

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 172 : enero 2019



¡TU HOMENAJE DE SIEMPRE!

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



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

# COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



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

reformas  
**Imanol**  
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA

943 21 94 79

[www.imanolreformas.es](http://www.imanolreformas.es)



Rodaballo a la parrilla  
Asador Araneta

# ondojan.com

Nº 172. Enero 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.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 jate-txetxeetan, hotel-eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jate-txe 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 conciencizado

### Supermercados y pequeños productores

**A**itor Buendía pone el dedo en la llaga, tal vez involuntariamente, al hacer una reflexión sobre la importancia que están adquiriendo los grandes centros comerciales en Eibar, sobre un fenómeno que de manera sibilina se está introduciendo en el mundo del comercio y la distribución: la aparición de las grandes cadenas comerciales como baluartes del producto y los productores.

Como comenta Aitor en su artículo (ver pág. 8), "Eibar y otros municipios han visto proliferar supermercados de la industria de la alimentación. Y la población ha empezado a girar su mirada y acudir a estos centros de compra masiva en detrimento de los pequeños productores, del producto de cercanía, de temporada. Totalmente lícito, pero llama a una reflexión".

Sin embargo, estas cadenas distribuidoras, de un tiempo a esta parte nos aparecen en los medios como los grandes adalides del producto y el agro. Y no nos extraña ver slogans como "BM con nuestros productores", "10 compromisos por la salud y la sostenibilidad de Eroski", "Super Amara con los productores guipuzcoanos"... y lindezas por el estilo. Y lo peor es que nos las creemos. No sólo eso, sino que nuestras instituciones llegan a acuerdos con dichas cadenas apareciendo en la foto de promoción de éstas actuando en su imagen de compromiso con el medioambiente y los pequeños productores e invirtiendo en ello, como no, ingentes cantidades de dinero público.



La realidad es muy diferente a la que nos pintan estas operaciones de lavado de cara. Las grandes cadenas de distribución ahogan a los pequeños y no tan pequeños productores con sus políticas de precios y promociones y además son excluyentes, con lo que "benefician" solo al productor con el que llegan a un acuerdo, rechazando al resto, mientras con su política comercial van haciendo cada vez más difícil la pervivencia de los pequeños comercios y los mercados donde éstos, al menos, hubieran podido vender sus productos.

Y lo peor es que los que desde su poltronas dicen defender el pequeño comercio y los productores aplauden este circo. En breve vamos a ser testigos en Donostia de cómo un mercado centenario como es La Bretxa se le ofrece en bandeja a una multinacional como es LIDL para que pueda ampliar su ya nada despreciable supermercado en Plena Parte Vieja mientras los pequeños productores que ocupan sus puestos ven reducido su espacio y, por supuesto, no participan en el reparto del pastel más que como espectadores con las manos cada vez más atadas.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



=====

**ONDOJAN 172** EDITORIAL **03** OPINIÓN **04** COLABORACIONES **08**  
**ARTE LÍQUIDO 10** **ITSASOTIK 12** **OREKATUZ 13** **JAKITEA ELKARTEA 14**  
**MENUDO MENÚ 15** EN PORTADA: **ARANETA 16** RECOMENDADOS:  
**NEREA 18** GRANDES MESAS: **LA BIBLIOTECA 20** AL DENTE **24**  
**DOSSIER: OSOA: EQUILIBRANDO EL AÑO 32** REPORTAJE: **ARDOARABA 40**  
**A LA CARTA: MARTÍNEZ 44** GUÍA DE RESTAURANTES **46**  
**LISTADO DE RESTAURANTES 68** PLACERES GASTRONÓMICOS **75**  
**DORMIR 77** CON LAS MANOS EN LA MASA: **MIKEL CORCUERA 78**



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## RICAS FLORES INVERNALES

**D**entro de las verduras invernales hay una tribu particularmente importante como es la de las coles que, como auténticas flores que son, va a dar color a nuestros platos, alegran nuestra vista y llenan nuestros estómagos, un poco fatigados ya de mariscos, grasas y dulcería. La col es una planta herbácea de la familia de las crucíferas que encabeza ese numeroso "pelotón" de más de cuatrocientas especies y entre las que se encuentran como más conocidas en nuestros mercados: el repollo, la berza rizada, la lombarda, la coliflor, y su variante verde

de conos granulados como es la Romanesco (de curiosa geometría fractal), las coles de Bruselas, el brécol, así como la col china de forma puntiaguda, de hojas no repolludas y que tiene mucho que ver su implantación con la proliferación de restaurantes orientales.

La berza a la que se considera la verdura europea por excelencia con sus dos principales variantes: la col repollo o berza lisa, así como la berza rizada o col de Milán ha sido una de las hortalizas que más se consumían ya en la época medieval, sin duda alguna por su resistencia a los transportes y su perfecta frescura al paso del tiempo.

Una variante amoratada, entreverada de color blanco, es la delicada lombarda que, según cuentan, era la verdura favorita de **Carlota de Baviera**, Duquesa de Orleans y cuñada del rey de Francia allá por los inicios del siglo XVIII y que, precisamente por esa razón, prestó el toponímico de su título a una de las recetas más relevantes de la cocina histórica realizadas con esta colorista verdura "Lombarda a la Orleans".

Otra protagonista estelar de esta prolífica familia -también de gran belleza- es la coliflor. Alabada por griegos y

romanos cayó más tarde en el olvido durante la Edad Media. Su renovado esplendor coincide con el fin del renacimiento.

Por otra parte, las coles de Bruselas fueron fruto de una experimentación botánica que tuvo lugar en torno a 1785, en Bélgica, que forzaba el desarrollo de las yemas del tallo central de las coles normales, de tal forma que en vez de derivar en una forma de repollo, conseguía reproducir el fenómeno a pequeña escala pero multiplicado. En España y Francia no fueron introducidas hasta el siglo XIX.

En este somero repaso no podemos finalizar sin hacer alusión al brécol y por supuesto al Bimi tan en boga últimamente. En cuanto al primero, llamado también brócoli, añorante del término italiano broccoli, e indudablemente ligado siempre a la historia del país transalpino, donde era ya apreciada por los romanos (en la zona de Apulia es más valorado aun por su finura una variedad de brécol más pequeña que la llaman Cime di Rapa). Fue precisamente **Catalina de Médicis**, en el siglo XVI, quien la introdujo en Francia, imponiendo su nombre actual (brocco en italiano significa "brote punzante"). Como punzante e hilarante es la máxima que los sicilianos otorgan a esta verdura: "*Broccoli e predicaturi doppu pasqua perdu nu sapori*" Es decir, que los brécoles y los predicadores pasada la Pascua pierden todos sus sabores. En cuanto al bimi se trata de un vegetal mezcla entre el citado brécol y col china, pero con un sabor más parecido a los espárragos. En todo caso tiene un gusto más suave, delicado y dulce que el brécol tradicional. Y además, se la ha descrito como un "Superalimento" debido a su alto nivel de glucosinatos y otros diversos nutrientes esenciales. Lo peor de todas estas verduras es su desagradable olor al cocerlas. En ese sentido, el desaparecido escritor y gastrónomo valenciano **Lorenzo Millo**, con la socarronería que le caracterizaba, así lo expresaba: "los tres enemigos de la gastronomía son el humo del tabaco, el llanto de los niños y el olor a coles hervidas". Aunque alguna parte de la frase puede parecer hoy día políticamente incorrecta, si bien otra referente al tabaco ya ha sido muy superada en espacios públicos, afortunadamente.

## 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



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

## Zorionak Donostia!



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

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

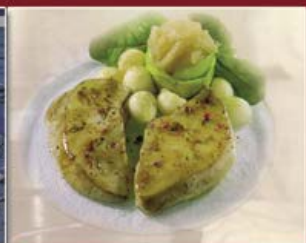


...sin olvidar nuestra distribución en exclusiva de LA GULA DEL NORTE FRESCA para Hostelería

PRODUCTOS DEL PATO  
ALIMENTOS SELECTOS



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





**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## PAISAJES DE PELÍCULA Y VINOS SORPRENDENTES

**D**esde el punto de vista vinícola Suiza es, sin lugar a dudas, uno de los países europeos más desconocidos que existen. Probablemente el principal motivo de esto sea la gran afición por el vino que existe en el país, lo cual provoca que tan sólo el 1% de la producción se exporte fuera de su territorio. Vamos, que se beben todo lo que producen. Los suizos consumen unos 35 litros por persona y año, frente a los 20 de media que se consumen en España, lo que implica que no sólo tiran de

sus vinos sino que importan una cantidad importante, principalmente de Italia, Francia y España. Sus elevados ingresos favorecen además que no les tiemble el pulso a la hora de adquirir botellas de coste elevado.

En Suiza se cultivan unos 200 tipos de uva diferentes, muchas de ellas variedades locales, a lo largo de casi 15.000 hectáreas de viñedo -más o menos la cuarta parte de la D.O. Ca. Rioja- repartidas a lo largo y ancho de todos sus cantones. Consta de seis regiones vinícolas: **Valais, Vaud, Suiza germanica, Ginebra, Ticino y Neuchatel-Tres Lagos**. Cada una de estas regiones se divide a su vez en otras **Apelaciones de Origen Controladas o A.O.C.**, las cuales pueden ser cantonales, regionales o locales, sumando un total de 64 A.O.C diferentes.

Con casi 5.000 hectáreas y más de 20.000 viticultores, **Valais** es la región más grande de todas ellas y también una de las más interesantes. Son precisamente estos viñedos los primeros en ser bañados por el **Ródano**, cerca del macizo de **Gotthard**, donde comparte lugar de nacimiento junto a otro de los míticos ríos vinícolas como es el **Rin**. Aquí el paisaje es espectacular, con infinidad de imágenes inolvidables. Es-



tampas de belleza suprema, lugares capaces de emocionar a cualquiera. Hace poco, escuché a un productor de reconocido prestigio decir que, a la hora de comprar un viñedo, uno de los aspectos más importantes para él residía en la belleza del lugar. Afirmaba que los mejores viñedos se encuentran en lugares mágicos, capaces de seducirte por su entorno y que esa singularidad en el paisaje daba también lugar a vinos de extrema personalidad. Al instante me vinieron a la mente imágenes de los mejores viñedos del **Mosela** en Alemania, el **Piemonte** en Italia, **Sanlúcar de Barrameda** en Cádiz o **Champagne y Borgoña** en Francia. Cuánta razón en sus palabras.

Puedo decirlos que no soy ningún experto en vinos suizos, que todavía he probado muy pocas cosas, pero sí puedo decirlos que me han sorprendido muy gratamente. Excelentes blancos elaborados con las variedades locales **Petite Arvine** y **Amigne**, con la que también se elaboran finísimos vinos dulces. En cuanto a tintos, de momento los más interesantes han sido a partir de la también uva local **Humagne Rouge**, de estilo fresco y ligero aunque con cierta rusticidad y muy buena profundidad.

En **ESSENCIA** hemos apostado por ellos y ya podéis encontrar algunos de estos en nuestras estanterías. Sinceramente creo que merece la pena viajar con sus vinos hasta sus preciosos parajes, llenos de pureza y singularidad.

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

SLOW FOOD  
MIRA A GIPUZKOA

**M**e decía recientemente **Josema Azpeitia**, que “en Gipuzkoa no hay a día de hoy movimientos de Slow Food ya que entre otras cosas la gastronomía que tenemos en este territorio abanderada en sí mismo dicha filosofía”. Puede que no le falte razón a mi buen amigo “Txema”. No importa la marca de organización alguna sino el cómo hacemos las cosas. Ahora bien; no viene mal estar ojo avizor. Y valga como buen ejemplo el paso que se ha dado en Eibar hacia una Comunidad del Alimento “Slow Food”.



Recuerdo cómo de niño íbamos con el aita, **Antonio Buendía**, a la Plaza del Mercado de Eibar a comprar pescado. Hoy en día tenemos un antiguo Cine Rialto reconvertido transitoriamente en pequeño espacio de productores. Lo de transitorio empieza a ser algo continuo. Y respecto de la futura plaza... tenemos un bochornoso “agujero” esperando a ser ocupado por un equipamiento polivalente. O eso parece.

Mientras tanto van llegando nuevos centros comerciales. No voy a citar aquí su nombre. Ya se les da bastante publicidad pero, lo cierto es que en poco menos de diez años, Eibar y otros municipios han visto proliferar supermercados de la industria de la alimentación. Y la población ha empezado a girar su mirada y acudir a estos centros de compra masiva en detrimento de los pequeños productores, del producto de cercanía, de temporada. Totalmente lícito, pero llama a una reflexión.

Por ello mismo, el acto que se organizó el pasado 28 de noviembre en el Ayuntamiento de Eibar, y que tan brillantemente inauguró el chef **Andoni Luis Aduriz**, tiene vital importancia. Slow Food está para esto, para despertar conciencias, abrir los ojos, dar un toque de atención... El camino está iniciado para constituir una Comunidad del Alimento “Slow Food en Eibar”, abierta a toda aquella persona que tenga una sensibilidad por nuestros baserritarras, por nuestra materia prima, por una alimentación, buena, limpia y justa. Y me consta que ya se están dando los pasos. Una vez más Eibar no se duerme en los laureles y puede ser avanzadilla de un movimiento más que necesario en un territorio como el guipuzcoano. Oso ondo!

**Aitor Buendía**

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



## TURISMO GASTRONÓMICO

HAU DA GURE  
SAGARDO BERRIA !

**P**orque es un placer arrancar el nuevo año acercándonos a una de las **tradiciones** más singulares que tenemos en esta tierra. Porque el grito de “**txotx**” significa mucho más que una llamada a la **kupela** para degustar un vaso de sidra de la nueva temporada.



Por eso me encanta el mes de Enero. Por tener la oportunidad de disfrutar de la **apertura oficial**; la primera y más famosa es la de Astigarraga pero también podemos vivirla en Hernani, Usurbil, Navarra, Bizkaia, Araba e Iparralde. **Gure Sagarardo berriaren Eguna**.

En Astigarraga hay un ritual que se repite año tras año: la plantación de un **nuevo manzano** en el manzanal de Sagar-doetxea, un acto simbólico que nos recuerda la renovación de la naturaleza. Se ha unido a la celebración hace unos años la llamada de los **txalapartaris** para bailar la **sagar dantza** (en la fotografía) y la invitación de los sidreros al homenajeado de ese año a formar parte de la **soka dantza** para abrir la kupela. Recuperar las raíces de la sidra. Ese es el objetivo.

Los orígenes son inciertos, y las teorías de su procedencia son diversas. Algunas aseguran que fue importada por los **árabes**, otras que los vascos aprendieron de los **romanos** el arte de elaborarla y las hay que afirman que en Euskadi se consumía **antes** de la llegada de estas civilizaciones. En el siglo XX, hubo un descenso de la producción pero la elaboración se mantuvo en Gipuzkoa.

“Tierra frondosa y montuosa, desolada de pan y vino y de todos los alimentos corporales, aunque abastecida de manzana, sidra y leche”. Así describía, en el año 1143 el País Vasco el viajero **Aimeric Picaud**.

Casi nueve siglos después y gracias al trabajo de nuestros **sagardogiles**, la visita a las sidrerías se ha transformado, de forma natural, en una **experiencia cultural y gastronómica** que gusta tanto a locales como a visitantes.

Cita ideal para reunirse y pasar un buen rato en un entorno que **invita a cantar**, a compartir, a socializar, a cambiar el móvil por el vaso y brindar. **Txootxxx!**

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo  
gastronómico especializada en  
sistemas alimentarios





## BURP...!

BOTELLA  
VS. LATA

Últimamente he oído esta pregunta: **¿es mejor la botella o la lata?**; con su respuesta incluida: ¿la botella verdad?, y una mirada cómplice, buscando la aprobación momentánea. Yo contesto a lo gallego, ¡depende!

Es verdad que todos tenemos en mente que **si viene en lata es más barato** y por consiguiente de menor calidad. Pero **no estamos en lo cierto**. Hay que admitir que el **ritual de abrir una botella es más bonito y estético** que abrir una lata, pero bueno, también hay que defender a la lata, y en el mundo de la artesanía, con creces.

La lata es el mejor recipiente para transportar y reciclar, **pesa un 33% menos que el vidrio**, así que puedes llevar más por menos y a la hora de reciclar es mejor el aluminio que el vidrio. También **la lata guarda mejor la vida de la cerveza**, ya que no le afecta la luz, podéis comprobar que normalmente todas las botellas de cerveza artesana son de un tono oscuro, es para evitar que los rayos de luz **oxidan con más rapidez** la cerveza. Así que si veis una cerveza artesana con botella transparente, dudad de la calidad. Pero lo que la verdad preocupa es **el sabor**, mucha gente dice notar cierto sabor metálico y eso les tira para atrás. Pero bien, en el mundo artesano **las cervezas enlatadas suelen ser cervezas lupuladas**, siendo el sabor del lúpulo (frutas, flores, resina...) mucho más potente; y os aseguro que las latas artesanas son de mejor calidad que las industriales. Para mí el sabor en **botella**, es algo mejor, así que soy partidario de meter cervezas de un estilo más maltoso, como las **Stout o Porter** en botella, donde pueden estar guardadas 3 o 4 años sin problema y con garantías suficientes para ser disfrutadas. Así que **elige lata o botella, sin complejos**, si son artesanas seguro que acertáis.

Os recomiendo en lata la nueva **Salda Badago de Gross** (Donostia), una bomba aromática. Donde las frutas tropicales se notan desde el primer sorbo. Y en botella, la **Hofn de Mala Gissona** (Oiartzun), una Porter de manual, donde se nota el carácter marcado del estilo. Notas a chocolate, toffee, con un punto de amargor que te da sensación de querer beber más.



## DI...VINOS

CAVA CHOZAS CARRASCAL BRUT  
NATURE RESERVA (D.O.C. CAVA)

Bajo la influencia del clima Mediterráneo combinado con unos sutiles toques de continentalidad se encuentra Chozas Carrascal, una bodega familiar dedicada en cuerpo y alma al cuidado de sus tierras y sus vinos, unos vinos de calidad y con personalidad propia. La familia López-Peidro decide en 1990 emprender un proyecto realmente ambicioso y apasionante: elaborar vinos de calidad a partir de un terroir único e inigualable.

La finca Chozas Carrascal se encuentra ubicada en San Antonio de Requena, a medio camino entre las poblaciones de Requena y Utiel, en la provincia de Valencia. El Cava Chozas Carrascal es la gran sorpresa de la bodega, la variedad Chardonnay fermenta en barrica y da como resultado un cava muy cremoso, equilibrado, sin ninguna acidez en punta y con buena persistencia. Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Limpio y brillante. Burbuja fina y persistente. Intenso, frutal y delicado. Con recuerdos a manzana, albaricoque y frutas tropicales. Suaves matices a la flor del magnolio, tostados y crema pastelera. Fresco y voluminoso. Buena estructura, burbuja fina y bien integrada. Acidez equilibrada, persistente y elegante.

Es perfecto para comer, porque tiene la suficiente potencia y largura para realzar hasta los platos más elaborados.

El precio de este vino, en tienda especializada, ronda los 18 euros.

Feliz año nuevo... Urte Berri On !!



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



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





**Alberto Benedicto**  
Especialista en coctelería

## DE DONOSTIA A TAIWAN

**E**l pasado mes de noviembre tuve la oportunidad de volver a Taiwán y participar en la Golden Cup, un campeonato internacional

de coctelería, que después del Mundial es el campeonato donde más países participan, y tuve la suerte de traerme la medalla de Oro para casa, pero eso no es lo importante, sino la vivencia allí, el estar con personas de todo el mundo, fusionar culturas, ideas de coctelería, formas de trabajo diferentes, como no, conocer gente con la cual entablas una amistad profesional muy interesante, ya que cada uno aportamos nuestra visión de la vida, del trabajo y como no de la coctelería. Por ejemplo, la fusión entre las culturas latinas, europeas y asiáticas es algo simplemente brutal, ya que cada cual aprende del otro cosas impensables, que si no has tenido la oportunidad de tener esta vivencia no las hubiera aprendido. En mi viaje por Asia, tuve el privilegio de estar varios días en Hong Kong, donde descubrí unos bares espectaculares y tuve la oportunidad de visitar varios de los mejores bares del mundo, y alguno que solo llevaba 3 meses abierto y que sin duda va directo a ser uno de los 10 mejores bares del mundo, no solo por el concepto de establecimiento, ni por los cócteles, que eran increíbles y ahora os contare, sino por el trato, el cuidado de los detalles, el mimo en el servicio, simplemente espectacular.

