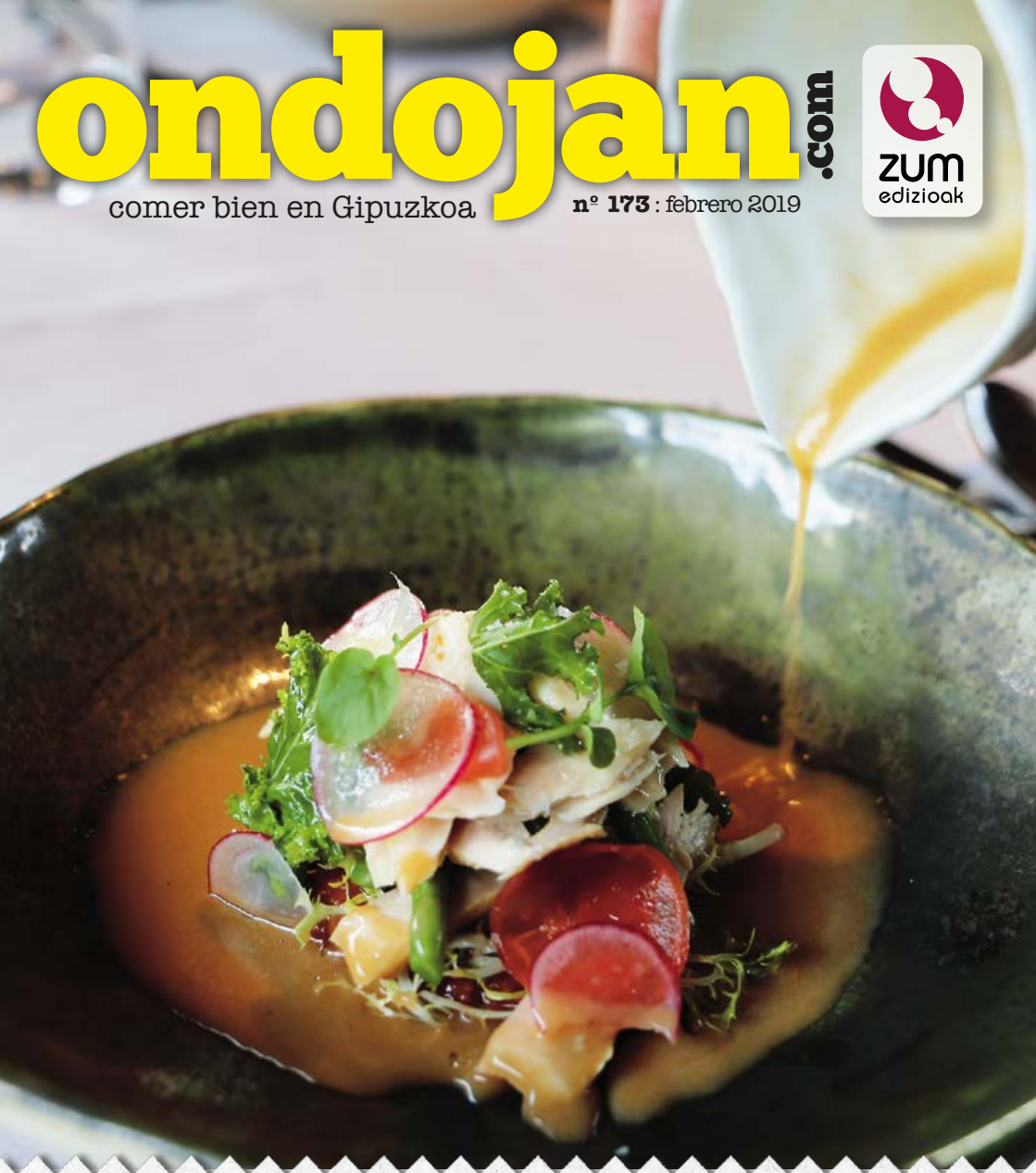


# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 173 : febrero 2019



**¡TU HOMENAJE DE SIEMPRE!**

NUEVA IMAGEN, MISMO VINO



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

# COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



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

reformas  
**Imanol**  
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA

943 21 94 79

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



Ventresca con verduras  
Asador Laia (Hondarribia)

# ondojan.com

Nº 173. Febrero 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: [zum@zumedioak.com](mailto:zum@zumedioak.com)

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

[josema@zumedioak.com](mailto:josema@zumedioak.com)

**Coordinación:** Josema Azpeitia

**Redacción:** Josema Azpeitia e

Iñanol A. Salvador

**Colaboradores:**

Mikel Corcuera, Dani Corman, Alberto Benedicto, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Manu Méndez, Carol Archeli, Anne Otegi, Vanessa Blázquez, Txemari Esteban y Javier Etxayo

**Portada:** Ritxar Tolosa

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

**PUBLICIDAD:**

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jaxtetxean, hotelan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

## estúpido concienzudo

### 50 Best: Haciendo trampas al solitario

**A** lo largo de las últimas semanas ha trascendido que los responsables de la lista "50 Best" han decidido cambiar el sistema de la misma, de manera que a partir de ahora nadie ocupará más de un año el nº 1. Los gestores de la lista, al igual que hacen los prestidigitadores con los conejos y las chisteras, se han sacado de la manga una nueva categoría "Best of the Best", en el que serán incluidos (y con el tiempo, amontonados) todos aquellos que lleguen al nº 1 de la lista.

William Drew, coordinador de la famosa lista ha comentado que el cambio es una iniciativa tomada para "promover la humanidad, la inclusión y la oportunidad", y nada más conocerse la noticia, han subido a la palestra Massimo Bottura y Joan Roca para hacer de oficina de prensa de la lista y proclamar que "es un cambio en el que creemos", además de afirmar que Best of the Best "refuerza y refleja el carácter generoso, comunitario y humano de la cocina".

¿Qué significa este cambio?. Para empezar, que tres de los restaurantes que encabezaban los primeros puestos de la lista (El Celler de Can Roca, Osteria Francescana y Eleven Madison Park) abandonan la competición, nada menos que un 33% de los deseados 10 primeros puestos, con lo que el resto de aspirantes a "number one" avanza tres casillas en el tablero. Si no hay cambios inesperados, Mugaritz pasará al puesto nº 6 y Etxebarri al 7 respectivamente. Y lo que hasta ahora era



para muchos un sueño inalcanzable (alcanzar la primera posición de la lista) ahora es, sencillamente, cuestión de portarse bien con los organizadores y esperar su turno, como en la cola del supermercado.

Sin duda, este sistema va a llevar a una vulgarización de la lista, ya que los restaurantes que, según los criterios de la misma, son los mejores del mundo, van a ir poco a poco desapareciendo del ranking para ser sustituidos por los que no contaban con suficientes méritos. Al desaparecer la competencia, el sueño de llegar al puesto nº 1 se convierte en una realidad, por lo tanto pueden estar tranquilos L'Arpège, Mirazur, Mugaritz, Etxebarri, Disfrutar... ya que poquito a poco se irán acercando al deseado puesto y, cuando no haya nadie mejor a quien poner en la cima del podio, se les dejará subir al mismo durante un año y mezclarse a continuación con la cada vez mayor bolsa de números uno.

