia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardoale en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoaña, "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](http://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](http://www.restaurantearatz.com)



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

## 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 Mamiá o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

## 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, Udaberrri, 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, Kabrahuevo... 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 CALBETON, 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.casauroalajatetxea.es](http://www.casauroalajatetxea.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 saltadas 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 Getaría, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

### DONOSTIA

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

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos (pintxo, ración, para llevar...). Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su café, proveniente de Casa Paulista, sometido a una mezcla especial que le dota de mayor fuerza y color que el resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

## 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 cinco 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€

### DONOSTIA

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

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

[www.restauranteikaitz.com](http://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 cochinito 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](http://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 artxoa, 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 **Tostats** 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.kenjitalakhashi.com](http://www.kenjitalakhashi.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 gustarse 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](http://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, llegando 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



EL experimentado **Marcos Castro** dirige 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

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



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

## 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.**

## PASALEKU

LA COCINA DE SIEMPRE  
DE VERA MARÍA CRUZ

## DONOSTIA

ILLUNBE, 11  
(AMARA)  
TEL. 943 96 95 33



Tras varias décadas dirigiendo junto a **Álvaro Manso** la cocina del **Casa Vergara** de la Parte Vieja, **Vera María Cruz** ha pasado a ocuparse del Pasaleku, a **100 m. del Estadio de Anoeta**. **Vera sigue ofreciendo la cocina tradicional que aprendió de la mano de Luis Irizar**: Jamón de bellota, Callos, Caracoles Fitero, Champiñones picantes, Begi haundi en su tinta, Verduras asadas, Arroz con liebre, Pluma Ibérica, Bacalao a la bizkaina, Kokotxas al pil-pil (por encargo), Solomillo de viejo con guarnición, Chuletón acabado en el horno, Cordero y Cochinillo asado por encargo... y **postres caseros** (Arroz con leche, Flan, Natillas, Tiramisú...)

**Carta:** 35-50€ **Menú del día:** 11€ ( Fin de semana: 18€ )

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

## DONOSTIA

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

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



**Javier Bereciartua** y **Josetxo 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](http://puntasalrestaurante.com)



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

## QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

## DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA  
ZURRIOLA, GROS)  
TEL. 943 28 52 56  
[www.qingwok.com](http://www.qingwok.com)



**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  
(GROS)  
TEL. 943 29 04 07  
restaurantejapones-tatami.es



A un paso de la Zurriola, la principal particularidad de este gran restaurante japonés de **300 metros cuadrados**, son sus comedores de estilo japonés, que pueden ser divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal para 45 comensales en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta: 30€ Menú del día: 15€ Sushi: Entre 9,8 y 30€ Menú degustación: 22, 32 y 42 €**

## TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS

## DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta: 15-18€ Menú del día: 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) Medio menú: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€)**. Menús para grupos.

## TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

## DONOSTIA

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



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, ofrece excelentes platos de comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día: 12,50€ Menú degustación: 22€ Menú variado: 28€. Menú infantil: 10€. Carta: 25-30€.**

## TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

## DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de 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](http://www.restauranteurepel.com)



Cásico donostiarra recuperado por **M<sup>a</sup> 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

11 AÑOS DE PARRILLA,  
PRODUCTO Y EXCELENCIA

## DONOSTIA

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

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



**Ander Esarte y Marian Garmendia** dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, 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... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas 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](http://www.yakiniku.es)



Yakiniku, **"Barbacoa japonesa"** es un concepto nuevo en Donostia. Consiste en una **mesa que lleva incorporada su propia parrilla**, ofreciendo **desde mesas para dos hasta una gran mesa para 10 personas**. Podemos optar por comer a la carta, con especialidades como Tatakí de atún o de salmón, Atún con salsa de gengibre, "Gyozas" o empanadillas de pollo con verduras, cuya masa se hace a diario en el propio restaurante, o el Ramen (fideos chinos en caldo). Eso sí, la experiencia Yakiniku es disfrutar de un menú degustación y hacerse uno mismo la carne en las barbacoas... toda una experiencia. **Menú Barbacoa "A"** (9 platos + postre): 30€ **Menú "B"** (11 platos + postre): 50€ (bebida aparte). También hau un menú de 25€ **Carta:** 25-30€

## ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES,  
AHORA POR DUPLICADO

## DONOSTIA

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



Galardonado con el premio al **mejor pintxo** en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010 por su pintxo dulce "Bob limón", el segundo premio en 2015 y 2016, e incontables galardones a lo largo de los años, **Joxean Calvo** sigue ofreciendo algunos de los más originales pintxos de Donostia: Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Jiménez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Solomillo a la brasa... Este año, **Zeruko se ha desdoblado con un segundo local** en la misma calle Pescadería donde podrá disfrutarse, en mesa, de una novedosa carta de cocina en miniatura y una completa selección de pintxos dulces y postres, tanto en el horario habitual de cocina como en la franja entre las 4 y las 7 de la tarde.

# ¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

## DONOSTIA

**A Fuego Negro** 31 de Agosto, 31. 650135373  
**Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490  
**Agoregi** Portuebe, 14. 943 224328  
**Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359  
**Akelarre** Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi** Urbirarte, 1. 943 362849  
**Alberro** Alto Zorroaga, 67. 943 468807  
**Alberzu** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur** Matia, 52. 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Alderdi-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** Carquizo, 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** Berri. 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 Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246  
**Aroka** Sierra de Añoria, 5. 943 452192  
**Arrola** Salud - Amara Viejo - 943 460815  
**Arroa Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikaitan** Igarra bidea, 19. 943 983141  
**Arriola Asador** R. Católicos, 9. 943 457137  
**Arzak** Alcalde Eliseagu, 273. 943 278485  
**Asia (chino)** Segundo Izipua, 15. 943 270908  
**Astelena 148** Euzkai, 1. esp. Constitución, 943 426271  
**Astelena 197** Euzkai 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 465604  
**Basajaun** Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

### BAZTAN

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

### CASA TIBURCIO

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

### CASA UROLA

Parrilla, pintxos y cocina tradicional  
 Fermin 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 429236  
**Cubi** Aldamar, 19. 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-Antigua - 943 217320  
**Danena** Enbeltran, 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-ona** Euzkai, 15. Zubietza, 943 457940  
**Döner Kebab 1** Miracruz, 28  
**Döner Kebab 2** Sagardotegi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3** Euzkai Amilloria, 9  
**Drinka** Matia, 50 - Antigua - 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Eguzki Bistro Bar** Secundino Eneaola esq. S. Izipua  
**Eibartarra** Fermin Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaitz Asador** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024  
**Eketo** Avda. Zuriolla, 18. 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Andén** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596  
**El Café de Mario** P. Cº. 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 Antiguu  
 Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berni), 943 54 36 50

**El Puente** Río Deba, 2. 943 278629  
**El Quinto Pno** 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 Portuebe, 14. 943 210300  
**Errota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
**Etخابe** Aldakoea, 75. 943 291516  
**Etخابe** Duque de Mandas, 35. 943 298254  
**Etخابe 4** Duque de Mandas, 6. 943 629357  
**Etخابe** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etخابen** Fermin Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

### ETXEBE PUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados  
 Iñigo, 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 394358  
**Garibai 21** Garibai, 21. 11. 943 433134  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

**Gatelu Txiki** Carquizo, 3. 943 327997

**Gizoli** Enbeltran, 4. 943 421365

**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576802

**Gran Via** Gran Via, 9. 943 271601

**Guardaleiza** Serapio Mujika, 21. 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 (Inzaurrenolatu)

### 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** Paseo del Faro, 13. 943 464600

**H. Monte Igeldo** Plaza del Faro, 154. 943 210211

**Huang Chen (chino)** Laramendi, 11. 943 451988

**Ibaí** Getaria, 15. 943 428784

**Ibaí Lur** Nabarra Oñati, 2. 943 335255

**Igela** Pza. Inbira, 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

**ināstui** Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

**ināstui** Pol. Zistautu, 4 - Errotaburu - 943 313933

**Jombi** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423

**trata** Padre Larroca, 2. 943 279793

**txoko Hamburgueseria** S. Juan, 9. 943 422667

**irigoien Eretz** Cam. Peritza, 10. Zubietza, 943 378785

**Iruña** Easo, 73. 943 465617

**Iruña** Sierra Aralar, 27. 943 466665

**Irrintz** Pescadería, 12. 943 424234

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

**Irruriarte-Berri** Camping Igeldo, 943 226583

### ITURRIOZ

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

**Ixtarpena** Enbeltran, 16. 943 424576

**Ixtarpena Asador** Atoxarreka, 83. 943 371585

**Ixtarpena** Ibaí-Aldo - Martutene - 943 470757

**Izarpe** Bidartre Berri Baserria, 943 361470

**laur** Pza. de las Américas, 12

**lauraritz** Prim, 4. 943 428747

**lazarpi** Pº Baratztegi, 3. 943 321019

**lazarpi** Pº Baratztegi, 2. 943 279381

**lzeña** Fermin Calbetón, 4. 943 422562

**Javier** Pza. Easo, 4. 943 457152

**José-etxea** Avda. Añorga, 44. 943 369026

**José Mari** Fermin Calbetón, 5. 943 424645

**Juanito Kojua** Puerto, 14. 943 420180

**Junxto** Enbeltran, 6. 943 427405

**K-bi** Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181

**Kalontje** 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 399871

**Kelly's** Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

### KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna  
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 42 77 28