Este bar se llama Room 309, es un Speakeasy dentro de una habitación de hotel, donde todos los cócteles eran transparente y parece que estabas tomando agua con hielo, pero en realidad

estamos tomando cócteles tan variados como una piña colada, un gin Fizz o un whisky sour... y todos transparentes!! Eran como trampantojos, que parecían simples vasos o copas de agua, pero conforme te lo acercabas a la boca, la explosión de aromas eran inimaginables, pero ya cuando lo degustabas te sorprendía aún más, pues decías es que sabe una piña colada, pero es totalmente transparente!!! Como es posible esto?? Pues bien, allí cualquier bar tiene una tecnología que aquí solo tienen los bares más punteros o bien los Lab de investigación, como son rota vapor, y otros equipos de laboratorio para realizar infusiones, arrastre de aroma por vapor... es decir otro mundo. ¿¿Y todo esto para qué?? Para hacer que la experiencia del cliente sea completa, diferente y muy amena. También en mi paso por Guangzhou, una de las mayores ciudades de China con más de 20 millones de habitantes, tuve la oportunidad de estar detrás de la barra del Hope & Sesame, que al igual que anterior usaban la misma tecnología pero de forma diferente, ya que ellos mismos se creaban destilados de sabores increíbles como por ejemplo un vodka que sabía a té chai, y con esto elaboran su menú de cócteles con aromas y productos totalmente artesanales..

### ASPARAGUS (Medalla Oro Golden Cup 18)

#### INGREDIENTES:

5 cl Bacardí Carta Blanca; 2 cl St. Germain; 3 cl Puré de fruta de la pasión; 1.5 cl Vinagre de sidra Petritegi; 3 cl Puré casero de aguacate, cilantro y lima; 5 cl Agua de espárragos DO. Navarra

#### ELABORACIÓN:

Para elaborar este cóctel primero debemos hacer el puré de aguacate que es simplemente es la carne de 1 aguacate, zumo de media lima, 4 ramas de cilantro y 100 ml de agua, lo batimos todo, colamos y ya tenemos nuestra crema de aguacate. Por otro lado, abrimos una lata de espárragos de Navarra y colamos el agua que traen, y ya con estos dos ingredientes podemos hacer nuestro cóctel. Introducimos en la coctelera todos los ingredientes, agitamos bien y listo... servimos en copa de cóctel y decoramos con una hoja de cilantro



con  
*Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**



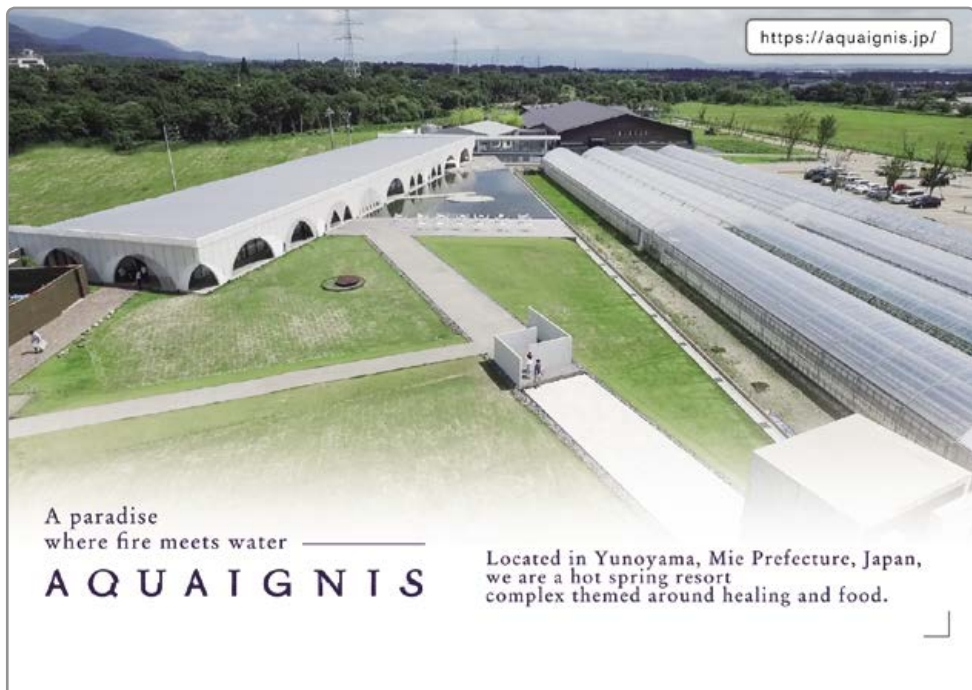
Domingos, 13 h.



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.



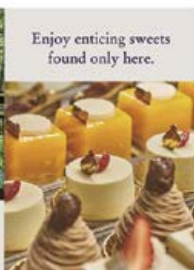
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



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

## LA DE MI MADRE... ¡LA MEJOR!!

**S**eguro que casi tod@s pensamos esto de la sopa de pescado de nuestra casa. Y, si además, como en mi caso, mi madre piensa lo mismo de la suya,

pues resulta que la de la abuela era la mejor, y así sucesivamente. ¡Madre mía! ¡Qué responsabilidad!

¡Cualquiera se atreva a hacer sus pinitos en el mundo de los caldos marinos con el listón tan alto! Casi compensa más, presentarnos con el tupper en casa de la madre, o de la abuela, llenarlo... y ¡a disfrutar! Pero... ¿Quién dijo miedo?

El inicio del nuevo año siempre es momento de nuevos retos, propósitos e ilusiones. Así que vamos a empezar el 2019 con un reto gastronómico muy especial: nuestra primera sopa de pescado. Este artículo va dirigido a tod@s aquell@s que tienen el gusanillo de iniciarse con este plato y no se atreven. No es difícil, solo hace falta, como para casi todo en la vida: ganas, ilusión, cariño y buenos ingredientes ¡claro!

Hecha con pescado y verduras, y llena de vitaminas, minerales y fitoquímicos... nuestra sopa no sólo va a nutrir nuestro cuerpo, también el alma; además de calentarnos el estómago.

¡¡Feliz 2019!!

### SOPA DE PESCADO (fácil, fácil, fácil)

#### INGREDIENTES (Para 4 personas):

- **Pescado para sopa.** Lo mejor es dejarse aconsejar por el personal especializado de la pescadería. Muchos pescados son idóneos para hacer una buena sopa, aunque caben destacar por su sabor: el perlón, la kraba, el congrio, la lotxa, el rape y la merluza. Si se desea, se puede llevar la carne ya separada de las espinas, mucho más cómodo. ¡Se acabaron los tiempos de desmigalar y separar espinas! Habladlo con nuestro personal.

- Espinas y cabezas de pescados varios, esto sí lo tenemos y lo regalamos a nuestra clientela.

- Algo de marisco: mejillones, gambas y almejas es lo ideal, aunque la sopa acepta todo tipo de mariscos.

- Agua; Aceite de oliva; Tres puerros; Dos zanahorias; Una cebolla; Perejil; Tres dientes de ajo; Un vaso de salsa de tomate; Una copita de coñac; Cayena al gusto; Sal

- Un pan de sopa o pan viejo de casa. El pan se pone para engordar la sopa (en otros tiempos para quitar el hambre). Si se desea hacer una sopa libre de gluten, se puede prescindir de él o sustituirlo por un cereal sin gluten o por un arroz, en cuyo caso yo no la pasaría por el turmix.

**ELABORACIÓN: 1.** Se pone a cocer en una olla grande y con abundante agua: las espinas y cabezas del pescado, las cabezas y peladuras de las gambas, los mejillones, los puerros, las zanahorias, el perejil y la cebolla. Se añade sal y se deja cocer



lentemente, al menos una hora, y con la tapa puesta para no perder vitaminas y minerales. **2.** Transcurrido este tiempo se cuela separando el caldo de todo lo demás. Posteriormente se separan cuidadosamente los puerros, la cebolla, las zanahorias y la carne de los mejillones, desechando todos los demás despojos a la basura. **3.** Se coloca en una olla grande aceite de oliva y allí se rehogan los dientes de ajo y las verduras que hemos rescatado del caldo, la carne de los mejillones y la carne de pescado que tenemos reservado en crudo. Transcurridos unos minutos, añadimos el pan cortado en filetes finos y lo rehogamos también. Después se añade el vaso de salsa de tomate y la tacita de coñac, dejando que la mezcla cueza unos minutos, transcurridos los cuales añadiremos poco a poco el caldo de pescado ya colado. Dejaremos cocer todo unos 20 minutos, después lo pasaremos todo por la batidora, en el caso de querer una sopa fina y sin tropezos. **4.** A esa sopa resultante se añadirán los cuerpos de las gambas, los cuerpos de las almejas (que previamente habremos abierto en una cazuela al fuego con un poco de agua) y la guindilla al gusto. Y ya tenemos la sopa, solo queda rectificar de sal. **5.** Si la dejamos reposar 24 h. ganará mucho en sabor y textura. Pero también se puede consumir el día de su elaboración o congelarla para otra ocasión, en el congelador no pierde nada.

**Nota: ¡MUY, MUY, MUY IMPORTANTE!** La sopa de pescado, a temperatura ambiente, tiende a **FERMENTAR ¡Mucho cuidado!** Da mucha pena, y desazón, tener que tirar por el inodoro todo el trabajo, el cariño y el dinero invertidos. Y sólo porque no hemos tenido cuidado al conservarla. Una vez elaborada la sopa, hay que reducir su temperatura y conservarla en lugar frío. Si es invierno y un@ tiene balcón es buena idea sacarla fuera, que se vaya enfriando hasta meterla al frigorífico, pero cuidado con la climatología, que como se levante viento sur... ¡se ha fastidiado! Y yo como siempre voy a lo seguro, sumerjo la cazuela con la sopa recién hecha en la fregadera, con agua fría, así consigo que baje la temperatura, y después la meto al frigorífico. Yo ya no me la juego más, que ya han sido dos las sopas de pescado de Navidad que se me han picado, ¡Y doy fe de ello...! ¡Da mucha rabia!



**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

## ● CONSEJOS PARA LLEGAR AL AÑO, NUEVO (0 casi)

**A**doro las navidades, pero termino hasta el moño. De regalos, de familia, de niños (los míos) y de

comida. Como solo puedo ayudaros con el tema de la comida, aquí tenéis mis trucos y la receta de la mejor crema detox y la mas rica. ¡Felices fiestas!

**1-**No hace falta comerse todo lo que hay en la mesa. Recordad que al final de la comida o cena viene el postre. Al dejar espacio para el dulce paramos de comer antes de saciarnos. Así de fácil.

**2-**Masticad, por Dios. Sentados en comunión familiar, rodeados de amor y hablando a grito pelado, engullimos. El cerebro necesita la acción de las mandíbulas para percibir señales de saciedad cosa importante cuando tenemos tanta comida delante. Levantaos a cambiar los platos. Quedad con vuestra pareja en el baño y meteros mano. Pasead al perro que no tenéis o al de la vecina. Soltad el tenedor de vez en cuando y culminareis más ligeros.

**3-**El DES-AYUNO; Ligero, a ser posible líquido. O mejor aun, no desayuneis, seguid en ayuno. Alguno se echará las manos a la cabeza pero pensemos un momento, son días de

abundancia extrema, cenamos por tres y el cuerpo necesita el triple de tiempo para digerir todo ese alimento. Dadle su tiempo y a ser posible ayudadle con algún zumo natural, por ejemplo manzana sin azúcar o una infusión, antes de la hora del aperitivo por supuesto.

**4-**¡Yo ceno un yogur y me vale! Pues no señora, un yogur es mas grasa animal para tu cuerpo serrano, así que no. Caldos de verduras con trozos de pan, cremas de hortalizas que depuran y regeneran el tracto digestivo, con sus fitoquímicos, su fibra fermentable y sus vitaminas. Por que al terminar el año acabamos oxidadísimos y todavía quedará quien que no conozca los beneficios de la Vitamina C para la resaca.

**5-**Deporte, sí o sí. Quien dice deporte, dice un buen paseo dos horas más tarde de la comilona de turno. O bien, unos buenos bailoteos la noche en cuestión, tenéis mi permiso. Todas esas calorías que nos metemos en el cuerpo se transforman en energía, destructora en ocasiones. Por tanto que no os extrañe que por Navidad terminemos discutiendo con nuestras madres, por algún lado tiene que salir. Una buena opción es quedar a echar un partidillo con los colegas, en vez de salir de potes, again o dar un paseo garboso con las amigas y desahogarnos a la vez, que cansa como una media maratón.

**6-**Milagros varios; La piña contiene enzimas que favorecen la digestión. La sidra, bacterias fermentadoras en activo que hacen lo propio. La fibra, sacia y limpia los intestinos, por ejemplo las semillas de lino machadas con todo tu espíritu navideño quedan genial en la crema detox. Y por último los probióticos son una gran ayuda en estas fechas. Repoblar nuestro sistema digestivo devastado por las fiestas es prioritario para comenzar el año con un nivel de energía aceptable. Chis. Pum.



### CREMA RECONSTITUYENTE NAVIDEÑA

2 nabos + 1 coliflor + aceite de oliva + sal. Trocear y rehogar las hortalizas. Cubrir las con agua y sal. Cocer 20 minutos. Pasar por túrmix y chino.

2 ajos negros + 1 cucharada de agua caliente. Trabajar la pasta con cuchara y coronar la crema con ella. ¡Provecho!

**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

**GABIRIKO OSTATUA (GABIRIA)**

## PARRILLA Y TRADICIÓN EN EL CENTRO DE GIPUZKOA



**Centro de Gabiria GABIRIA**  
**T: 943 88 79 13 - 651 06 33 61**

**Josema Azpeitia**

Hace año y medio ya que el Ostatu de la preciosa localidad de Gabiria está en buenas manos: en las de **Juan Carlos Korta Aranburu, "Korta"**, que apuesta por la cocina tradicional y la parrilla apoyado en un equipo joven y dinámico.

Korta no es un profesional de la hostelería nacido ayer: este cocinero autodidacta lleva ya varias décadas en activo desde que hace casi 40 años se iniciara en el **Ambrosio** de la Parte Vieja donostiarra para luego ir pasando por locales referenciales como el Bodegón Lasarte, el Unanue de Zumarraga, el Ezkio-tarra también en Zumarraga, el Batzoki de Legazpi, el Txalupa de Beasain... y a todo eso hay que sumar una etapa itinerante en diferentes restaurantes de Madrid, A Coruña y Extremadura. Así que no será falta de experiencia lo que podamos achacar a este hostelero de carácter que tiene las ideas muy claras.

Lo que quiere potenciar principalmente Korta es **la parrilla**, dirigida por **Aitor Mugika**, de Agiña, cocinero también de gran experiencia que controla con maestría los fuegos ofreciendo todos los días una amplia variedad fija de pescados (Txixarro, Cogote de merluza, Rodaballo y Rape) y preparando, previo encargo, otras maravillas del mar como puede ser el Besugo, la Lubina... Aitor también elabora atractivas chuletas de viejo a la parrilla.

Además de la parrilla, este equipo que cuenta también con la experiencia de **Jenni Bengoetxea**, risueña camarera billabonatarra, ofrece otras especialidades como Alubias de Gabiria con sus sacramentos, que se sirven habitualmente en el menú del día o pueden solicitarse como **alubia por 18 euros (bebida y postre incluido)**, alubias de gran calidad como lo atestigua el hecho de que las morcillas que las complementan son adquiridas en la carnicería del zumarragatarra **Iñaki Orma-**

**zabal**, asentado hace ya dos años en su carnicería de Beasain, y ganador de varios premios por la calidad de sus morcillas.

También gozan de gran popularidad la Sopa de pescado, los Fritos variados, la Ensalada templada, los Txipirones a la plancha, el Bacalao a la brasa, los Callos a la manera de Gabiria las Carrilleras en salsa, el Confit de pato o el Solomillo de ternera. Eso sí, en este restaurante es obligatorio dejar sitio para el postre y disfrutar de su gran variedad de propuestas caseras como las Peras al vino tinto, el Arroz con leche, las Natillas, la Tarta de manzana, la Pantxineta, la Tarta de queso y, por supuesto, las manzanas reinetas de Gabiria, la fruta reina de la localidad, preparadas sencillamente al horno con un poco de azúcar glass, un postre local, kilómetro "0-1", de chuparse los dedos... Hay que subrayar que en Gabiriko Ostatua, todo, desde los fritos hasta los postres pasando por los callos, se elabora en casa.

Gabiriko Ostatua ofrece todos los días un completo **menú del día** por 11 euros. El fin de semana cuenta con un menú por 25 euros y el comer a la carta nos rondará los 30-35 euros por cabeza. Los lunes cierra por descanso semanal. La nueva gestión de este restaurante nos ofrece, sin duda, una excusa excelente para lanzarnos a descubrir el profundo Goierri y una de las localidades con más encanto de Gipuzkoa que nos ofrece además, unas vistas espectaculares de su vistoso entorno.

Además, vienen importantes cambios (a mejor) en Gabiriko Ostatua. Tras llegar a un acuerdo con el Ayuntamiento, el edificio anejo al restaurante será convertido en **un pequeño agroturismo con cinco habitaciones** que será gestionado por el equipo actual. Las obras empezarán el año que viene, con lo que se abre una nueva etapa para Juan Karlos Korta y para la pequeña localidad goierritarra.



## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### RIZOS DE PASTA AL PESTO DE AGUACATE

#### INGREDIENTES (2-3 personas):

- 1 Calabacín
- 1 aguacate
- 50 gramos de piñones
- 1 puñado de albahaca fresca
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- 10 tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra
- Queso rallado de idiazábal

#### ELABORACIÓN:

- 1.- Cortar los espaguetis de calabacín. Reservar.
- 2.- Triturar el aguacate con los piñones, albahaca, ajo, zumo de limón, sal y pimienta. Reservar.
- 3.- Añadir los espaguetis de calabacín en el bol de silicona.
- 4.- Añadir 2 cucharadas de aceite de oliva y una de agua.
- 5.- Cocinar al microondas 2 minutos a máxima potencia.
- 6.- Agregar el pesto de aguacate y remover unos minutos.
- 7.- Servir con tomates cherry frescos.
- 8.- Espolvorear con queso idiazábal rallado.

Preparación a cargo de **Ainhoa y Paula**.

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



#### **Txemari Esteban**

Asador Botarri  
Oría 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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





## ARANETA (Zestoa)

# EL SONIDO DEL CARBÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

**E**n este trabajo nos toca lidiar con restauradores, cocineros, somelieres, tasqueros y, por supuesto, con parrilleros. Y muchos de ellos nos han hablado de la importancia de la llama, de la intensidad del fuego, del producto, del tipo de madera empleada... pero hasta ahora nadie nos había hablado del sonido del carbón, o de otras características del mismo como su tacto o su brillo.