A esto, al menos en mi pueblo y, me imagino que en el suyo, apreciad@ lector/lectora, se le llama "hacer trampas al solitario".



**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico

*Versión completa del artículo en [facebook.com/Ondojan.com](https://www.facebook.com/Ondojan.com) (22-01-19)*

ONDOJAN 173 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08  
 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 13 MENU DO MENÚ 14  
 JAKITEA 15 EN PORTADA: LAIA 18 RECOMENDADOS: ELANE 20  
 GRANDES MESAS: EME BE GARROTE 22 DOSSIER: SAGAROTEGIAK 26  
 ENTREVISTA: JOAQUÍN FERNÁNDEZ 32 AL DENTE 38  
 KARTARA/A LA CARTA: AZPIKOETXE 46 GUÍA DE RESTAURANTES 48  
 LISTADO DE RESTAURANTES 68 PLACERES GASTRONÓMICOS 75  
 DORMIR 77 CON LAS MANOS EN LA MASA: CAROL ARCHELI 78



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## PRINCIPESCOS, CINEMATOGRÁFICOS Y CARNAVALEROS

“**L**as únicas cosas que nos llevamos de esta vida terrenal son las cosas que hemos regalado”.

Isak Dinesen (*El Festín de Babette*)

Según cuenta la leyenda, un guerrero cosaco jamás montaba a caballo sin su diaria ración de caviar, ya que acrecentaba la virilidad y la fuerza.

Los blinis tienen mucho de principesco y otro tanto de cinematográfico. No en vano, una de las películas consideradas como estandarte del cine gastronómico: *El Festín de Babette*, incluye en su pantagruélica cena precisamente esta preparación. El menú es sencillamente sublime: Sopa de tortuga; Blinis Demidoff (con caviar y *crème fraîche*); Codornices en sarcófago de hojaldrado con foie gras y salsa trufada; Ensalada de endivias con nueces; surtido de quesos franceses; Baba al ron y ensalada de frutas escarchadas; fruta fresca (uvas, higos, piña...) y unos vinazos de quitar el hipo: Jerez amontillado con la sopa, Champagne Veuve Clicquot 1860 con los blinis; Clos de Vougeot 1845 con las codornices y los quesos, curiosamente, agua con la fruta y de remate, Marc de Champagne. Volviendo al tema que nos ocupa, los blinis son precisamente eso, una especie de tortitas cuyo singular nombre nos advierte ya de entrada que hablamos de una preparación típicamente rusa, país en el que ha habido la costumbre histórica de acompañarlos de nata agria, mantequilla y por supuesto, caviar o incluso de pescados ahumados u otras huevas de salmón, trucha etc.

Marta Belluscio en el delicioso libro *“Comida y Cine: placeres unidos”*, en el que da una receta de Blinis Demidoff, nos cuenta que el origen de este encopetado entrante, estriba en el aristócrata y gastrónomo ruso que le da el nombre al plato, **Anatole Demidoff**, que pertenecía a la “*crème*” de la sociedad rusa del siglo XIX y que estaba emparentado con la mayoría de las casas reales europeas. Según

cuenta la leyenda un guerrero cosaco jamás se montaba a caballo sin antes tomar su diaria ración de caviar, ya que acrecentaba la virilidad y la fuerza, así que en esta creencia debe estar basada con seguridad la génesis real de los blinis.

Lo que diferencia a los blinis de los crêpes, los fillosos gallegas y también los panqueques argentinos (reellenos generalmente de dulce de leche), es que en su composición interviene la harina de alforfón (trigo sarraceno), mezclado en principio con harina de trigo, huevos, leche y grasa. Aunque no es menos cierto, que la cuestión es más compleja que todo ello, porque existen diversas clases de blinis: de crema de arroz (con una mezcla de arroz y de flor de harina), de huevo (donde se añaden huevos duros picados a la pasta clásica), de sémola y de agua (en lugar de alforfón y agua) e incluso de zanahorias incorporadas en puré. Por lo demás, estas finas obleas coinciden con los crêpes en que son preparadas en pequeñas sartenes, en este caso especiales con fondo grueso y el borde alto. También tienen otra característica en común, más que característica, dato anecdótico. Y es que los blinis y los crêpes, han sido objeto de las más variadas supersticiones y ritos. Hasta hace poco eran una especialidad del martes de Carnaval, ya que se consideraba que comerlas en esta festividad traía suerte. Esta creencia se ve reforzada por la leyenda que cuenta que **Napoleón Bonaparte**, como buen corso, supersticioso a más no poder, el martes de Carnaval de 1812 decidió hacer crêpes. Echó la masa a la sartén, cogió ésta por el mango y la hizo saltar en el aire, pero el emperador falló y la masa se estrelló contra el suelo. Hasta nueve veces repitió el intento, fallando en tres de ellas. Pocos meses después el emperador declara la guerra a Rusia y ahí comienza su fatal decadencia.



## ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



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



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

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

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

## ¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



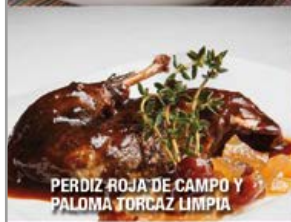
MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO Y BLANCO



LIEBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



RABO DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALÍ Y TORO EN TACOS

COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## NATURAL

**E**l diccionario de la RAE define el término *natural* como “algo que se encuentra tal y como se halla en la naturaleza, o que no tiene mezcla o elaboración”. Es ésta la definición en la que algunos se apoyan para negar la existencia de los vinos naturales, según ella ningún vino podría considerarse natural, ya que es el ser humano quien transforma un fruto como la uva, pequeño y sencillo, en una bebida grandiosa e intelectual como es el vino. Sin embargo, parte de la riqueza de un idioma reside en la interpretación y adaptación de ciertos términos a situaciones que lo requieran. Como veréis a continuación, la palabra encaja perfectamente para denominar ciertos vinos que cumplen una serie de características.

El concepto *vino natural* es cada vez más empleado en el lenguaje vinícola. Pero, ¿qué quiere decir realmente? Por el momento no existe reglamentación oficial para el uso del mismo en el vino. Existen diferentes asociaciones de elaboradores de *vino natural*. Éstas establecen una serie de normas de obligado cumplimiento para los asociados. La más conocida en el Estado es la Asociación de Productores de Vino Natural. Lo definen como “aquel que se ha elaborado con uva natural, sin añadir ni quitar nada, cuyo resultado es fiel reflejo de la tierra donde nace”. Establecen siete puntos irrenunciables: **1) Cultivo respetuoso con el medio.** Se practica la agricultura ecológica, biodinámica, empleando sólo productos naturales. **2) Compromiso con el entorno.** Se ha de imponer un comportamiento coherente a la hora de canalizar recursos como el agua o la energía, generando la

mínima cantidad posible de residuos. **3) El viticultor es el autor.** El elaborador ha de controlar el viñedo, se responsabiliza de todos los trabajos y toma las decisiones. **4) Autenticidad y singularidad.** El carácter de la añada y la tierra han de estar reflejadas en la uva, sin que otros elementos maquillen su expresión en el vino. Es preferible el trabajo manual y artesanal, no se usan levaduras ni bacterias comerciales, ni se acidifica para corregir la acidez, no se chaptaliza, no se encabeza con alcohol, no se añaden aromas ni virutas de madera, no se clarifica, ni se filtra, etc. **5) No se añade anhídrido sulfuroso (sulfitos).** Es un gas irritante y tóxico, que produce jaquecas, migrañas y resaca. En las etiquetas de vinos naturales suele aparecer “contiene sulfitos no añadidos”, ya que en la fermentación las levaduras siempre producen una mínima cantidad, pero muy lejos de los elevados niveles presentes en los vinos convencionales. **6) Se hace lo que se dice y se dice lo que se hace.** Es decir, se actúa con transparencia ante cualquiera que lo demande y nunca se oculta información. **7) Compromiso con la asociación y sus miembros.** Se comparten y defienden sus postulados. Se participa aportando y aprendiendo. Los socios no pueden implicarse en actividades contrarias a los postulados de la asociación.



