

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



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@zumedioak.com
Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia
Redacción: Josema Azpeitia e
Imanol A. Salvador

Colaboradores:
Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli,
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 jateetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatekete 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

Aitor 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 creamos. 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

Dentro 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

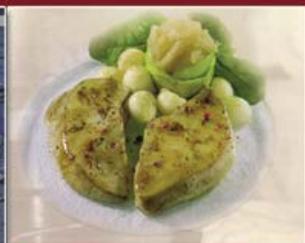


...sin olvidar nuestra distribución en exclusiva de LA GULA DEL NORTE FRESCA para Hostelería

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

Desde 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

Me 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 baseritarras, 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



TURISMO GASTRONÓMICO

HAU DA GURE
SAGARDO BERRIA !

Porque 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

El 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 increíbles, 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 roto 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



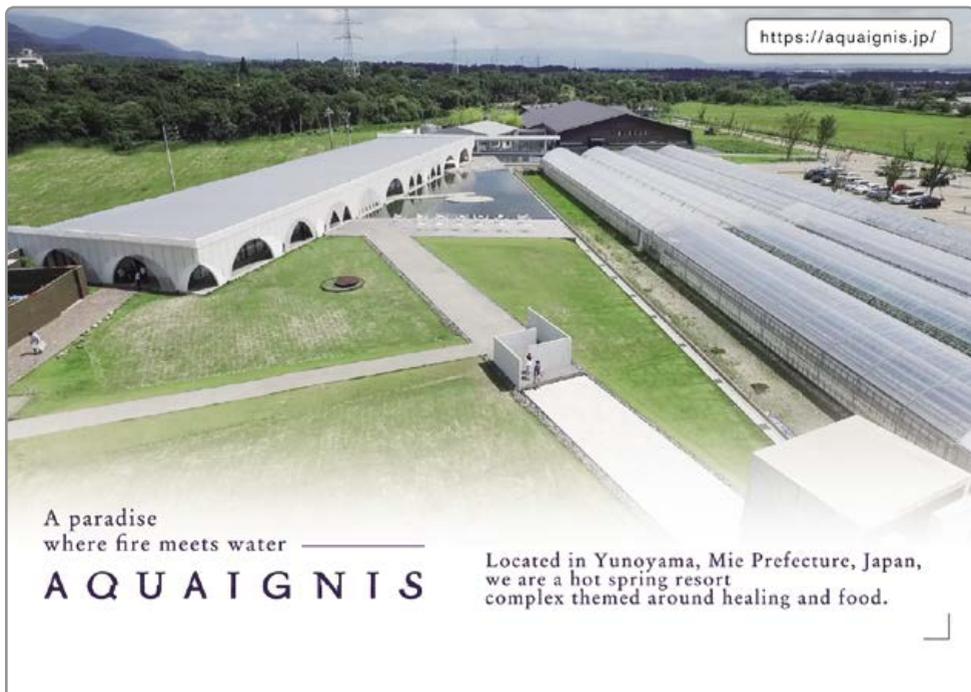
Domingos, 13 h.



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.

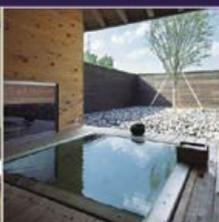
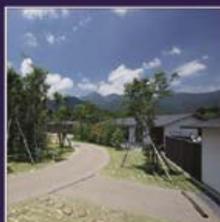


The joy to pick
fresh strawberries.



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!!

Seguro 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 atreve 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 teníamos 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.sukaldiritza&ikaskuntza

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

Adoro 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 donostiarrá 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





ARANETA (Zestoa)

EL SONIDO DEL CARBÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

En 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



IMAGEN: ESTUPEÑO



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 vegana, ¿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 - vinagrera



Cococha de merluza - eneldo - ajo 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 azucarera. 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



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 albizuarras **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

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 baserriarras, 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 gáldido porporcionado 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 litzaziguke: 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-amenen 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.

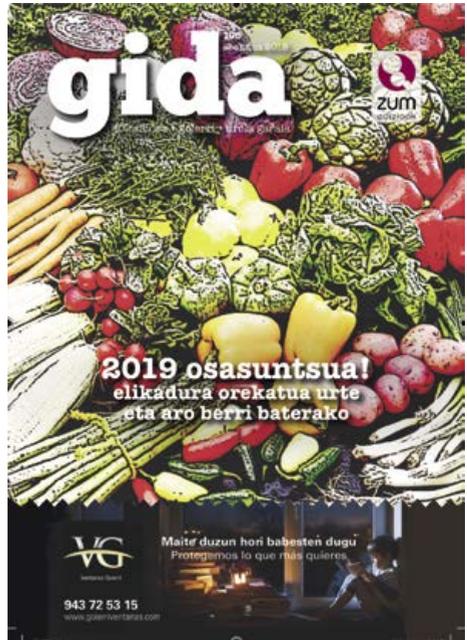
Muchos no se acuerdan cómo empezaron en ello, otros tenían claro que seguirían los pasos de su aita o ama. Algunos dejaron sus trabajos y volvieron a la tierra; al campo, a la cocina, a donde sus corazones les llevaban. También los hay que por situaciones de la vida se vieron "forzados" a echar una mano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

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

Anne Otegi y Vanesa 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**

OSOA

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

YouTube Instagram Facebook



ENERO:

GOITIA OKINDEGIA: HARINA DE OTRO COSTAL



© Goierriko Hitza

Luis Mari Amiama en su obrador de Goiti Baserria

Dice 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 macrobiótica. 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

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

Tiene 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

Zumarraga 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 Astiazaran, 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^o 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 sofreírla 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

Las *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, *mondejuzopa*.

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 pimientos selectos 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

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

En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional** como las mencionadas Alubias con todos sus sacramentos, Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos; o los solicitados Txipirones a la plancha, una de las especialidades indiscutibles del local. Realmente destacable resulta también su cuidada carta de **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, 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^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

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 pikoteo 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 pikoteo:** 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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

**COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES**

BERGARA

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



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



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



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

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinito asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

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.etxeaundi.com



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

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



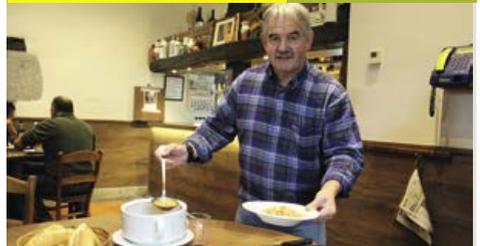
Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48



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

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO



ORIO

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

En un precioso entorno, Bodega Katxiña nos permite disfrutar de la gastronomía más auténtica, y de sus **txakolis propios**. Dirigido por **Iñaki e Izaskun Zendoia**, en este espacio podemos comer a la carta, realizar un evento empresarial u organizar una **celebración hasta 400 personas con parrilla**. La cocina se basa en las Verduras de temporada, Pescados frescos a la parrilla (Besugo al estilo Orio, Rodaballo...) y Carnes a la brasa destacando su Chuletón de viejo. También encontraremos platos actuales como Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate; Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura; Pulpo a la parrilla... **Carta:** 60 euros. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

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

LA CERVE

PRIMERA CERVECERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA



PASAIA

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

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)

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA



TOLOSA

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

Txemari Esteban, campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este restaurante con 2 comedores, uno ideal para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar de lunes a sábado, día y noche, por un cuidado menú del día que siempre incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 € + IVA - **Sábados:** 24 € + IVA - **Menú Tolosa:** 29,50 € + IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

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 tiroliña. **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 PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

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



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

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



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 zanjana 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 festivios.**

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

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



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

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa 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



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas saltadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como “Urola” (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos fríos y calientes:** Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en 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



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)
TEL. 943 53 75 27
www.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 **teraza 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, llegándose a ofrecer cerca de 500 cervezas diferentes a lo largo del año. En mala Gissona, además, se ofrece una breve pero intensa **carta de productos Km. 0** pensados para ser maridados con la cerveza.