**Kixki** Secundino Eснаola, 45, 943 274936  
**Kiki** Avda Tolosa, 79, 943 417320  
**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

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

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

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

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

**La Guinda** Zabaleta, 55, 943 981715  
**La Kabutzia** Igentesa, 9 (Club Nauka), 943 473682  
**La Madama** San Bartolomé, 35, 943 444269  
**La Mamma Mia**, S. Bartolomé, 18, 943 465293  
**La Mina (pizzería)** Urbietta, 1, 943 427240

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

**La Perla** Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

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

**La Rampa** Muelle, 26-27, 943 421652  
**La Taberna 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 431489  
**La Txuletaria del Iraeta**, Padre Larroca 4, 943 321366  
**La Vaca**, Andresteigi, 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 293886  
**Lagunak**, Pza. Gorgostu, 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 556256  
**Lobo**, Easo, 13, 943 142933  
**Lobo**, Easo, Duque de Mandas, 47, 943 270549  
**Lukainetegi**, Cam. Aingeru Zandiarria, 85, 943 371444

**LUKAS BENTA BERRI**  
 Paseo de los amantes del vino y la gastronomía  
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berni), 943 22 48 00

**M2 Cafetería**, Hondarribia, 20, 943 424169  
**Maizeta**, Enbeltañan, 1, 943 430600  
**Makrobiotika Elkarte**, Inautourno, 52, 943 288246  
**Malandrino**, Miguel Imaz, 4, 943 326932z  
**Meladrino**, Zarautz, 2, 943 358669

**MAMISTEGI**  
 Cocina desmenuzada de calidad en un bonito entorno  
 Oriamendi Pasaaleku, 12 (Aiete), 943 31 15 70

**Mandarin**, Zabaleta, 32, 943 320217  
**Mandragora**, José María Sert, 9, 943 312699  
**Marinella**, Muelle, 15, 943 421388  
**Marisquería Ondarreta**, Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873  
**Marugame**, Pza. Marugame, 1, 943 212988  
**Martinez**, 31 de Agosto, 13, 943 424965  
**Matalaiva**, Zabaleta, 17, 608 158412  
**Mei Yuan (chino)**, Matia, 35, 943 218275  
**Mendi**, S. Francisco, 13, 943 287288  
**Mendizorrotz**, Plaza Lizardia, 4, Igeldo, 943 212023  
**Merendero de Ulia**, Pº de Ulia, 311, 943 971258  
**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 28 86

**Mirador de Ulia**, Pº de Ulia, 193, 943 272707  
**Mongas Cervercía**, Sagüés, 943 277236  
**Mopar**, 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 Berri** Munto, Bº Aiete  
**Muxarra** Igara Bidea, 16, 943 310797  
**Nagusia** Lau Mayor, 4, 943 433991  
**Narrika**, Narrika, 16, 943 427327  
**Narru**, Zubietza, 56, 943 423349  
**Néstor**, Pescadería, 11, 943 424873  
**Nikei**, Urdaneta, 11, 943 443511  
**Nikolas Asador**, Buztintxuri, 10, 943 217511  
**Nineu**, Zurriola, 1, 943 003162  
**Nipper**, Pza. José María Sert, 1, 943 313992  
**Nuevo Ojalo**, Camino Gatzokibi, 100, 943 330853  
**Nuevo Siglo** (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030  
**Oliyo**, Erregazaina, 4, 943 214989

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

**ORIENTAL II**  
 Precioso local con alta cocina oriental  
 Materalera, 6 (Centro), 943 47 08 55

**Oquendo**, Oquendo, 8, 943 420736  
**Ordzia**, San Lorenzo, 6, 943 422424  
**Ori**, San Jerónimo, 2, 943 427508  
**Oribe**, Portueue bidea, 23, 943 312601  
**Osmazabal Eltxea**, 31 de Agosto, 22, 943 429907  
**Otxaola**, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327  
**Pastor**, Pº Berrio, 13, 943 419940  
**Paco Buño**, Mayor, 6, 943 424959  
**Pagadi**, General Artetxe, 1, 943 284299  
**Pagotxa Cantaberria**, Pº Arbustus, z/g, 943 218330  
**Pagotxa de Aiete**, Gokio Galtzara Berri, 27, 943 210071  
**Pantxica**, Muelle, z/g, 943 421179  
**Papazaki**, Virgen del Carmen 4, 943 031100  
**Paraselu**, C/ Illumbie, 11, 943 969533  
**Pata Negra**, Isabel II, 15, 943 450147

**PAULANER BIERHAUS**  
 Códillos, salchichas y cervezas variadas  
 San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

**Pedro Enea**, Gipuzkoa, 64, 943 130081  
**Pekin (chino)**, General Jauregui, 5, 943 428930  
**Pepe**, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733  
**Peru**, Bº Igeldo, 943 211591

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

**Piñu Txiki**, Eskalantegi, 118, 943 520770  
**Piñu de Ondarreta**, Playa, z/g, 943 310896  
**Plaza Cafe Buen Pastor**, B. Pastor, 14, 943 445712  
**Pollitena**, S. Jerónimo, 3, 943 425779  
**Portobello**, Gran Vía, 12, 943 537828

**PORTUETXE**  
 Sobreiro asador templo del buen producto  
 Portuuetxe, 43 (Igorra), 943 21 50 18

**PUNTA SAL**  
 Cocina peruana actualizada  
 Secundino Eснаola, 7 (Gros), 943 55 99 46

**QING WOK**  
 El primer wok de Donostia, con baki-parque  
 Gran Vía, esa, Zurriola (Gros), 943 28 62 58

**Quebec**, Fermín Calbetón, 11, 943 900560  
**Ramón Berri**, Peña y Goñi, 10, 943 321661  
**Ravolina**, Puerto, 9, 943 428745

**Recalde 57**, Recalde, 57, 943 363126  
**Regatta**, Fuenterrabia, 20, 943 424169  
**Rekalde**, Aldamar, 1, 943 430352  
**Rekondo**, Pº de Igeldo, 57, 943 212907  
**Riatio**, Pza. Arizkutzera, 9, 943 282861  
**Ricky Pollo**, C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570  
**Rincón**, Reyes Católicos, 20, 943 450558  
**Rojo y negro**, San Marcial, 52, 943 431862

**Rita**, Duque de Mandas, 6-8, 943 507288  
**Salaberria Siderria**, J.Mº Salaberria, 15, 943 456311  
**Salzipi**, Calzada Vieja de Ategorrieta 3, 943 323310  
**San Bartolomé**, S. Bartolomé, 32, 943 437638  
**San Marcial**, S. Marcial, 52, 943 431720  
**Sansse**, S. Marcial, 37, 943 434922  
**San Telmo**, Pza. Zuluga, 943 576266

**Sebastián**, Muelle, 14, 943 425862  
**Siderria Ametzti**, Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217233  
**Siderria Inostarriana**, Enbeltañan, 5, 943 420241  
**Siderria Donaxarrea**, Pº Zubiarra, 72, 943 292074  
**Slabon Café**, Urbietza, 44, 943 464208  
**SM Café**, Urbietza, 6-C.C., San Martín, 943 427610  
**Sport**, Fermín Calbetón, 10, 943 426886  
**Sport K**, Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190  
**Suhazi**, Juan de Bilbao, 17, 943 421780  
**Sukalde Kultur**, Pº de Heriz, 3, 943 227482  
**Syrax**, 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  
**Tejería**, Tejería, 9, 943 282304  
**Telepiza**, Avda. Tolosa, 13, 943 313255  
**Telepiza**, Bermingham, 25, 943 286033  
**Telepiza**, Easo, 27, 943 431377  
**Tendido 5**, Secundino Eснаola, 38, 943 276040  
**Tenis Ondarreta**, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

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

**TOKI-EDER**  
 Pintxos, códillos... y muy buena carne  
 Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

**Topa Sukalderia**, Agirre Miramon, 7, 943 569143  
**Tracamundana**, Ebaide, 4, 943 124675  
**Tribuna Norte**, Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263  
**Tiun Tzun**, S. Jerónimo, 25, 943 426882  
**Txalupa**, Fermín Calbetón, 3, 943 429875  
**Txepetxa**, Pescadería, 5, 943 422227  
**Tximista**, Pza. Constitución, 10, 943 422370