A ver quién es el guapo ahora que encuentra un término mejor que *natural* para denominar a estos vinos. Salud!

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

TXOTX!  
TAMBIÉN EN BIZKAIA Y ARABA

**Y**a estamos en temporada de sidra. Enero marca el arranque de la campaña de este refrescante zumo. Fue el caso del "txotx" en Gipuzkoa con **Olatz Arrieta (Gartziategi), en Bizkaia con Onintze Enbeitia (Uxarte) y en Araba con Iñaki Garaialde (Trebñu).** La sidra, gure sagardo, tiene una única denominación —muy reciente, por cierto— algo que no ocurre con el txakoli que partiendo de la variedad "hondarrabi zuri" está presente en la DO Getariako, Bizkaiko eta Arabako Txakolina. En la sidra no es así. Hay una DO Euskal Sagardoa que agrupa a las sidras de los tres territorios.

Pero lo que me importa subrayar es que el txotx de arranque de temporada no sólo se realiza en Gipuzkoa. Y, por tanto, que las sagardotegis no sólo están ubicadas en territorio guipuzcoano. Y que, además, tenemos unas sagardotegis en Bizkaia y Araba realmente acogedoras, trabajadas, bien cuidadas... y con unas personas que están produciendo la sidra, trabajando la manzana y los manzanos, con todo su mimo y esmero.

Sirva el presente artículo por tanto para agradecer la labor diaria de nuestros/as productores de sidra en toda Euskadi, también en **Iparalde** por cierto, y en la misma medida para que quienes viven en los diferentes territorios vascos, sepan cuando menos que allí, en su zona, también hay **DO Euskal Sagardoa**, que hay una instalaciones que merecen la pena visitarse y disfrutar del tradicional menú sidrero con el bacalao y el txuletón como gran protagonista.

Así hacemos país; así cuidamos el territorio. Tenemos la suerte de ser un pequeño pero gran país con productores en diferentes índoles que lo están haciendo bien, que están consiguiendo la excelencia en un producto como la sidra que incluso ya no haría falta ni escanciar y que nos permite brindar por toda una maravilla de zumo procedente de nuestros manzanos. ¡Ah! Por cierto. Las Juntas Generales de Alava han solicitado a la Diputación iniciar un plan estratégico al respecto de plantar frutales, manzanos en concreto, en el vasto territorio arabatarrá. El terreno es idóneo, y la demanda está garantizada. Urge por tanto dar pasos con decisión.



## TURISMO GASTRONÓMICO

ENTRE PUCHEROS  
Y CHIMENEAS !

**S**iempre me han gustado los días de sol de invierno, esos en los que el cielo luce limpio de nubes y aunque haya que abrigarse, apepetece salir de casa.

Y ya puestos en situación vamos a dar un buen paseo, para abrir el apetito y que nos apepetezca meternos entre pecho y espalda un buen plato de los de **puchero de toda la vida**, precedido por un rico **caldo**, chorizo o txistorra, por ejemplo a la sidra. ¿Qué? ¿A que la idea del paseo suena ahora más apetecible?

Podemos acercarnos por ejemplo a **San Miguel de Aralar**, un bonito recorrido apto para todos los públicos. Y después comer bien y a buen precio en **Casa Etxeberri (Goldaratz-Navarra)**; ofrecen un único menú a base de espárragos, chistorra, alubias rojas y berza con morcilla, caldo de cocido, bacalao al ajorriero, cordero, chuleta y de postre goxua. Además sirven café de puchero y pacharán casero. Abren sólo los fines de semana y conviene reservar.

O perdernos en **Eugi**, un pequeño pueblo "de película" situado en la Ruta del Camino de Santiago, a 15 minutos de Roncesvalles. Nos esperan bosques de cuento, fauna, aves... y el **Iketza**, pintoresco establecimiento en la parte baja de una casa de pueblo. Un lugar acogedor en el que la chimenea, la música y una **cuidada comida casera** completarán un gran plan. Abierto de jueves a domingo.

La historia de la **Venta de Juan Pito (Isaba)** data de al menos 1820, cuando constituía un alto en el camino para los trabajadores del Roncal que se desplazaban todas las semanas a los talleres del sur de Francia andando. Entonces también ofrecía refugio para pasar la noche. Hoy el restaurante cuenta con una **variada cocina de montaña y sugerencias de excursiones** a realizar en la zona. Abierta viernes, sábados y domingos en invierno.

Tenemos muchos rincones para perdernos y más cerca de lo que pensamos. Sólo hace falta sacudirse un poco la pereza invernal, coger el gorro y los guantes y lanzarse a la aventura, con aliciente gastronómico, por supuesto. On egin!



## Aitor Buendía

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



## Nere Ariztoy

Consultora de turismo  
gastronómico especializada en  
sistemas alimentarios





## BURP...!

## AÑO 2457

Este pasado mes de enero han presentado una máquina que revolucionará el sector cervecero, o, al menos, eso cree la marca de electrodomésticos LG.

Parece ser que ahora podrás elaborar cerveza en casa apretando tan solo un botón, así aseguraba el fabricante surcoreano en una mega presentación por todo lo alto en Las Vegas. Pero vayamos al quid de la cuestión.

La máquina se llama **LG Homebrew capsules**, y funciona poniendo **3 capsulas** (iguales que las de la *Nespresso*); la primera con el **extracto de malta**, la segunda con **aromas a lúpulo**, y la última con **levadura**. Eso sí, cuentan con uno de los fabricantes de extractos más conocido en el planeta, la maltería inglesa **Muntons**.

Una vez eliges la receta, pones las capsulas y aprietas el botón, la máquina se pone a currar por ti. Primero pasa agua caliente por las dos primeras capsulas, una vez alcanzado los **5 litros** de mosto, el líquido se enfría a 20 grados y automáticamente se rompe la capsula de la levadura, iniciando así, la **fermentación** que durará entorno 5 días. Una vez fermentado empieza la carbonatación con los azúcares que quedan del propio mosto; y en tan solo **15 ó 17 días desde que se aprieta el botón se podrá beber el resultado**. Realmente es algo novedoso, pero **no creo que cuaje muy bien**, ya que lo que realmente les gusta a los *homebrewers* es **elaborar cerveza con productos naturales y empelando sus propias manos**.