**Joseba Odriozola** es diferente. Es un enamorado de su trabajo y, como parrillero convencido y militante, es también un enamorado de su carbón. Y decimos bien, SU carbón, ya que, emulando a Tasio, el pasado invierno construyó con sus propias manos una txondorra totalmente natural y elaboró, en mitad de la huerta de su restaurante-caserío, 3.000 kilos de carbón con madera de encina traída directamente de Mendaró. "Mi carbón es carbón vasco, hecho con madera vasca aquí, en Euskal Herria. Es un producto Kilómetro 0, con Eusko Label" bromea Joseba, pero razón no le falta. Pocos podrán decir que trabajan con un carbón más natural que el de Araneta. Y además, no se trata solo de una pose o de una forma de llamar la atención. Como nos explica Joseba y como podemos comprobar por nosotros mismos, "este carbón es mucho mejor que el que se compra que viene desde lugares lejanos como Cuba o similares. Este carbón tiene mucha más fuerza e intensidad. Lo he encendido hace 8 horas y todavía guarda todo el calor. Se podría asar tranquilamente una chuleta aquí todavía sin tocarlo" nos comenta Joseba mientras nos invita a acercar la mano a las brasas. Efectivamente, el calor es todavía insoportable y tenemos que retirar las palmas inmediatamente a riesgo claro de quemarnos

Respecto al sonido, sucede lo mismo. Es una pena que en Ondojan.com no podamos reproducir el sonido de dicho carbón, pero es cierto que el foráneo suena mucho más hueco que el local, que suena a un producto más frágil, más natural. Por no hablar del brillo al que hemos aludido al inicio, mucho más evidente en el carbón "Made in Joseba".

Lógicamente, 3.000 kilos no dan para la demanda anual de este asador y nuestro parrillero tiene que compaginar la utilización de ambos, quedándole cada vez menos del local, aunque Joseba no descarta volver a construir una txondorra y elaborar de nuevo este gran producto.

## Producto de temporada

El carbón y la parrilla, por supuesto, son primordiales en Araneta "Cada el día el fuego te dice y te pide algo distinto", afirma Joseba, pero sin duda la gran segunda base del local el producto en general y el producto de temporada en particular. "Ahora tenemos hongos" dice Joseba tras servirnos unos hongos con foie y maravillosa yema de sus propias gallinas, salteados en un punto perfecto de tersura, "pero no vengas a comerlos dentro de un mes, porque igual no hay. De la misma manera, un casero muy inteligente me animó a plantar guisante de invierno y en noviembre ha sido un éxito", afirma.

En cuanto a la carne y el pescado, Joseba intenta tener






**ASADOR ARANETA**
**Carretera Zestoa - Aizarnazabal ZESTOA**
**T: 943 14 80 92 - 626 86 92 31**

sencillamente lo mejor. “Confío ciegamente en **Joxean Goya** para la carne. Sabe cómo trabajo, sabe lo que me gusta, sabe qué tipo de género quiero y no me falla. Lo que quiero es que independientemente de que un día me salga algo más o menos hecha, la carne esté siempre buena. Y lo mismo me pasa con el pescado, que lo dejo en manos de la **pescadería Itziar** de Zarautz, que me consigue los mejores besugos, rodaballos y lenguados, que es lo que más se consume aquí. Eso sí, además de tener buen pescado hay que tratarlo bien, y aquí limpiamos las cámaras todos los días, les ponemos hielo nuevo, separamos en la parrilla la carne y el pescado... no sólo hay que tener buen género, sino tratarlo bien”.

### Modélica política de vinos

A esta impecable política de género, hay que sumarle una excelente carta de vinos llena de buenas referencias con un precio apenas incrementado. “Mi negocio no es el vino, sino el restaurante. Bastante hace el que viene hasta aquí, que tiene que coger el coche, para abusar con el vino”. Lo cierto es que los precios de los vinos de Araneta no se alejan mucho de los de una vinoteca, hasta el punto de que muchos clientes hasta compran botellas para casa. “Que coman bien, que el beber no les suba la cuenta y que al entrar al comedor vea a la gente chupando los huesos de las chuletas y las espinas de los pescados, eso es lo que me gusta ver en mi restaurante”.



## La receta de...

**Joseba Odriozola**  
 ARANETA ERRETEGIA


### Rodaballo a la parrilla

#### INGREDIENTES

Un rodaballo; Sal fina.

Para la emulsión: Vino blanco; Aceite de oliva virgen extra; Sal; Vingagre blanco de manzana)

#### ELABORACIÓN

Sacar el rodaballo de la cámara, limpiarle bien las tripas, lavarlos con agua corriente, secarlo y dejarlo atemperar.

Quando el pescado tiene la temperatura adecuada, colocarlo sobre la parrilla con la piel hacia fuera.

Dejarlo unos cinco minutos aproximadamente sobre las brasas y girarlo dejándolo con el vientre hacia abajo.

Repetir el proceso unas dos veces, haciendo que los últimos minutos sobre la parrilla sean con la piel hacia abajo. Lo sacaremos cuando vemos que el hueso que un cuerpo y cabeza está a punto de separarse con facilidad, pero sin dejar que se seque en exceso.

Con una espátula, abrimos por el centro el pescado, separamos los lomos como si fuera un libro y sacamos con cuidado el hueso central. Cerramos el rodaballo, lo colocamos en la bandeja con la piel hacia arriba y lo rociamos con la emulsión antes de servirlo.

Para la emulsión, calentaremos en una sartén aceite de oliva, vino blanco, sal y vinagre, emulsionaremos todo bien, lo retiraremos del fuego y lo verteremos cuando esté templado.


**NEREA (Lazkao)**

## PINTXOS Y MENÚS EN EL CENTRO DE LAZKAO

El restaurante Nerea de Lazkao vive una nueva etapa de la mano de la zaldibitarra **Itxaso Sukia Iraola**, quien ya dirigiera en su día el Amets en la misma localidad para pasar luego al Orient Express de Beasain antes de animarse de nuevo a llevar su propio negocio.

Y se ha animado de nuevo en Lazkao, en este restaurante excelentemente situado en pleno centro al que tiene la intención de sacar chispas. Por de pronto, Itxaso ha dotado de una **nueva apariencia** al local ampliando la zona de entrada y barra, haciendo que ésta gane en elegancia y amplitud.

La filosofía de Itxaso es **apostar por lo local, utilizando género de proximidad**, comprando la mayoría de las materias primas en el mercado de Lazkao y a proveedores cercanos, ofreciendo carne Eusko Label tanto en los entrecots y chuletas de los menús de fin de semana como en los filetes de los menús del día... una apuesta por la calidad que se refleja en la atractiva y colorista barra y su bonita variedad de pintxos en la que destacan exitosos bocados como el Revuelto de hongos o la Brocheta de txipirón.

La fórmula más exitosa en Nerea son los **menús**. De lunes a viernes se ofrece un completo **menú del día** a 11 euros (12 euros con café). El **fin de semana** el menú se factura a 16 euros los sábados y 18 los domingos, y los viernes y sábados se ofrece un menú de noche a 23 euros. En los menús tienen gran éxito platos como el Bacalao, la Sepia, las Delicias de pato... y también tienen mucho éxito otras opciones como la **Hamburguesa Nerea**, elaborada con carne Eusko Label ("Se nota la diferencia", nos asegura Itxaso), y también salen muy bien algunas **raciones** como los solicitados Txipirones a a la plancha.

Y sin duda, una de las opciones más interesantes en Nerea son los **menús concertados para grupos**. Este restaurante cuenta con 8 menús **entre 27 y 49 euros**, aunque como subraya su responsable "nos adaptamos lo que haga falta al cliente". Estos menús cuentan con algunos **platos especiales** realmente atractivos con los que Itxaso Sukia da el do de pecho: Ensalada de perdiz con foie, Ensalada de marisco, Ensalada templada de hongos, Hojaldre de hongos y espinacas, Merluza a la plancha, Rodaballo al horno, Carrillera de ternera al Oporto, Solomillo de ternera a la plancha, Chuleta de viejo... y esto sólo son algunos de los platos que encontramos en este local que abre todos los días a las 10 de mañana y puede acoger grupos de **hasta 45 personas**. Está claro que por falta de variedad no será...


**BAR RESTAURANTE NEREA**
**Uhaitz, 3 - LAZKAO**
**Tf: 943 08 80 88**

# VEN A DESCUBRIR EL NUEVO LUCKIA CASINO KURSAAL



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

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



## LA BIBLIOTECA -HOTEL MUGA DE BELOSO- (Pamplona)

## APOLOGÍA DE LA (APARENTE) SENCILLEZ

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Aunque su nombre suena cada vez más en Navarra, **Leandro Gil** (Tudela, 1986) es todavía un perfecto desconocido fuera del Viejo Reyno, aunque estamos convencidos de que pronto oiremos hablar de él en medios gastronómicos y congresos como la nueva promesa de la cocina navarra. Y es que no es para menos. Este joven ribereño, con tan solo 31 años, tras formarse con Luis Irizar, pasar por los fogones de Juan Mari Arzak y trabajar como segundo en el Molino de Urdaniz de David Yarnoz, ha conseguido situarse como jefe de cocina de uno de los más importantes hoteles de Pamplona, el impresionante **Muga de Beloso**.

Por si fuera poco, en menos de dos años al frente de su cocina, ha convencido a la dirección del hotel sobre la conveniencia de crear un espacio diferenciado del restaurante actual. Se llama "La biblioteca", y consiste en un pequeño restaurante gastronómico muy exclusivo, con capacidad para 15 comensales que fue inaugurado en junio de 2018.

"Leandro cocina basándose en su infancia" dicen los que le conocen, y él mismo admite que mucho de lo que ha aprendido lo ha hecho preguntando a sus padres, a sus abuelos... que toda la vida han trabajado el campo. Opina Leandro que se está perdiendo, precisamente, esa costumbre: acudir al campo, bajar al mercado, conocer el producto, su origen... de primera mano. "Hoy en día todo nos lo distribuyen y nos lo traen hasta la puerta" comenta, con un punto de amargura, este joven al que le brillan poderosamente los ojos cuando habla de su trabajo.

Como decimos, no es éste el caso de Leandro Gil Cacho, que sigue recolectando con sus propias manos tanto plantas silvestres que brotan en los bordes de los terrenos del hotel, como plantas que crecen en el pequeño huerto que ha creado frente al comedor, huerto en el que a día de hoy cultiva **17 plantas aromáticas** que utiliza en sus creaciones.

Otra de las características de la cocina de Leandro, es, como hemos señalado en el titular de esta crónica, "la aparen-

te sencillez". Los platos de este chef se basan, habitualmente, en "**trilogías de sabor**". Su sistema de trabajo es utilizar tres productos aparentemente dispares y generalmente sencillos que funcionan de manera combinada.

Así, entre Los enunciados de su menú, nos encontramos con platos como "calabacín, óxalis y uva"; "cebolla tierna, caldo de manitas, y raíz de regaliz"; "pichón, algarrobas y café"... "No me gustan los platos de nombre largo, me gusta nombrar los ingredientes, no liar la manta", afirma este tudelano de ideas muy claras.

Tan claras son las ideas de Leandro, que tiene muy claro, y valga la redundancia, que no se va a parar en el punto al que ha llegado. De hecho, su cocina evoluciona constantemente. En este momento, por ejemplo, se encuentra en un punto en el que cada vez le gusta más utilizar **verduras crudas** y otras especies que aportaban matices inesperados en las diferentes preparaciones. No es, en cualquier caso, una cocina vegetariana la de Leandro: las preparaciones de verduras van, en muchos casos, acompañadas de potentes caldos de manitas, faisán... o acompañamientos como yemas, lácteos... en cualquier caso, sí cuenta con platos vegetales y no descarta ofrecer en un futuro dos opciones de menú, reservando una de ellas, ¿por qué no? a los comensales vegetarianos o veganos.

## Impecable menú gastronómico

De momento La Biblioteca cuenta con un **único menú**: un alarde gastronómico en 16 pases en el que son degustadas del orden de 20 preparaciones, 3 "malas hierbas", 7 quesos, un té de roca y 4 vinos en caso de optar por la fórmula de maridaje.

Tras ser acompañados al comedor por **Adriana García Lahuerta**, la joven y siempre atenta directora del soberbio hotel, arranca el menú con un licuado de manzana verde y bayas de sauco que nos prepara para los aperitivos, consistentes en las llamadas "Malas hierbas" (milenrama, siempreviva y pimpinela) recogidas en el exterior del hotel, al borde del río Arga, acompañadas de una crema agria al romero que nos introducen de manera cruda y desnuda en la cocina de Leandro.





Segue a las hierbas una finísima croqueta de sesos de cordero, un homenaje a un plato consumido casi a diario por los abuelos del chef solo que convertido en un mar y montaña al apoyarla en una base de caviar ecológico de Yesa. De nuevo este joven chef nos sorprende gratamente con una combinación maravillosa entre la finura y la ternura del seso y la salinidad del caviar que nos abre una nueva dimensión de sabor. Sin duda, la de Leandro es la cocina de la sutileza y los guiños, como lo demuestra la siguiente preparación, una hoja de albahaca sobre la que descansan varios puntos de agua de guindilla y emulsión de anguila, una preparación de una terrible fragilidad en la que todo tiene sentido.

El siguiente bloque se inicia con uno de sus platos más emblemáticos, la trilogía de calabacín, otro plato espectacular que inunda la boca de sabores y sensaciones, y el segundo entrante es una alcachofa de Tudela con polvo de eucalipto que se cubre en mesa con un parfait de faisán, un caldo concentradísimo que nos pega los labios y contrasta poderosamente con la sutileza de la reina de la huerta ribereña.

Y finalizan los entrantes con la **cebolla tierna de Tudela** confitada con trigo sarraceno, raíz de regaliz y ajedrea, bañada en una potente y untuosa salsa de manitas de cerdo. Es, sin duda, el plato más personal y más sorprendente del joven cocinero,

una lluvia de texturas y sensaciones que van desde el trigo sarraceno que se pega a los dientes hasta la salsa que nos pega los labios, pasando por la textura al dente, casi crujiante, de las cebolletas... un plato que descoloca al principio, atrapa al comensal según se va degustando, y termina suponiendo un disgusto pues nos habríamos comido un pozo de esta original y remarcable preparación que lleva camino de convertirse en el icono del chef, ese plato que la propia clientela se encargará de hacer que no desaparezca de su carta.

Pasando a los **platos "fuertes"**, la kokotxa, a pesar de su complejidad, a nivel gustativo resulta una golosina, como todas las propuestas. En cuanto al pichón se sirve en un punto de asado excelente y es complementado con una tartaleta de algarrobas con un parfait de los interiores del pichón y hojitas de rabanito, que ya de por sí podía haber supuesto un plato independiente en otro menú de gustación."

Pasamos a la parte más pastoril del menú: el **servicio de quesos** en el que desde un carrito nos son servidos 7 quesos del multicampeón Ricardo Remiro, y damos paso al apartado de los postres, consistentes en un fresco, ligero y sorprendente helado de rosa con cristal de zanahoria y melocotón en almíbar picante, y un original y gustoso "Pino carrasco". Y en ese momento en el que uno piensa que ya le han sorprendido,



*Hoja de albahaca - anguila - agua de guindilla*



*Calabacín - uva - vinagreira*



*Cococha de merluza - eneldo - ojo en conserva*



*Pichón - algarroba - café*

do por última vez, llegan los "Petit fours", que en el caso de La Biblioteca, están elaborados en consonancia a la filosofía del menú y consisten en las siguientes cinco maravillas: Macaron de alubia potxa; Apio con Calvados y crema pastelera de manzana; Triguero con chocolate, semillas de amapola y praliné de almendra; Tartaleta de trigo verde, queso fresco y hierba recién cortada; y Té de roca recogido a mano en las Bardenas Reales endulzado con crema de remolacha azucarrera. Sin duda, un fin de fiesta que enlaza con el inicio del menú, aquellas hierbas salvajes que nos hacían presagiar un desfile de sensaciones.

El menú degustación de La Biblioteca es una fiesta de los sentidos, toda una declaración de intenciones por parte de un creador en expansión que todavía nos va a seguir sorprendiendo, presagiamos, por mucho tiempo.

Y lo más sorprendente es el precio de esta inmersión en la gastronomía navarra más actual: **80 euros** (100 euros con maridaje). Un precio a todas luces imbatible habida cuenta de la variedad, calidad y servicio que acompañan la propuesta. Sin duda, éste es el mejor momento para acudir a La Biblioteca, dejarse llevar por Leandro y su equipo, y tener el privilegio de disfrutar del inicio de la carrera de este chef que, ni lo dudamos, no ha hecho más que empezar su ascendente camino.



### LA BIBLIOTECA

Hotel Muga de Beloso - Beloso bajo, 11  
Tf: 948 29 33 80 - PAMPLONA - IRUÑA  
[www.almahotels.com/pamplona](http://www.almahotels.com/pamplona)



*Alcachofa - faisán - eucalipto*



*Cebolla tierna - pie de cerdo - raíz de regaliz*



*Albaricoque - zanahoria - rosas*



*Espárrago verde*



## HONDARRIBIA RECUPERÓ SU FRITADA EN HONOR A JUAN JOSÉ LAPITZ

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa**

La Fritada de Hondarribia o Fritada Hondarribitarra, plato que guarda cierta similitud con la "Axoa" de Iparralde, es un plato típico de esta localidad costera que se comía tradicionalmente el 24 de diciembre. "Ese día" nos contó en su día el gran gastrónomo local **Juan José Lapitz**, "los pescadores rendían las cuentas anuales del barco. Empezaban subiendo a Guadalupe con galletas y vino rancio para dar gracias a la virgen por las capturas del año. A continuación bajaban a la Hermandad de pescadores donde cada barco tenía su mesa y hacían una buena comida en la que el plato principal era la Fritada.

**Y** cuando en fiestas se invitaba al alcalde o al obispo, también se les daba fritada. Es un plato que se conserva en algunos lugares del norte de Navarra, como en el Casino de Lesaka, donde todavía permanece en la carta".

El sábado 27 de octubre se celebró en Hondarribia el primer concurso de fritada dentro de los actos de homenaje a Juan José Lapitz en el primer memorial celebrado en recuerdo al que fuera la principal figura de la cultura gastronómica de esta preciosa ciudad. Hondarribi apareció bastante vacío el sábado por la mañana, seguramente motivado por los apocalípticos

anuncios de mal tiempo que hubo a lo largo de los días precedentes. En cualquier caso, eso no fue problema para que varias sociedades de Donostia y el Bidasoa se acercaran a Hondarribia y para que quienes fueron amigos de Juanjo Lapitz le recordaran emulando un plato que el difunto homenajeado bordaba.

Los participantes en el concurso fueron los siguientes:

- **Juan Manuel Garmendia, Juanjo Carrillo y Joserra Otaegi** de la Cofradía Vasca de Gastronomía (Donostia)
- **Rafa Altube** de la Cofradía del Salmón del Bidasoa de Irun





- **Fermín Vila** de la Sociedad Mendizale Erlaiz de Irun
- **José Manuel Irigoyen y Tomás Núñez** de la Sociedad Ilunpe de Donostia
- **Felipe Izquierdo y Gabriel Narzabal** de la Cofradía Anaka Cultural y Gastronómica de Irun
- **Urko Jauregi y José Antonio Iza** de la sociedad Goxoki de Hondarribia

## Siete fritadas a concurso

Los cocineros comenzaron entre las 10 y las 11 a preparar las fritadas y para las 12:30 del mediodía dio comienzo la labor del jurado, formado por el hijo de Juan José Lapitz **Peio Lapitz**, el chef del restaurante Alameda de Hondarribia **Gorka Txapartegi** y nuestro coordinador **Josema Azpeitia**. Los tres jurados probaron las 7 fritadas a concurso (La Cofradía Vasca de Gastronomía formó dos equipos y presentó dos cazuelas) y valoraron cada una de ellas en función de los parámetros de apariencia, calidad de la salsa y sabor.

Fue una reñida competición, ya que las 7 fritadas presentadas resultaron excelentes, pero finalmente había que elegir un ganador y fue **Fermín Vila**, de la Sociedad Erlaiz, el que se llevó el gato al agua. Se dió, además, la circunstancia de que ésta era la primera vez que Vila preparaba la fritada, pero seguramente no será la última, pues como declaró al recibir el premio: "esto da ánimos para volver a participar el año que viene".