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

**Txindoki**, Gran Vía, 28, 943 325920  
**Txinparta**, Avda. Navarra, 8, 943 291506  
**Txinparta Sagardotegia**, Illarraberri, 2, Barrio Igora  
**Txirrita**, Isabel II, 4, 943 456960  
**Txiskuenpe**, Pº Dr. Bexintxain, 85, 943 450087  
**Txistu**, Pza. Constitución, 14, 943 428619  
**Txofre Berri**, Gloria, 2, 943 029731  
**Txoko Arari**, 12, 943 425412

**Txokolo**, Materalera, 4, 943 463491

**TXOLA**  
 Menús, pintxos y raciones  
 Portueue, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

**Txomin**, Pº Antzietza, 6, 943 451964  
**Txoxa**, Kristobal Balentzaga, 47, 943 311511

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

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

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

**Urbano**, 31 de Agosto, 17, 943 420434  
**Urduñola**, Carlos 1, 16, 943 450410  
**U-J-can**, Trento, 6, 943 312606  
**Urgull**, Euskal Herria, 8, 943 423185

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

**Urkabe**, Segundo Izpizua, 33, 943 291891  
**Urtsori-Bñ**, Bermingham, 17, 943 277395  
**Urumea**, Alto de los Robles, 10, 943 460536  
**Va Bene**, Boleas de Lezo, 4, 943 454699  
**Va Bene**, Boulevard, 17, 943 424216  
**Valverde**, Pº de Larrarzo, 49, 943 392463  
**Via Fora!**, Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989  
**Vidaure**, Iparregirie, 6, 638 774570  
**Vintocxa Bernardina**, Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899  
**Vinura**, Gran Vía, 12, 943 270963  
**Warung**, Sagüés 14, 943 322676

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

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

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

**Zabaleta**, Zabaleta, 51, 943 276488  
**Zaguiñ**, San Marcial, 28, 943 424844  
**Zaqui**, San Martín, 7, 943 506767

**ZELAI TXIKI**  
 Cocina de mercado, asados y excelente terraza  
 Travesía de Rodi, 79 (Monte Ulia), 943 27 46 22

**Zen Fusión**, Laramendi, 11, 943 451598

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

**Zibibbo**, Pza. Sarriegi, 8, 943425334  
**Zorroaga**, Pº Zorroaga, 27, 943 444146  
**Zuhimusi**, Logroño, 5, 943 314465  
**Zumari**, Zumari pasealekua, 22, 943 399775

## ABALTZISKETA

**Larraitz**, Larraitz auzoa, 943 652483  
**Larraitz-Gain**, Larraitz auzoa, 943 653572  
**Naiarri**, Larraitz auzoa, 943 655615  
**Ostata Centro**, 943 651676  
**Estanto taberna**, Centro, 943 653283

## ADUNA

**Aburuz Sagardotegia**, Goiburu auzoa, 943 692452  
**R. Zabala Sagardotegia**, Garagarza, 943 690774  
**Uparan Sagardotegia**, Polig. Uparan, 943 691253  
**Urritz**, Pol. Urritz, 943 693306  
**Uztartza**, Herriko plaza, 943 693481

## AIA

**Aitzondo**, Laurgain Disem, z/g, 943 832700  
**Alterri**, Ubeugun, z/g, 943 830762  
**Aristarazu**, Nucleo Andatza, 13, 943 834521  
**Arralde Siderria**, Ubeugun, 943 890125  
**Ashé**, Bº Santio Erreka, 943 835311  
**Erotza Casa Rural**, Oleskuegia, 943 835465  
**Izurriozena**, Plaza Gozategi, 6, 943 834272  
**Gozategi**, Elkano auzoa, 943 131606  
**Izarra**, Urdaneta, 943 131867  
**Izeta Asador**, Bº Elkano, 4, 943 131693  
**Jauregi**, Gozategi plaza, 9, 943 868241  
**Kanua Asador**, Plaza Gozategi, 943 132373  
**Kedu-Eder**, Urdaneta Auzoa, 943 132373  
**Patxo Asador**, Santio Erreka, z/g, 943 894434  
**Sartuta Siderria**, Bº Santiago, z/g, 943 835738

## AIZARNAZABAL

**Xiete**, Zubialde, 7, Tel 943 147373  
**Uztarri**, Hererriko Plaza, 3, Tel. 943 981321

## ALBIZTUR

**Elane.** Entrada de Albiztur. 943 652314  
**Herriko Etxe.** Bajos del Ayuntamiento 943 654426  
**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzoa. 943 506796  
**Ugarte.** Albiztur 32. 943 651728

## ALEGIA

**Eizmendis.** San Juan, 52. 943 653098  
**Hilario Berri.** S. Juan, 55. 943 654819  
**Iskria.** S. Juan, 59. 943 653097  
**Kupuri.** Larraitx 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 691836  
**Elizegi taberna.** San Martin Plaza. 943 690788

## ALTZAGA

**Altzagarate.** Altzaga disem. 18. 943 884196

### OLAGI SAGARDOTEGIA

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

## ALTZO

**Arandia.** Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

## AMEZKETA

**Arkaizpe.** Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848  
**Beartzana.** Bartolome Deunaren, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Erreka Alde, 8. 943 653197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martin Ugaldie, 4. 943 50 83 52  
**Ártaola.** Arteta, 5. 943 593094  
**Bámbola (pizzería).** Plaza Goikoa, 7. 943 300289  
**Buruntza.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erra, 2.4. 943 593600  
**Irunberri.** Nagusia, 39-41. 943 590552  
**Iurri.** Pza. Bazkardo, 8. 943 594044  
**Gaztañaga Sidería.** Bº Buruntza, z/g. 943 591968  
**Goiburu Golf Club.** San Esteban auzoa 943 300845  
**Loizaban.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Sidería.** Bº Leizotz, z/g. 943 593954  
**San Esteban.** Goiburu Auzoa, z/g. 943 590663  
**Traineru.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txalaka.** Aita Larramendi, 943 591604  
**Txerotoa.** Goiburu, z/g. 943 590721

## ANOETA

### BENTA ALDEA

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

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

## ANTZUOLA

**Haitz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Larrea.** Kalebarren, 17. 943 787068  
**Leku Berri.** Irmino Auzoa, 943 766094  
**Ongi Etorri.** Buzintzi, 6. 943 786349

## ARAMA

**Aramako Ostata.** Herriko plaza, s/n. 943 888953

## ARETXABALETIA

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

**Basabe.** Polig. Industrial. 943 799184  
**Baster-Abde.** Bº Galartza, z/g. 943 792458  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegona.** Nafarroa, 6. 943 792045  
**Goyara.** Solohandun, 8. 943 796857  
**Gurea.** Durana, 32. 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Iargi, z/g. 943 790657  
**Ibarrá.** Pº Araba, 29. 943 791803  
**Matikua.** Bº Aztatza, 943 791668  
**Zaraia.** Pº Araba, 20. 943 798895

## ARRASATE

**Aldape.** Iurretzi, 41. 943 796369  
**Arteaga.** Bº Garagartza, 37. 943 711881  
**Bititri Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Bolintze Asador.** Zarugale, 24. 943 793991  
**Buenaena.** Jokin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo (pizzería).** Arimuzai, 2. 943 794564  
**Cafetería Express.** Maialoa, 8. 943 798514  
**El Dragón Oriental.** Araba Etorbidea, 3. 943 712500  
**Erazkino.** Garagartza Auzoa, 943 791599  
**Eroski.** Musakola auzoa, s/n. 943 795659  
**Errastikua.** Bedoña, 18. 943 791013

### EZKIÑA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras  
 Olatze, 25. 943 04 43 86

**Gaindegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustación.** Iurretzi, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilariñ.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Kaldeite.** Puligono Kaitade, z/g. 943 771080  
**Larrietxe.** Bº Udala. 943 792215  
**Lorategi.** Iurretzi, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaostea.** Iurretzi, 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Meson Manolo.** Báñez, 3. 943 792240  
**Muxizbar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza. 943 791165  
**Rumba.** Iurretzi, 20. 943 792000

### SANTA ANA HOTEIA

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

**Sara Merenderue.** Meatzerreka. 943 771586  
**Taxka.** Olatza Lizenziaduna, 18. 943 080415  
**Txitxita Taberna.** Gosalbair auzoa, 943 791035  
**Txoko II.** Olatza Lizenziat, 12. 943 795850  
**Txondorra.** Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276  
**Urdape.** Olatza, z/g. 943 772004  
**Urrain.** Garagartza, 2. 943 797658  
**Urgan.** Urribarri Etorbidea, 24. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala. 943 791250

## ASTEASU

**Iurri Ondo.** Herriko Plaza, 5. 943 691331  
**Izurzu Asador.** Alto de Andazarrate. 943 580866  
**Matxetandui Sidería.** Zebalaita, 11. 943 692222  
**Paxtine.** Errementari, 1. 943 691025  
**Sarasola Sidería.** Bebalara auzoa, 943 690283