También irá en su contra el **precio** que va a tener la máquina, de momento no se ha revelado, pero no bajará de 800€. Habrá que ver como entra en el mercado y si se hace tan famosa como la *Nespresso* de **George Clooney**.

Espero tener la oportunidad de probar algunas de las **5 recetas** disponibles: **IPA, Stout, American Pale Ale, Wheat y Pilsner**. Prometo escribir sobre ellas si lo hago, y ¿quién sabe?, recomendaros alguna. Pero para este mes de Febrero os recomiendo uno de mis "petróleos" favoritos, la **Bowie de Drunken Bros** (Bilbao), una **Imperial Stout** elaborada con **cacao puro y vainilla** de Madagascar. ¡BRUTAL!

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



## DI...VINOS

ABDÓN SEGOVIA LA PASIÓN  
2012 (D.O. TORO)

Morales de Toro es la comarca donde elabora los vinos **Abdón Segovia**. Viticultor y bodeguero zamorano de gran prestigio. Bajo el amparo de D.O Toro se encuentra la pequeña bodega familiar que dirige Abdón Segovia Lorenzo que ha sabido transmitir toda su pasión por la viticultura a sus hijos y hace aún pocos años que ha decidido elaborar junto a ellos su propio vino Abdón Segovia. En esta ocasión vamos a hablar del vino "La pasión" de Abdón Segovia que nace como vino añada 2012 y elaborado únicamente de uva de un único

viñedo a partir de viñas de más de 180 años. Con pasión sentimiento e historia que comienza hace 110 años cuando el padre de Abdón Segovia y su hermano Domingo deciden plantar una viña en honor que ha nacido un hijo en casa de un viticultor después de 5 mujeres.

Vino elaborado con cuidados ecológicos con el mayor respeto a la naturaleza incluso biodinámica, en definitiva un vino elaborado con pasión. Las pequeñas partidas de uva pasan a barricas de roble francés para hacer la fermentación maloláctica y criarse durante 18 a 20 meses hasta el momento del ensamblaje y luego tiene un reposo en botella otros 6 meses hasta su etiquetado. 100% Tinta de Toro. Color cereza picota, en nariz, recuerda a mermelada de frutos negros. Vino elegante y con cuerpo para degustar con pasión. Un vino tan exclusivo que por su poca producción hace que se tenga que adquirir bajo pedido. Su precio en tienda especializada, ronda los 38 euros.



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





**Alberto Benedicto**  
Especialista en coctelería

## NUNCA APRECIAMOS LO QUE TENEMOS HASTA QUE LO PERDEMOS

El mes pasado os escribía acerca de mi viaje por Asia, con ideas nuevas, diferentes y con ganas de revolucionar el mundo... pero tras volver a casa, pasar unos días tan importantes como Santo Tomas, Navidades, el día de Donostia, me he dado cuenta que por mucho que busquemos fuera, lo mejor lo tenemos en nuestro interior, no hay como crear un plato, un coctel, un pintxo, con productos o ideas nuestras.

La leyenda de Donostia, Gipuzkoa y su gastronomía debe seguir creciendo, y ya que somos pioneros gastronómicos, ahora nos toca ser pioneros cocteleros, de hecho este escrito me ha venido a la mente en el **Astoria 7 by Patxi Troitiño**, (coctelero, maestro, artista y creador de tendencias líquidas) y mientras me tomaba una versión de un espectacular Daiquiri, recibí la llamada de mi amigo **Dani Burgos**, Brand Ambassador de **Marie Brizard** o como decimos coloquialmente, "el comercial nacional de Marie Brizard" para pedirme una buena habitación en Ametzagaña. Pues bien, resulta que una de las principales marcas de licores del mundo es Gipuzkoana, Si! De aquí, ni más ni menos que de Zizurkil!!!



Yo de esto no me enteré hasta hace muy poco, tan solo hace 3 ó 4 años atrás, cuando **Pepe Dioni**, presidente mundial de IBA (International Bartenders Association) me propuso para hacer un coctel en la "Fábrica" por su 40 aniversario, tuve el placer de conocer a todo el equipo que hace posible los destilados y licores. Para mi fue un sueño hecho realidad, que me desvelaran los secretos de cómo crear bebidas tan deliciosas, y que encima me dieran la facilidad para usar "sus juguetes, aromas, artilugios"... Hablamos de Paris, New York, Londres, Australia, Hong Kong pero resulta que a tan solo unos minutos de casa tenemos una de las mayores fábricas de licores del mundo...

Pues no os digo más que mi próximo reto es crear un "Euskal Koctel" con todo productos autóctonos, y máxime si lo tenemos tan fácil, vodka vasco como es Basmoon, de Vitoria y como no, elaborado con patata de Araba, licores Marie Brizard, gipuzkoanos por excelencia, sidra de Astigarraga... en fin, que más os voy a contar, le mejor es que cree un coctel y lo probéis, pero mientras tanto os dejo esta delicia...

### WORLD BRIZARD

#### INGREDIENTES:

- 4 cl Patron Silver Tequila
- 2 cl Licor Cassis Marie Brizard
- 2 cl Sirope Granadina Marie Brizard
- 1.5 cl Vinagre de soja de naranja
- 8 cl Infusión Aitona Rooibos Naranja Chai
- 1,5 cl Clara de huevo

#### ELABORACIÓN:

Primero elaboramos la infusión de Aitona Rooibos Naranja Chai con agua hirviendo durante 3 minutos.

Posteriormente lo dejamos enfriar, echamos todos los ingredientes en la coctelera, agitamos enérgicamente para así emulsionar el coctel, y servimos.



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.



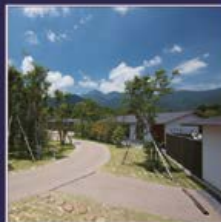
The joy to pick  
fresh strawberries.



## 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.pescaderiaespe.com

## ● **AL CALOR DE LA CUCHARA**

**Q**ué frío está haciendo!  
Ya sabemos que es lo que toca y que ha de ser así, que es bueno para el campo, la naturaleza y todo eso...

Pero a mí, ¡se me hace muy duro!

Especialmente por las mañanas en la lonja de Pasajes, cuando voy a comprar el pescado. Con el día todavía sin empezar y con el calor de las sábanas aún pegado a nuestra piel, allí nos congregamos un nutrido grupo de mujeres y hombres que vivimos de la mar. El primer contacto de la mañana con el hielo y el frío del pescado es el más difícil, luego vienen todos seguidos, y una no se saca ese frío y esa rigidez del cuerpo hasta que, como decían nuestras abuelas: “no se come caliente”.

Por eso, en invierno, adoro los platos de cuchara. Un caldo, una sopa, un cocido, una caldera, un marmitako, una zurrututuna, un guiso caldoso... podemos encontrar un sin fin de fórmulas para aliviar nuestro cuerpo de los rigores del invierno.

¡Así que hoy vamos a cocinar bien caliente y de cuchara!