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

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



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



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



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



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



Cásico donostiarra recuperado por **M^o Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **No cierra.**

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

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

www.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen 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



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

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES,
AHORA POR DUPLICADO

DONOSTIA

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



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

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

- A Fuego Negro** 31 de Agosto, 31. 650135373
- Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490
- Agoregi** Portuñete, 14. 943 224328
- Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752
- Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359
- Akelarre** Pº Padre Orkolega, 56. 943 311209
- Alaia** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
- Alamandegi** Uribitarte, 1. 943 362849
- Alberu** Alto Zurroaga, 67. 943 468807
- Alberto** 31 Agosto, 19. 943 428884
- Albiztur** Matia, 52. 943 211801
- Aldeba** Avda. Tolosa, 119. 943 210329
- Aldeñi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 425254
- Aigideri** Pol. Zuztzu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
C/ Ondokotege, 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 18. 943 945647
- Ametzagaña** C/ de Uba, 61. 943 456399
- Anastasio Berr** Easo, 19. 943 426320
- Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6. 943 536763
- Antonio** Bergara 3. 943 429015
- Añorga Txiki** Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
- Apitxin** Avda. Barcelona, 19. 943 103750
- Aralar** Puerto, 10. 943 426378

ARAZTE ERRETEGIA

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

- Ardandegi** R. Católicos, 9. 943 467477
- Argintz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246
- Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192
- Artola** Salud, Avda. Viejo - 943 460815
- Arañi Txiki** Campanario, 3. 943 431302
- Arrikitau** Igara bidea, 19. 943 983141
- Ariola Asador** R. Católicos, 9. 943 457137
- Azka** Alcalde Eldegui, 273. 943 278465
- Asia (chino)** Segundo Ipuzia, 15. 943 270908
- Astelena 148** Inigo, 1. esp. Constitución, 943 426275
- Astelena 1997** Euskal Herria, 3. 943 425867
- Astizarran** Irigoven Baserria - Zubietza - 943 361222
- Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000
- Atotxa** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
- Atxiki Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 35

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

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y pintxos
C/ 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** Narkiza 22. 943 431631

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
Goiko Galtzara Berrri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384
- Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
- Bideluze** Garibai, 21. 943 430314
- Bigarren** Isabel II, 6. 943 462959
- Binotz** Plaza Ignacio Mercader 943 464568
- Bitacorra** J. Zaragutza, 4. 943 466111
- Bodegón** Xaiztiarra Peña y Gantiñ, 3. 943 011380
- Bodegón Alonjartu** F. Calbetón, 4. 943 427158
- Bokado-Aquilon** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
- Bokardo Berrri** 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** C/ Logroño, 5. 943 227943
- Buenavista** C. Balenciaga, 42 - Igeldo - 943 210600
- Bully Café-Bar** P. Aves, 5. 943 214287
- Bugati** Arrapate pasalekua, 74. 943 377662
- Cabo Norte** Logroño, 4. 943 312372
- Cachón** S. Marcial, 40. 943 427507
- Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6
- Café de la Concha** Pº Concha, 12. 943 473600
- Café de la Pata** 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 327173

BOULEVARD 9

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

- Bouquet** C/ Logroño, 5. 943 227943
- Buenavista** C. Balenciaga, 42 - Igeldo - 943 210600
- Bully Café-Bar** P. Aves, 5. 943 214287
- Bugati** Arrapate pasalekua, 74. 943 377662
- Cabo Norte** Logroño, 4. 943 312372
- Cachón** S. Marcial, 40. 943 427507
- Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6
- Café de la Concha** Pº Concha, 12. 943 473600
- Café de la Pata** 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 327173

CAFÉ 57ETE

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

- Café Vienna** R. Católicos, 5. 943 463974
- Cafeteria Express** R. Católicos, 12. 943 463990
- Caps** R. Católicos, 12. 943 463990
- Caravicho** 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 Eснаola, 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 VALLES

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

- Ciaboga** Easo, 9. 943 422926
- Cubi** Aldamar, 18. 943 425908
- Cueva de lobos** J.M. Barandiarán. 943 265882
- Dakara** 31 de Agosto, 25.
- Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347
- Danena** Matia, 6 - Antigua - 943 217320
- Danena** Eñelbarren, 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** Sagardotegi, 1. 943 367620
- Döner Kebab 3** Eustasio Amilibia, 9.
- Drinka** Matia, 50 - Antigua - 943 212101
- Duit** Antonio Arzak, 6. 943 312717
- Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887
- Eguzki Bistrot Bar** Secundino Eснаola esq. S. Izpizua
- Eñibartra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442
- Ekaitz Asador** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024
- Eketo** Avda. Zurriola, 19. 943 142143
- El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619
- El Anden** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
- El Café de Molo** 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 Txoklo de Andalucía en el Antiguu
Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berrri), 943 54 36 50

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

EL VASKITO

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

- Hosta** Pº Colón, 41. 943 630025
- Ene Be Garrote Grill** Igara bidea, 37. 943 227971
- Erdiko** Autonomía, 1. 943 450699
- Eribera** Camino Portuñete, 17. 943 210300
- Errota** Usurbil, 943 311553
- Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394
- Etxabe** Aldakanda, 5. 943 291516
- Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254
- Etxaide 4** Exaide, 4. 943 692537
- Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
- Etxain** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

EL VASKITO

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

- Hosta** Pº Colón, 41. 943 630025
- Ene Be Garrote Grill** Igara bidea, 37. 943 227971
- Erdiko** Autonomía, 1. 943 450699
- Eribera** Camino Portuñete, 17. 943 210300
- Errota** Usurbil, 943 311553
- Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394
- Etxabe** Aldakanda, 5. 943 291516
- Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254
- Etxaide 4** Exaide, 4. 943 692537
- Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
- Etxain** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Orkolega, Igeldo, 943 216052
- Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300
- Ezeiza** Avda. Sarriestegui, 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)** Baleneros, z/g. 943 470043
- Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320888

GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y moderna
Pº Colón, 46 (Iligo) 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
Vitona-Gasteiz, 12 (Ondarreta), 943 21 07 13

Gaztelu Txiki

Carquiza, 3. 943 327997

Giroki

Eñelbarren, 4. 943 421365

Gorosti

Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via

Gran Via, 9. 943 271601

Guardaplaa

Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe

Iztingorra, 7. 943 225360

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

Hipica de Loiola

C/ de la Hipica, 44. 943 454218

Hotel Amara Plaza

Plaza Pio XII, 7. 943 464600

H Monte Igeldo

Paseo del San Juan, 134. 943 210211

Huang Chen (chino)

Laramendi, 11. 943 451968

Ibai Getaria

Ibai Getaria, 15. 943 428764

Ibai Lur

Nabarra Oñate, 1. 943 335255

Igela

Pza. Irizar, 2. 943 003473

Igeldo Sidr

Zabaztera Baserri - Igeldo - 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard

Zubiurre, 72. 943 292074

INTZA

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

Inausti

Pº de Errotaburu, 8. 943 311109

Iñauti

Pol. Zuztzu, 4 - Errotaburu - 943 313833

Iombi

Plaza Gipuzkoa, 15. 943 494223

Iraeta

Padre Larroca, 2. 943 272973

Iraeta Hamburgueseria

S. Juan, 9. 943 422667

Irigoin Eret

Cam. Petritza, 10. Zubietza. 943 372875

Iruia

Easo, 73. 943 465617

Iruia

Sierra Aralar, 27. 943 466655

Iruia

Sierra Aralar, 27. 943 466655

Irisat

Pedra Escalada, 12. 943 424234

Izala del Sol (chino)