Posteriormente, el público asistente y los participantes pudieron degustar todas las fritadas que se presentaron a concurso, las cuales tenían, todas, un altísimo nivel.

## Un fin de semana dedicado al maestro

Con la entrega de premios en la que participaron **Juanma Garmendía**, presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas, **Maritxu Usandizaga**, viuda de Lapitz y el concejal de cultura de Hondarribia, **Juan Luis Silanes "Kalixa"**, se dió por finalizado el **I Memorial Juan José Lapitz**, que comenzó el día anterior con una mesa redonda titulada "Juan José Lapitz, memoria de un gastrónomo vasco", en la que tomaron parte **Fernando Sánchez** (autor del libro del mismo nombre sobre Lapitz editado en 2017, **Zacarias Puente** (Gran maestre de la Cofradía del Queso de Cantabria), **Mari Mar Churruca** (Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía), **Pedro Lapitz** (Hijo de Juan José Lapitz), y el cocinero **Luis Irizar**, actuando como moderador el presidente de FECOGA y gran amigo personal del homenajeado Juan Manuel Garmendía. Fue un acto sencillo y muy agradable al que acudieron miembros de gran cantidad de cofradías y que terminó, como es debido, alrededor de una buena mesa.

Por nuestra parte, fue un honor el participar en este primer memorial del que fue amigo y maestro, al igual que el compartir las labores de jurado con Gorka Txapartegi y Peio Lapitz. Muchísimas gracias a los organizadores y un gran abrazo a Juanjo Lapitz donde quiera que esté.





## TOLOSA VIVIÓ LA GRAN FIESTA DE SU ALUBIA

El pasado 17 de noviembre fuimos invitados por primera vez a participar como jurados en el Concurso de la Alubia de Tolosa, pudiendo comprobar el ambientazo que vive la villa papelera en honor a su legumbre más querida, la Alubia, reconocida desde 1999 con el distintivo de calidad Eusko Label y desde 2002 como producto Baluarte Slow Food.

**Josema Azpeitia**

Desde las 6 de la mañana, 23 pucheros hervían, en las mismas condiciones, las alubias llegadas de diferentes puntos de la geografía guipuzcoana, todas ellas pertenecientes a la especie Alubia de Tolosa, que se distingue por su color morado oscuro, casi negro, su forma ovalada, su pequeño tamaño y, sobre todo, la suavidad de su piel y la mantecosidad de su sabor.

Los pucheros no fueron cocinados por aficionados. Coordinados por **Roberto Ruiz**, quien dirigiera durante no pocos años el Restaurante Frontón de Tolosa llevando a la alubia local a las más altas cumbres de la gastronomía, tres cocineros de tomo y lomo se encargaron de vigilar que las alubias fueran debidamente tratadas: se trataba de **Txemari Esteban**, del Botarri, **Félix Belaunzarán**, del Iriarte de Berrobi y **Peio Dohartzabal**, propietario del Astelehena de Tolosa.

Además de poder contemplar el proceso de cocción de las alubias, que tenía lugar en una carpa montada en el triángulo, el público que fue apareciendo por la zona a partir de primera hora de la mañana pudo disfrutar de la feria de productos locales, la exposición de las muestras de los 23 elaboradores a concurso y otras actividades que tuvieron lugar en la localidad

como la degustación de alubias que ofreció al mediodía la cofradía de la Putxera-Olla Ferroviaria de Balmaseda. A todo esto hay que añadir el ambiente en la calle y en los bares amenizado por diferentes formaciones musicales, cabezudos y mil y una actividades, además del excelente mercado de productos locales que todos los sábados tiene lugar en el Tinglado.

A las 11 de la mañana tomó posesión de sus asientos el jurado del concurso, formado por el profesor del Basque Culinary Center **Iñaki Álava**, el carnicero, charcutero y cortador de jamón **Joxe Mari Barriola**, el cocinero **Joseba Dravasa**, del restaurante Diámetro 200 de Hernani, **Miriam Arandia** de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, **Eduard Trasko**, finalista de Master Chef y el que esto firma. Poco a poco, los 6 jurados fueron degustando las alubias de los 23 productores teniendo en cuenta los parámetros de dureza de la piel, mantecosidad de la alubia, ligazón del caldo y sabor. Una vez probadas todas las legumbres, el jurado determinó, por quinta ocasión, que las alubias de **Joxe Mujika** y **Manoli Uranga**, de Legorreta, fueron las mejores. La veterana pareja recogió el premio de la





© Iratxe Lopetegui

mano de la alcaldesa tolosarra, **Olatz Peón**, y se hizo acompañar en el escenario de sus nietas.

El segundo premio del concurso recayó en la tolosarra **Eduarne Ezeiza**, siendo recogido por su marido, y **Joxe Mari Aramendi** de Zumaia se hizo, en esta ocasión, con el tercer premio. Además, como todos los años, tuvo lugar una subasta en la que se impuso el **Hotel Bide Bide de Tolosa** que pagó 1.500 euros por un celemin. El dinero fue a parar a una organización benéfica.

A lo largo de la entrega de premios tuvo también lugar un homenaje del consistorio tolosarra a la figura de Roberto Ruiz, que durante tantos años defendió a muerte y sacó del anonimato a la alubia de Tolosa convirtiéndola en un producto de culto gastronómico. El cocinero beasaindarra, ahora al frente del restaurante de **Hika Txakolindegia**, en Amasa, agradeció el homenaje, pero quiso compartirlo con los cocineros que le acompañaban, con **Ana Goitia** del ayuntamiento tolosarra y con la gente que le apoyó, desde las instituciones y desde fuera de ellas, cuando empezaron a potenciar la alubia hace ya más de 25 años. Roberto hizo hincapié, en su línea de que "como cocineros, tenemos que ser responsables con lo que tenemos entre manos" y recibió una contundente salva de aplausos.

Entre los presentes en la entrega de premios, se encontraban también los miembros de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, los de la Cofradía de la Putxera-Olla Ferroviaria de Balmaseda, que fueron los encargados de servir la degustación pública de alubias en la que tomaron parte cientos de personas, y el alcalde y miembros de la corporación de Charleville, municipio francés hermanado con Tolosa.

## Concurso de morcillas

Paralelamente al certamen de la alubia de Tolosa, tuvo lugar la tercera edición del campeonato de morcillas organizado por la sociedad San Blas en el que actuaron como jurados, entre otros, los responsables del restaurante Casa Nicolás **Pedro Ruiz** y su hijo, **Xabier Ruiz Otxoteko**.

Este año fueron 14 los productores que tomaron parte en el mismo, destacándose con el primer premio el elaborador **Jesús Mari Deba** de Ezkio (Foto superior), mientras que en segundo lugar quedó **Mujika** de Ordizia.

## El concurso gastronómico, para Albiztur

El día siguiente al concurso, el domingo 18 de noviembre, se celebró como viene siendo habitual el **Concurso Gastronómico de la alubia de Tolosa**, que celebró en esta ocasión su 32ª edición. En dicho campeonato, 28 parejas, algunas de ellas participantes desde la primera edición del concurso, elaboraron las alubias de los campeones de la víspera, Joxe Mujika y Manoli Uranga, resultando ganadores por quinta vez los albitzuarras **Juanma Aramendi** y su hermana **Gemma** (Foto inferior). Juanma dirige desde 2001 el **restaurante Gasteiz**, situado frente al hotel NH Aranzazu en la calle Vitoria-Gasteiz del barrio de Ondarreta (Donostia), local donde todos los días del año se sirven las mejores alubias de la capital guipuzcoana.

El segundo premio de elaboración de la alubia cayó en las manos del padre de los ganadores, **Juan Mari Aramendi**, que acudió acompañado de su hija **Sorkunde**, (Foto central) mientras que en tercera posición quedaron **Aitziber Palomero** y **Marina Sierra**, miembros de la asociación 'Nos comemos el mundo'.



## SE CELEBRÓ LA 2ª JORNADA DE HEMENDIK (H)ONA

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

El producto local de Gipuzkoa volvió a ser el protagonista gastronómico de la noche del 29 de noviembre a las 21:00, momento en el que 11 restaurantes gipuzkoanos, uno por cada comarca del territorio, ofrecieron simultáneamente un menú de otoño elaborado con productos locales dentro de la iniciativa "Hemendik (H)Ona", impulsada por el Diario Noticias de Gipuzkoa.

El objetivo de esta original iniciativa es sensibilizar a la población sobre la importancia y el valor de los productos de temporada y, a su vez, incitar a los hosteleros y restauradores a utilizarlos en sus cartas y al público general a conocerlos, adquirirlos y consumirlos. Al fin y al cabo, se trata de un golpe de efecto encaminado a dar visibilidad al producto y los productores locales y, de paso, a impulsar unos hábitos de consumo saludables y sostenibles que repercutan de manera positiva en la economía local protegiendo y fortaleciendo al sector primario.

La idea, además, no se limitará a las cenas que tuvieron lugar el día comentado, sino que el evento se celebrará una vez por estación, es decir, cuatro veces al año, y el objetivo es que los restaurantes que acogen la iniciativa vayan rotando de manera que no sólo se beneficien del evento los productores locales sino el mayor número posible de hosteleros. Si

la iniciativa cuaja entre cocineros y público, se espera que se alargue en el tiempo de manera indefinida.

Para empezar, la respuesta por parte de los establecimientos hosteleros ha sido magnífica ya que en las dos ocasiones se han cubierto las 11 comarcas de Gipuzkoa y en cada una de ellas un restaurante fue el encargado de officiar la cena. Concretamente, estos fueron los restaurantes de cada comarca en los que se ofició la segunda cena: **Pasaleku** (Amara, Donostia); **Danako** (Irun, Bidasoa); **Xera Gastroteka** (Errenteria, Oarsoalde); **Artzabal** (Usurbil, Buruntzaldea); **Botarri** (Tolosa, Tolosaldea); **Kattalin** (Beasain, Goierri); **Agirretxea** (Ezkioi, Urola Garaia); **Mendizabal Erregetgia** (Azpeitia, Urola Erdia); **Beheko Plaza** (Zumaia, Urola Kostaldea); **Belaustegi Baserria** (Elgoibar, Debabarrena); **Lasa** (Bergara, Debagoiena).

Todos los restaurantes, como se ha comentado, ofrecieron el mismo menú, elaborado con productos locales de temporada,



que tuvo un coste por comensal de 25 euros (IVA incluido), y se compuso, como lo harán el resto de menús del año, de tres entrantes, un plato principal y un postre. El menú de otoño que se sirvió el 29 de noviembre constó, concretamente, de los siguientes platos:

- Pintxo de txistorra y copa de bienvenida
- Txupito de crema de alubia negra
- Revuelto de setas de temporada
- Morcilla y mondeju con crema de berza
- Pollo Lumagorri con crema de espinacas
- Dulce de manzana con queso y nueces

El menú fue maridado, lógicamente, con bebidas locales: Euskal Sagardoa, Getariako Txakolina, Tinto de Rioja Alavesa y Agua de Insaluz. En el diseño de los menús y la elección de productos y restaurantes ha participado una variopinta cantidad de personas dedicadas al mundo de la gastronomía, entre ellas la comunicadora gastronómica **Nere Ariztoy** que ha coordinado el proyecto, el periodista eibarrés **Aitor Buendía**, el especialista en viajes y gastronomía también eibarrés **Miguel Loixate "Lonifasiko"** o el coordinador de nuestra revista **Ondojan.com** Josema Azpeitia, entre otros.

Pronto se abrirá el plazo de inscripción para las cenas de invierno, que tendrán lugar antes del fin de febrero. La participación en estas cenas está abierta a todos los públicos hasta cubrir plazas, y podrá realizarse la reserva llamando al teléfono 943 319 200. De momento, puede obtenerse más información sobre esta iniciativa, los restaurantes que han tomado parte en la misma y los productores colaboradores en la siguiente página web:

[www.hemendikhona.eus](http://www.hemendikhona.eus)

Por nuestra parte, no podemos sino apoyar una iniciativa que busca principalmente potenciar los valores gastronómicos de nuestra provincia y nuestro país. De hecho, el 29 de noviembre acudimos al restaurante **Agirretxe de Ezkio** donde compartimos con un variopinto grupo de gente el menú "Hemendik Hona" de otoño de la mano del chef Juanjo Martínez de Rituerto y su equipo. El acto se acompañó de la proyección de un pequeño vídeo explicativo de la iniciativa que recogía las impresiones de los productores locales al respecto y una serie de detalles sobre la iniciativa y los productos asociados a ella.

Al igual que en la primera ocasión, fue un momento mágico al ser conscientes todos los presentes de que en ese mismo momento otros 10 restaurantes de Gipuzkoa estaban llevando a cabo la misma iniciativa con los mismos platos, los mismos productos y la misma ilusión de estar participando en una cena en la que no sólo se compartía el placer de la buena mesa, sino la satisfacción de estar rompiendo una lanza a favor de nuestros baserritarras, nuestros productos y nuestra gastronomía.

Animamos a nuestr@s lector@s a tomar parte en las próximas ediciones de Hemendik Hona, una iniciativa accesible, gustosa y de gran calado. Apoyar lo local nunca fue tan sencillo... ni tan placentero.

(Las imágenes que acompañan al artículo muestran la cena ofrecida el 29 de noviembre en Agirretxea, Ezkio)



# EIBAR VOLVIÓ A SER LA CAPITAL DEL BACALAO

Eibar volvió a ser ayer el pasado 25 de noviembre la capital del bacalao al hilo de la celebración, por 26ª ocasión del Campeonato de Bacalao al Pil-Pil de San Andrés, magno evento que reúne, año tras año, a cerca de 40 parejas que se afanan durante toda la mañana para conseguir la mejor emulsión de aceite de oliva virgen extra, perfume de ajo y gelatina de bacalao para acompañar al gádido proporcionado por la empresa Bacalaos Alkorta.

Este año la villa armera estrenaba una nueva carpa de proporciones catedralicias, al menos en altura en la que el público asistente pudo mover a sus anchas, y si bien al inicio de la jornada la afluencia fue algo menor debido al ambiente de fiesta que se vivió la víspera tras la victoria del Eibar sobre el Real Madrid, poco a poco los curiosos y curiosas se fueron acercando a las instalaciones del concurso para disfrutar del proceso de preparación del bacalao y el desarrollo del campeonato.

En el escenario, se afanaba por probar y valorar todas las cazuelas participantes el jurado compuesto por la organizadora y coordinadora del concurso, la gastronoma y cocinera eibarresa **Mireia Alonso**, el periodista gastronómico local **Aitor Buendía**, los cocineros **Xabier Osa** (Urgain, Deba), **Josu Muguerza** (Be-laustegi, Elgoibar) y **Tibur Eskisabel** (Casa Tiburcio, Donostia) y nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**.

También estaba presente como invitado del jurado un empresario italiano del mundo del bacalao, que acudió a Eibar de la mano de **Iban Alkorta**, gerente de la empresa patrocinadora y proveedora del bacalao utilizado en el concurso.

## Un peleado palmarés

Tras degustar todas las cazuelas y volver a comprobar, una vez más, el alto nivel de cocina popular que se respira en la capital de Debabarrena, el jurado determinó entregar los siguientes premios:

**1º Premio:** 300 euros y lotes de productos entregados por Bacalaos Alkorta, Vinos Solera Eibarresa y Aceites Virgen de la Estrella: Comisión de Fiestas **Urki** (Isabel Tavarez eta Roberto Reñón)

**2º Premio:** 200 euros y lotes de productos entregados por Bacalaos Alkorta, Vinos Solera Eibarresa y Aceites Virgen de la Estrella: **Usobide Elkarte**. (Teresita Iriondo eta Miren Ibarbia)

**3º Premio:** 100 euros y lotes de productos entregados por inos Solera Eibarresa y Aceites Virgen de la Estrella: **Muskerrak II** (**Jose Ángel Puente eta Jon Peña**)

Como todos los años, el ambiente vivido en la Carpa del concurso fue de lo más alegre, con la participación de la coral **Eibar Kantuz**, la animación del concurso a cargo del locuaz concejal de Cultura y Euskara **Patxi Lejardi** y la presencia de la **Cofradía del Bacalao de Eibar** que, como todos los años celebró su capítulo e invitó a varias cofradías del país a participar en la fiesta.



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# 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

# EQUILIBRANDO EL AÑO, MES A MES

**Josema Azpeitia**

Cuidarse está de moda. O al menos es tendencia. O tal vez es tan sólo una percepción, ya que, de momento, no nos ha llegado la onda de que las empresas cárnicas estén empezando a echar la persiana debido al auge del veganismo, el crudivorismo o el lactovegetarianismo. O tal vez no lo sea... pero sea como sea, en la sociedad ha entrado como un mantra el concepto de “alimentación sana”, que por lo general se liga automáticamente a las prácticas que hemos comentado, o a otras similares como la macrobiótica o el frugivismo.

Y cada vez nos toca más convivir con eubióticos, granivorianos, pescetarianos... nombres que hasta hace poco nos sonaban a razas intergalácticas y que poco a poco se van convirtiendo en más y más familiares hasta el punto de que casi tod@s tenemos en la cuadrilla o en la familia a un vegano, un vegetariano, un semivegetariano, un ovovegetariano, un ovolactovegetariano... y la cantidad de opciones terminadas en “ano” y relacionadas con este mundo parece no dejar de crecer.

Por eso nos encantó desde el principio la cocina de **Anne Otegi**. Cuando la conocimos al frente del Ostatu de Amara nos encandiló con su concepto de “cocina equilibrada”, una cocina en la que los platos de mayoría (absoluta o total) vegetariana cobraban gran importancia, pero donde también tenía presencia la carne y el pescado, una cocina en la que lo importante era la calidad, el sabor y el origen de los productos siguiendo la filosofía que, a fin de cuentas, nos han inculcado desde pequeños nuestras madres y nuestras abuelas: “para estar sano hay que comer un poco de todo”. Algo tan sencillo de entender pero, al parecer, muy difícil de llevar a cabo.

Disfrutamos como enanos cada vez que tuvimos la ocasión de dejarnos caer por el Ostatu de Anne y aprendimos mucho sobre equilibrio culinario. Probamos cosas que no habíamos degustado nunca y nos saltaron las lágrimas con platos que oscilaban desde un arroz vegano hasta una paloma de perdi-

gón en salsa... equilibrio y diversidad, esa es la clave.

Cuando Anne decidió cambiar de aires y fundó **Osoa Sukaldaritza&Ikaskuntza** con su compañera **Vanessa**, nos sugirió colaborar con Ondojan.com. Y así viene haciéndolo desde julio ofreciendo mensualmente a nuestros lectores y lectoras consejos que les ayuden a equilibrar el desequilibrio que produce el leer y el seguir las recomendaciones de nuestras publicaciones. Y lo hace, lo hacen, francamente bien.

Ello nos ha animado a retar a Anne y Vane a rellenar, con doce recomendaciones “equilibradas”, otras tantas páginas del ejemplar de diciembre de GIDA, la revista de ocio que repartimos gratuitamente en las comarcas de Urola Garaia, Goierri y Tolosaldea.. Y ellas solitas han elegido doce productores de nuestro entorno, los han entrevistado y fotografiado y han creado doce reportajes y doce recetas en torno a sus productos, un trabajo de chinos que ha sido disfrutado durante el mes de diciembre por aquellos y aquellas que se han hecho con el comentado ejemplar de GIDA.

No queríamos dejar a l@s lector@s de Ondojan.com sin conocer el trabajo hecho por estas apasionadas de la alimentación equilibrada, así que en este ejemplar de Ondojan, además de la introducción que Anne y Vanessa hicieron a su trabajo, os ofrecemos una selección de 6 de los productores entrevistados, en la esperanza de que tengáis un inicio de 2019 más sano y equilibrado que el final de 2018... On egin !!





# URTE OSOA

2019 proposamen onez betetako urtea izango da, zihur. Baina orain arte behar den neurrian nabarmendu ez den beste zeozer edukitzea gustatuko litzaiguke: OREKA.