## ASTIGARRAGA

**Akolenea Sidería.** Camino Olatume, 57. 943 333333  
**Almoredna Sidería.** Camino Petreñegi, 4. 943 336999  
**Alnets.** Poligono 26. 943 551838  
**Artola Sidería.** Ioltxa Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Sidería.** Txontxikoteia, 13. 943 551527  
**Beizama Hostal.** Pza. Ergobia, 12. 943 550042  
**Berezitza Sidería.** Beren Aran etxea. 943 555798  
**Buenaventura Sidería.** Cam. Alta, z/g. 659 100392  
**Bukoí Taberna.** Tomás Alba, 2. 943 551204  
**Ekaiz.** Tomás Alba, 9. 943 553943  
**Ergobia Sidería.** Ergobia plazatza, 19. 943 553301  
**Etxeberria Sidería.** Santiago-Enea Baserría. 943 556697  
**Gazteabetei Sidería.** Pº Marturite, 139. 943 469674  
**Goitxo Iurri.** Foru Enparantza, 1. 943 557867  
**Gurutzeta Sidería.** Camino Olatume, 63. 943 552242  
**Ibañ-Lur.** Nabarra Ofatza, 1. 943 335255  
**Izta Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Iretza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25. 943 330003

**Irigoien Sidería.** Iparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kizki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Sidería.** Caserío Muiagorri, z/g. 943 555647  
**Las Vegas.** Errekato plaza, 2. 943 553498  
**Lizeaga Sidería.** Caserío Gartziategi, z/g. 943 468290  
**Matxa.** Nagusia, 40. 943 550038  
**Menditxo.** Alta Bidea, z/g. 943 357202  
**Mendizabal Sidr.** Diardite Txiki Baserría. 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18. 943 551007  
**Mina Sidería.** Txontxikoteia, z/g. 943 555220  
**Olatume Zar Sidería.** M. Arzamendi, 16. 943 552398  
**Oiarbide Sidería.** Bº Astigarraga. 943 553199  
**Petreñegi Sidería.** Petreñegi Bidea, z/g. 943 557188  
**Rezela Sidería.** Caserío Ioltxa, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 36. 943 551138  
**Sarasola Sidería.** Camino Oyardebe, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apeztegia Plaza, 3. 943 332824  
**Txinguri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333994  
**Yalde.** Camino Olatume, 34. 943 330530  
**Zapian Sidería.** Errekalte Etxea. 943 330033

## ATAUN

**Lizarrusti Parketxea.** Parque Aralar. 943 582069  
**Troskaeta.** Elbarrena, 59. 943 180037  
**Urbieta.** Elbarrena, 72. 943 180014

### URBITARTE Y SAGARDOTEGIA

Tolara Sidería y Asador abierto todo el año  
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

**Victor.** Herribarrena, 71. 943 180033

## AZKOITIA

**Abaraxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Altola Zahar.** Madariaga auzoa. 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 026851  
**Basterretxe.** Basterrete Industrialdea. 943 851061  
**Erexkil.** Kale Nagusia, 95. 943 852888  
**Geltoki.** Trebenderren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoko)  
**Isidro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iurri.** Kale Nagusia, 120. 943 850017  
**Izciar.** Aizpuru auzoa. 943 852630  
**Joseba.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoko)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 2. 943 851412  
**Larramendi Torres.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851319  
**Maite.** Urdete 75 Industrialdea. 943851103  
**Maritxe.** Maritxe auzoa. 943 857352  
**Otarre.** Madariaga auzoa. 943 853756  
**San Agustín.** Aizpuru auzoa, Tel. 943 853492  
**Suhari.** Altizbar etorbidea, 9. 943 025714  
**Ttakun.** Kale Nagusia, 81 (Pintxoko)  
**Txikiqof.** Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoko)

## AZPEITIA

**Ametasa.** Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoko)  
**Añota.** Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092  
**Aunxa.** Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754  
**Baigera I.** Enparantza kale, 943 814464  
**Baigera II.** Salte auzoa, 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoko)  
**Diz-diz.** Enparantza Nagusia, 1. 943 810097  
**Eskuza Ostata.** Bº Iztarizate, 24. 943811128  
**Etxe-Zuri.** Pérez Arretxe, 9. 943 826856  
**Iraurgi.** Ildetxosen Gurrubaga, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271  
**Junta Txiki.** Uste, 5 de Arretxe, 17. 943150311  
**Kiurri.** Loiolako auzoa, 24. 943815608  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larrañaga.** Urrestilla bidea, z/g. 943 811180  
**Lau Bide.** Landeta, 2. 943816878  
**Loiola Hotel.** Loiolako Hiribidea, 47. 943161516  
**Ondarubi.** Harzubiñda, 49. 943 812071  
**Ongi-Etorri.** Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoko)  
**Orbegozo.** Nuarbe auzoa. 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 11  
**Osinaspi.** Jose Antonio Aguirre Plaza, 6. 943 920680  
**Pastorkua.** Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoko)

**Patxo.** Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoko)  
**Pizza Spring.** Iñaki Aspiazur, 6. 943816312  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa 353. 943 813442  
**Uranga.** Loiola auzoa, 7. Tel. 943 812543  
**Xoxoteko Etxatea.** Xoxote. 943 581007  
**Zuhaitz.** Erdi kale. 943 151634

## BALIARRAIN

**Zartagi Jateke Aterpetxea.** Hirigunea, 6. 943 163076

## BEASAIN

**Artzi Enea.** Andara Mari, 15. 943 163116  
**Atsegin Hamburgues.** Zaldizurreta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miquel Iurretzi, 11. 943 882023  
**Batzokia.** Kale Nagusia, 26. 943 086955  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 885975  
**Goierrialdia.** Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

### DOLAREA HOTEL

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

**Ippara Taberna.** Zaldizurreta, 3.  
**Irizar etxea.** Navarro Larreategi, 13. 943 161673

### KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kikara Lounge Bar.** Dolarea, 1. 943 886234

**Niza.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

**Ongi 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  
**Rubioena.** Zaldizurreta, 1. 943 885760

**Ti Ti.** Nagusia, 18. 943 880000

**Txanbanzori.** J. Miquel Iurretzi, 7. 943 886949

**Urakala.** Mayor, 7. 943 088131

**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

## BEIZAMA

**Ostatur-Zaharra.** Beizama. 943 150798

## BELAUNTZA

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670928  
**Venta de Belauñta.** Leizotza Errepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirreña.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Erreka, 13. 943 765500  
**Beko Taberna.** Angiozar, 8. 943 765574  
**Dragón Oriental.** Fraskozuri, 7. 943 250677  
**Etxagi.** Mahasterreka, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Hiru bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga, 2. 943 761559  
**Jam.** Santalantz, 5. 943 760699

### LASA

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

**Pol-Pol.** Domingo Irala, 16. 943 763001

### SIRIMIRI

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

**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763551

**Toki-On.** Mabiategi, 1. 943 763953

**Txarantxa.** Zubiaurre, 33. 943 761584

**Zahala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007

**Zubi Berri.** S. Antonio, 9. 943 764106

**Zumelaga.** S. Antonio, 5. 943 762021

## BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxebea, 34. 943 688078

## BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

## BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

## DEBA

Asisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 600652

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191237

Alvarez Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Aztain. Aztain ibidea, 6. 943 121854

Borlatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Erolta Berr. Ospazea Auzoa, z/g. 943 194243

Igarza J. M. Itastala, 5. 943 191197

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Laster. Pza. 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

Santaurin. Mardari. z/g. 943 193937

Txomin. Portu, 7. 943 191660

Urburu. Elogiara auzoa, 2. 943 192937

## URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Iziar. Ver apartado "Iziar")

## EIBAR

Aguiñasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Artoia. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

Astizena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Aztlain Asador. Bº Aztlain, 6. 943 121854

Bosca. Egogain, 7. 17. 943 206753

Briñipape. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalcha. Isasi, 7. 943 201126

Eskañe. Aragueta, 4. 943 121650

Fortalez. Plaza Barria, 8. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arregata, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Gurbil. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Leñane. Toribio Etxebarria, 19. 943 208529

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

Maixa. 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 014756

Ongi Etxeri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbelo Hamburguesaria. Pº Urkizu, 24. 943 120792

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

Paulaner. Sº 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

Urki. Pº Urkizu, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254066

## ELGETA

Bola-Txiki. Artakalea, 4. 943 768284

Espolain. Maala, 4. 943 789805

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oliakorta. Aixoala Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariena Bidea, 4. 943 768023

## ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urnanduz, 1. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

## BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335

El Cauchero. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031105

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

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iturri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257446

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakab. Olospete, 2. 943 741244

Kebede. Bernardo Ezanarro, 15.