Todo plato caldoso de pescado ha de comenzar por un buen fondo o fumet. Se trata, al igual que en la receta de la sopa del mes pasado, de un caldo fruto de la cocción de espaldas, cabezas de pescado y verduras al gusto (puerro, cebolla, zanahoria...), todo ello cocido a fuego medio-lento y con la tapa bien puesta, para no dejar escapar ninguna vitamina hidrosoluble ni ningún mineral. Ese caldo es un tesoro a nivel nutritivo, ya que en él se depositarán vitaminas, como la A y la C, y minerales como el calcio, fósforo, magnesio, yodo, hierro... y mucho más. Además de compuestos orgánicos de las verduras y de los pescados.

Con nuestro caldito ya preparado, sólo nos queda añadir la verdura, el cereal y/o el tubérculo y el pescado en cuestión que, ¡cómo no!, será de temporada.

Yo ahora mismo haría mi guiso marinero de calamar, lubina, corvina o de raya. También de verdel, cuya costera acaba



de comenzar, o de txitxarro, carcajal, sepia, pota, faneca, pulpo, makaela, katuarraia, liba... Todos son pescados de temporada y de cercanía, que nos van a ofrecer unas texturas y sabores excepcionales, cada cual a su manera y apañados para todo tipo de economías.

La verdad es que tenemos mil opciones, ¡qué maravilla! ¡Me encanta el pescado, una no se aburre! Por elegir uno, me quedo con la sepia.

### **MARMITAKO DE SEPIA** (TXAUTXA PARA L@S AMIG@S)

**INGREDIENTES (Para 4 personas):** Fumet de pescado; un kilo de patatas cortadas en dados; AOVE; Medio pimiento verde y medio rojo; 4 dientes de ajo; 1 cebolla mediana; 1 pimiento choricero ya remojado, o su carne; 1 kilo de sepia, ya limpia y en trocitos pequeños (reservar la tinta para otras ocasiones); sal.

**ELABORACIÓN:** En una cazuela mediana, rehogamos en el aceite las verduras finamente cortadas, a fuego medio-suave. Cuando ya estén pochadas, añadimos los trocitos de patatas y lo rehogamos unos minutos. A continuación, añadimos los pedazos de sepia también a sofreír unos 4 minutos.

-Nota: la sepia la ponemos al principio de la receta porque se trata de un pescado de carne muy tersa que necesita su tiempo de cocción. Si utilizamos otros pescados de textura más suave y cocción más rápida, habría que echar los trozos de pescado cuando la patata ya esté cocinada, es decir, al final de la receta, para que el pescado quede jugoso y no seco.

Transcurrido el tiempo del sofreír, añadimos el fumet de pescado y verduras bien caliente y lo mezclamos todo. Lo dejamos cocinar a fuego medio unos 20 minutos, cuando tanto la sepia como la patata estén tiernas, ya está listo.

Rectificamos de sal. Lo podemos dejar más o menos caldoso, en función de gustos, añadiendo más o menos fumet.

¡Y a la mesa! ¡A calentarnos!





**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

## ● LA CUESTA DE ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO..

**E**stá claro que nos encontramos en época de vacas flacas y nos cuesta apretarnos el cinturón bien porque hemos comido demasiado, bien porque en la sociedad de bienestar no se lleva ya la austeridad. Y es una pena.

Es una pena que teniendo tanta información a nuestro alcance, tanto chef a nuestro alrededor y tanta comida a nuestra disposición, sigamos alimentándonos mal, consumiendo peor y produciendo sin límite. 2019 viene verde, no por conciencia sino por necesidad. El ritmo desenfadado de consumismo nos obliga a explotar nuestros recursos finitos para después tirar gran parte de esa comida a la basura.

Tristram Stuart, autor del libro *Despilfarro* asegura que sólo las 40 millones de toneladas de alimentos despilfarrados en lo EEUU cada año podrían alimentar a los 1.000 millones de personas que se van a la cama con hambre cada día. Tristeza absoluta. Por otro lado, leo en una publicación de *investiga-*

*cionyciencia.es* algo que me devuelve la esperanza y que reza así: si todos estos alimentos no acabasen en la basura, sería posible alimentar a los 9.000 millones de personas que se calcula que poblarán el mundo en 2050 sin necesidad de lograr heroicos aumentos en la producción agrícola.

Amos y amas de casa: está en nuestras manos el devenir de la humanidad por que aunque no lo quieran admitir, el poder de decisión de cada consumidor es un hecho; en la manera en la que compra, dónde compra y lo que compra determina el modelo de consumo futuro. Así que, ¡enarbolemos el capazo como nuevo estandarte y a la lucha!

### TARTELETA DE ALCACHOFAS

**(O cómo aprovechar los restos de alcachofa y cortezas de queso duro).**

#### INGREDIENTES

Las hojas duras y los tallos de las magníficas alcachofas de temporada; Cortezas y restos de queso duro; 2 huevos; Aceite, sal y pimienta; **Para la tartaleta:** 100g de mantequilla + 200g de mantequilla + medio vaso de agua + sal.

#### MODO DE ELABORACIÓN

Para la masa de la tartaleta, ablandar la mantequilla y mezclar con la harina, la sal y el medio vaso de agua fría. Dejar reposar en la nevera mientras preparamos el relleno.

Hervir las hojas y los tallos de alcachofa con un fondo de agua y una pizca de sal 30 minutos. *Esto se puede adelantar el día en que hallamos preparado las alcachofas.* Cuele y triture el resultado hasta obtener un puré. Batir los huevos y rallar encima el queso. Salpimentar la mezcla y añadir el puré de alcachofa. Ya tenemos el relleno listo.

Extender la masa con rodillo y con el molde boca abajo, tomar la medida de corte. Untar con mantequilla el fondo del molde y disponer la masa sin tocarla demasiado. El calor de las manos funde la mantequilla. Rellenar el molde con el puré y hornear durante 20 minutos a 180°.



**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

## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### BACALAO AJOARRIERO

#### INGREDIENTES:

- 1 cebollas cortada en daditos
- 2 dientes de ajo pelados y bien picados
- 1 pimiento verde cortado en daditos
- 1 brick pequeño de tomate frito (200 grs)
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero(opcional)
- 1 tarro pequeño de pimientos del piquillo cortados en cuadraditos
- 2 lomos de Bacalao desalado sin piel cortado en cuadraditos
- Aceite de oliva virgen extra 4 cucharadas
- 2 pizcas de sal

#### ELABORACIÓN:

1. Poner en un bol la cebolla, el pimiento verde y el ajo.
2. Añadir el aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien y cocinar al microondas a máxima potencia durante 7-8 minutos o hasta que se haga la verdura.
3. Añadir el bacalao y el pimiento del piquillo. Remover y cocinar a máxima potencia al microondas durante 4-5 minutos.
4. Añadir el tomate y la pulpa de carne de choricero. Remover y cocinar otros 2 minutos a máxima potencia, para acabar la preparación.
5. Dejar reposar 4- 5 minutos y servir.

Preparacion a cargo de **Leire, Paula y Maider**.

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

**Txemari Esteban**

Asador Botarri  
Oría 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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



ZARTAGI JATETXEA (BALIARRAIN)

## MARCANDO LA DIFERENCIA



Herriko Plaza **BALIARRAIN**  
Tlf: 943 32 58 12

**Josema Azpeitia**

Soplan nuevos aires, y muy positivos, desde el pasado 17 de noviembre en el Zartagi de Baliarrain, día en el que las hermanas **Amaia e Itziar Urtaşun** tomaron las riendas de este restaurante. Amaia e Itziar, naturales de Andoain, cuentan con un gran bagaje a sus espaldas, habiendo trabajado en diferentes restaurantes de Euskal Herria, Segovia y Andalucía. Itziar nos atendió en sala mientras Amaia se ocupaba de la cocina, y nos hicieron probar todo un menú de gustación que dejó muy claro el alto nivel, la variedad y la calidad de la propuesta de este restaurante.