Ondojanetik salto egiten du OSOA Sukaldaritzaz & Ikaskuntza. Han, hilabetero "orekatuz" atala idazten dugu. Bizi garen garai hauean, non denak eta dena presaka doan gu sukaldean exeri gara eta konturatu gara gure etxeko sukaldeek ez dutela usain gozoriak.

Gure ama-amonen etxeetan sukaldeak pizturik zeuden egun osoan eta horrelaxe ikasi genuen zer zen benetazko sukaldaritzaz; ikusten, usaintzen eta dastatzen. Garaiak aldatu dira baina gure elikadurak OSOA izaten jarraitu behar du.

Con esta filosofía y forma de vida hemos recorrido Urola Garaia, Goierri y Tolosaldea en busca de todos aquellos/as productores/as, agricultores/as, ganaderos/as y hosteleros/as que entienden su trabajo con pasión, dedicación, paciencia, mimo, equilibrio y honestidad.

Muchos no se acuerdan cómo empezaron en ello, otros tenían claro que seguirían los pasos de su aita o ama. Algunos dejaron sus trabajos y volvieron a la tierra; al campo, a la cocina, a donde sus corazones les llevaban. También los hay que por situaciones de la vida se vieron "forzados" a echar una mano y han acabado enamorados de lo que hacen.

"Zer jan; hura izan", esaten dugu OSOAn. Ekoizleen ilusioz eta amets bezala ditugu patrikak bidai honen ondoren. Istorioko eta errezetak dastatzera gonbidatzen zaituztegu zuei.

## Anne Otegi y Vanessa Blázquez.

Fundadoras de OSOA Sukaldaritzaz & Ikaskuntza  
Facebook / Instagram: @osoacooking  
email: info.osoa@gmail.com | 678 21 12 06 |

**Vanessa y Anne en la pequeña pero bien aprovechada cocina de OSOA, de donde han salido todas las recetas del reportaje. Abajo, la portada del ejemplar de GIDA que contiene la versión completa de este reportaje.**



**FREECOOKING**

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

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel. 667.653.580/678.21.206

OSOA
YouTube Instagram Facebook

## ENERO:

# GOITIA OKINDEGIA: HARINA DE OTRO COSTAL



© Goierriko Hitza

Luis Mari Amiama en su obrador de Goiti Baserria

**D**ice el refranero popular que esta expresión la utilizaban los antiguos panaderos para indicar que no se debían mezclar harinas de distintas calidades. Luis Mari Amiama, tolosarra de nacimiento e *itsasotarra* de corazón, lo tiene claro: con el pan no se juega.

Es Itsaso un pueblo sin mar, pero con faro. Es Luis Mari un hippie sin melena; pero con caserío. A Goitia baserria se llega por la antigua GI-3352, a pie a poder ser, para disfrutar de las vistas inigualables del Goierri y Urola Garaia. Allí nos vamos a encontrar con este alquimista de la harina que hace 26 años decidió embarcarse en la aventura de elaborar pan ecológico a partir de **masa madre**. Aunque pionero en una familia de tradición ebanista, la madera sigue muy presente en su día a día. No obstante, todo el pan se hace al calor de un horno de leña.

De esto hace 15 años, pero es que antes, Luis Mari aprendió el oficio de la mano de Xabi Akizu y Marilu Gardoki, naturales del caserío Aristizabal de Itsaso donde también se elaboraba pan. Comentamos que por aquel entonces el sector del pan no estaba tan *de moda* como ahora. Nos transporta a la Tolosa de su niñez, donde aún existía el "pan de turno" y los panaderos pactaban entre ellos precios, horarios y turno de horno. Después entraron las grandes empresas panificadoras, las harinas de mala calidad y una competencia voraz por abaratar costes.

Por suerte, siempre hay quien como Luis Mari, sigue su camino y no duda en buscar los mejores ingredientes para ofrecer un producto honesto. Ahora cuenta con la ayuda de su hijo Beñat y juntos peinan el sur de Navarra, Francia o Cataluña para traer las harinas ecológicas que emplea en 6 ó

7 masas diferentes: trigo, espelta, centeno, kamut y hasta pan de leche, todos ellos disponibles en comercios que abarcan casi toda Gipuzkoa. Yo personalmente, conocí el pan de Goitia en el mercado semanal de Zumarraga, donde cada sábado tenía que ir pronto para que no me "birlaran" la hogaza de centeno. Al no llevar levaduras químicas aguanta en perfectas condiciones entre 3 y 4 días.

Austero, sencillo, a escala pequeña pero con gran humildad. Nos confiesa que es el de centeno su pan fetiche para degustar con un buen queso; y es que ya saben lo que se dice, "uvas con queso y pan, no hay en el mundo tal manjar."

Contacto: **Goiti baserria**, Itsaso | Tel. 618 34 51 96 |

### ERREZETA / LA RECETA: PAN OSHAWA

El Pan Oshawa es conocido y apreciado en el mundo de la microbiótica. Su rasgo principal es que no contiene levadura con lo que nos ahorramos el tiempo de fermentación y es ideal para personas que padezcan alguna infección por hongos (por ejemplo, la candidiasis).

#### INGREDIENTES:

1 medida de harina de calidad y ecológica al gusto (la de sarraceno es perfecta para los meses de invierno y apta para celíacos), 1 medida de copos de cereal: centeno, avena, etc., aceitunas troceadas, a poder ser negras o las llamadas "de Aragón", un puñado de frutos secos y 1 medida de agua fría.

#### ELABORACIÓN:

Pre calentamos el horno a 180° C media hora, mientras tanto podemos elaborar la masa. Para ello mezclamos todos los ingredientes en un bol. Primero el agua con la harina y cuando la masa se haya compactado, sumamos el resto. En una bandeja untada con aceite, vertemos la mezcla y horneamos 20 minutos a 180° C.



© Vanesa Blázquez

Pan de frutos secos

## ABRIL:

# AIKUR EZTI MUSEOA: LA VIDA SECRETA DE LAS ABEJAS



© Aikur Ezti Museoa

**Aitor Otegi, trabajando en los panales**

Debido a los secretos que pronunciaban en voz baja a oídos aguzados e inquietos, estos hombres eran conocidos como «susurradores». Es ésta una frase extraída de la película *“El hombre que susurraba a los caballos”* pero bien podríamos aplicarla a la labor que Aitor Otegi, urretxuarra, hace con las abejas.

Todo empezó a 12 km del actual Aikur Baserria, en Aizpuru-txo. Protegidas por bosques de hayedos (y no pinos) y flanqueadas por el cauce del río Urola, *la tía Javiere* criaba abejas y los caseríos de alrededor se beneficiaban del tan preciado oro líquido; pero también de su polen, el propóleo y la cera que empleaban para proteger la madera del frío y de la humedad. También de dar luz a los hogares, con la fabricación de los tan arraigados *argizaiolak*.

Esto pasó hace más de 50 años. Desde entonces y hasta este año los padres de Aitor se han encargado de hacer de **AIKUR** un referente de Urola Garaia. No lo decimos gratuitamente; generaciones enteras de niños y niñas llevan pasando desde 1995 por su museo, sito en el caserío familiar, ahora en las faldas del monte Irimo. Una labor cuyo objetivo nunca ha sido hacer negocio, sino acercar el mundo de la apicultura al visitante y concienciar de la importancia de las abejas para nuestro ecosistema.

Hablando de naturaleza; la miel de **AIKUR** huele a romero, tomillo, escobizo, acacia, zarzamora, castaño o brezo. Antes de que nos digáis que en Irimo no hay todas esas flores os vamos

a contar un secreto: las abejas de Aitor son “transhumantes”. Viajeras; de *business class*, eso sí. Privilegiadas también, porque tenemos la gran suerte de contar con una climatología muy variada en Euskadi. Así pues, dependiendo de la época del año, las abejas son transportadas de Urretxu-Azkoitia a Lizarra y en verano por ejemplo, las llevan de vacaciones a Álava. Agurain, Zaldondo, Egino o Araia son un paraíso de roble y brezo.

Pero *amalurra* es caprichosa y no hay dos “añadas” iguales. Además, debido al cambio climático, hoy en día una colmena produce la mitad de miel que hace 30 años. Por eso, Aitor lo tiene claro, “no hay excedente como para andarse con *chiquitas*” así que producen 4 ó 5 variedades de miel ecológica a las que suman productos como el propóleo o el polen. Nos confiesa también que algún que otro remedio casero hacen, pero eso queda en casa.

Lo que es innegable es que de puertas para afuera este apicultor *urolatarra* y su familia trabajan con corazón y nobleza. Las abejas no merecen menos.

Kontaktua: Carretera Santa Bárbara, s/n, Urretxu  
| Tel. 630 70 25 87 | [www.aikur.eus](http://www.aikur.eus)

### ERREZETA/LA RECETA:

## BARRITAS ENERGÉTICAS DE GRANOLA AFRUTADA

### INGREDIENTES:

Copos de avena ecológicos, Miel (de AIKUR mucho mejor), Aceite de oliva, Semillas de sésamo, Pipas de girasol, Pasas, Harina de espelta, Sal marina y Canela en polvo.

### A MEZCLAR:

Las cantidades variarán en función de la cantidad que queramos hacer. Aconsejamos cubrir la bandeja de horno con una capa del grosor de un dedo para que después podamos trocear la granola en forma de barra.

Precalentamos el horno a 200 °C. Poner papel de horno o una capita de harina en la bandeja de horno para evitar que se pegue. Mezclamos los ingredientes en un bol. La miel o el sirope es el último elemento a integrar pues de la cantidad que empleemos dependerá que la granola quede compacta o suelta. Vertemos la mezcla en la bandeja y la alisamos con la ayuda de una espátula. Introducimos la granola en el horno durante 20 min a 180 °C. Dejamos enfriar (muy importante) y cortamos la barritas.

## MAYO:

IBAN MATE:  
GR 283

Iban Materen gaztak

© Anne Otegi

**T**iene gracia que la nomenclatura a la que nos referimos sea La ruta del queso Idiazabal. Sí tiene gracia puesto que el producto del que hablamos no está elaborado con leche de *oveja Latxa*. **GR 283** es una quesería, sí. **GR 283** hace quesos jóvenes y quesos ahumados, sí. **GR 283** produce con leche de vaca de producción integrada, *oh yeah!* Que sí, que sí, que Iban Mate se ha atrevido y le ha salido muy bien. Porque sabe lo que hace. Este cocinero, que es cocinero ya ni se acuerda desde cuándo, cocina, crea, inventa, prueba y cuando ya ha terminado, vuelve a empezar.

En esta familia, padre y madre, Iban Mate y Arantxa Rancho son queseros. Sus dos hijos, Ekhi y Edur, también y mucho. Al igual que en muchas otras casas allá por los 90, la mía por ejemplo, las tablas de quesos a la hora de la cena salvaban a más de uno. Por eso mismo los quesos que producen son tan ricos, porque son para ellos, y ahora también para nosotros.

Leche de producción integrada o lo que es lo mismo: animales bien cuidados, alimentación natural y respeto por la tierra. Esta leche es pasteurizada a 70° durante 20 segundos. Así se consigue que mantenga mayores propiedades nutritivas. Después solo hay que levantarse a las 5 de la mañana. El proceso del queso de pasta lavada es sencillo, aparentemente. Se llena la cuba de leche y se temple a 20°. Se le añaden los fermentos iniciadores y el cloruro cálcico, controlando el Ph. La temperatura sube a 30°, es el momento de añadir las enzimas o cuajo. De pie frente a la cuba la masa cuaja y para cortarla se utiliza la lira. Momento importante; el 20% del suero de leche

es reemplazado por un 20% de suero de agua.

Así consiguen un queso más sabroso, menos ácido. Trabajan la pasta hasta los 34°. Control de Ph 6,6°. Estamos terminando, queda desuerar, formar en trajo y prensar 2 horas y media. Sacar, voltear y prensar otra hora y media sin trajo. Llegados a este punto tengo que contaros un secreto, **no hay salmuera**. Aquí los quesos se frotan con sal uno a uno, con mimo y con ganas; por último, se dejan madurar durante dos meses. Descansen."

Contacto: Diseminado rural 110, Idiazabal  
| Tel. 649 20 54 08 |

## ERREZETA/LA RECETA:

GR 283 CREMOSO GRATINADO  
CON SETAS

## INGREDIENTES:

1 queso tipo Camembert **GR 283**, 4 chalotas, 1 pedazo de mantequilla (de verdad), Setas al gusto (pour *OSOA* ils sont, le champignon de la campagne et les boletus), Sal / Pimienta negra. Acompañamos con: manzana y granada, y tostadas rústicas.

## PREPARACIÓN:

En una sartén rehogar la chalota picada finita, añadir después las setas, salpimentar y avivar el fuego.

Abrir el queso tipo Camembert quitándole "la tapa" de arriba. Cubrir el queso con la mezcla de setas.

En horno precalentado a 220 °C (o salamandra), gratinar el queso durante 10 minutos.

Servir caliente, guarecido por la fruta y el pan de calidad.



## JULIO:

### BAR TXOKO: ¡AL RICO CHUP-CHUP!



© Vanessa Blázquez

El matrimonio Blázquez-Santamaría en la actualidad

**Z**umarraga tiene muchos tesoros escondidos y lo dice una Ordiziarra. Uno de ellos es el Bar Txoko, que lleva allí ni más ni menos que cuarenta años desde que Óscar Blázquez se empeñó en abrir un bar, su bar. Junto a él su hermano Juan Carlos y su madre Mari Carmen Larrea. Dos tasqueros y una gran cocinera. Corría 1979 y aún existía la sala de juegos Teso, con su fútbol y billar, el Centro Gallego, el Cine Itzalon y el restaurante Aranzabal. Existía también el obrero raso, un constructor llamado Andrés Goenaga, las partidas de mus de todos los días y el café completo. Aquello era la antigua calle Bidezar. En el Txoko se servían desayunos: con huevos, con jamón, con tostadas y café *La Brasileira*. Se servía el menú del día, se daban cenas, se guisaban callos, morros, patas, riñones y oreja. Y cuando los cazadores cazaban, Mari Carmen se remangaba y los parroquianos se chupaban los dedos. Todavía queda alguno de esos parroquianos entre los que se encuentran los ilustres *trikitilaris Oriá Anaiaik*.

**Había y hay nivel en el Txoko.** De cena estubo aquí Astiázarán, presidente de la Real Sociedad por aquel entonces. Tradición deportiva. También hay fútbol, pelota, boxeo y mus. 25 años llevan celebrando el campeonato de mus de fiestas de Zumarraga el Txoko y el Haizea, ahora regentado por el hermano Juan Carlos y su mujer Isabel Núñez. A día de hoy se sigue jugando la partida de mus de la tarde, *ahí es ná*.

En el Txoko se ha hecho de todo: pizzas, karaoke, angulas, sándwiches, exposiciones, *lunches* de bodas, bautizos, comuniones y hasta carreras de camareros. Como buen barman Óscar Blázquez lleva adaptándose a los gustos de la clientela

de buena gana cuarenta años y hay cosas que no cambian. Por ejemplo, la calidad del producto; porque saben de la importancia de conocer al productor y por eso compran la carne en Ametsa o Aramburu Harategia. Mismo caso con los huevos; que son de Mutiloa y los trae M<sup>o</sup> Angeles Tellería del caserío **Atiber**. Cambió la cocinera, eso sí, porque cuando Mari Carmen se retiró, María Dolores Santamaría ocupó su lugar, con gran acierto. La mujer de Óscar entró con respeto en aquella cocina de listón alto, pero con gracia y ganas ha sabido defender el Txoko. Ahora se sirve caldo, callos, morros, caracoles en salsa, ensaladas, Chuleta y su famosa tortilla de patata. En Santa Lutz, 13 de diciembre, vuelve a sus orígenes y el medio día es una fiesta que sabe a bacalao con tomate.

Esta pareja sigue levantando la persiana con ilusión y ganas porque su clientela se lo merece, eso dicen. Los martes pintxopote y unos champis en salsa de quitarse el sombrero. Otra cosa que no ha cambiado, la buena música; aunque hayan pasado del vinilo al *Youtube*.

Contacto: Bidezar 15, Zumarraga | Tel. 943 72 65 76 |

#### ERREZETA/LA RECETA: CHAMPIS EN SALSA

**Nota de la autora:** no nos hemos ganado la receta original de Loli, así que os damos nuestra versión. Habrá que ir al *pintxopote* los martes...

Picar una cabeza de ajos entera y sofreirla junto con los champiñones. Espolvorear harina e integrar. Añadir vino blanco y caldo al gusto. Trabajar la *veluté*. Espolvorear o sazonar con perejil fresco picado.



© Óscar Blázquez

Pintxo de champis del pintxopote de los martes

## OCTUBRE:

ZALDIBIA  
Y SUS MONDEJUS

© Vanessa Blázquez

Marisol Pita, en plena faena, nos muestra sus mondejus

**L**as *Highlands* de Gipuzkoa pueden resultar inhóspitas, en serio. Imagínense una pareja de extranjeros aventureros que deciden salirse de la ruta establecida y conducen a algún lugar que no sea San Sebastián. Pongamos que hablo de Zaldibia.

ZALDI (Caballo) + IBI (Camino) es lo que significa el nombre del pueblito en cuestión, antiguamente canal de comunicación entre Gipuzkoa y Navarra, también camino de Santiago. En la entrada del pueblo un precioso puente construido en 1692 nos da la bienvenida. El río que pasa por debajo, el Amundarain, da cobijo a truchas arcoiris que pueden ser pescadas sin muerte en el tramo del pueblo. En Zaldibia hay pescadores, cazadores, sidreros y sidrerías clandestinas... y *mondejus*. Imaginaos la pareja de guiris en el bar del pueblo delante de un pintxo de *mondeju*, ¡me troncho! El *mondeju* no es una morcilla albina, de hecho no lleva ni cerdo. Lo que sí que lleva es mucho puerro y no es casualidad, pues es la verdura de otoño-invierno por excelencia; al igual que la grasa de oveja de temporada. Añadimos muchos huevos frescos de ca-

serío y un "pittin" de picante como una buena cayena y la magia está hecha. Así es como las prepara mi tercera abuela Marisol Pita Fernández en la taberna Beti Gazte. Después de preparar la masa con mimo las embute en el intestino de la oveja y las cuece lentamente en agua y sebo.

Los padres de Marisol regentaron el famoso Bar Pita durante 30 años, sirviendo *mondejus*, callos, manitas de cerdo, sopa de pescado y un buen menú del día que aprovechaban los trabajadores de Sukia. La amona Ignacia, abuela de la familia Gurrutxaga que no de la suya, enseñó a Marisol a hacer los *mondejus*. En la Gipuzkoa profunda las tradiciones pasan de boca en mano de las mujeres hacendosas.

Una vez aprendidas las artes culinarias necesarias Marisol Pita se casó con Zacarías Barcina, cazador y catador de mondejus. Huelga decir el tipo de agasajos que se dispensaron estos dos. A partir de ahí todo fue amor, cariño, niños y bares. El Bar Pita cerró pero hoy en día Marisol sirve sus *mondejus* en el bar Beti Gazte de Zaldibia los días que duran las fiestas patronales de Santa Fe en octubre. Y no lo hace nada mal, oye; ya que este año ha subido al podio del concurso anual de esta especialidad.

Solo a un paso de cebra de distancia, en la tienda de ultramarinos del pueblo que regenta su hija, Ana Barcina, también podemos encontrar productos de alimentación ecológica y saludable. Por aquello de equilibrar las viejas tradiciones con las nuevas tendencias. Todo queda en casa.

**Información para el neófito:** el *mondeju* es mucho más delicado de lo que parece y hay que saber acompañarlo en un buen brebaje como lo es el vino de Rioja a poder ser pasado por barrica.

Contacto: Calle Santa Fe 8, Zaldibia | Tel. 943 88 91 28 |

ERREZETA/LA RECETA:  
MONDEJU ZOPA

Si por algo se caracterizan las mujeres de posguerra es por ser representantes de lo que llamamos "cocina de aprovechamiento". Con el *mondeju* pasa lo mismo. ¿Creéis que está la cosa como para tirar ese maravilloso caldo de la cocción? Pues no.