Pedro Egoña, 5. 943 458419

Isturria-Berr

Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIO

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

Itxarpena

Emberlatz, 16. 943

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avida. Zumrila, 26 (Gros), 943 27 77 91

- Kukurri**. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
- Kursaal bar**. Avida. Zumrila, 22, 943 291150
- La Albarca**. Balnearios, 19, 943 446210
- La Brasserie Mari Galan**. Zubietza, 2, 943 40770
- La Ceba**. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394
- La Coichoneria**. San Vicente, 9, 943 561816
- La Cuchara de San Telmo**. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

- La Guinda**. Zabeleta, 55, 943 981715
- La Kubutza**. Ibañeta 9 (Club Náutico), 943 473682
- La Madama**. San Bartolomé, 35, 943 444269
- La Mamma Mia**. S. Bartolomé, 18, 943 465293
- La Mina (pizzería)**. Urbietta, 1, 943 427240

LA MURALLA

Accogedor local con una cocina muy personal
Enbeltzan, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

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

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
Padre Larroca, 14, 943 29 02 39

- La Rampa**. Muelle, 26-27, 943 421652
- La Tabla Tierra y Mar**. S. Martín, 42, 943 426092
- La Tagliatella**. Peña y Goñi, 5, 943 289184
- La Tagliatella**. San Martín, 29, 943 427326
- La Torre de Piza**. S. Vicente, 9, 943 431469
- La Tuxtelería del Iraeta**. Padre Larroca, 4, 943 321636
- La Yaca**. Andrestegi, 4, 943 317744
- La Yaca**. Avida. Libertad, 40, 943 429796
- La Venta de Curro**. Avida. Madrid, 32, 943 456087
- La Viña**. 31 de Agosto, 3, 943 427495
- La Zurri**. Zabeleta, 9, 943 293886
- Lagunak**. Pza. Gorgatxo, 1, 943 228133
- Las Vegas**. Pº Colón, 10, 943 270871
- La Haizeta**. Xua Haizeta, 34, 943 352445
- Lete**. 31 de Agosto, 22, 943 435693
- Lobo José María Sert**, 10, 943 32 56 84
- Lobo**. Peña y Goñi 6, 943 558256
- Lobo**. Easo, 13, 943 142933
- Los Riojanos**. Duque de Mandas, 47, 943 270549
- Lukainkatelak**. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 317444

LUKAS BENTA BERRI

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

- M2 Cafetería**. Hondarribia, 20, 943 424169
- Maiatz**. Enbeltzan, 1, 943 430600
- Makrobiotika Elkarte**. Inaaurrondo, 52, 943 288246
- Malandrino**. Miguel Imaz, 4, 943 326322
- Malandrino**. Zarautz, 2, 943 358669

MAMINTEGI

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

- Mandarin**. Zabeleta, 32, 943 320217
- Mandragora**. José María Sert, 9, 943 312699
- Mariñela**. Muelle, 15, 943 421388
- Marisquería Ondarreta**. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873
- Marugame**. Pza. Manzanera, 1, 943 212988
- Marinez**. 31 de Agosto, 13, 943 424965
- Matalauva**. Zabeleta, 17, 608 158412
- Miñ Yuan (chino)**. Matia, 35, 943 218275
- Mendi**. S. Francisco, 13, 943 287288
- Mendizerrotz**. Plaza Lizardua, 4, Igeldo, 943 212023
- Mendezor de Uita**. P. de Uita, 311, 943 2971258
- Mil Catas**. Zabeleta, 55, 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
Elkano, 7 (Centro), 943 42 78 66

- Mirador de Uita**. P. de Uita, 193, 943 272707
- Morgan Cervenceria**. Sagüés, 943 277236
- Mopas**. Narrika, 7, 943 424661
- Moto-Club**. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

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

- Munto Berri**. Munto, Bº Aiete
- Muxarra**. Igarra Bidea, 16, 943 310797
- Nagusia Lu**. Mayor, 4, 943 433991
- Narrika**. Narrika, 16, 943 427327
- Narru**. Zubietza, 56, 943 423349
- Néstor**. Pescadería, 11, 943 424873
- Nikkei**. Urdaneta, 14, 943 443611
- Nikolas Asador**. Butririkio, 10, 943 217151
- Nineu**. Zumrila, 1, 943 003162
- Nipper**. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
- Nuevo Otelo**. Camino Golazubi, 100, 943 330853
- Nuevo Siglo** (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030
- Olyos**. Erregazana, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

- Oquendo**. Oquendo, 8, 943 420736
- Ordziza**. San Lorenzo, 6, 943 424244
- Orhi**. San Jerónimo, 22, 943 427508
- Orlegi**. Portuñe bidea, 23, 943 312601
- Osmagab Etxea**. 31 de Agosto, 22, 943 429907
- Orzua**. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
- Ostader**. Pº Berrio, 13, 943 219940
- Paco Bueno**. Mayor, 6, 943 424959
- Pagadi**. General Artebe, 1, 943 284299
- Pagotxa Cafetería**. Pº Arbustos, z/g, 943 218330
- Palacio de Aiete**. Goiko Galtzara, 27, 943 210071
- Pantxica**. Muelle, z/g, 943 421179
- Paparetxe**. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
- Pasekak**. C/ Ilumbite, 11, 943 969633
- Pata Negra**. Isabel II, 15, 943 450147
- Paulaner Bierhaus**. San Vicente, 7, 943 421808
- Pedro Enea**. Gipuzkoa, 64, 943 130081
- Pekin (chino)**. General Jauregui, 5, 943 428930
- Pepe**. Avida. Zumalakarregi, 9, 943 116733
- Penis**. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

- Pixi Txulo**. Eskalantegi, 118, 943 520770
- Playa de Ondarreta**. Playa, z/g, 943 310896
- Plaza Café Ben Pastor**. B. Pastor, 14, 943 445712
- Politena**. S. Jerónimo, 3, 943 425779
- Portobello**. Gran Via, 12, 943 537828

PORTUETXE

Soberbio asador templo del buen producto
Portuñe, 43 (Igarra), 943 21 50 18

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

- Quebec**. Fermín Calbetón, 11, 943 900560
- Ranvito Berri**. Peña y Goñi, 10, 943 321661
- Raxunbika**. Puerto, 9, 943 428745
- Recalde 57**. Recalde, 57, 943 361326
- Regata**. Fuenterribia, 20, 943 424169
- Rekalde**. Aldamar, 1, 943 430352
- Rekondo**. P. de Igeldo, 57, 943 212907
- Rialto**. Pza. Artikutza, 9, 943 282881
- Ricky Pollo**. C. Com. Arco. Pza. Irún, 943 466570
- Rincón**. Reyes Católicos, 20, 943 450058

- Rojo y negro**. San Marcial, 52, 943 431862
- Rita**. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288
- Salaberria Sidrería**. J.Mº Salaberria, 15, 943 456311
- Salbongi**. Calzada Vieja de Aietegorri, 3, 943 323310
- San Bartolomé**. S. Bartolomé, 32, 943 437638
- San Marcial**. S. Marcial, 50, 943 431720
- Sansse**. S. Marcial, 37, 943 439422
- San Telmo**. Pza. Zuloga, 943 573626
- Sebastián**. Muelle, 14, 943 425862
- Sidrería Anetz**. Ametz Goikoa-Igeldo 943 217323
- Sidrería Donostiarr**. Enbeltzan, 5, 943 420421
- Sidrería Inxaurreondo**. Pº Zubiaurre, 72, 943 292074
- Slabon Café**. Urbietta, 48, 943 464208
- SM Café**. Urbietta, 6-C.C. San Martín, 943 427610
- Sport**. Fermín Calbetón, 10, 943 426888
- Sport K**. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
- Suhazi**. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
- Sukalde Txatarra**. Pº de Heriz, 3, 943 227482
- Syráh**. Pza. Irún, 943 466643
- Tamboril**. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
San Francisco, 49 (Gros), 943 29 04 07