Abrimos boca con **unas de las mejores croquetas de jamón que hemos comido últimamente**: cremosas pero no líquidas, bien fritas manteniendo la costra crujiente, para pasar a uno de los platos más actuales y modernos de la carta: el Foie fresco con flor de huevo sobre cama de verduras, un bocado exquisito tanto por el punto de cocción del foie, como por la jugosidad del huevo y el sabor de las verduras.

A continuación degustamos un plato aprendido por las hermanas en Andalucía: la **pastela moruna de pollo**, elegantemente acompañada con una guarnición de cítricos, lo que le aporta un toque de frescura al plato. La presencia de la menta, además, hace que no nos olvidemos de que estamos ante un plato con un origen muy concreto.

También basado en esa herencia y esa culinaria magrebí, nos llegó el siguiente plato: un cuscús de verduras suelto y perfectamente elaborado, que precedió al pescado y la carne, representadas en esta ocasión por una excelente lubina al horno y un tierno y muy sabroso rabo de vaca al vino tinto.

La lubina resultó, como decimos, exquisita. En cuanto al rabo, resultó tierno, sabroso, y bien acompañado de una salsa

potente y succulenta. Sin duda, una especialidad del local.

Y como a nadie le amarga un dulce, Amaia e Itziar no nos sirvieron uno sino **tres postres, a cada cual más apetecible**: una ligera mamiá elaborada con leche de del valle de la Ulzama, un tiramisú de proporciones enormes, servido en un formato vistoso y muy original, y un milhojas de arroz con leche y helado de vainilla de Veracruz.

Nos encantó la **pasión por el detalle** que tienen las hermanas Urtaşun: desde la elegancia del cestito de pan y los bollos que contiene, hasta la presentación de los azucarillos del café, pasando por la forma de vestir la mesa con un elegante mantel de papel rojo y muy buena cubertería... así como la presentación de los platos.

Itziar y Amaia están encantadas con la acogida que han tenido en Baliarrain. Los fines de semana, el comedor se está llenando y quien prueba el restaurante, se queda encantado tanto del local como de la comida que allí se sirve, y, muy importante, del entorno del mismo, **un pequeño pueblo tranquilo, peatonal, y lleno de lugares en los que los pequeños de la familia pueden divertirse** en total libertad sin que sus acompañantes tengan que estar continuamente pendiente de ellos.

Comer en Baliarrain a la carta nos costará entre 30 y 35 €. Entre semana cuenta con un estupendo menú del día que cada vez atrae a más gente a 12 €. Cuenta también con una extensa carta de platos infantiles con un coste que oscila entre los tres y los seis euros, y también dispone de una amplia carta de picoteo con bocadillos, hamburguesas, platos combinados, sandwiches, pinchos, etc. Sin duda, se abre una etapa muy interesante para Baliarrain y su restaurante Zartagi que, sin duda, ha recuperado el brillo de tiempos pasados.



## JAKITEA VISITÓ K5, LA BODEGA DE TXAKOLI DE KARLOS ARGUÑANO, EN AIA

texto: **Josema Azpeitia** fotografías: **Ritzar Tolosa**

El 15 de enero, Jakitea visitó la bodega K5 de **Karlos Arguñano**, como primer acto de un nuevo espacio de colaboración entre esta Asociación, que cumple 10 años en 2019 y la bodega de txakoli que acaba de entrar a formar parte de los sponsors de la misma. Jakitea juntó un buen plantel de cocineros y cocineras que se dirigieron al atardecer a las impresionantes instalaciones que K5 posee en Aia, 15 hectáreas de uva Hondarribi Zuri plantadas en bancadas espectaculares, en terrenos en cuesta, en un paraje que mira de cara al mar Cantábrico y desde el que se vislumbra a simple vista el ratón de Getaria y buena parte de la costa gipuzkoana.

La enóloga donostiarrá **Andrea Vargas** dirigió la visita mostrando a los asistentes la zona del viñedo y pasando a continuación al interior donde fueron visitadas las zonas de recepción de uva, vinificación y embotellado. Andrea hizo hincapié en que la dirección enológica corre a cargo de **Lauren Rosillo**, enólogo encargado también de la prestigiosa bodega Finca Valpiedra. En cualquier caso, en ausencia del mismo, ella asumió las labores de guía ofreciendo una completa explicación de las labores y productos de la bodega. Según explicó Andrea, los viñedos, salvo una pequeña parte plantada en 2012, fueron plantados en 2006 y la primera añada salió al mercado en 2010, año en que también fue construida la bodega propiamente dicha.

### Unos vinos diferenciados

Según comentó la enóloga donostiarrá, la principal diferenciación de K5 es, por una parte, la tardanza en la vendimia, que comienza siempre un mes más tarde que en el resto de



bodegas de Txakoli con el fin de que se de una mayor maduración de la piel de la uva, que aporta un mayor grado alcohólico y una mayor intensidad de sabor a los vinos de K5. “Eso sí, solemos andar todos los años de los nervios, pues retrasar la vendimia es siempre un riesgo” añadió.

Por otra parte, en K5 todos los txakolis, tanto el principal (K5) como la segunda pero no menos importante marca (K Pilota) son sometidos a una **crianza sobre sus lías**, con lo que esta bodega no elabora txakoli del año. También hay que destacar que, aunque no cuentan con la certificación oficial, los procesos de la bodega se realizan siguiendo **pautas ecológicas y de estricto respeto al medio ambiente**.

También estuvo presente durante la visita **Amaia Arguñano**, hija de Karlos, quien nos comentó que la idea de crear esta bodega está unida a la idea de su padre de “dejar raíces” con un producto de calidad. Así, se decantó por crear esta







bodega junto con otros cuatro socios (**Abel Agirre, Julian Arruabarrena, Iñaki Burutxaga y Joanjo Landa**). Inicialmente, la idea era haberla bautizado como "K2" en homenaje a la conocida montaña y como un símbolo al esfuerzo, al sacrificio, a la ascensión... Finalmente no pudo ser ya que el nombre se encontraba registrado y terminaron llamándola "K5" en homenaje a los cinco socios fundadores.

A día de hoy Bodegas K5 produce aproximadamente **100.000 litros de Txakoli**. Una quinta parte se destina al Txakoli K5 propiamente dicho y el resto al K Pilota. Según comentó el propio Karlos Arguiñano, que se incorporó posteriormente a la visita, "Los 20.000 o 25.000 mejores kilos de uva que se obtienen en cada cosecha, independientemente de la parcela de la que provengan, son destinados al K5". Hay que destacar también que la totalidad de la uva plantada en K5 es de la variedad Hondarrabi Zuri y que en K5 no se compra uva de otras explotaciones. Karlos Arguiñano no perdió la oportunidad de defender a capa y a espada su vino, que en algunas ocasiones ha sido criticado por alejarse de los patrones del txakoli convencional. "Este es un vino de aquí, de calidad y para ser disfrutado. No buscamos que sea escanciado. No hemos hecho el K5 para hacer folklore sino para beberlo y apreciar sus cualidades. Es paradójico que estemos venga a mandar palés a Australia, Inglaterra o Alemania y que en Gipuzkoa ande como un mendigo para poder distribuirlo".