El *mondeju* se cuece en agua con un pedazo de sebo de oveja. Recuperando ese caldo e hirviéndolo junto a rebanadas de pan de pueblo (sí, el que nos suele sobrar del día anterior también sirve) conseguiremos la tan preciada, y revitalizante, *mondeju zopa*.

**OSOAdvisor (o lo que es lo mismo "ojocuidau"):** tuñeate una minestrone a lo zaldibitarra añadiendo verduras salteadas a la sopa. Equilibrando que es gerundio.

## NOVIEMBRE:

# CHARCUTERÍA XUBERO: DEL CERDO, HASTA LOS ANDARES



© Vanessa Blázquez

Uno de los trabajadores, en labores de deshuese

Que la vocación es algo a tener muy en cuenta, bien lo sabe Joxelu Lopetegi. Estudió automoción durante 5 años pero no fue capaz de olvidarse del abuelo, su caserío y de aquellos terneros que tanto le fascinaban. Tanto respeto al animal hizo que examinara sus pasos hacia la meca charcutera por excelencia: Baiona. Allí trabajó, degustó y aprendió esa alquimia gastronómica que deleita a tantos exquisitos paladares.

Es una pena que a día de hoy relacionemos estos manjares con productos de dudosa calidad porque en **Xubero** la calidad del producto queda patente según entras por la puerta del obrador e inhalas los vapores de la cocción de turno. ¡Huele a gloria! Se palpa la pulcritud. Se ve sin trampa ni cartón el producto. Morros de cerdo, carrilleras humeantes, jamones enteros deshuesados, mágicamente tratados para que la proteína que contienen haga su trabajo y los deje tiernos, muy tiernos. Un espectáculo. Joxelu trabaja el producto para él mismo, está claro. Si no, no se entiende esa pasión por hacer las cosas tan bien, tan naturales.

**Aditivos los justos**, en pelea constante por quitar todo aquello que no es necesario en el jamón cocido, en la cabezada de jabalí, en los codillos, pero también en las salchichas. Tan artesanas, tan rústicas que nada tienen que envidiar a las alemanas. Pero no solo quita nitritos, también añade sabor utilizando especias y condimentos varios como las famosas guindillas de Ibarra o macís y pimientas selectas que muele él mismo valiéndose de un molinillo de café. ¡Grande Lope!

Pero no todo el monte es orégano y Joxelu ha tenido que adaptarse en estos 15 años a gustos y criterios variopintos. Producto natural. Adelante. Poco jugoso. Atrás. Para. Piensa. Sé coherente. Espera. Y llega la confianza, el reconocimiento y el premio de trabajar con la gente que te gusta y comparte el mismo horizonte que tú: el trabajo artesano de calidad.

En **Xubero** se trabaja bajo demanda. Cada cliente tiene sus peculiaridades y el equipo mima a todos por igual. De hecho, "*Makila egiten dugu*", trabajan a la antigua usanza con producto propio del cliente que transforman a su gusto. De este modo también consiguen controlar el despilfarro de producto bruto. Todo son ventajas. Las cosas bien hechas siempre saben mejor.

Contacto: Larumbe 33, Ikaztegieta  
| 943 65 17 07 | [www.xubero.net](http://www.xubero.net)

### ERREZETA/LA RECETA:

## GRATEN DE PATATA Y SALCHICHA AL CURRY

### INGREDIENTES:

Salchichas al curry Xubero, Patatas, Cebollas, Col lombarda o berza y Queso para gratinar.

### MODUS OPERANDI:

Cortamos la cebolla en juliana y la disponemos en una cazuela ancha con aceite de oliva a fuego bajo. Pelamos las patatas y las cortamos en lascas sobre la cebolla, salpimentamos y tapamos para confitar. Mientras se cocina la patata, cortar en juliana la col, lavarla y sofreírla en una sartén aparte. Añadir a la patata. En la misma sartén saltear la salchicha cortada en trozos irregulares y volcar en la cazuela. Mezclar. Coronar con el queso para fundir y gratinar.

**OSOA tip:** Acompañad con una buena ensalada y tendréis un plato equilibrado con hidratos, verduras y proteínas de calidad



© Vanessa Blázquez

Codillo listo para llevar

**ARDOARABA: LA FERIA VINÍCOLA DE VITORIA-GASTEIZ**

# DÍAS DE VINO Y COSAS... ... MUCHAS COSAS !!

**Texto y fotografías: Josema Azpeitia**

Del viernes 7 al domingo 9 de noviembre, tuvimos el privilegio de vivir una muy agradable estancia en Gasteiz, por gentileza de la Asociación de Comerciantes Gasteiz ON, en el marco de la Feria del vino Ardoaraba, que viene celebrándose año tras año aprovechando el puente de la "Inmaculada Constitución".

## Entre Egin, Cambados y Labastida

El viernes llegamos a la capital administrativa del País Vasco y, directamente, acudimos en la Plaza de los Fueros (**Foto 3**) a una cata comentada de quesos dirigida por **Joserra Agiriano** (**Foto 4**), miembro del Comité de Cata de la **D.O. Idiazabal** con el que, como siempre, aprendimos una auténtica barbaridad. Joserra es didáctico, ameno y pasional a partes iguales. Un pozo de sabiduría y cultura gastronómica como pocos. En el caso de esta cata, pudimos degustar sidra **Mendibitzu** de Aramaio, blanco Royal Moon de **Arabarte**, queso **Eginoko Arzaia** de Egin y el rico tinto maceración carbónica de **Eguren Ugarte**. También pudimos darnos un paseito por las carpas, donde pudimos conocer al único concejal de Enoturismo del Estado, **José Ramón Abal**, de **Cambados** (**Foto 1**), que nos dio a probar los ricos blancos de Rías Baixas que se elaboran en su municipio, y cómo no, visitamos en su stand a los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez** de Labastida (**Foto 2**) y disfrutamos de su insuperable maceración carbónica **Aimarez**.

## Cena en Erkiaga

Para cenar, ya cerradas las carpas, acudimos a uno de nuestros bares "de guardia", el **Erkiaga** (**Foto 6**) de la calle Herrería, donde **Yosune Menéndez** y **Txus Palomo** hicieron gala de su simpatía y su profesionalidad sirviéndonos unas Patatas Revolconas, una Ensalada de Pulpo y una increíble sopa "de

resaca" (ya hablaremos más profundamente sobre ella en una futura ocasión) que nos hicieron regresar a nuestros aposentos saciados y felices.

## Más de 80 bares

El sábado 8, aprovechamos bien el día visitando las carpas montadas en diferentes puntos de la ciudad, degustando los vinos de diferentes bodegas, saludando a viejos conocidos y conocidas y degustando los pintxos de las carpas y los de fuera de ellas, ya que Ardoaraba implica a más de 80 bares en los que también puede disfrutarse de buenos vinos de Rioja Alavesa y Arabako Txakolina así como bocados y cazuelitas preparados, mayormente, con productos del país. Esta característica es uno de los puntos más positivos de Ardoaraba, ya que así la fiesta no se limita a las carpas para los visitantes y las bodegas, sino que se extiende a no pocos bares y restaurantes de la ciudad que se ven beneficiados por el evento.

## Taller de galletas y visita a Bibat

Para empezar el día, nuestra sección "infantil" tomó parte en un taller de galletas, y nosotros acudimos al **Palacio de BIBAT** (actualmente utilizado como Museo de naipes y arqueológico) sito en la calle Cuchillería. Y es que este año, Ardoaraba, además de eventos gastronómicos, ha dado la oportunidad a los visitantes venidos de fuera así como a los propios gasteiztarras,





5



de conocer su patrimonio arquitectónico, una acertada opción que hace que la feria vinícola se integre todavía más, si cabe, en la ciudad que la acoge año tras año. Además, a pesar de tratarse de una visita, el acto tiene un cierto cariz gastronómico. En nuestro caso, una vez finalizada la visita, nos fue ofrecida una cata comentada, una vez más, por **Joserra Agiriano**. Así pues, tras un interesantísimo viaje por la historia de los naipes vitorianos e internacionales, salimos a la calle con el rico sabor de boca del logrado maceración carbónica de Eguren Ugarte.

### Paseo por las carpas y pintxos por Gasteiz

Tras este bonito inicio del sábado, tuvimos el tiempo justo de hacer una visita relámpago a las carpas de Fueros y Matxete, que junto a la instalada delante del Palacio de Diputación com-

pletan los tres espacios destinados a las bodegas habilitados para la feria. Este año, además, las carpas y su rotulación han estrenado una nueva estética que ha añadido un punto de modernidad a las jornadas. En la primera carpa, hablamos con **Laura Muro (Foto 5)** de Bodegas Muro y disfrutamos de su excelente blanco Viura 100% recién salido al mercado (pura ambrosía), degustamos el vendimia seleccionada de **Berarte**, que maridó de cine con los callos que nos sirvieron las animosas voluntarias de la asociación **Boilur (Foto 7)**, nos llenamos la boca de gusto con las succulentas potxas con bacalao ofrecidas por **Iban Cañamero y Luis Aleu de PerrechiCo (Foto 8)** y terminamos la visita a las carpas con un lingotazo de **Lobo Negro**, un potente semicrianza de bodegas **Gontés**, elaborado en honor al grupo de rock and roll del mismo nombre, que nos fue

3



4



6



7



8



9



10



servido por el salsero **Iñaki Ogeta (Foto 9)**, director comercial de la bodega y mánager del grupo. Iñaki nos contó, entre otras cosas, que el mismísimo **Alex de la Iglesia** es uno de los fans reconocidos tanto del grupo como del vino.

Y aunque las carpas cerraron, todavía quedaba tarde por delante, así que seguimos canjeando puntos Ardoaraba por vino y pintxos en establecimientos míticos y muy recomendables como **Toloño (Foto 10)** y **Zabala**, lugar éste último en el que disfrutamos como caimanes de sus lecheritas de cordero, de las mejores y más suculentas que hemos degustado, y al que debemos regresar, pues le tenemos muchas ganas desde que **Juan Gil**, quien fuera el adelantado chef del restaurant Me-són Erasquyn de Dulantzi, se ocupa de sus fogones.

### Aldapa y Soho, populosos locales de moda

Y antes de la apertura vespertina de las carpas visitamos dos locales "de moda" en Gasteiz: el **Aldapa**, donde la gente está dispuesta a esperar un cuarto de hora en un ambiente apretujado y bullicioso para que le sirvan un rico café "cubanito" o "jamaicanito", que no está mal, pero que si no fuera porque lo maridamos con los ricos pasteles de **La Peña Dulce**, hubiera resultado un esfuerzo excesivo; y a continuación el **Soho**, la sucursal vitoriana de la cocktailería del mismo nombre originaria de Miranda de Ebro donde sí merece la pena esperar un cuarto de hora o más para que su alma mater, el enérgico **Aitor Jiménez (Foto 11)**, nos prepare un gin-tonic, un Old Fashioned (combinado que nos demostró controlar a la perfección) o cualquiera de sus rompedores cócteles como el "Dylan", el "Sweet Jane" u otros variopintos y curiosos nombres. Aitor es un monstruo de la alquimia de barra que está petando este precioso local abierto en septiembre de 2018 con la satisfacción de haber recibido una respuesta extraordinaria por parte del público hasta el punto de haber cerrado noviembre, según nos comentó orgulloso, con 1.350 cócteles servidos... ahí es ná !!

### Final de fiesta en el Txoko Gastronómico

Al atardecer tuvimos un intenso "final de fiesta" con dos exhibiciones que tuvieron lugar en el "Txoko Gastronómico" de la Plaza de los Fueros. En la primera de ellas, **Yosune Menéndez de Erkiaga (Foto 12)**, uno de los mejores bares de pintxos de Gasteiz, realizó un ameno showcooking elaborando una versión resumida de su pintxo "La Marquesa tiene un tintero donde moja la pluma José Primero" que maridó especialmente bien con los vinos "**Entrepeñas**" y "**Cubanegra**" de bodegas **Mitarte**, vinticultores de gran carácter de Labastida y autores de algunos de nuestros vinos riojano-alaveses favoritos. Palabras mayores, los vinos de esa gran casa que es Mitarte, que fueron presentados por **Ignacio Gil**, uno de sus elaboradores, ayudado de nuestro amigo **Aitor Buendía**, que se encargó de dinamizar con su envidiable voz todas las actividades del Txoko Gastronómico.

Y acto seguido, de nuevo **Iban Cañamero** y **Luis Aleu** de la Escotilla, el bar guiado, al igual que el **PerrechiCo**, por ese gran cocinero que es **Josean Merino**, nos prepararon una de sus especialidades, el tartar de salmón con aguacate, que fue

maridado con **Bolet**, Cava Ecológico de potente carácter.

Unos bocatas en **La Riojana**, popular y veterano local de la calle Cuchillería siempre de bote en bote por su rapidez en el servicio, su fundamento, su carácter canalla y su excelente relación calidad precio, pusieron el contrapunto ideal a tan intensa jornada

## Epílogo a Ardoaraba de ronda por Gasteiz

El último día de Ardoaraba, el domingo 9, en el que las carpas permanecen cerradas, pero todavía pueden canjearse los "puntos Ardoaraba" por pintxos y vinos en los diferentes bares de Gasteiz, nos animamos a realizar un breve pero intenso recorrido por algunos de sus locales de hostelería y restauración más interesantes.

Primeramente, nos dirigimos a las afueras de la capital administrativa vasca, concretamente al minúsculo pero precioso municipio de **Hueto Arriba**, sito en las estribaciones del Gorcea, donde **Mitxel Suárez Suso (Foto 13)** practica una cocina tradicional, honrada y muy personal en el restaurante **Borda Berri**, adquiriendo un gran protagonismo en los diferentes Campeonatos de pintxos que se celebran en nuestro entorno, tanto el de Araba, del que resultó campeón en la edición de 2017, como el de Euskal Herria, en el que se hizo con el tercer puesto en 2018 gracias a su original y sorprendente pintxo **Hitokutxi**.

De Hueto Arriba volvimos a enfilar el centro de Gasteiz para dejarnos caer por dos locales que tratamos de visitar regularmente. Primeramente acudimos a saludar a **Mikel Fiestras (Foto 14)** a **La Regadera**, en plena calle Dato. Encontramos a Mikel motivado y sonriente (en realidad es su estado habitual) y nos invitó a pasar a su cocina para conocer el "**Txoko LUBAT**", un rincón de su cocina exclusivamente destinado a la preparación de este pintxo que el risueño chef creó para la última Semana del Pintxo de Araba y que le ganó el premio al mejor maridaje con vino blanco. La descripción "resumida" del pintxo es "Teja ahumada con lubina y atún rojo, gelatina de guacamole, diversas mahonesas y aliolis, y perlas de yuzu", pero lleva más, mucho más, de hecho son 14 "ingredientes" los que lo componen, pero algunos de estos se componen a su vez de varias partes... sea como sea el pintxo nos pareció fantástico: fresco, intenso, y con un retrogusto espectacular que hace que sigamos disfrutando de sus sabores durante no pocos minutos después de comerlo.

Y finalmente, para redondear la jugada, nos dejamos caer por **Sukalki (Foto 15)**, el sorprendente bar-restaurante de **Aitor Exxenike y Luis Plágaro**, donde sus responsables nos deleitaron con platos canallas representativos de su envidiable filosofía "**Kilómetro 0**" como Alcachofas fritas de Tudela, avellana tostada y láminas de Euskal Txerri, Navajas gallegas con emulsión de bacon, Mejillones de roca con su refrito, Corvina salvaje gallega con menier de moluscos y setas silvestres, Carpaccio de buey ecológico de Maturana con foie a la plancha y trufa de otoño, Croqueta de chuleta, Steak tartar y Sukalki de buey ecológico... un alarde de primera para dar matarile a un fin de semana "a la vitoriana" que nos mostró que Gasteiz se encuentra en un interesante momento enológico y gastronómico... y que así siga!





MARTÍNEZ

Santa María, 10

ORDIZIA T: 943 88 06 41

MARTÍNEZ (Ordizia)

# LA SUBLIMACIÓN DEL PRODUCTO

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritxar Tolosa

Hacia un tiempo que no nos dejábamos caer por el Martínez de Ordizia, asunto que solucionamos recientemente acudiendo a este templo del producto y la tradición enclavado a 20 metros escasos del mercado de los mercados, que viene celebrándose miércoles a miércoles en la villa goierritarra desde hace más de 500 años.

Martínez, por lo tanto, es el restaurante ideal para disfrutar del producto de temporada, de lo que la tierra y los productores nos regalan en cada momento del año. En nuestro caso, el festín empezó con unas **verduritas** salteadas con huevo (Foto 1) que lucían cada una cocida en su textura perfecta y coronadas con un huevo escalfado y unas lascas de panceta ibérica. La simplicidad elevada al grado de exquisitez culinaria.

**Xabier Martínez** no quiso que nos quedáramos sin probar sus alubias, así que nos preparó un "kit de alubiada", una pequeña degustación con las excelentes alubias adquiridas al caserío Zabale, mondeju de la carnicería Ezeiza y "langostinos" de Ibarra. Unas alubias cremosas y fundentes y unos sacramentos de lujo conformando un plato puro "Kilómetro 0". Acto seguido pasamos a un **begihaundi** salteado con hongos (Foto 2) y acertadamente aliñado con pimentón picante, de nuevo la simplicidad elevada a

exquisitez. En cualquier caso, una de las cumbres del menú vino con el siguiente plato: **Callos de bacalao** al pil-pil salteados con trompetas de la muerte y angula de monte sobre una base de pimiento morrón entreverado (Foto 3). Hemos probado muchos callos de bacalao, pero muy pocos como estos. Elaborados en una textura perfecta, al dente, con un pil-pil denso, cremoso y succulento, sumado a la nueva dimensión que le da a la vejiga natatoria del gádido la presencia de la trompeta de la muerte y la angula de monte... todo, absolutamente todo tenía sentido en este plato digno de ser presentado a un concurso culinario.

Y es que la cocina de Xabier Martínez se ha convertido en una cocina de levantar la txapela, como lo demostró también el siguiente plato: **Manitas** de cerdo en salsa verde con alcachofas (Foto 4). Pasamos seguidamente a oto de los "tops" del Martínez: sus **callos** tradicionales (Foto 5) que tantas veces hemos alabado en nuestras páginas. Temperatura perfecta, textura ideal, sabor extraordinario, una salsa que nos pega los labios... los callos se han convertido en uno de los emblemas del local y han llegado a ese punto de popularidad que, como admite Xabier, "la clientela no me deja quitarlos"... y nosotros, egoístamente, nos alegramos por ello.

Suma y sigue, la fiesta siguió con media **perdiz** (Foto 6) por barba que nos hace de nuevo tocar el cielo por su ternura, su

1



2



a la carta

3



4



5



6



sabor y el arte que encierra su salsa, esa salsa al vino blanco que Xabi prepara tal y como lo hacía su madre, **Kontxita Telleria**, de la que tanto ha aprendido este guisandero. Comer esta perdiz es teletransportarse gustativamente a un pasado en el que la cocina se hacía con más amor y más gusto del que impera hoy día.

Pasamos al postre con otra maravilla consistente en un arroz con leche con natillas de huevo de caserío, trufa de chocolate y coulis de frutos rojos, y es que los dulces tampoco se le dan nada mal a este cocinero cuyo fuerte, como queda claro, es el sabor, elaborar platos que nos llenen la boca de sensaciones y queden grabados a hierro en nuestra memoria gustativa. Y finalizamos con otro emblema de Ordizia, el queso de Idiazabal. En este caso, además, el queso ganador del último concurso, **"Infernuko gasna"** elaborado por la quesería Kortaria de Lekaroz.