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendibie. Santa Klara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Osoa. Oloaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salerno. P.M. Urnanduz, 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 Plaza, 5. 943 030736

Txarriñuna. Eumuarbide, 1. 943 740793

Urkiola. San Antonio, 8. 943 046209

Usatorre. San Francisco, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideko parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 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. Santxoenea, 22. 943 511085

Borda Berr. Campos de Listerre, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Sidrería. Zamalalde, 8. 943 526041

Egiburu. Zamalalde-Zentolen, 943 341831

Egi-Luz Sidrería. Bº Zamalalde, 943 523905

Eguzki. Oretaeta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamalalde, z/g. 943 515913

Erretxeko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantzitza. Astigaragako bentak, 943 511445

Frantzilla. Berrilli-Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418

Ganzen 14. Gamon, 14. 943 577035

Getzelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txintxo, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 304469

KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404

Julii. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 756540

Lapurdiko Pintxo. Iruza Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511044

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516146

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516332

Merino. Sorgintulu, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Iztetia, 3. 943 511033

Mikel. Ardituri, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldura, 20. 943 522455

Oarso Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515956

Oñena. Zamalalde, 4. 943 527987

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Peruena. Astigaragako Bentak, 943 515252

Pizza Sprint. Morigiteia, 5. 943 522000

Rong Hu (chino). Ollentze, 9. 943 340124

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperreji. Zona Aldura, z/g. 943 500055

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

Taj Mahal. Sorgintulu, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 3. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 3. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niesseñ, 943 344875

Zamalalde. Bº Zamalalde, z/g. 943 519001

Zubia. Gaborieta, 3. 943 115275

Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

## ERREZIL

Antonionen borda. Zelatun, 943 814081

Borondegi. Errezil gunea, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 812524

Granada. Granada Baseria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

## ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztadiak, 21. 943 714622

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Ararunabuzala, z/g. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Ararunabuzala, 26. 943 715046

## EZKIO-ITSASO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea. Etxio, 943 720267

Itsasoko Ostata. Itsaso, z/g. 943 880315

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berrí. B. Sta. Lucia, 943 722552

Mandubiko Berrí. Mandubia, z/g. 943 682673

## GABIRIA

Aztiria Erregeta. Bº Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## GAINTZA

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

Oteite. Larrazti Bidea, z/g. 943 889848

## GETARIA

Agote-Handi. Askizu, 943 140455

Aldai-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Barria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagor, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herreneta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixtas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixtaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Ka

**ARRAUN ETXEA**

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza Pº de Durolin, 3. 943 64 49 39

**ARRAUNLARI BERRI**

Cocina impresionista mirando al mar Pº de Durolin, 3. 943 67 65 19

**Arroka BERRI.** Higuier bidea, 6. 943 642712  
**Baltesteena.** Arkoll-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Berrakoa.** Alameda, 943 645364  
**Beko-Erota.** Jaizubila, 943 643194  
**Campa Jaizukibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847  
**Casa Manolo.** Amute, 39. 943 642792  
**Cofrades de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212  
**Conchita.** S. Pedro, 33. 943 640497

**GASTROTEKA DANONZAT**

Productos de calidad en un ambiente cálido Denda Kalea, 6. 943 645 97

**El Curry Verde.** Minatera, 3-4. 943 537779  
**Enbata.** Zuloga, 5. 943 641454  
**Erandeena.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gixon.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxodenda.** S. Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Guiel.** Bº Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 643597  
**Hernand Paskadores.** Zuloga, 12. 943 642738  
**Hiruzta.** Bº Jaizuba, 266. 943 104060  
**Hondar.** Zuloga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizukibel.** Baserriarri Etorb., 1. 943 640640  
**Ignacio.** S. Pedro, 20. 943 643557  
**El Cpo.** Minatera, 62. 943 643532  
**Itsaspe.** S. Pedro, 40. 943 649490  
**Ixtaropena.** S. Pedro, 67. 943 641917  
**Justi Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kalea.** Itassarri, 4. 943 111965  
**Kalifornia Hamburguerria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kuluxka.** S. Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloga, 12. 943 644025

**LAIA ERRETEGIA**

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

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Leketa.** S. Pedro, 45. 943 642762  
**Lokate Siderria.** Bidassoa, 19. 943 645880  
**Lorebata BERRI.** Santiago, 67. 943 643298  
**Mahasti.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitte.** S. Pedro, 35. 943 642771  
**Manoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Oliruta Apzi Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799  
**Ortzadar Cerveceria.** Itassarri, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuxo.** Pº Durolin, 943 645655  
**Rafael.** S. Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Txanxangorri.** S. Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** Pº del faro 56, bis. 943 644170  
**Urdele.** Santiago, 75. 943 644614  
**Urdin Marisqueria.** Bidassoa, 10. 943 644614  
**Yola BERRI.** S. Pedro, 22. 943 645611  
**Zabela.** S. Pedro, 8. 943 642735  
**Zeria.** S. Pedro, 23. 943 642780

**IBARRA**

**Danon Txoko.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Euskal.** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**Izaskun.** Monte Izaskun, z/g. 943 675017  
**Karlatz.** Euskal Herria, 2. 943 675636

**IDIAZABAL**

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

**IKAZTEGIETA**

**Begiristain Siderria.** Caserío Iturniz, 943 652837  
**Ostata.** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiurren.** Diseminado, 13. 943 654876

**IRUN**

**Alfaldegi Bistrokia.** Bº Olaberria, 49. 943 631964  
**Aialde.** Avda. Jaizubila, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparalde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Landabandir, 7. 943 624477  
**Albergo Asador.** Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768  
**Aldapa.** Pinar, 1. 943 616033  
**Alto de Arretxe.** Avda. Elizabete, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urumbia, 943 508281  
**Anaka BERRI Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Mugica, 18. 943 615048  
**Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Darío de Regojos, 13. 943 624173  
**Bakaia.** Antzon, 69. 943 635518  
**Altaia.** Anzarán Plaza, 13. 943 624148  
**Baserri.** Ertoratz, 1. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotarren, 5. 943 627745  
**Bidassoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619193  
**Bidassoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Bikote.** Pilar, 1. 943 633706  
**Biñ-Miren.** Bidebarrieta, z/g. 943 624251  
**Biribil Pabisa.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Ibarria.** Bº Meaka, 6. 943 630914

**CERVEZERIA BOULEVARD**

Cervezas artesanas, raciones, hamburguesas... Pza. Antzarán, 11. 943 63 69 18

**Burger King.** C.C. Mendibil, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845  
**Casa Barandiarán.** Polig. Soroxata, 3. 943 610262  
**Casa Marino.** Av. Iparalde, 57. 943 625703  
**Chicken's.** Santiago, 16. 943 621429  
**Ciaboga.** Pº Colón, 46. 943 619507  
**Café Irun.** Letuburno, 91. 943 633737  
**Colón.** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146  
**Corner.** Cº Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vorera Hamburg C.** Com. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzaitzaki, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larragaña, 2. 943 615931  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larragaña, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Tallahas Landabandir, 3. 943 630185  
**Elcano.** Jose Ego, 9. 943 660014  
**Erota BERRI.** Bertsolari Uztapide, 6. 943 630481  
**Etebearena.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Ibarria.** Bº Meaka, 9. 943 94 19 64  
**Ferton's.** Comp. Comercial Behobia, z/g. 943 623266  
**Fuenterria F66.** Fuenterria, 3. 943 616028  
**Gamburris.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascón.** Avda. Pujana, 4. 943 616064  
**Galuzemendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Murralla.** Esteban 5, 943 613176  
**Gure Borda.** A. Justo Indart, 3. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teodoro Murua, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**IZ Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibariondo.** J.J. Tadeo Murguía, 1. 943 632888  
**Ibarrioki Olagorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letuburno, 77. 943 636232  
**El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615  
**Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184  
**Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993  
**Iñaki.** Gabria, 3. 943 635217  
**Iñigo Lavado.** Fiboba, 943 639839  
**Irunro Ategiña.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta.** Pza. Urumbia, 4. 943 621059  
**Izartxo.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubia.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparalde, 12. 943 629450  
**Joseune.** Cipriano Larragaña, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831  
**Karrakoba.** Polig. Letuburno, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2.4. 943 623040

**Kostorbe.** Avda. Iparalde, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertsolariarri, 7. 943 630481  
**La Bellotta.** C.C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparalde, 37. 943 627845  
**La Cepa Riojana.** Belaskoena, 92. 943 628447  
**La Vinoteka.** Avda. Iparalde, 12. 943 627332  
**La Rotonda.** Junkal Landabandir, 13. 943 629566  
**Lagun Artea.** Serapio Mugica, 24. 943 614347  
**Lasio.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lorria.** Moulane Mitxelena, 2. 943 619786  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mugica, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberrí.** Bº Bidassoa, 16. 943 629377  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka-. 943 615001  
**Marken.** Santiago 27-A, 943 611626  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429  
**Matxinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparalde, 59. 943 623896  
**Morondo.** Papinea, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Landabandir, 36. 943 620071  
**Nagore Siderria.** Gabria, 13-Ventas. 943 634048  
**Narva.** Avda. Iparalde, 26. 943 620071  
**Nerea.** Korokotiz, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Soroxata, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugica, 28. 943 613979  
**Ok!-Doky.** Avda. Pujana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreanaga, 1. 943 628290  
**Otzargi Cerveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Eherra, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Paotxa.** Edificio Pantea-Anaka-. 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**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  
**Pujana.** Avda. Pujana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-29. 943 633557  
**Sargia.** León Iruetagoiena, 1. 636 953951  
**Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterria, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mugica, 943 612894  
**Swing.** Santiago, 46. 943 578665  
**Telepizza.** Lope de Inigoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo.** Pº Ibarrola, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C.** Com. Txingudi, 943 629923  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquetu.** Mº Junkal Landabandir, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Eherra, 3. 943 618382  
**Txakala.** Larettinpi, 10. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 623330  
**Txistu.** Fuenterria, 8. 943 618317  
**Txuntxuro.** Pio XII, 5. 943 615084  
**Vagón de la Cía.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120  
**Vitoria.** Arbesco Eroria, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesco Eroria, 5. 943 117992  
**Wauanna's.** Behobia, 2. 943 629890  
**Yong Fong (Japan's).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Area Servicio A-9, 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