- Tedone**. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
- Tejeria**. J. Tejería, 9, 943 282304
- Telepizza**. Avida. Tolosa, 13, 943 313255
- Telepizza**. Bermingham, 25, 943 286033
- Telepizza**. Easo, 27, 943 431377
- Tendido 5**. Secundino Etxaola, 38, 943 276040
- Tenis Ondarreta**. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatsos...
Avida. Zarautz, 85 (Loreaz), 943 21 33 08

- Toki-Eder**. Victoria-Gasteiz, 8, 943 101871
- Topa Sukalderia**. Egoite Miramon, 7, 943 569143
- Tracamundua**. Agrado, 4, 943 124675
- Tribuna Norte**. Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263
- Ttun Ttun**. S. Jerónimo, 25, 943 426882
- Txalupa**. Fermín Calbetón, 3, 943 429875
- Txepetxa**. Pescadería, 5, 943 422227
- Tximista**. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

- Txindoki**. Gran Via, 28, 943 325920
- Txinparta**. Avida. Navarra, 8, 943 391506
- Txinparta Sagardotegia**. Illaraberri, 2, Barrio Igarra
- Txintra**. Isabel II, 4, 943 456960
- Txiskuepe**. N.º de Begiristain, 85, 943 450887
- Txistu**. Pza. Constitución, 14, 943 428619
- Txofre Berri**. Gloria, 2, 943 029731
- Txoko**. Mar, 12, 943 425412
- Txokolo Asador**. Mantelería, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portuñe, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

- Txomin**. Pº Antzeta, 6, 943 451964
- Txoxa**. Kristobal Balenziaga, 47, 943 311511

TXULETA

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

- Txurru**. Pza. Constitución, 9, 943 429181
- Ubarrechena**. Puerto, 16, 943 428252
- Udane**. Isabel II, 9, 943 451401
- Uita**. Pio Baroja, 15, 943 317950
- Urbano**. 31 de Agosto, 17, 943 420434
- Urdiñola**. Carlos I, 16, 943 450410
- Ur-Gain**. Trento, 6, 943 312806
- Urguil**. Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja
Pº Salamanca, 3 (Parte Vieja), 943 43 25 08

- Urkabe**. Segundo Ipuiza, 33, 943 291891
- Urtxori-Bi**. Bermingham, 17, 943 277395
- Urumea**. Alto de los Robles, 10, 943 460536
- Va Bene**. Boleas de Lezo, 4, 943 454689
- Va Bene**. Boulevard, 14, 943 422416
- Valverde**. P. de Larrazo, 49, 943 392463

- Via Foral**. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989
- Vidaurre**. Iparaguirre, 6, 638 74570
- Vinoteca Bernardina**. Victoria-Gasteiz, 6, 943 314899
- Viura**. Gran Via, 12, 943 270363
- Wiran**. Sagües, 14, 943 322876

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

- Xarna Cook & Culture**. Miguel Imaz, 1, 943 142267
- Ximena**. S. Jerónimo, 20, 943 421127

YAKINIKU

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

- Zabeleta**. Zabeleta, 51, 943 276488
- Zaguán**. 31 de Agosto, 28, 943 424844
- Zazpi**. San Marcial, 7, 943 505676

ZELAI TXIKI

Cocina de mercado, asados y excelente terraza
Travesía de Rodi, 79 (Monte Uita), 943 27 46 22

Zen Fusion

Larramendi, 11, 943 451968

ZERUKO

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

- Zibibho**. Pza. Sarriegi, 8, 943 425334
- Zorroaga**. Pº Zorroaga, 27, 943 444146
- Zubimusu**. Logroño, 5, 943 314465
- Zumardi**. Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

- Larrait**. Larraitza auzoa, 943 652483
- Larraitze-Gain**. Larraitza auzoa, 943 653572
- Naiari**. Larraitza auzoa, 943 655615
- Ostato**. Centro, 943 651876
- Estanko taberna**. Centro, 943 653283

ADUNA

- Aburuz Sagardotegia**. Gobiuru auzoa, 943 692452
- R. Zabala Sagardotegia**. Garagara, 943 690774
- Uparan Sagardotegia**. Polig. Uparan, 943 691253
- Urriza**. Pol. Urriza, 943 693386
- Urtzito**. Herriko plaza, 943 693491

AIA

- Aitzondo**. Laungin Disem, z/g, 943 832700
- Altzerri**. Ubeagun, z/g, 943 830762
- Aristruxu**. Nuelo Andetza, 13, 943 839521
- Aralde Sidreria**. Ubeagun, 943 830125
- Ashé**. Bº Santio Erreka, 29, 943 835311
- Errota Casa Rural**. Olatxogoa, 943 835465
- Iturriozena**. Plaza Gozategi, 8, 943 834272
- Gazteategi**. Elkano auzoa, 943 311606
- Izarra**. Urdaneta, 943 311867
- Izeta Asador**. Bº Elkano, 4, 943 311693
- Jauregi**. Gozategi plaza, 9, 943 868241
- Kanua Asador**. Plaza Gozategi, 11, 943 834322
- Leku-Eder**. Urdaneta Auzoa, 943 132373
- Portu Asador**. Santio Erreka, z/g, 943 894434
- Satorta Sidrería**. Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

- Xiete**. Zubialde, 7. Tel 943 147733
- Utzari**. Herriko Plaza, 3 (El), 943 831821

ALBIZTUR

- ELANE**
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur, 943 65 23 14
- Herriko Etxe**. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
- Segore Etxe-Berri**. Sta. Marina Auzoa, 943 580976
- Ugarte**. Albiztur 32, 943 651728

ALBERTA

- Eizemendi**. San Juan, 52, 943 653098
- Hilario Berri**. S. Juan, 55, 943 654819

Iskiña. S. Juan, 59, 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35, 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1, 943 698604

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

ALKIZA

Alkizako Ostaua. San Martin Plaza, 943 691836
Eizegi taberna. San Martin Plaza, 943 690788

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
 Sidrería y asador abierto todo el año
 Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

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

AINXA. Mendo Ugalde, 4, 943 50 83 52

Artea. Artea, 5, 943 53094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Burkita. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4, 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41, 943 590532
Iruñi. Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gastañaga Sidrería. Pº Burunza, z/g, 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Pº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g, 943 590663
Traineron. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txaketa. Aldea Larramendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g, 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 19

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

ANTZUOLA

Haiz-Kalbari. Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea-Galebarren. 17, 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri. Buztinuzi, 6, 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n, 683 47 33 46

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5, 943 791467
Anduga. Araba Ibilbidea, 1, 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. Pº Galartza, z/g, 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegina. Nafarroa, 5, 943 792045
Goyaran. Solohandri, 8, 943 796857
Gurea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 23, 943 791603

Matikua. Pº Azata, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iruñitzi, 47, 943 796369
Artea. Pº Garagarza, 37, 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boliñeta Asador. Zarugale, 24, 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797360
Cassolo (pizzería). Arimuzuri, 2, 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8, 943 796514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Eizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Eroski. Muskakola auzoa, s/n, 943 795569
Erastikua. Bedotia, 18, 943 791013