En conjunto, una de las mejores comidas que hemos disfrutado últimamente, la que nos sirvió Xabier Martínez, un cocinero cada vez más centrado en una cocina tradicional y de producto pero con una enorme carga de personalidad propia, una **"agrococina de autor"** siempre pendiente de las tendencias del mercado. Durante la sobremesa, Martínez nos comenta que todavía queda algo de hongo que prepara a la plancha con emulsión de yema

al aceite de oliva y escamas de sal, además del baboso revuelto de hongos "de obligada presencia en carta". Y ahora llegan las alcachofas, con lo que en breve habrá Ensalada de alcachofas con gambas, otra delicia que, merecerá ser probada.

Xabier Martínez está satisfecho con la marcha del restaurante. Están trabajando bien y cuentan con una clientela que, "acude a disfrutar del producto porque saben que el que utilizamos aquí es de calidad". Comer a la carta en Martínez nos costará alrededor de 40 euros, cuenta con menú del día a 12 y otro de fin de semana a 35, y ha añadido un excelente "menú de empresa" que nos permite disfrutar de una oferta cercana a la carta al competitivo precio de 24 euros... así que no será por precio !!

Sin necesidad de colgar en la puerta del local ningún distintivo, Xabier Martínez hace felices a sus comensales con una **cocina honesta, local, kilómetro 0, imaginativa y respetuosa con la tradición, la tierra y los productores locales**. Una auténtica maravilla que tenemos a un paso, en Ordizia, en un enclave perfectamente comunicado con el resto del mundo, ya sea por carretera como por tren, y es que el apeadero local se encuentra tan sólo a 5 minutos a pie del Martínez... ¿Necesitan más excusas para acercarse?.

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 alubia**. 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, Mamiá (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, Txixarro, 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 piqillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

## SIRIMIRI

**COCINA PERSONAL  
CON TOQUES INTERNACIONALES**

### BERGARA

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



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo definen **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** con especialidades como Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100%... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus bocatas vegetales con verduras asadas, sus marinados caseros, sus platos con semillas, sus ensaladas o su 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>o</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



Azpiokoetxea 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

B° 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 Intzirin, 7 - Ctra. GI - 636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

OLABERRIA

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

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR



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.etxeaurdi.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



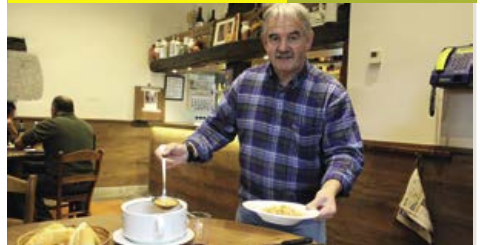
Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir 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 Guizuelo, 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  
TEL. 943 14 80 92  
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola trabaja con maestría sus largas parrillas** en las que se asan sin descanso excelentes Chuletas de viejo y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la Ensalada de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y las Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta: 35-40€ Menú del día: 10€**

## BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN  
PLENO CENTRO DE ZUMAIA

## ZUMAIA

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



**Yuli Aparicio y Cristian González** dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. El pescado se cuida especialmente bien en Bai Bidea, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Bacalao confitado con cebolla caramelizada; Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, Jamón ibérico y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la plancha; Rape a la plancha; Chuleta de vaca vieja... y se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta: 25-35 € Menú del día: 10,50 €** Cierra: Miércoles todo el día y noches de lunes y martes.

## BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRI-  
LLA Y COCINA INTERNACIONAL

## ZUMAIA

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



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; 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 remarcable 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 zaneza 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 Sagardegegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardozele en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru 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



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 BIRMINGHAM  
(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, Udaberrí, 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 Chuletillas de cordero a la parrilla, así como Pescados frescos a la brasa. También es una muy recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros.

## CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA  
EN DONOSTIA

### DONOSTIA

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



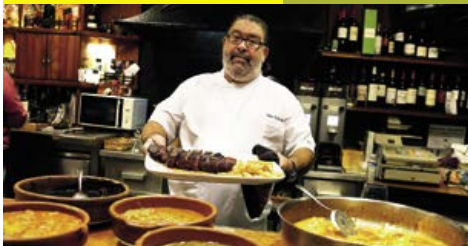
"**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**" es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, 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.casaurolajatetxea.es](http://www.casaurolajatetxea.es)



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas 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 oriuntarra **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 hojaldre, 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 Ficoseco**. 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



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 pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

### DONOSTIA

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



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

## 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 Josexto Perurena**, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla** y la **Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con 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 62 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. ZARAUTZ, 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 254890  
**Agoregi** Portuñete, 14. 943 224328  
**Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752  
**Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359  
**Akelarre** Pº Padre Oriolaga, 56. 943 311209  
**Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamandegi** Urbiarte, 1. 943 362849  
**Alberu** Alto Zurroaga, 67. 943 468807  
**Alberio** 31 Agosto, 19. 943 428884  
**Albiztur** Matia, 52. 943 211801  
**Alida** Avda. Tolosa, 119. 943 210329  
**Alideri-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 423524  
**Aigoi** Pol. Zuatzu-Erotaburu- 943 218479

### ALLI OLI

Cocina catalana de montaña  
 Cº Ondakotegi, 2 (Martutene), 943 06 02 96

- Alleru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572  
**Ama-Lur** Carquiza, 7. 943 274584  
**Ambigü Estación** Aldamar 12. 943 049701  
**Ambigü Pza.** Constitución, 943 428104  
**Amelia** Moraza 1B. 943 945647  
**Ametzagña** Cº de Uba, 61. 943 456399  
**Anastasio Berri** Easo, 19. 943 426320  
**Antigua Gastrotea** Jose M. Sert, 6. 943 536763  
**Antonio** Barraga, 3. 943 429615  
**Añora Txiki** Añora Hiribidea, 22. 943 362760  
**Apitxin** Avda. Barcelona, 19. 943 103750  
**Aralar** Puerto, 10. 943 426378

### ARAZTE ERRETEGIA

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

- Arandazegi** R. Catalicos, 9. 943 467477  
**Argintz Jatetxea** Plaza Ametzates, 943 474246  
**Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192  
**Artola** Salud, Amapa-Viejo- 943 460815  
**Arauri Txiki** Campanario, 3. 943 431302  
**Arrikaitan** Igarra bidea, 19. 943 983141  
**Asirola Asador** R. Catalicos, 9. 943 457137  
**Azka** Alcalde Eldeguz, 273. 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo Ipuzia, 15. 943 270908  
**Astelena 148** Iigo, 1. esp. Constitución, 943 426275  
**Astelena 1997** Euskal Herria, 3. 943 425867  
**Astizarran** Irigoyen Baserra-Zubieta, 943 361222  
**Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000  
**Atotxa** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372  
**Atxiki Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461066

### AZKENA

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

- Barkaiztegi** Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304  
**Barun** Pescadores de Terranova, 1. 943 465604  
**Basajuan** Añora Hiribidea, 44. 943 367149

### BAZTAN

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

- Batzarre** Virgen del Carmen, 25. 943 116350

- BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5. 943 474995  
**Behari** Narrika 22. 943 431631

### BERRA-BERA

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

### BERGARA

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

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384  
**Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880  
**Bideluze** Garibai, 24. 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 16. 943 462959  
**Binot** Plaza Ignacio Mercaader 943 464588  
**Bitacora** J. Zaraguetza, 4. 943 466111

- Bodegón Doñostiarra** Peña y Gaiti, 3. 943 011380  
**Bodegón Alejandra** F. Calbetón, 4. 943 427158  
**Bokado-Azul** Pza. J. Doustoua, 1. 943 431842  
**Borxa Berri** F. Calbetón, 12. 943 430342

### BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana  
 Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

- Bouquet** Cº Logroño, 9. 943 227943  
**Buenavista** K. Balañeta, 42-Igeldo- 943 210600  
**Buñi Café-Bar** P. Aves, 5. 943 214287  
**Bugati** Arrapate pasalekua, 74. 943 377662  
**Cabo Norte** Logroño, 4. 943 312372  
**Cañón** S. Marcial, 40. 943 427507  
**Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6  
**Café de la Concha** Pº Concha, 12. 943 473600  
**Café de la Plata** Padre Larroca, 14. 943 290239  
**Café Saigón** Hotel Mº Cristina, 943 426889  
**Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162  
**Café Kursal** Ramón María Lili, 2. 943 321713

### CAFÉ 57ETE

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

- Café Vienna** R. Catalicos, 5. 943 463974  
**Catería Express** R. Catalicos, 12. 943 463990  
**Cap's** R. Catalicos, 12. 943 463990  
**Carovich** Zabaleta, 55. 943 326734  
**Carpanseral** Plaza Buen Pastor, 943 475418  
**Casa de Alava** Pescadería, 943 423494

### CASA ALCADE

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

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

### CASA MARUXA

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

### CASA TIBURCIO

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

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

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

- Ciaboga** Easo, 9. 943 422926  
**Cubi** Aldamar, 18. 943 425908  
**Cuque de lobos** J.M. Barandiarán. 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25.  
**Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347  
**Danena** Matia, 6-Antiguo- 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  
**Doctor Livingstone** Av. Barcelona, 24. 943 457940  
**Döner Kebab 1** Miracruz, 28.  
**Döner Kebab 2** Sagardotequi, 1. 943 367620  
**Döner Kebab 3** Eustasio Amilibia, 9.  
**Drinka** Matia, 50-Antiguo- 943 212101  
**Duit** Antonio Arzak, 9. 943 312717  
**Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887  
**Ezguiki Bistrò** Bar. Secundino Eñsaola esq. S. Izipuzia  
**Eibartarra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442  
**Ekaitz Asador** Pº Padre Oriolaga, 131. 943 212024  
**Eketo** Avda. Zurriola, 18. 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619  
**El Anden** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 328596  
**El Café de Molín** Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077  
**El Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

### EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

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

### EL VASKITO

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

- Flosta** Pº Colón, 41. 943 630325  
**Ene Be Garrote Grill** Igarra bidea, 37. 943 227971  
**Erdiko** Autonomia, 1. 943 450699  
**Eribera** Camino Portuñete, 1. 943 210300  
**Errota** Usurbil, 943 311553  
**Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394  
**Etxabe** Aldaknea, 5. 943 291516  
**Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254  
**Etxaide 4** Etxaide, 4. 943 692537  
**Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742  
**Etxain** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

### ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Oriolaga, Igeldo. 943 216052  
**Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300  
**Ezeiza** Avda. Saturnete, 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, 2/g. 943 470043  
**Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320988

### GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y colorada  
 Pº Colón, 46 (Igo) 943 27 88 39

- Ganbara** S. Jerónimo, 21. 943 422575  
**Gandarias** 31 de Agosto, 23. 943 426362  
**Garbera Sidrería** C. Com. Garbera. 943 394358  
**Garibai 21** Garibai, 21. 11. 943 433134  
**Garraxi Vegetariano** Tejería, 9. 943 275269

### GASTEIZ

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

- Gatzelu Txiki** Carquiza, 3. 943 327997  
**Giroki** Enbeltran, 4. 943 421365  
**Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576072  
**Gran Via** Gran Via, 9. 943 271601  
**Guardaplata** Serapiro Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

- Gure Arkupe** Itzingorra, 7. 943 225630  
**Haizea** Aldamar, 8. 943 425710

### HAIZPE

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

### HIDALGO 56

Pintxos de vanguardia y menús variados  
 Pº Colón, 15 (Parte Vieja), 943 42 36 54

- Hijica de Loiola** Cº de la Hijica, 44. 943 454218  
**Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7. 943 464600  
**H Monte Igeldo** Paseo del Juan, 134. 943 210211  
**Huang Chen (chino)** Laramendi, 11. 943 451988  
**Ibai Geteria**, 15. 943 428764  
**Ibai Lur** Nabarra Oñate, 1. 943 335255  
**Igela** Pza. Irribar, 2. 943 003473  
**Igeldo Sidr.** Zubizarreta Baser. -Igeldo-. 943 213251

### IKAITZ

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

- Intxaurreondo Sagard.** Zubiaurre, 72. 943 292074

### INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas  
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 33

- Inausti** Pº de Erratuburu, 8. 943 311109  
**Inausti** Pol. Zuatzu, 4 -Erotuburu-. 943 313833  
**Iombi** Pza. Gipuzkoa, 15. 943 494223  
**Iraeta** Padre Larroca, 2. 943 279373  
**Iraeta Hamburgueseria** S. Juan, 9. 943 422667  
**Irigoyen Erret.** Cam. Petritza, 10. Zubieta. 943 372675  
**Iruia** Easo, 73. 943 465617  
**Iruia** Sierra Aralar, 27. 943 466655  
**Iruia** Pascualena, 12. 4. 943 424234  
**Izita del Sol (chino)** Pedro Eguña, 5. 943 458419  
**Izurrieta-Berri** Camping Igoia, 943 226583

### ITTURRIO

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

- Itxerapene** Embeltran, 16. 943 424576  
**Itxesalde Asador** Atoxbareka, 83. 943 371585  
**Itxasne** Ibai-Aldo -Martutene- 943 470757  
**Izagirre** Bidarte Berri Baserría, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Américas, 12  
**Izarreit** Pza., 4. 943 428747  
**Izarpil** Primitivo, 3. 943 321019  
**Izeta** Primitivo, 3. 943 279391  
**Izeta** Fermín Calbetón, 4. 943 425652  
**Javier** Pza. Easo, 4. 943 457152  
**José-etxea** Avda. Añora, 44. 943 369026  
**Jose Martí** Fermín Calbetón, 5. 943 424645  
**Juanito Kojua** Puerto, 14. 943 420180  
**Juanxto** Enbeltran, 6. 943 427405  
**K-16** Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181  
**Kalonia** Padre Oriolaga, 8. 943 213251  
**Kaskazuri** Pº Salamanca 14. 943 420894  
**Kata 4** Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243  
**Kayak** Pº de los Olmos, 24. 943 397871  
**Kelly's** Plaza Nafaroa Behera, 3. 943 290019

### KENJI SUSHI BAR

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

- Kixiki** Secundino Eñsaola, 45. 943 274936  
**Kiki** Avda Tolosa, 79. 943 317320  
**Kok** Avda. de Zarautz, 2. 943 31 75 91  
**Kokotxa** Campanario, 11 P. Vieja. 943 421904











**Gurrutxaga.** Nagusia, 10. 943 731271  
**Katlu.** Euskal Herria Enparantza. 943 081198  
**Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249  
**Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 932  
**Olarra.** Euskal Herria Enparantza  
**Txepetxa.** Aizkori, 24. 671 728069  
**Xarpat Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 731275

## LEGORRETA

**Alusia Sidreria.** B<sup>a</sup> Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Esnaola auzoa, 7. 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legerreta Café.** N-1, km. 525. 943 806260

## LEINTZ-GATZAGA

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

## LEZO

**Aizpea Asador.** Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996  
**Aznara.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Camen.** Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Elorgeti.** Elorgeti bidea, z/g. 943 525441  
**Ereka.** Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekaide Sidreria.** B<sup>a</sup> Gaintzuriketa. 943 490285  
**Etxeberri.** Ctra. Lezo-Gaintzuriketa. 943 529889  
**Etxola Taberna.** Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto.** Guillermo de Lázón, 4. 943 527995  
**Gue Txaxo.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza.** Irurzun, 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** B<sup>a</sup> Gaintzuriketa, z/g. 943 529889  
**Irurzun.** Irurzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubirio, 9. 943 521986  
**Kaite.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kiada Taberna.** Pza. Lope de Isasí, 943 527599  
**Lazortara.** Elías Salaberria, 1. 943 512849  
**Lur Jatekaxa.** Urue, z/g. 943 511898  
**Maritxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elías Salaberria, 12. 943 527897  
**Orquidea.** Urdaburu, 4. 943 527833

**PATXIKU-ENEA**  
 Las mejores carnes y peszados 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. 943 523541  
**Sahatsa.** Nagusia, 2. 943 529244  
**Sorgin Taberna.** Guillermo de Lázón. 943 527945  
**Tñelu.** Zubirio, 2. 943 527946  
**Zaldiak.** Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262  
**Zubitzo Merendero.** Zubirio, 17. 943 516443

## LIZARTZA

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

## MENDARO

**Inbuxai.** Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa.** Garagarza, 32. 943 756028  
**Luzaide.** Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai.** Mendarozabal, 2. Garagarza, 34. 756072

## MUTILOA

**Mujiika.** Lierna, z/g. 943 801507  
**Orre.** Ergoena (Minas de Froya). 943 801900  
**Ostau.** Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Paxki.** 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  
**Kalbazko.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Korfadi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Poligono Mijoa. 943 603180  
**Pikua.** B<sup>a</sup> Laranga. 623 105733  
**San Juan.** B<sup>a</sup> Laranga, 13. 943 603167  
**Txirilatxo.** Muelle, z/g. 943 195070

## OIARTZUN

**Alhambra.** B<sup>a</sup> Arragua, 943 491230  
**Amazkar.** Casa Zameteta. 943 492783  
**Albistur.** B<sup>a</sup> Altzibar. 943 490711  
**Animeta.** B<sup>a</sup> Altzibar. 943 490306  
**Aristi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldetxo, z/g. 943 492558  
**Aristribal.** Itxiala Bidea, 4. 943 492714  
**Artze.** B<sup>a</sup> Altzibar, z/g. 943 493088  
**Aurtillogi.** Autopiata A8, km. 10. 943 490068  
**Baleio.** Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Beti Auro.** C. Com. Mamut. 943 490628  
**Bide Alde.** B<sup>a</sup> Ergoien. 943 521661  
**Bideberrita Sidreria.** Arraga-Núcleo, z/g. 943 492101  
**Bitakin.** Zuzanbar, 9. Ugaldetxo, 943 492749  
**Ereke.** C. Com. Carrefour. 943 108080  
**Ereke.** Casa Errekalde, 943 490087  
**Ereke.** Zuzanbar, 72. Ugaldetxo, 943 493062  
**Fortaleza.** Camino Ergoien, 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. Bizardía, 7. 943 49 06 25

**Aristi Asador.** B<sup>a</sup> Ugaldetxo. 943 491100  
**Irribixu Asador.** Camino Ergoien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorrodo, 20. 943 490021  
**Irurrandere.** B<sup>a</sup> Altzibar, 1. 943 490335  
**Isasiti Sidreria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Kapeo.** Tomola, 21. 943 491254  
**Lala.** Landetxe, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldetxo, 943 492101  
**Marcos.** Zelamiu-Polig. Ugaldetxo, 943 494300  
**Masaseta.** Olagari, 9. 943 490412  
**Matteo.** Iruirria Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Ointzura.** Merka Ointzura, 943 493020  
**Miren Taberna.** Domingo, 1. 943 491227  
**Nuevo Atamiñ Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaitzola.** Tomola, 2. B<sup>a</sup> Ergoien. 943 492050  
**Oñiden.** Polig. Lintzin, z/g. 943 493801  
**Oño Zelai Sidreria.** Caserío Oño Zelai, 59. 943 491686  
**Piki.** B<sup>a</sup> Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoteta.** B<sup>a</sup> Guntze, 33. 943 491333  
**Toki Alai.** Bizardía plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona.** Zuzanbar, 24. 943 490074  
**Tolare.** Tomola, 20. 943 490071  
**Treku.** Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Alde.** Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiardi Sagardeitea.** Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel.** Maldebaru bidea, 15. 943 280531  
**Zuberua.** Bekosoro, 1 (B<sup>a</sup> Iruirria), 943 491228

**OLABERRIA**  
 Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002  
 Asador Castillo. Ctra. Madrid-Irun 943 881958  
 Gartzon. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
 Taberna. Carri de la Cruz (Iruer) 943 886584

**ZEZILIONA**  
 Los mejores hongos al horno del Goeiri  
 Herriko Plaza, s/n. 943 88 58 29

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

## OLABERRIA

**Zeziñona.** Los mejores hongos al horno del Goeiri  
 Herriko Plaza, s/n. 943 88 58 29

## OÑATI

**Arkupe Taberna.** Foruen plaza, 9. 943 781689  
**Bikoitz.** Ganbai, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Oñadi zubaitza, 54. 943 780410  
**Etxe-Aundi.** B<sup>a</sup> San Pedro, 943 781956  
**Galicia Azeria.** 2. 943 782208  
**Garoa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 752094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzazu, 943 781305