Tras la visita, los presentes tuvieron la oportunidad de probar los dos txakolis y apreciar las diferencias entre ambos. Los dos sorprendieron por su frescura, su equilibrada acidez y

su intensidad de sabor. Karlos Arguiñano ha conseguido, sin duda, su objetivo de crear un producto con raíces, de calidad y, como convinieron los presentes, muy fácil de beber.

### Amplia representación hostelera

Como era de esperar, Karlos Arguiñano fue el alma de la fiesta, repartió con sano humor y la soltura que le caracteriza con todos los presentes y actuó de Photocall fotografiándose, sin perder en ningún momento la sonrisa, con todo aquel o aquella que se lo solicitó. El mediático chef y showman demostró, una vez más, su gran calidad humana.

No fueron pocos los restauradores presentes en la visita de ayer. Así, en K5 se dieron cita el presidente de la Asociación **Xabier Zabaleta** (Aratz), así como otros cuantos cocineros y cocineras donostiaras: **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga** del Bera-Bera, **Txema Martín** del Mesón Martín, **Alvaro Manso y Vera María Cruz** del Pasaleku de Amara, y **Elena Navarri** del Kostalde de Gros. De Hernani acudió **Aritz Anso** del Sansonategi, de Irun **Félix Manso y Sonia García** del Félix Manso Ibarla, y a última hora se incorporó **Xabier Martínez** del Martínez de Ordizia. También estuvieron presentes en la agradable visita el confitero **Rafa Gorrotxategi**, quien dio a probar un enorme rosco de reyes a los asistentes, **Mikel Aizpuru** de Jakitea Elkartea, **Nagore Rodríguez**, encargada de redes de Aratz y **Juan Cintero y Óscar Cintero**, de Representaciones Alai, empresa que, de la mano del Grupo La Navarra, se encarga hoy en día de la distribución, a nivel mundial de los txakolis de la bodega K5.





## ASADOR LAIA (Hondarribia)

# IMPARABLE EVOLUCIÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El Laia de Hondarribia es uno de esos restaurantes de cuya evolución hemos tenido la gran suerte de ser testigos a lo largo de los años. Lo conocimos recién abierto, dirigido por dos jovencísimos hermanos a quienes guiaba la ilusión por lo que hacían y una terrible pasión por aprender, y hemos ido viendo cómo esa pasión se iba concretando en pasos hacia adelante, firmes, bien pensados, y siempre cargados de sentido, como el apostar por la brasa, que hoy es una de las tendencias gastronómicas más aclamadas de Euskal Herria.

También tuvieron muy claro los Ayala desde el inicio que lo suyo no iba a ser un asador convencional. La variedad en los entrantes, el punto de cocción de las verduras, el recurso a la propia huerta y a los caseríos de los alrededores... han sido seña de identidad y garantía de calidad en este restaurante que ha ido mucho más allá del fuego y las ascuas.

Otro punto a favor del Laia, es que no ha hecho la guerra por su cuenta. Así, este restaurante ha participado habitualmente en las Jornadas Gastronómicas que regularmente organiza la Asociación de Hostelería de Hondarribia, participa activamente en la Asociación **Jakitea**, acoge en su cocina a alumnos en prácticas y a cocineros de diversas partes del mundo.

Como consecuencia de esta filosofía y esta trayectoria, los últimos años han sido trepidantes en Laia: En 2015 ganaron el **Campeonato Estatal de parrilla** en el Congreso San Sebastián Gastronomika; en 2016 apostaron por las carnes de maduración extrema; en 2017 acometieron una reforma que hizo que la zona de sidrería se convirtiera en una espectacular cava de vinos climatizada... una evolución, una ascension imparables que en 2019 tendría que acarrear más de un reconocimiento.

### Nuestra degustación: un excelente rato

Nada más entrar al asador fuimos conducidos a la soberbia cava de vinos para comprobar que desde nuestra última visita ésta ha mejorado con más referencias vinícolas y una mayor variedad. Y nos sorprendió muy gratamente ver que **Arantxa Ayala** está cada vez más enamorada del mundo del vino y se está convirtiendo en un pozo de conocimiento acerca del mismo. En la puerta de la cava degustamos una excelente cocina de León y unas no menos sabrosas aceitunas de Campo Real. Cualquier cliente con interés por el vino puede comenzar su comida en este sugerente espacio que hará las delicias de los amantes de los buenos caldos. En cualquier caso, es en el comedor donde los Ayala terminan de seducir a clientes y amigos y allí nos dirigimos para empezar el resto de la comida con un Carpaccio de txuleta premium que nos hizo presagiar el sabor que encontraríamos al finalizar la comida.

Nuestros anfitriones optaron por dos entrantes representativos de su oferta actual: el primero, recogido en la carta como "Ventresca de bonito, verduras, rabanitos encurtidos y jugo de tomate" corresponde a la portada de este ejemplar de Ondojan y a la receta recogida en esta página, y el segundo fue una "Vieira a la plancha con crema yodada de berberechos y aire de aceite de oliva", una auténtica explosión de sabor y melosidad en boca.





**LAIA ERRETEGIA**

**Bº Arkoll, 33 HONDARRIBIA**

**T: 943 64 63 09**

Y finalmente, qué decir sobre la txuleta de vaca. De calidad premium, con 35 días de maduración, la pieza nos fue servida despiezada para que podamos disfrutar de las texturas de las diferentes partes de la misma, que no tienen nada que ver una con otra. **El comer una txuleta de vaca en Laia es un divertimento, un juego de sabores** en el que vamos pasando de una pieza a otra, comparando y comentando las diferentes texturas, y disfrutando del gran sabor de la pieza. Son igualmente remarcables los pimientos, dignos de los mejores asadores tolosarras, así como el mantenimiento perfecto de la temperatura a lo largo de toda la degustación, un factor que **Jon Ayala** controla magistralmente.

Como colofón, terminamos la degustación con una adictiva "Tarta de gorgonzola con gélee de Pedro Ximénez" de una textura y untuosidad asombrosas y que nos llena la boca de un potente y extraordinario sabor a queso.

En suma, sabor, saber, servicio, elegancia, simpatía, producto, técnica, sensibilidad, apuesta por lo local, variedad y calidad vinícola, atención, originalidad, color, calidad, cercanía... son innumerables las virtudes con las que cuenta este ya veterano establecimiento hondarribitarra. Y uno no puede evitar pensar que de las tres últimas estrellas que han caído en territorio guipuzcoano, dos de ellas han sido concedidas a asadores. Sin duda, Laia bien merece ser tenida en cuenta para una adecuada distinción.