EZKIÑA
 Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25, 943 94 43 88

Gaindie. Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Añe Degustación. Iruñitzi, 33, 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36, 943 791195
Hilarion. Plaza Larea, 5, 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g, 943 771080
Larrietxe. Pº Udala, 943 792215
Lorategi. Iruñitzi, 7, 943 790467
Lukas Zerkaosteko. Iruñitzi, 11, 943 794879
Meneta. Gupitako Etorbidea, 943 796531
Mesón Manolo. Bañez, 3, 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Samba. Iruñitzi, 20, 943 792000

SANTA ANA HOTELA
 Cocina tradicional con toques de autor
 Pº Urbani, 37, 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziatiduna, 18, 943 080415
Txiritza Taberna. Gessalbar auzoa, 943 791035
Txondo II. Olatza Lizenzi, 12, 943 799550
Xyrolara. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g, 943 772004
Ugaran. Garagarza, 2, 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte. Pº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iruiri Ondo. Herriko Plaza, 5, 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Matxeatundia Sidrería. Zeballeta, 11, 943 692222
Patxine. Errementari, 1, 943 691025
Sarasola Sidrería. Betebarra auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleña Sidrería. Camino Ojaluze, 57, 943 333333
Alorreena Sidrería. Camino Petritegi, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Artola Sidrería. Iolta Bidea, 19, 943 552796
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13, 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergetbia, 12, 943 550042
Berezituzi Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g, 663 100392
Bukoit Taberna. Tomás Alba, 2, 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoan, 19, 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartziatzi Sidrería. Pº Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iruñi. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Ojaluze, 63, 943 552242
Ibaiz-Lur. Nabarra Oñatz, 1, 943 335255
Ibaiz Taberna. Mayor 32, 943 554989
Izeta Sagardotegia. Iroaila Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparaleko Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokotegia. Nagusia, 29, 943 330647
Larrazte Sidrería. Caserío Muiñagorri, 943 555647
Las Vegas. Erretako plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziatzi, z/g, 943 468290
Matxa. Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g, 943 357202

Mendizabal Sidr. Olatzete Txiki Baseria, 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidrería. Txoritokieta, z/g, 943 555220
Ojaluze Zar Sidrería. M. Arzamendi, 16, 943 552938
Oiarbide Sidrería. Pº Astigarraga, 943 553199
Petritegi Sidrería. Petritegi Bidea, z/g, 943 457188
Rezola Sidrería. Caserío Ipintza, 12, 943 556637
Roxario. Nagusia, 96, 943 551138
Sarasola Sidrería. Camino Oyarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3, 943 332842
Xingurri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90, 943 333944
Yalde. Camino Ojaluze, 34, 943 330530
Zapain Sidrería. Errekalde Etxea, 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA
 Tolare Sidrería y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6, 943 18 01 19

Victor. Herriaren, 17, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5, 943 814315
Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Uru Urjio, 11, 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Ereki. Kale Nagusia, 95, 943 852888
Geltoki. Trembearen Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidoro. Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Izaiar. Aizpurtxube auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92, 943 851136 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 2, 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10, 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 943 853103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurtxube auzoa, Tel 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9, 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Xerriola auzoa, z/g, Tel 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Aiñota. Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14, Urrustilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparan nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ostatu. Pº Izarrazpe, 24, 943811128
Etxe-Zuri. Etxe Arregi, 19, 943 026856
Iraurgi. Ildelfonso Gurrubidea, 10, 943080416
Jai Alai. Jai Alai auzo, Urrustilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arbetxe, 17, 943 150311
Kiruri. Loloialko auzoa, 24, 9438115008
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga. Urrustilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943016878
Loiola Hotel. Loloialko Hibilbidea, 47, 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 43, 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hibilbidea, 16, 943 801 21
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13, 9438111857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16, 9438112040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Ifaki Aizpazu, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Xoroxeta Loloialko auzo, 7. Telef. 943 812543
Uxatote Agirre. Xoroxete, 943 810107
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATEXE ATERPETXEA
 Nueva dirección y cocina tradicional
 Hirigunea, 6, 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Ande Mari, 15, 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1, 943 882122
Basakana. J. Miquel Iruñitzi, 11, 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26, 943 068655
Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 885975
Goierialdea. Carretera GI-634, Km. 1, 943 881940

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Irizar etxea. Navarro Larrateiti, 13, 943 161673

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40, 943 889907

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

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997
Rubioena. Zaldizurreta, 7, 943 885780
Ti Tia. Nagusia, 18, 943 880000
Txantxangorri. J. Miquel Iruñitzi, 7, 943 866949
Urkaña. Mayor, 7, 943 086131
Herbera. Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g, 943 670928
Venta de Belauntza. Leizako Erepideta, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

BERGARA

Agirreñeta. Ibarra, 2, 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereke, 1, 943 765500
Beko Taberna. Angiozar, 8, 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7, 943 250677
Etxagi. Mahastereka, 8, 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9, 943 761845
Ibarra. Amillaga, 23, 943 761659
Jam. Santalaziz, 5, 943 760969

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI
 Cocina personal con toque internacional
 Barrenkale, 3, 943 94 44 92

Tartufo. San Juan, z/g, 943 763551
Toki-Ona. Mabiategi, 1, 943 763953
Txarrantxa. Zubiaurre, 33, 943 761594
Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9, 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5, 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talafateria. Markiegi, 6. 943 608052

Alvarez. Sakagin, 14. 943 191297

Atozte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854

Bordatza. Pza. Zesterueta, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

Erorra Berri. Ibasaga Auzoa, z/g. 943 199423

Igarra. B. M. Ostolaza, 5. 943 191197

Izenburu. Iru Kalea, 12. 943 192473

Latur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuranean. Martari, z/g. 943 193397

Txomin. Portu, 7. 943 191660

URBUN. Elorriaga auzoa, 2. 943 192937

BERGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguñais Mesón. P^o Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Pza. Unzaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazio, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. B^o Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birjibaga. Itonio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalasa. Ichi, 7. 943 201126

Eskaer. Arregueta, 4. 943 121650

Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arraigeta, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Jurbil. Isasi, 1. 943 201152

Socinea Cafeteria. Paseo Urkiztu, 22. 943 200608

Kantabria. B^o Arate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360

Lanus. Itonio Etxebarria, 19. 943 208529

Maitane. Campo de tiro. B^o Arate, 5. 943 208859

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222

Miruro. Ujeste Antxonio Iruiztu, 1. 943 567036

Ongi Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Oria Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. P^o Urkiztu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 200899

Paulaner. P^o San Andrés 3, bajo. 943 201329

Sloew. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko Unzaga plaza, 10. 943 207010

Urki. P^o Urkiztu, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

Zubi-Gain. P^o Urkiztu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hinguneua - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284

Espaloia. Maela, 4. 943 789805

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorta. Aixola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariena Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urnandui, 17. 943 742838

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Zenarro, 8. 943 058335

El Cauchó. Errosario, 31. 943 157171

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbea. Sta. Ana, 1. 943 740580

Gran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185

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

Iribando. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iturri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257446

El Caucho. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olasope, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Zenarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendite. Santa Lira, 14. 649 252511

Mintxtela. Zona deportiva Mintxtela, 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salerno. P.M. Urzuzulu, 10. 943 740196

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

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

Stigma. Xixiolin, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriñuna. Embarcadero, 1. 943 740733

Urkiola. San Francisco, 6. 943 046209

Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Zenarro, 17. 943 030453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERRETERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 2. 943 516104

Benito. Sanxotenea, 22. 943 511085

Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

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

Donosti Siderria. Zamañola, 8. 943 526041

Egiburu. Zamañola-Zentolera, 943 541831

Egi-Luz Siderria. B^o Zamañola, 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamañola, z/g. 943 515913