**IRURA**

**Aizpurna.** Nagusia, 22. 943 692708  
**Ernesto.** Gregorio Armeto, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laskibar, 1. 943 690497

**ITSASONDO**

**Kaxintane.** Nagusia, 27. 943 887614  
**Náutico.** Nagusia, 13. 943 890012

**ITZIAR**

**Bikain.** Muixarte 39. 943 193970  
**Itsaspe.** Bº Itzar, 943 199401  
**Itziar.** Bº Itzar, z/g. 943 193601  
**Kanala Hotel.** Bº Itzar, 943 193025

**PERLAKUA-SAKA**

Cocina tradicional, agroturismo y capeas Arriola auzoa, 943 61 80 52

**SALEGI**

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

**Santuarren.** Mardari, z/g. 943 193397  
**Txiniduri-Hurri Siderria.** Mardari, 943 193989  
**Txomin.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199056  
**Urberu Siderria.** Bº Elorriaga, 2. 943 192927  
**Zubikarary Buru Gorri.** Muixarte, 8. 943 193242

**LASARTE-ORIA**

**Abend Cerveceria.** Pablo Muñizabal, 5. 943 372089  
**Arkute.** Largaena, 1. 943 371742  
**Avenida.** Hipódromo etorbidea, 2. 943 377662  
**Bugui.** Arriape Pasalekua, 74. 943 362709  
**Buggy Hamburgueseria.** Jaizukibel plaza, 6. 943 366607  
**Epel.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Errekoatz.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Goiegi.** Hirubide Bilboa, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 362 71 04  
**Iñaki.** Inigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalari.** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre.** Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012  
**Lurrre Gastrobar.** Getxiki, 10. 943 324861  
**Lavia XXI.** Nagusia, 1. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loidi, 4. 943 386471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530584  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756  
**Oria Siderria.** Camino Illarratueta, 2. 943 365029  
**Paraiso Shingui (chino).** Pablo Muñizabal, 3. 943 371883  
**Piña.** Adara, 5. 943 361551  
**Reñanos Asador.** Usturin, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Txati's.** Xuan de Garai, 1. 943 371805  
**Txerri Urtxo.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92  
**Zaldúa.** Pº Hipódromo 8. 943 366620

**LAZKAO**

**Amehi Siderria.** Zubi Ertzea Auzea, 8. 943 162523  
**Batzokia.** Hirigoin, 4-6. 943 889308  
**Gerriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierra auzea, 17. 943 881588

**MAITE DELIKATESSEN**

Excelentes platos preparados y menús Elosegi, 22. 943 98 76 74

**Nerea.** Uhartz, 3. 943 80 80 88  
**Orubione.** Elosegi, 34. 943 540817  
**Pipas.** Lazkaoendi, z/g. 943 880805  
**Zelata.** Uhartz, 1. 943 882485

**LEABURU**

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea, 943 670044

**LEGAZPI**

**Aitzuri.** Legaztiko Industrialdea, 943 730600  
**Itziar.** Santa Marina Auzea, 943 733622

**AZPIKOETXE**

Pintuos muy especiales y gran cocina Azpiokete, 1. 943 73 15 50

**Bidea Batzokia.** Labartegi, 8. 943 731584  
**Eliz-Ordo.** Nagusia, 1. 943 731550  
**Goierri.** Urtaizta, 1. 943 089426

**Goiko Izarra.** Laubide, 17, 943 034793  
**Gurruxaga Nagusia.** 10, 943 731271  
**Katutxu Herria** Enparantza, 943 081189  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2, 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10, 943 22 93 92  
**Oilara.** Exeña Herria Enparantza  
**Txepetxa.** Aizkori, 24, 671 728069  
**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10, 943 733375

**LEGORRETA**

**Aulia Sidreria.** B<sup>a</sup> Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Esmalda auzoa, 7, 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2, 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, 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  
**Ostau.** San Inazio, 3, 943 715371  
**Soran Extea Hotel.** Santiago kalea, 3, 943 715398

**LEZO**

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949  
**Carmen.** Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Erlortegi.** Erlortegi bidea, z/g. 943 525441  
**Erreka.** Gaintzuriketa, z/g. Pollig. 108, 943 490087  
**Errekalde Sidreria.** B<sup>a</sup> Gaintzuriketa, 943 490285  
**Exeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889  
**Exola Taberna.** Lopene Plaza, 4, 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Lázón, 4, 943 527995  
**Gure Txoko.** Nagusia, 13, 943 522709  
**Ipintza.** Irurtzun, 35, 943 528590  
**Iriarte-Onea.** B<sup>a</sup> Gaintzuriketa, z/g. 943 529898  
**Iruzin.** Iruzin, 60, 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubixo, 9, 943 521966  
**Kaialde.** Polentzarrene, 6, 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasti, 943 527959  
**Lizarte.** Elias Salaberria, 12, 943 527897  
**Lur Jatexoa.** Urune, z/g. 943 511888  
**Martxu Taberna.** Donibane, 24, 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elias Salaberria, 12, 943 527897  
**Orpatxua.** Urduburu, 4, 943 527833

**PATXIKU-ENEA**

Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
 B<sup>a</sup> Gaintzuriketa, 943 52 75 45

**Rekalde.** Camino de Gaintzuriketa, z/g. 943 490285  
**Sagarzulo Sidreria.** Alto de Altamira, z/g. 943523541  
**Sahetsa.** Nagusia, 2, 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lázón, 943 527945  
**Tñifelu.** Zubixo, 2, 943 527946  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262  
**Zubixto Merendero.** Zubixto, 17, 943 516443

**LOZARTEZA**

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37, 943 682091  
**Leku-Alai.** Zubairua, z/g. 943 672616  
**Ostau.** Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

**MENDARO**

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

**MUTILOA**

**Mujika.** Lierna, z/g. 943 801507  
**Ostu.** Ergena (Minas de Froya), 943 801900  
**Ostau.** Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Patxi.** Lierna, z/g. 943 801901

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1, 943 604562

**Bartzoki.** Conde de Mitriku 1, 943 604191  
**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mitriku, km 3, 943 603239  
**Kai.** B<sup>a</sup> Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbaxo.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Milia, 943 603180  
**Pikua.** B<sup>a</sup> Laranga, 623 105733  
**San Juan.** B<sup>a</sup> Laranga, 13, 943 603167  
**Txirlatu.** Muelle, z/g. 943 195070

**OIARTZUN**

**Alhambra.** B<sup>a</sup> Arragua, 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zamateta, 943 492783  
**Albistur.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 490711  
**Anizeta.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 490306  
**Aristi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldetxo, z/g. 943 492558  
**Aristribal.** Itakala Bidea, 4, 943 492714  
**Arzpe.** B<sup>a</sup> Ugaldetxo, z/g. 943 493088  
**Autogar.** Autopista A8, km. 16, 943 490088  
**Baleio.** Arlan Bidea, 16, 943 491340  
**Beti Auro.** C. Com. Mamut, 943 490628  
**Bide Alde.** B<sup>a</sup> Ergoen, 943 492161  
**Bidebarte Sidreria.** Arragua-Núcleo, z/g. 943 492101  
**Bikain.** Zuaznarab, 9. Ugaldetxo, 943 492749  
**Entreplatos.** C. Com. Carrefour, 943 100880  
**Erreka.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Esoña.** Zuaznarab, 72. Ugaldetxo, 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergoen, 15, 943 491029  
**Ganbara.** Euskal Herria, 2, 943 494256  
**Goiko-Etxe.** B<sup>a</sup> Altzibar, 943 492831