**Helmuga.** Ugarkalde, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iruirritxo.** Ateko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorr.** Ulztegin, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** B<sup>a</sup> Olaberria, 83. 943 781898  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 252669  
**Milukua.** B<sup>a</sup> Arantzazu, 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Oriko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindika Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumeltzeji.** Torre Zumeltzeji, 943 500000  
**Urbiako Fonda.** Campa de Urbia. 943 781316  
**Urxintxo.** Lessardi Auzoa, 15. 943 783479  
**Urtriagoin.** Urribarri, 33. 943 780814  
**Zelai Zabai.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zolz.** B<sup>a</sup> Zubillaga, 2. 943 783545  
**Zurrust.** Bideberrita, 6. 943 716296

## ORMAIZTEGI

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

**KUKO**  
 Innovación, técnica y producto de mercado  
 Bernaldije plaza, z/g. 943 98 28 93

## ORDIZIA

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

**MARTINEZ**  
 El restaurante del mercado de Ordizia  
 Santa Maria, 10. 943 88 05 41

**MUÑOZ**  
 Menú del día, platos combinados, pintxos...  
 Euskal Pilita, 3. 943 08 50 24

**Oiangu.** Oiangu Parkea. 943 161371  
**Populus (pizzeria).** Pza. Domingo Uharue, 4. 943 160421  
**Pottoka Cafeteria.** Legazpi, 3. 943 160304  
**Txepetxa.** Iruirrieta, 27. 671 728069  
**Tximiasta Sidreria.** Gudarian Etxeberria, 2. 943 881128  
**Txindoki.** Etxezarreta, 3. 943 880409  
**Zubiri.** Gudarian Etxeberria, 4. 943 160041

## ORENDAINO

**ORENDAINO OSTATU**  
 Cocina tradicional. Menús. Celebraciones  
 Erosario Plaza. 943 65 30 48

## OREXA

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

## ORIO

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural.** 943 514939  
**Anarri.** Bidebe, 16. 943 919438  
**Antilla.** Abelsari, 2. 943 832200  
**Ardoa.** Oñartza, 67. 943 134835  
**Arkaiz.** Abelsari, 1. 943 831657  
**Errota.** Oñastegia Auzoa. 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Arta Lertxundin, 33. 943 832655  
**Hotel Rest. Balear.** Hondarribia bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari.** Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Katxiña Asador.** B<sup>a</sup> S. Martin, 943 831407  
**Kolon Txiki.** Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala.** Antillako bodegata. 943 890475

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

**Loretxu Asador.** Eusko Gudariena, 18. 943 830007  
**Oñiden.** Ortaizka Auzoa, 4. 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 Gudariena, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartzak, z/g. 943 880634  
**Xixario Asador.** Eusko Gudariena, 2. 943 830019  
**Zaharren Babesleku.** Enparantza. 943 835398

## PASAJIA

**A Coruña.** P<sup>a</sup> Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane. 943 511241  
**Anteketa.** Arraularri, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupeberrri.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakaregi, 1. Antxo. 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan. 943 346042  
**Bahia.** Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552  
**Botero.** Pza. Ereke, z/g. 943 398070  
**Busturia.** P<sup>a</sup> Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027  
**Camino Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel, Donibane. 943 511003  
**Camino Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525255  
**Casa Camero.** San Juan, 79. 943 523699  
**Casa Miróes.** San Juan, 80. 943 519271  
**Conradia.** S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150  
**Dani.** Hamarretxe, 8. Antxo. 943 511810  
**Dax.** P<sup>a</sup> Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006  
**Donibane Mariscos.** Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donoistaria.** Euskadi, 1-Trintperxe, 943 399071  
**E-16.** Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169  
**Ekari.** Zumalakaregi, 10. Antxo. 943 510008  
**El Caserio.** P<sup>a</sup> Euskadi, 23. Trintperxe, 943 404424  
**Erdibana taberna.** Arrandegi, 8. 943 247246  
**Erdizaba.** Pablo Enea, 14-16. Trintperxe, 943 390357  
**Erekatxu.** Donibane, 138. Donibane, 943 512638  
**Etxe Ona.** Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525966  
**Ezer.** Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362  
**Garbana.** Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344444  
**Goñeri.** Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019  
**Gure Borda.** Arraularri, 36. S. Pedro. 943 391846  
**Guria.** Arrandegi, 5. Trintperxe, 943 390469  
**Ibiza.** Nafarro Etxeberria, 17. Antxo. 943 515300  
**Iparra.** P<sup>a</sup> Nafarroa, Etxebe, 943 340164  
**Izkuña.** Euskadi Etxeb. 19. Donibane. 943 399043  
**Joñito.** Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Gue Zumardia, 29. Antxo. 943 510027  
**La Amistad.** P<sup>a</sup> Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399060  
**Leunda.** Oraso, 8. Donibane, 943 515414  
**Marisol.** Etxebe, 18. Trintperxe, 943 394751  
**Maritxu.** Euskadi Etxeb. 2. Trintperxe, 943 399082  
**Matxet.** Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Meipi Asador.** Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833  
**Muipuzua (Falcon Crest).** Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469

**O Fardel.** Arrandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane. 943 524588  
**Par-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857  
**Pañero Bierhaus.** Euskadi Etxeberria, 80. 943 382386  
**Pitxulo.** Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770  
**Romera.** Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032  
**Terranova.** Azkuene, 2. Trintperxe, 943 399074  
**Txuloxtu.** Donibane, 72. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago, Donibane. 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorzano.** Ensabide, 96. S. Pedro. 943 399120

## SEGURA

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801377  
**Izkiña.** Zurbano, 17. 943 800251

## SORALUZE

**Amendia Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Erdizta.** Santiana, 18. 943 751383  
**Txurruka.** Txurruka, z/g. 943 751581  
**Uxial Irish Pub.** Santa Ana, 16. 943 750030

## TOLOSA

**19-90.** Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017  
**66 Taberna.** Martin Jose Iraola, 1. 943 671937  
**Aguin-Enea.** Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067  
**Aldaki.** Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

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

AMA

Etxean, etxean bezala (En casa, como en casa)
Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amiur Beotibar, 5. 943 245469
Asteas Larramendi, 1. 943 840389
Ametsu Herriaren, 18-20. 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650966
Bar Odrizia. Martin Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381
Bidebide. Usabal Kirologietza. 943 575753

BOTARRI

Campeón de paquilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Inua. Gornri 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
Eguzkitza Berri. Pº Usabal, 35. 660 654317
Euskal Pinga. Gudarri, 16. 943 655656
Hontzo Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ikatza. Plaza Berria, 6. 943 674913
Iliarri. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iratzo. Pablo Gorosabel, 29. 943 675237
Iruxa. Amanoz, 10. 943 119828
Irintzi. Oria, 3. 943 654334

Izagasti Sideria. Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Isarra. Baxileer Zaldioia, 1. 943 841427
Jokel. Martin Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva. 943 570068
Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070
Larrea. Nafarroa etorri. 943 651062
Larrea Lurrerandi Auzoa, 15. 943 675988
Lurren Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339
Mendi Alai. Pº San Esteban, 39. 943 651799
Nagusia Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Odrizia Taberna. Eremitari, 10. 943 016780
Orbelia Taberna. Pº Martin J. Iraola, 647 007275
Plan P Larramendi, 8. 943 598496
Saus. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinkete, 1. 943 108980
Tolosaldea. N. Irion-Madrid, km 432. 943 9450656

URNIETA

Aballarri. Irizabal, 21. 943 330525
Alburi. Pº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Goiburu, 37. 943 552036
Benta. Goiburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Goiburu, z/g. 943 330131
Bosteko. Eratzu. 943 337357

Ehurbeta Sideria. Bº Otzarán, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 26. 943 551089
Eula Sideria. Bº Lategi, 19. 943 552744
Giron. Estacion, z/g. 943 005077
Galantxa Sideria. 943 554917
Guria. Iridiazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Sideria. Bº Otzarán. 943 551014
Kostegi Sideria. Ctra. Urnieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardegoteia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Onyi. Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polineopropio. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setión Moko Sideria. Bº Otzarán, 11. 943 551014
Urneta. Ehurbeta Baserria. 943 556981
Zaldundegi. Irizabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Ategin. Barrenkale, 13. 943 532667
Celsin. Areizaga, 24. 943 671326
Eire. Gemikako Arbola, 3. 943 726466
Etxe-Azpi. Poligono Mugiategi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76
Navaro. Iparagiru, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133
Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 723387
Telepizza. Iparagirre, 4. 943 101033
Zabalota. Iñaurrietan, 2. 943 724230
Zona Zera. Areizaga, 1. 943 533807

USURBIL

Aginaga Sagardegoteia. Bº Aginaga 31. 943 366710
Anitza. Zubiaurrenaga, 6. 943 370344
Arratzeta. Erregoteia. Arratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Pantxapea kalea, 4. 943 36 91 39

Abegoa Jauregia. Atizezara, 1. 943 371150
Bordaxa. Zubiaurrenaga, 5. 943 371042
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582
Herri. Centro Comercial Urbil. 943 367281
Ibarroia Agroturismo. Kaleaz, 62. 943 363300
Igurtze. Igurtze, 11. 943 370113
Ilunbe Sideria. Bº Txoko Alde. 943 371649
Irtzu. Bonda Berri, 5. 943 36 91 35
Kerutene. Txoko-Aldea, 12. 943 361127
Makyer Asador. Poligono Ugaldeta, 36. 943 366968
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sideria. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sakeña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Trapegua. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362724
Txapeadun. Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772
Txiki Erti. Errotaila, 1. 943 367305
Txinpatra Sagar. C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga. Irazu, 6. 943 361398
Txirisi. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808
Txirrisa. Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdaira Sideria. Bº Aginaga. 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol. Etxeandona, 943 690296
Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Izalpe. Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Otobako, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berria, 25. 943 571558
Txapeadun. Berria, 23 bajo. 943 696449
Urrize. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
Kixurguro. Olaeta Agroaldeta, 6. 943 501086
Nazabal Asador. Sta. Fe, 6. 943 887146
Uriko. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural
Aiestaran Eureka, s/n. 943 8800 44

ZARAUTZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel. Setimimneta, 4. 943 830143
Amia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak. Aitzola, 2. 943 839975
Argi. Torre Lubezko Parkea, 2. 943 834959
Argoite Zuki Asador. Argoin, z/g. 943 890184
Ardia. Araba, 41. 943 834433
Artea. Zargordia, 32. 943 016693

Aurrera. Eganía Kalea, 13. 943 021638
Azpi-Enea. Setimimneta, 4. 943 130586
Batzokia. Bala, 1. 943 002049
Basari. Patxiku, 10. 943 021275
Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 831262
Berazadi-Berri. Talai Mendí, 723. 943 130003
Bordatxo. Elizarruren, 943 132889
Café Inua. Ipar Kalea, 13. 943 040023
Dragón de Oro (chino). Bizkaia, 6. 943 890329
Egoki Asador. Bizkaia, 1. 943 132766
Casa Izaro. Azara, 9. 943 132844
Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116
Eraitz. Artea, 3. 943 890096
Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731
Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Hariza. Guernendi, 10.
Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199
Isarra. Bizkaia, 24. 943 832264
Itxas-Berri. Kamping Zarautz, 943 131619
Ixtas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138
Jacoba. Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18
Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236
Kandela. Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlós Arguñano. Mendialdua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka. Bixkonde, 1. 943 134604
La Perla. Pº Maritimo, 943 013873
Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701
Manuela. San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 594556
Mollarri (pizza). Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Mixelena, 27. 943 834561
Naparrek. Barren Kalea, 1. 943 135119
Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243
Patxiku. Kiriñi, 1. 943 013158
Pedro Enea. Gipuzkoa, 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bixkonde, 27. 943 894314
Salegi. Barren Kalea, 3. 943 133272
Shelter. Itassertza, s/n. 943 580285
Sta. Bárbara. Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993
Sunset Bar. Mandachide 34 (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolingietza. Talai Mendí, 726. 943 132750
Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551
Telefoso Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901
Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Polit. Musika plaza. 943 835357
Yubio. Maria Etxe-Ikovi, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 12. 943 021980
Zelatuza. Mixelena, 13. 943 011399
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata. San Martin, 3. 943 801051
Otzarunte Benta. Otzarunte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandia. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otxata Sideria. Caserío Otzata. 943 801757
Oiharte Sagardegoteia. Irunkarte-Gain. 943 501013

ZESTOA

Agustin. Okerra, 5. 943 147194
Ararun. Urnikotebea, 2. 943 148005
Balneario de Costona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente paquilla y cocina de temporada
Ctra. Aizamazabal. 943 14 80 92

Iraeta. Erota etxea. 943 147067
Katzuza. Caserío Katzuza, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954

Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txiki-Eder. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693893
Abulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena. 943 694490
Elizondo Pantxikano. Pza. P. María Otario, 5. 943 691893
Iriazte. Pza. P. María Otario, 1. 943 692537
Olarro. Ctra. Zuzurki-Astasu. 943 693750
Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri. Pza. Pedro Maria Otario, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegitea, 17. 943 692073

ZUMAIA

Algorri Sideria. Puerto deportivo. 943 865617
Atari. Arantzadietza, 16. 943 508169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurmurtiaga. 943 86 02 75

Basusta Asador. Patxita Etxezaretza, 25. 943862073
Batzokia. Eusebio Gurmurtiaga. 943 860275
Bedia Asador. Bedia, 943 860551

BEHEKO PLAZA

Asador, paquilla y cocina internacional
Eusebio Gurmurtiaga. 943 86 17 00

Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
Idoia Ardogitea. Julio Beabide, 2. 943 574986
Irdio. Txikiardi, 38. 943 861390
Juaristi. Basadi, 3. 943 143118
Kalari. Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estaziozi, 23. 943 861394
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniozero. Ctra. GI-2633, km 7. -Oitika- 943 147683
Talea. Santiago Auzoa. 943 143370
Tallak. Izustarri, 3. 943 865289
Zalla. Upelea plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaia Hotel. Iraeta. 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe. Secundino Eneaola, 6. 943 724626
Aranzazu. Argixo, 2. 943 720683
Berri. Soraluze, 3. 943 252906
BideBide. Santuario de la Antigua. 943 720930

BIDEZAR

Carta renovada y variedad de vinos y ginebras
Bidezar, 17. 943 25 38 56

Cantina. Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI

Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri. 943 72 12 11

Ehriotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirikua Katedegitea. Piedad, 16. 943 721757
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Korta. San Gregorio, 20. (Eitzal). 943 72 27 86
Saski. Piedad, 4. 943 721397
Txanpon. Piedad, 6.
Txindoki. Secundino Eneaola, 1. 943 724771
Txurrut. Argixo Taldea, z/g. 943 721043
Ziaboga. Pza. Navarra, 3. 943 253896

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo en nuestro informe, un local que no se reseña, un local que haya cerrado... nos lo comuniquen en los teléfonos 943 73 15 83 o 609 47 11 25, escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@zumeldiako.com



**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 Gastronómica

**KURSAL 2011**

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

**KURSAL 2014**

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

**VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA**

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



**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 elaborarlos nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

## CHAMORRO

**CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA**

## DONOSTIA

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



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

## 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).

**MIKEL CORCUERA (CRÍTICO GASTRONÓMICO)**

# “ODIO QUE SE BANALICE LA GASTRONOMÍA”

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

Premio Nacional de Gastronomía, Mikel Corcuera (Donostia, 1947) lleva ocupando la página nº 4 de Ondojan desde su nº 50 (marzo de 2008) sin haber faltado ni una sola vez a su cita. En su juventud se inclinó por la abogacía y comenzó a estudiar Derecho en Valladolid pero tuvo que exiliarse pues su actividad en el Comité Ejecutivo del Partido Comunista le valió la expulsión a perpetuidad de la universidad, detenciones y un incierto porvenir. A la muerte del dictador, terminó sus estudios en Donostia pero su relación con Rafael García Santos hizo que prendiera en él el gusanillo de la Gastronomía, con lo que pronto decidió cambiar la toga por el mantel.

## ¿Qué aficiones cultivas?

Me encanta la lectura en general, sobre todo la de tema histórico. Y también me gusta mucho el cine y el teatro.

## ¿Y deportes? ¿Practicas alguno?

Ninguno, y creo que se nota, ¿No?. Eso sí, soy muy futbolero. Me encanta el fútbol y soy hincha acérrimo de la Real.

## ¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad?

Me gusta mucho el Monte Urgull por lo que tiene de misterioso, el Cementerio de los Ingleses... he paseado muchísimo por Urgull. Igeldo se me hace más comercial y en la isla apenas he estado.

## ¿Y en tu provincia?

Me encanta Oñati, una joya que no conoce la mayoría de los donostiaras, así como Bergara. Y soy muy de costa. Hondarribia y Getaria me parecen maravillosas.

## ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Hace muchos años viajé a Moscú y fue extraordinario. Y un viaje inolvidable fue el que hice a Escocia conociendo los castillos en los que se elabora el Whisky. Fue un viaje en el que aprendí muchísimo.

## ¿Y el viaje que te queda por hacer?

Muchos, porque soy miedoso para los aviones y no he cruzado el charco. Nueva York lo considero una asignatura pendiente, y me gustaría también viajar a México y conocer los mercados de Perú... y, por supuesto, China.

## ¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La constancia, la autenticidad y sobre todo la sinceridad.

## ¿Y qué detestas?

El postureo, la superficialidad, la banalidad. Odio la gente que banaliza la gastronomía, cuando es de lo más profundo que tenemos.

## ¿Te apañas en la cocina?

He cocinado mucho. Mi abuelo era un gran cocinero de sociedad y yo también lo he sido. He dado de comer a muchos grandes cocineros.

## ¿Tu plato favorito para preparar?

En su día inventé unos piquillos rellenos de bonito en ensalada. Juan Mari Humada los conserva y los ha bautizado como “Pimientos Corcuera”.

## Sugiérenos un par de restaurantes de tu entorno.

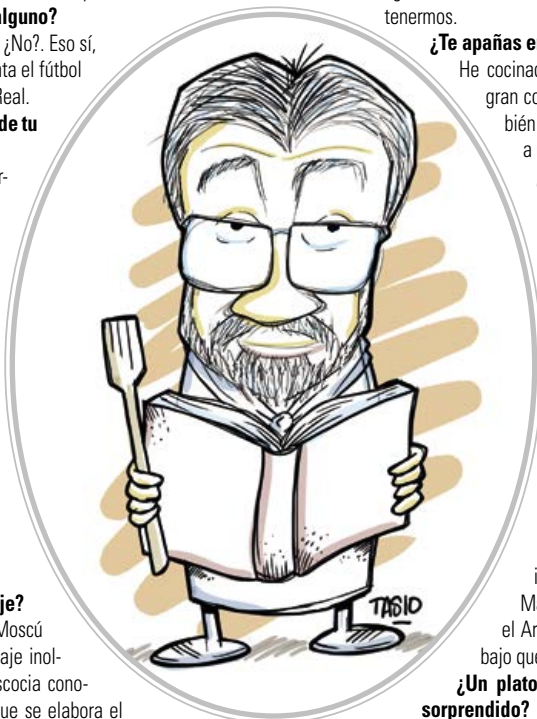
Me gusta mucho el Galerna, restaurantes familiares y auténticos como Aratz, Beheko Plaza por su innovación en la parrilla, Félix Manso en su nuevo restaurante, el Arraunlari Berri por el buen trabajo que están haciendo...

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

David Yarnoz de El Molino de Urdániz me sorprendió con un caramelo de txistorra que me rompió los esquemas. Y David Guerrero al que conozco desde sus inicios me ha entusiasmado siempre.

## ¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Creo que seguiría escribiendo y no cometería ningún exceso. Eso sí, me podría permitir, como capricho, comprar algunos vinos “de beber de rodillas” que hoy me son inaccesibles.



# ¡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