Erretokiak Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantzitxiki. Astigarragako bentak, 943 511445

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

Gamon. 14. Gamon, 14. 943 517035

Gaszteli Hotsu. Alameda Man, 6. 943 511084

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

Gurkale. Ixirrita, 1. 943 003195

Irrintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 2. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Ceba. Viteri, 26. 943 511081

Lapika. Cors. Luiza, 5. 665 755540

Lapurdikoi Pizak. Ikutza Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zura. Magdalena, 3. 943 516441

Listoereta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. P^o Irieta, 3. 943 511033

Mikel. Arditur, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldoa, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 516566

Onena. Zamañola, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxotenea, 4. 943 527193

Perurera. Astigarragako Bentak, 943 515252

Pizza Sprung. Murrongileta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511892

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510089

Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875

Zamañola. B^o Zamañola, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierota, 23. 943 115275

Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena, 943 518835

ERREZIL

Antionoren Beldu. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 517278

Letea. Letea, 943 812867

Letea. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserrria, 943 813555

Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORITZA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Aranburuzela, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714671

Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio, 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola B^o Sta. Lucia, 50. 943 72 29 86

Aduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. B^o Sta. Lucia, 943 722552

GABIRIA

Aztiria Erretoki. B^o Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

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

Oteite. Larratiz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aide-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Karpotua, 2. 687 965313

Astillero Asador. Parraña, 1. 943 140412

Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearr. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herreneta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Ixtaspe. Nagusia, 8. 943 504420

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berrri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestena. Arkollu-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendeno. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubide, 943 643194
Camping Jaizubel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amara, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3.4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 6. 943 641454
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Erreg. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodena S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol S. Pedro, 65. 943 642701
Güelb. P^o Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermandad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzta B^o. Jaizubide, 266. 943 104060
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizubel. Baserritx Etorb., 1. 943 646040
Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557
El Cap. Ministro. 82. 943 643532
Isacepe S. Pedro, 40. 943 644940
Ixaropena S. Pedro, 67. 943 641197
Juiz-Zaharra. Merendeno, B^o Mornaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itzazargi, 4. 943 111965
Kañelha Hamburguereria. Santiago, 65. 943 642552
Kulluxka S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

BAKAR

La singularidad de Wiliam Arizabal Antzarán, 13. 943 24 21 48

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserrasi Argor. Berrotarán, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Argor. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmira. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. B^o Meaka, 6. 943 630914
Convergencia Boulevard. Pza Antzarán, 11. 943 536918
Burber King. C.C.Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán. Polig. Soraxarta, 3. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparraide, 57. 943 625703
Chicken s. Santiago, 16. 943 621429
Ciagopa. P^o Colón, 46. 943 619507
Cañe Urn. Letuburno, 91. 943 633737
Colón. Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Cornet. C. Com. Txingudi, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzaitzeta, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larragaña, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887
Eguzki. Cipriano Larragaña, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhmas Labandibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Eginio, 9. 943 660014
Erota Berrri. Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
Etebeña. B^o Oberania, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra B^o. Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferret s. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterrabia F66. Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascon. Avda. Puñana, 4. 943 618064
Gaselumendin. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Adunasa, 5. 943 613176
Gure Etxea. J. Esteban Indart, 4. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murrúa, 9. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibaiondo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarlako Ologorri B^o. Meaka, 21. 943 621848
Ibarlako Urda. Letuburno, 97. 943 636232
El Cap. C.C. Mendibil, 943 639615
Indiana Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irueta Atsegiña S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdbandia, 4. 943 621059
Izarbu. Mayor, 17. 943 638630
Jantzika. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparraide, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larragaña, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Letuburno, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2.4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparraide, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Belotza. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparraide, 37. 943 627845
La Cepa Riojana. Belaskoenea, 32. 943 628447

IRUN

Alfaldegi Bistorka. B^o Oberania, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubia, 943 630440
Atana Hotel. Avda. Iparraide, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Lanbandibar, 7. 943 624477
Albora Asador. Avda. Iparraide, 42-44. 943 630768
Albada. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arrexe. Avda. Elizaboz, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdbandia, 943 508281
Anaka Berrri Asador. Peñas de Ia, 9. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 43. 943 630512
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Ariztondo, 69. 943 625518

BAKAR

La singularidad de Wiliam Arizabal Antzarán, 13. 943 24 21 48

Mugua. Junkal Lanbandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narao. Avda. Iparraide, 5. 943 620762
Nerea. Korokoito, 19. 943 631914
Noeoa. Poligono Soraxarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugica, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardoteka. P^o Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 628930
Ortzargi Asador. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paozta. Edificio Paozta-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 20. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Urda. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-2. 943 633557
Sargia. León Iruetagoiena, 1. 636 93951
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 618023
Stop. Serapio Mugica, 943 612884
Swing. Santiago, 46. 943 637865
Telepizza. Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. P^o Iparraide, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629323
Trinkete Borda. Oberania, 39. 943 623235
Trinquete. M^o Junkal Lanbandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txalaka. Laretxitu, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Txuntxurro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de Cafe. Mourtiana Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbesko Etorri, 5. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-6. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

La Vinoteca. Avda. Iparraide, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Lanbandibar, 13. 943 629556
Lagun Artea. Serapio Mugica, 24. 943 614347
Larur. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Mourtiana Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugica, 24. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B^o Bidasoa, 16. 943 629377
Manolo. Nagona, 12. 943 6211195
Mariño. Zubeltzu, 6-B^o Anaka. 943 615001
Marken. Santiago, 27-A. 943 116286
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Martinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 625452
Mesón del Jamón. Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparraide, 55. 943 629896
Morondo. Papeña, 2. 943 621395
Muga. Junkal Lanbandibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narao. Avda. Iparraide, 5. 943 620762
Nerea. Korokoito, 19. 943 631914
Noeoa. Poligono Soraxarta, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugica, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardoteka. P^o Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 628930
Ortzargi Asador. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eherra, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paozta. Edificio Paozta-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Labandibar, 20. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Urda. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-2. 943 633557
Sargia. León Iruetagoiena, 1. 636 93951
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterrabia, 7. 943 618023
Stop. Serapio Mugica, 943 612884
Swing. Santiago, 46. 943 637865
Telepizza. Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. P^o Iparraide, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629323
Trinkete Borda. Oberania, 39. 943 623235
Trinquete. M^o Junkal Lanbandibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eherra, 3. 943 618382
Txalaka. Laretxitu, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterrabia, 8. 943 619317
Txuntxurro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de Cafe. Mourtiana Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbesko Etorri, 5. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-6. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

Aizpuru. Navia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetoi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostata. Itsaso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muixarte 39. Itziar, 943 199370
Itzasp. B^o Itziar, 943 199401
Itziar. B^o Itziar, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^o Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas
 Arriola urtea, 943 60 80 52

SALEGI

Cuidada oferta culinaria, bodas y banquetes
 Gatzelua, 13. 943 19 30 04

Santuaran. Mardari, z/g. 943 193397
Txiniduri-Hurri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Urberu Siderria. B^o Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikarary Buru Corri. Muixarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Erregeria. Pablo Muñizabal, 5. 943 372089
Arkute. Largonena, 1. 943 371742
Avandia. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati. Avenida Pasalekua, 7a. 943 362730
Bugy Hamburgueseria. Jaizubel plaza, 6. 943 366607
Epel. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekoatz. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goitegi. Hirubide Bidea, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Inigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012
Larrea Gaxiarro. Geltoki, 14. 943 324861
Lurra XI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 386471
Oreka. Kale Nagusia, 12. 943 530584
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camino Illarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Xangai (chino). Pablo Muñizabal, 3. 943 371883
Pelao. Adara, 5. 943 361551
Riojanas Asador. Usturin, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati s. Xuan de Garai, 1. 943 371805
Txarte Teatlo. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldúa. P^o Hipódromo, 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubiri Erreka Auzoa, 8. 943 165233
Batzoka. Hirigoinen, 4-6. 943 889308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierrena auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Orubione. Elosegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkaomendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardoteka. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitzuri. Legazpio Industrialdea, 943 730600
Aztria. Santa Marina Auzoa, 943 730622