**GURUTZE-BERRI**

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

**Intxibux Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldetxo, 943 491100  
**Iriberri Asador.** Camino Ergoen, 943 490041  
**Iru Bide.** Elorondo, 20, 943 490021  
**Iruardenne.** B<sup>a</sup> Altzibar, 1, 943 490335  
**Isasti Sidreria.** Rafael Picabea, 52, 943 260656  
**Kapeo.** Tomola, 21, 943 491254  
**Laia.** Landetxe, 3, 943 493839  
**Lushe.** Ugaldetxo, 943 492101  
**Marcos.** Zelamisu-Polig. Ugaldetxo, 943 494390  
**Masosa.** Olagari, 9, 943 490412  
**Matteu.** Iruirita Bidea, 2, 943 491194  
**Merka Oartzun.** Merka Oartzun, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo 1, 943 491227  
**Nuevo Atamix Asador.** Rafael Picabea, 54, 943 491196  
**Olaizola.** Tomola, 2, B<sup>a</sup> Ergoen, 943 492050  
**Ordoño.** Polig. Lintzin, z/g. 943 493901  
**Ordo Zelai Sidreria.** Caserío Ordo Zelai, 59, 943 491686  
**Paki.** B<sup>a</sup> Ergoen, 35, 943 490915  
**Pikoketa.** B<sup>a</sup> Guntze, 33, 943 491333  
**Toki Alai.** Bizarria plaza, 2, 943 492120  
**Toki Ona.** Zuaznarab, 24, 943 490074  
**Tolara.** Tolara, 2, 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 1, 943 260402  
**Txikiardi Alde.** Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiardi Sagardotegia.** Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategiteki Hotel.** Malsuburu bidea, 15, 943 260531  
**Zuberua.** Bekosoro, 1 (B<sup>a</sup> Iruirita), 943 491228

**OLABERRIA**

**Arieta.** Olaberria kasko, 24, 943 800002

**ASADOR CASTILLO**

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

**Gartxo.** Pol. Ind. Olaberria, 943 881309  
**Taberna.** Cani de la Cruz (Iurre) 943 886584

**ZEZILIONEA**

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

**Zaldiak.** Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

**OÑATI**

**Arkupe taberna.** Foruen plaza, 9, 943 781699  
**Bikoitz.** Garbait, 17, 943 782483  
**Debatarra.** Oñatidui zahaiztea, 54, 943 780410

**Etxe-Aundi.** B<sup>a</sup> San Pedro, 943 781956  
**Galicía.** Atzeko, 22, 943 782208  
**Garoa.** 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  
**Iruirritxo.** Atzeko Kale, 32, 943 716078  
**Lapiko Gorri.** Ulbergein, 11, 943 502070  
**Lizar-Etxe.** B<sup>a</sup> Arantzazu, 83, 943 781886  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55, 943 252669  
**Milukua.** B<sup>a</sup> Arantzazu, 943 781304  
**Olaqua.** Olaqua, 8, 943 782292  
**Oriko Barra.** Antilla, 1, 943 106474  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11, 943 781303  
**Torre Zumatelgei.** Torre Zumatelgei, 943 540000  
**Urbiako Fonda.** Campe de Urbia, 943 781316  
**Urrintxo.** Lezerrari Auzoa, 19, 943 783479  
**Urdagiain.** Urbain, 33, 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306  
**Zotz.** B<sup>a</sup> Zubilaga, 12, 943 783545  
**Zurrust.** Bidebarneta, 6, 943 716296

**ORMAIZTEGI**

**Arantxa.** San Andres, 13, 943 882822  
**Itxune.** Gabrialde, 14, 943 164844

**KUKO**

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

**ORDIZIA**

**19-90.** Garagara, 5  
**Altamira.** Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55  
**Haizpe.** Gudariari Etorbidea, z/g. 943 883960  
**Kantoi.** Anpuero, z/g. 943 160471  
**Majori.** Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

**MARTÍNEZ**

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

**MUÑOZ**

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

**Oiangui.** Oiangui Parkea, 943 611371  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Uhanua, 4, 943 160421  
**Potoka Cafeteria.** Legazpi, 3, 943 160304

**TXEPETXA**

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

**Txepetxa.** Urdaneta, 27, 671 728069  
**Tximista Sidreria.** Gudariari Etorbidea, 2, 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3, 943 880409  
**Zubiri.** Gudariari Etorbidea, 4, 943 160041

**ORENDAIN**

**ORENDAINGO OSTATUA**

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

**OREXA**

**Orexako Ostatu.** Errebotte Plaza, 1, 943 682290

**ORIO**

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700  
**Aizperra Casa Rural.** S. Martin, z/g. 943 835419  
**Anarri.** Ondartza, 16, 943 019438  
**Antilla.** Abeslari, 2, 943 832309  
**Ardora.** Ondartza, 67, 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4, 943 831657  
**Errota.** Oloskegija Auzoa, 943 801917  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundui, z/g. 943 832855  
**Hotel Rest. Batea.** Hondartzia bidea, 1, 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kabxiña Asador.** B<sup>a</sup> S. Martin, 943 831407  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4, 943 830044  
**Kresala.** Antillako hondartzia, 943 830475

**KATXIÑA BODEGA**

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

**Loretxu Asador.** Eusko Gudaria, 18, 943 830007  
**Oliden.** Otratzka Auzoa, 44, 943 830883  
**Oriko Benta.** Camino Orío-Igeldo, 943 835751  
**San Martin Asador.** B<sup>a</sup> S. Martin, z/g. 943 580058  
**Sarasua Asador.** Eusko Gudariaren, 29, 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartzia, z/g. 943 868034  
**Xixarri Asador.** Eusko Gudariaren, 2, 943 830019  
**Zaharren Babeslekua.** Enparantza, 943 835398

**PASAJA**

**A Cornuía.** P<sup>a</sup> Euskadi, 7, 943 390009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane, 943 511241  
**Anteketa.** Anarrikoal, 30, S. Pedro, 943 393994  
**Arkupeberri.** Donibane 110, 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan, 943 346042  
**Baña.** Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552  
**Botero.** Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia.** P<sup>a</sup> Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525525  
**Casa Cámar.** San Juan, 79, 943 523699  
**Casa Mirones.** San Juan, 80, 943 519271  
**Cofradía.** S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150  
**Dan.** Hamarretarako, 8. Antxo, 943 511180  
**Dax.** P<sup>a</sup> Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16, 943 525057  
**Donostiara.** Euskadi, 1.-Tintperpe, 943 399071  
**E-16.** Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169  
**Ekarrí.** Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008  
**El Caserio.** P<sup>a</sup> Euskadi, 23. Tintperpe, 943 404424  
**Erdibaneta Barrena.** Arandegi, 8, 943 247246  
**Erdizka.** Pto. Enea, 14-16. Tintperpe, 943 390357  
**Erreka.** Erreka, 138. Donibane, 943 512638  
**Etxe Ona.** Eskalantegi, 9. Antxo, 943 525696  
**Ezpe.** Eskalantegi, 40. Antxo, 943 511362  
**Ganbera.** Lezo Bide, 24. Antxo, 943 344445  
**Goiberrí.** Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019  
**Gure Bardi.** Arraialaren, 36. S. Pedro, 943 391846  
**Guria.** Arandegi, 5. Tintperpe, 943 394026  
**Izpiña.** Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300  
**Ippara.** P<sup>a</sup> Nafarroa, Antxo, 943 340164  
**Izkiña.** Euskadi Etorbi, 19. Donibane, 943 399043  
**Izkiñeta.** Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061  
**Kamio.** Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020  
**La Anistad.** P<sup>a</sup> Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067  
**Leunda.** Oarso, 8. Antxo, 943 515414  
**Marsol.** Esmalde, 18. Tintperpe, 943 394751  
**Maritxu.** Euskadi Etorbi, 2. Tintperpe, 943 399062  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane, 943 529074  
**Meizi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833  
**Muguruza (Falcon Crest).** Torre Atze, 8, 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane, 943 515469  
**O Fardel.** Arandegi, 2, 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane, 943 524588  
**Pari-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857  
**Paulaner Bierhaus.** Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386  
**Pixitxulo.** Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770  
**Romeral.** Eskalantegi 40-42. Antxo, 943 528032  
**Terranova.** Azkuena, 2. Tintperpe, 943 399074  
**Txuloitxo.** Donibane, 72. Donibane, 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago Donibane, 943 341353  
**Ziabaga.** San Juan, 91. Donibane, 943 510395  
**Zorano.** Esmalde, 96. S. Pedro, 943 399120

**SEGURA**

**Imaz.** Mayor, 27, 943 801377

**Izkiña.** Zurbano, 17, 943 800251

**SORALUZE**

**Amendia Asador.** Ezozia, 7, 943 751002  
**Bodega Jusi.** Gabolatz, 30, 943 751144  
**Beti Jai.** Gipuzkoa Etorbidea, 25, 943 751007  
**Erdizta.** Santana, 18, 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581  
**Ufala Irish Pub.** Santa Ana, 16, 943 750300

## TOLESA

19-90 Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017

### 66 TABERNA

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

Agustin-Enea Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067

Aldeiki Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

### ALLIRI

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

Ama. Arostegieta, 13. 608 913294

Amair. Beotibar, 5. 943 245469

Amets. Larremendi, 1. 943 843089

Astasuerra. Herros, 18-20. 943 673186

Estelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650896

Bar Ordiña. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

### BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 6726 19

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirologia. 943 577573

### BOTARRI

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

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña. Gorriti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Euzkizta Sidreria. Pº Usabal, 35. 660 654317