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

Goierri. Urtatza, 1. 943 089426

Goiko Izarra. Laubide, 17. 943 034793

Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katlu. Euskal Herria Enparantza. 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 22 9392
Olaia. Euskal Herria Enparantza
Txepetxa. Aizkiri, 24. 671 728069
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733735

LEGORRETA

Alusia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmaldea auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainaketa. Gatzainaketa, 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
Azken. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Eloreki. Eloreki bidea, z/g. 943 525441
Erkega. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº 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 Txuxto. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529889
Iruzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubixio, 9. 943 521986
Kaite. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kaia Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599
Lazortara. Elías Salaberria, 1. 943 512849
Lur Jatekua. 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
 Bº Gaintzuriketa. 943 52 75 45

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

LIZARTZA

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

MENDAROA

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

MUTILOA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Froya). 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Paxki. Lierma, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzok. Conde de Mutilku 1. 943 604191

Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutilku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbazu. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Korfadi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 623 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirritxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zameteta. 943 492783
Albistur. Bº Albitzar. 943 490711
Anixeta. Bº Albitzar. 943 490306
Aristi Asador. Bº Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itxiala Bidea, 4. 943 492714
Arzpe. Bº Albitzar, z/g. 943 493088
Aurulliri. Autopiata A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien. 943 521661
Bidebiarte Sidreria. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Binkain. Zuaznabar, 9. Ugaldetxo. 943 492749
Errekalde. C. Com. Carrefour. 943 108080
Erreka. Casa Errekalde. 943 490087
Esoia. Zuaznabar, 72. Ugaldetxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Albitzar. 943 492831

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

Iribixi Asador. Bº Ugaldetxo. 943 491100
Inbuxai Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Iruandearne. Bº Albitzar, 1. 943 490535
Isasiti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laila. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Zelamisu-Polig. Ugaldetxo. 943 494300
Masaseta. Olagari, 9. 943 490412
Matto. Iturriza Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiztarna. Merka Oiztarna, 943 493020
Miren Taberna. Domingo, 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 941196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493801
Oro Zelai Sidreria. Caserío Oro Zelai, 59. 943 491686
Piki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoteta. Bº Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarraga Bidea. 943 473784
Txikiardi Sagardotegia. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usategieta Hotel. Mالدابuru bidea, 15. 943 280531
Zuberua. Bekosoro, 1 (Bº Iturrizai), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberría kasko, 24. 943 880002
Asador Castillo. Ctra. Madrid-Irun 943 881958
Gartxo. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309
Taberna. Can de la Cruz (Iru) 943 886584

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Aruke taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Ganbari, 17. 943 782483
Debatarra. Oñadi zubaitza, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicia Azeite. z/g. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 753094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu. 943 781305

Helmuja. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iturrizto. Ateko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorr. Ulztegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberría, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeztegi. Torre Zumeztegi. 943 500000
Urbaiako Funca. Campa de Urbia. 943 781316
Urxintxo. Lездarri Auzoa, 15. 943 783479
Uriagaing. Urribarri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrut. Bidebarmeta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielara, 14. 943 164844

KUKO

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

ORDIZIA

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

MARTINEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uhanua, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Irdineta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarién Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409
Zubih. Gudarién Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostata. Erebotze Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperru Casa Rural. 943 519139
Anarri. Bidebide, 16. 943 919438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832200
Ardoa. Oñandera, 67. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Erota. Oñastegia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Batea. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. Bº 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 Gudaria, 18. 943 830007
Oliden. Ortaizka Auzoa, 4. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058

Sarasua Asador. Eusko Gudarién, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzita, z/g. 943 860034
Xixario Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza. 943 835398

PASAJIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Anteta. Arraulain, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberr. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 246042
Bahia. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Boto. Pza. Erreka, z/g. 943 398070
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Camino Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane. 943 511003
Camino Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525255
Casa Camina. San Juan, 79. 943 523699
Casa Miróes. San Juan, 80. 943 519271
Conradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511810
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1 -Trintperxe-. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintperxe. 943 404424
Erdibana taberna. Arandegi, 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
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344444
Goierri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arraulain, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trintperxe. 943 390429
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Iparra. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164
Izkitia. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanjo. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gue Zumardia, 29. Antxo. 943 510027
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399060
Leunda. Orasno, 8. Antxo. 943 515414
Marioli. Eardibe, 18. Trintperxe. 943 394751
Maritxu. Euskadi Etorb. 2. Trintperxe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muñura (Falcon Crest). Torre Aize, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pañerren Bierhaus. Euskadi Etorbidea. 80. 943 382386
Pitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Romera. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintperxe. 943 399074
Xulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

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

SORALUZE
Amendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Erdutza. Santania, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Uxua 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

SEGURA

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

SORALUZE

Amendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Erdutza. Santania, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Uxua 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

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

Amairu Beotibar, 5. 943 245469
Ametes Laramendi, 11. 943 840389
Arrestu Herrerros, 18-20. 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650986
Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almáccem 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 577573

BOTARRI

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

Burrutini Asador San Francisco, 3. 943 650559
Café Iruia Gorniri 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 Pizza Gudari, 16. 943 655656
Hong 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
Iruña Amoz, 10. 943 119828
Irintzi Oria, 3. 943 654334

Izagasti Siderria Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Iketa Baxillor Zaldioia, 1. 943 841427
Kel Martín José Iraola, 10. 943 116017
Jokel Nueva, 943 570068

Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070
Larrea Nafarroa etorri, 943 651062
Larrea Lurramendi Auzoa, 15. 943 675988
Lurran Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339
Mendi Alai Pº San Esteban, 39. 943 651799
Muga Asador de pollos Agintari, 3. 943 673943
Oria Benta Erementari, 10. 943 016780
Ordeza Taberna Pº Martín J. Iraola, 647 007275
Plan B Laramendi, 8. 943 598496
Saus Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana A. Solana, 4. 943 017636
Telepizza Plaza Trinkelte, 1. 943 108800
Tolosaldea N. Iruin-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería) Correo, 14. 943 670659
Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316
Uzurte Taberna Pº Alliri, 1. 943 898513
Zulogaa-txiki Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri Iriazabal, 21. 943 330525
Albani 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 Siderria Bº Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien Ergoien, 26. 943 551089
Eula Siderria Bº Lategi, 19. 943 552744
Gloran Estación, z/g. 943 005077
Fantasia Siderria 943 554917
Guria Iriazabal, 46. 943 005650
Guruceta Berri Siderria Bº Oztaran, 943 551014
Kostegi Siderria Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688
Oianume Sagardotegia Bº Ergoien, 18. 943 556683
Oñyi Pol. Ergoien, 573. 943 557786
Polinopertegia Pintore Kalea, 3. 943 009408
Serriñu Moko Siderria Bº Oztaran, 11. 943 551014
Utezu Elurbete Baserria, 943 556981
Zaldundegi Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Atsegin Barrenkale, 13. 943 532667
Collins Areizaga, 3. 943 726466
Eire Gernikako Arbola, 3. 943 726466
Exe-Azpi Poligono Mugietzi, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76
Navarro Iparaguirre, 17. 943 721867
Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33. 943 725243
Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133
Santa Barbara Santa Barbara auzoa, 943 723387
Telepizza Iparaguirre, 4. 943 101033
Zabalota Ipeñarrieta, 2. 943 724220
Zona Zero Areizaga, 1. 943 533807

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31. 943 366710
Antzeta Zubiaurena, 6. 943 370344
Arrieta Erretegia Arrietaiz Baserria, 943 366663

ARTZABAL

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

Bodega Jauregia Aitzearra, 1. 943 371150
Artekza Zubiaurena, 5. 943 371042
Cantina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582
Irribari Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarroia Agroturismo Kalezer, 62. 943 363007
Iguarte Iguarte, 11. 943 370113
Ilunbe Siderria Bº Txoko Alde, 943 371649
Iruña Bonda Berri, 5. 943 36 91 35
Kentuen Txoko-Aldea, 12. 943 361127
Mayker Asador Poligono Ugaldeta, 36. 943 366668
Patri Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Siderria Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Sekaña Asador Aginaga, 20. 943 362773
Troaxkua Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362724
Txapeadun Muna-Lurra, 2. 943 370457
Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eridi Errotaldi, 1. 943 362730
Txinparta Sagard C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga Irazu, 6. 943 361398
Txirisi Estrata, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrisa Kontseju Zarra, 13. 943 360466
Urdairra Siderria Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Exbeondoa, 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
Kixkurru Olleta Agroaldeta, 6. 943 501086
Nazabal Asador Sta. Fe, 8. 943 887146
Uriko Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Aiten-Etxe Elkano, 3. 943 831825
Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546
Alameda Hotel Seintimneta, 4. 943 830143
Anaia Nafarroa, 9. 943 130549
Aniak Aitzola, 2. 943 838975
Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959
Argoite Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184
Arrieta Araba, 41. 943 834433
Artea Zargordia, 22. 943 016693

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

Hariza Gurmendi, 10.
Ilunzte Zelai-Ordo, 23. 943 417199
Ikabiz Bizkaia, 24. 943 832264
Ixas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619
Ixas-Lur Santurium plaza, 3. 943 890138
Jacoba Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18
Joe Iparakale, 13. 943 134236
Kandela Torre Luzea parkea, 2. 943 834959
Karlos Arguñano Mendialdua, 13. 943 130000
Kebab Zarautz Bixkonde, 4. 943 013899
Kirkilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982
Kulixka Bixkonde, 1. 943 134064
La Perla Pº Maritimo, 943 013873
Laganak San Francisco, 10. 943 833701
Manuela San Francisco, 33. 943 131593
Mele Mele Nafarroa, 4. 943 594556
Mollari (pizzería) Patxiku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria Mixelena, 27. 943 834561
Naparack 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. 943131358
Pedro Enea Gipuzkoa, 943 130081
Pio Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314
Salegi Barren Plaza, 3. 943 132772
Shelter Itassertza, s/n. 943 580285
Sa. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolinetza Talai Mendi, 728. 943 132750
Telepizza San Inazio, 1. 943 831551
Teleforo Asador Plaza Donibane, 6. 943 830901
Troiki Kiriñi, 1. 943 131538
Txiki-Politi Musika plaza, 943 835357
Yubio Maria Etxe-Irabi, 8. 943 132424
Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700
Zaldiak Euroam, 37. 943 131496
Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai-Ondo Zelai-Ondo, 13. 943 021980
Zelatuza Mixelena, 12. 943 011399
Zubi Ondo Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostata San Martin, 3. 943 801051
Otzarrete Benta Otzarrete, z/g. 943 90 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Otaza Siderria Caserío Otaza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia Irunkarte-Gain, 943 501013

ZESTOA

Agustin Okerra, 5. 943 147194
Ararun Urnikoetxe, 2. 943 148005
Balneario de Costona S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero Iraeta, 943 147344
ARANETA ERRETEGIA
Sorprendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizamazabal, 943 14 80 92
Iraeta Errota etxea, z/g. 943 147067
Katzaola Caserío Katzaola, 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
Abulondjo J. Arregi Pza.: Elbarrena, 943 694490
Elizondo Pantxikano Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893
Iriarte Pza. P. María Otaño, 1. 943 692537
Olañeta Ctra. Zuzkiri-Astasu, 943 693750
Pasus Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Etxeberri Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder Bulandegietza, 17. 943 692073

ZUMAIA

Algorri Siderria Puerto deportivo, 943 865617
Atari Arantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurmurtugaz, 943 86 02 75

Basusta Asador Patxita Etxezarreta, 25. 943862073
Batzokia Eusebio Gurmurtugaz, 6. 943 860275
Betua Asador Bº Betua, 943 860551

BEHEKO PLAZA

Asador, parrilla y cocina internacional
Eusebio Gurmurtugaz, 943 86 17 00

Bodegón Goiko Erribera, 9. 943 861391
Idoia Ardotegia Julio Beabide, 2. 943 574986
Irdione Txikiardi, 38. 943 861390
Juaristi Basadi, 3. 943 143118
Kalari Pza. Upelea, 8. 943 862517
Lagan Artea Estaziozi, 23. 943 861394
Marina Berri Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro Ctra. GI-2633, km 7. -Oitina- 943 147683
Talea Santiago Auzoa, 943 143370
Talku Izustarri, 3. 943 865289
Zalla Upelea plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel Playa de Itzurrun, z/g. 943 865186
Zumaieta Hotel Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

Alexander Piedad, 16. 943 721821
Alkartetxe Secundino Eneaola, 6. 943 724626
Arinzazu Argixo, 2. 943 720683
Berri Sorraluze, 3. 943 252906
BideBide Santuario de la Antigua, 943 720830

BIDEZAR

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

ETXE-BERRI

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

Ehokotarra Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirikua Kafetegia 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 el contenido, o 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 20, 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 guayo 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 | patxilarranaga@telefonica.net

ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES



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**

DONOSTIA

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

**BACALAO
URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD



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 Uranzu, 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...

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

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

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

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

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



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



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

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



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

PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

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



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

HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

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? ¿Practicar 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.

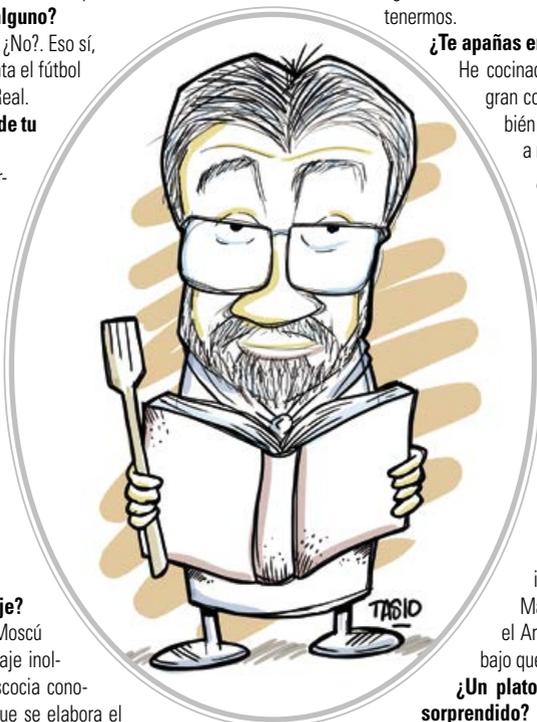
Me gusta mucho el Galerna, restaurantes familiares y auténticos como Aratz, Beheko Plaza por su innovación en la parrilla, Félix Manso en su nuevo restaurante, el Arraunlari Berri por el buen trabajo que están haciendo...

¿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

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