Guztako Plaza. Gudari, 16. 943 653655

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

Ikaza. Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iratzo. Pablo Gossabel, 29. 943 675237

Iruña. Amaro, 10. 943 119828

Iruñi. Oña, 3. 943 654334

Iasesti Sidreria. Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izaba. Batxilerr Zaldibia, 1. 943 841427

J-Kei. Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

Kokel. Plaza Nueva, 943 570068

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

Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea. Larremendi Auzoa, 15. 943 675999

Lurbin Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai. Pº San Esteban, 39. 943 651799

Musiko Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Errementari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. Pº Martín J. Iraola. 647 007275

Plan B. Larremendi, 16. 943 598486

Sausta. Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trintake, 1. 943 108800

Tolosaldea. N-Hnñ/Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Sidreria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. Pº Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Montesque, 29. 943 650036

## URNETA

Aballeri. Iriazabal, 21. 943 330525

Altona. Pº Lategi, 943 554917

Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036

Benta. Goiburu, z/g. 943 554415

Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131

Busteka. Eratzu, 943 337357

Eloteka Sidreria. Bº Otzarán, 34. 943 556981

Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089

Eula Sidreria. Pº Lategi, 19. 943 552744

Galton. Estación, z/g. 943 009077

Fontarrosa Sidreria. 943 554917

Guria. Idiazabal, 46. 943 005650

Guruceta Beri Sidreria. Bº Otzarán. 943 551014

Kostegi Sidreria. Oña. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365888

Oianume Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683

Oñyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ Moko Sidreria. Bº Otzarán, 11. 943 551014

Urruzola. Elveta Baserria. 943 556981

Zaldudegi. Iriazabal, 34. 943 551008

## URRETXU

Alpaga Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

### APAIN

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

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba. Areizaga, 28. 943 99 33 76

Navaro. Iparangurue, 18. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 723387

Telepizza. Iparargire, 4. 943 011033

Zabaleta. Ipeñarieta, 2. 943 742320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

## USURBIL

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga 31. 943 366710

Antxia. Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Erroategia. Arratzain Baserria. 943 366663

### ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional  
Puntapea kalea, 8. 943 36 91 39

Bordax Jauregia. Aitezarra, 1. 943 371150

Bordaxo. Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363652

Etxebeste. Erribera, 2. Aginaga. 943 362740

Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilumbe Sidreria. Bº Txoko Alde. 943 371649

Iruña. Bonda Berri, 5. 943 3691 35

Kentune. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador. Polígono Ugaldeia, 36. 943 366968

Patxi Nagusia. 14. 943 382725

Saizar Sidreria. Pº Kale Zahar, 39. 943 364597

Saizaga Asador. Aginaga, 20. 943 362773

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

Txapeldin. Mima-Lura, 2. 943 370457

Txiki. Corm. Urbil. 943 360772

Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735

Txinpata Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698

Txiriboga. Iruzu, 6. 943 361398

Txirri. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirristra. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaira Sidreria. Bº Aginaga. 943 372691

Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

## VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Izalpe. Berria, 29. 943 690623

Ongi Etxeri. Berria, 18. 943 691236

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

Shepherds. Kale Berria, 25. 943 571558

Txapeldin. Berria, 23. bajo. 943 696449

Urtzipe. Berria, 45. 943 690146

## ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882486

Kixkurgnue. Oñeta Aginaga, 6. 943 501086

Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146

Urho. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882826

### LAZKAO-ETXE

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

## ZARAUZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Sextimeneta, 4. 943 830143

Amia. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzea Parkoa, 2. 943 834959

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

Arralde. Arba, 41. 943 834433

Artea. Zigorria, 32. 943 016693

Aurera. Esgaia Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Sabimentera, 4. 943 130586

Batzokia. Balesa, 1. 943 020049

Basari. Patibiko, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendri, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizaurte, 5. 943 132889

Café Iruña. Ipar Kalea, 13. 943 040023

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

Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz. Araba, 32. 943 890096

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritz. Gurmendi, 10.

Ilundin. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kamping Zarauz, 943 131619

Ixas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patibuko Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzea parkoa, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarauz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 1. 943 13404

La Perla. Pº Maritimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Frantzisko, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria). Patibuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiko. Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 132742

Shelter. Itasserza, s/n. 943 580285

Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarauz). 832393

Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakolotegia. Talai Mendri, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Teleforo Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Poli. Música plaza. 943 835357

Urujo. Meria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiki. Euromar, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 12. 943 021990

Zelaitxo. Mixelena, 12.



**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 Gastronómico

**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: Carrepeo 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 guiso y cariño. La vaca del paisano de la aldega, 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 | Tl. 943 372 668

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

**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.** Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo  **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Cordoba, Alicante... **conservas** de bonito y anxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa...

BADAKIGU **EUSKARAZ/ON PARLE FRANÇAIS/ENGLISH SPOKEN**

**BACALAO  
URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

**DONOSTIA**  
MERCADO DE LA BRETXA P-2  
TF. 943 10 78 08

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



**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe.** En Urantz, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado... hasta 25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

## 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 dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, 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, corta-cápsulas, 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 Guijuelo 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...

## HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

### MUTRIKU

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



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



## HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

### DONOSTIA

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



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

## PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

### ORMAIZTEGI

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



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

## HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

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



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

**ANGELITA ALFARO (COCINERA)**

# “NO ESTIRARÉ LA PATA SIN PROBAR MUGARITZ”

**Josema Azepeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”**

Nacida en 1941 en Cervera del Río Alhama (Rioja Oriental), y residente en la Txantrea de Iruña desde 1958, Angelita Alfaro es la más prolífica de nuestras escritoras gastronómicas con una producción que supera casi al mismísimo Arguñano, sobre todo si tenemos en cuenta que en el caso de quien nos ocupa, es ella quien ha escrito de su puño y letra los miles de recetas que se recogen en los más de 20 libros que ha publicado hasta la fecha contando con los dibujos, los prólogos y la complicidad de gentes como Mikel Urmeneta, Forges, Andoni Luis Aduriz, Elena Arzak... Su última obra, “Pintxos, tapas y cazuelitas” recoge nada menos que 700 recetas.

## ¿Qué debe tener un pintxo para ser perfecto?

Que la materia prima sea exquisita, que el aceite sea virgen extra... calidad y cariño, mucho cariño.

## ¿Algun pintxo que te guste en concreto?

No salgo mucho, pero en su día en el Gaucho insistieron en que probara su anguila y me encantó. Y me encantan los fritos que tenemos en Pamplona, que son extraordinarios.

## ¿Alguna afición aparte de la cocina y la escritura?

Hacer alpargatas. Llevo 28 años haciendo alpargatas y mandándolas a los Papas, a famosos, a los príncipes... hasta a Cabo Cañaveral he enviado mis alpargatas.

## ¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad, tu provincia, más allá...?

Yo nací para vivir en la Txantrea, este barrio trabajador que me encanta por su calor humano y la cercanía de sus gentes. En cuanto a Navarra, nuestra provincia es una divinidad, pero me quedo con mi casita en Ciriza, en el valle de Echauri, rodeada de cerezos, donde suelo ir a inspirarme y relajarme en verano.

## ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Soy más de pueblo que las amapolas, y casi no me he movido de Navarra. Me encantó el Señorío de Bertiz, Burgui con sus almadías... me encantó acudir a Irun cuando me hicieron miembro de la Cofradía del Salmón del Bidasoa, pues fue tal el cariño que me dieron que lo tengo clavado a hierro en el corazón.

## ¿Qué admiras en una persona?

Sobre todo, la lealtad, la sinceridad y la sencillez. Que sepas lo que te está contando una persona es cierto.

## ¿Y qué detestas?

La superficialidad. Me gusta la gente de corazón que valora lo que hago. Una de mis mayores emociones fue cuando Joxe Mari Aizega, director del Basque Culinary Center, me enseñó en persona el edificio.

## ¿Tu plato favorito para preparar?

Me encanta hacer migas de pastor, y me apasiona preparar casquería: manitas de cerdo, callos, callos con garbanzos...

## ¿Y para comer?

Me privan las alubias rojas, y el cardo me parece una delicia, así como unos buenos esparraguitos puestos con mimo aunque sean en conserva, unas alcachofas...

## ¿Un plato o cociner@ que te haya sorprendido?

Quiero muchísimo a Luis Irizar, y a Juan Mari y Elena Arzak. Comer en su restaurante es el cielo de la gastronomía. Y me encantó comer en Martín Berasategui. Y aunque no he comido en Mugaritz, Andoni Luis Aduriz me ha hecho un prólogo con mucho cariño. No estiraré la pata sin ir allí.

## ¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Dejaría un buen paquete de dinero a mi nieta Alma para cuando lo necesite. Y les pagaría la casa a mis hijos. Y con lo que me sobrara haría un gran banquete navideño en la Plaza del Castillo para todos los que no pueden permitírselo.



# ¡TU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



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

# Bai Reformas

**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

[info@baireformas.com](mailto:info@baireformas.com)

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

Jarraitu gure  
facebooka