## La receta de...

**Jon Ayala**  
LAIA ERRETEGIA



### Ventresca de bonito con verduras, encurtidos y tomate

#### INGREDIENTES

Ventresca de bonito; Vainas redondas; Escarola, Kale; Aceite de oliva; Sal; Para la salsa de tomate: Tomate; Fumet de pescado; Palo cortado; Para las verduras encurtidas: Rabanitos; Cebolleta; Vino blanco; Vinagre; Miel; Pimienta negra

#### ELABORACIÓN

Encurtir los rabanitos y las cebolletas. Para ello, ponemos a hervir en un cazo vino blanco y vinagre, añadiendo un poco de miel y pimienta negra al gusto. Hervimos todo, dejamos enfriar, sumergimos en la mezcla las verduras finamente cortadas y las dejamos marinando por espacio de 12 horas aproximadamente. Reservamos.

Elaboramos también una salsa de tomate natural con tomate, fumet de pescado y un poco de palo cortado.

Cocemos brevemente en agua hirviendo las vainas, justo hasta que éstas estén "al dente". Aliñamos con aceite de oliva virgen extra y sal la escarola.

Presentamos en un plato hondo con un mínimo de gracia superponiendo vainas, escarola, algo de kale, las verduritas encurtidas y la ventresca. Siguiendo la misma pauta, superpondremos otras dos capas volviendo a colocar las vainas, escarola, encurtidos, ventresca... aportando color, vistosidad y volumen al plato.

Finalmente, terminaremos el plato vertiendo un chorrito de salsa de tomate en mesa, delante del comensal.



**ELANE (Albiztur)**

## EXCELENTES ALUBIAS EN UN LOCAL CON ENCANTO

Acogedor. Ese es el adjetivo que mejor define a este pequeño restaurante que encontraremos a la entrada de Albiztur, ese pequeño y escondido valle situado entre Tolosa y Bidegoian, a la derecha de la preciosa carretera que une de manera directa, entre montes y valles, la villa papelera con la localidad de Azpeitia.

**E**lane no es una casa construida ayer. De hecho, hay referencias escritas sobre la misma en 1556. Asimismo, tampoco fue ayer cuando la familia de **M<sup>a</sup> Karmen Dorronsoro** se hizo con la casa. Fueron sus abuelos quienes adquirieron el caserío e instalaron un pequeño bar en el lugar ocupado por el establo.

Posteriormente, Carmen Uranga, madre de M<sup>a</sup> Karmen, nació en Elane y con el paso del tiempo fue añadiendo más productos a la oferta del Elane, principalmente las ricas **alubias de Albiztur que se sirven todos los días del año**, incluso en verano. "En la medida que podemos, damos nuestras pocas alubias" nos comenta M<sup>a</sup> Karmen, "y lo que no es nuestro lo compramos a caseríos de las cercanías y a algún productor de Tolosa, Alitzo u Orendain". En cualquier caso, siempre se trata de alubia de calidad cultivada bajo el sello de calidad de la Alubia de Tolosa.

Hace 60 años aproximadamente, aquel modesto bar se convirtió en restaurante, y en 1999 Elane vivió una reforma que lo convirtió en el acogedor restaurante actual, dotado de 10 mesas y capacidad para 60 personas. La especialidad de Elane, por lo tanto, son las Alubias. Éstas pueden ser solicitadas como plato de carta a 14 euros o disfrutar de una completa alubiada en la que por 24 euros nos será servido una buena perola de alubias de la que nos podemos servir hasta tres veces, acompañada de un plato de "sacramentos" (berza, morcilla, costilla y chorizo) y guindillas encurtidas de Ibarra. La alubiada, además, incluye postre, bebida, pan y café. Un precio, sin duda, más que atractivo.

Si nos queda sitio, además, podemos optar por diferentes **especialidades de cocina tradicional**, entre las que destacan el revuelto de hongos y los txipirones a la plancha, así como una bonita variedad de postres caseros como una excelente mamia en temporada, pantxineta, arroz con leche, tarta de queso... "Todo ello no sería posible", nos comenta M<sup>a</sup> Karmen, "sin la ayuda de mi cuñada, Olatz Soraluze, de Azpeitia, que es quien se encarga de la cocina y de elaborar todos esos platos".

Comer en Elane nos costará 27-30 euros, y cuenta también con un completo menú casero, al precio de 12 euros. Elane permanece cerrado por las noches, incluso en fin de semana.



**RESTAURANTE ELANE**

**Entrada de Albiztur - ALBIZTUR**

**Tf: 943 65 23 14 - 943 65 43 51**

# BASK'N BREW



FICOBA

MARTXOAK

8-9

DE MARZO

## BEER FESTIVAL 2019

EL FESTIVAL DE LA CERVEZA ARTESANA DE EUSKADI  
EUSKADIKO ARTISAU GARAGARDO AZOKA

**20** CERVECERAS  
GARAGARDOGILE



**8** FOOD TRUCKS  
JANGONETA



**MÚSICA Y ANIMACIÓN**  
MUSIKA ETA ANIMAZIOA



**HORARIO - ORDUTEGIA**

VIERNES: 18H - 01H

SÁBADO: 12H - 01H

**ENTRADA - SARRERA**

SE INCLUYE VASO  
OFICIAL

ORGANIZADORES



BOULEVARD



COLABORADORES



[WWW.BASKNBREW.BEER](http://WWW.BASKNBREW.BEER)

BASKNBREW

BASKNBREW.BEER

## EME BE GARROTE GRILL - (Donostia)

## LA ÚLTIMA ESTRELLA DE MARTÍN BERASATEGUI

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

En su imparable ascenso hacia el Olimpo de los estrellados, en un año en el que han caído pesos tan pesados en la "guía roja" como Paul Bocuse o Joel Robuchon, **Martín Berasategui** ha sumado dos macarons a su lista estelar convirtiéndose en el primer cocinero vasco y estatal en alcanzar la nada despreciable cantidad de 10 estrellas Michelin. Además, Martín no sólo consigue seducir a los inspectores de la guía gala sino que, además, barre para casa consiguiendo que su décima estrella recale en su localidad natal, Donostia, lugar donde consiguió su primera distinción, y para un restaurante que recuerda en parte a sus inicios profesionales.

**"E**me Be es una idea original de Martín. La idea, en el fondo, consiste en volver a sus orígenes, a la cocina de cuchara, al sabor... la cocina que practicaba en sus inicios con su madre y su tía, eso sí, acompañada de un poco de innovación, en su línea".

Quien habla es **Rafael Moya**, director de proyecto de Eme Be Garrote Grill, granadino de Baza que lleva ya 12 años trabajando con Martín Berasategui. Rafael se formó como Técnico Superior en restauración y tiene también estudios y formación como cocinero y repostero, pero es en el apartado de gestión donde ha desarrollado su carrera con Berasategui, empezando en Lasarte, pasando por el restaurante del Guggenheim cuando éste pertenecía al grupo MB y por el restaurante Santo de Sevilla, también dirigido por Martín y donde obtuvo una estrella en 8 meses, y terminando como director en

este precioso restaurante que se puso en funcionamiento a finales de septiembre de 2013. "Nuestro primer servicio fue el 3 de octubre, para el congreso San Sebastián Gastronomika. Al inicio el planteamiento era todavía más tradicional, pero se ha ido mejorando, principalmente el servicio de sala, acercándolo a la excelencia de Lasarte".

Como comenta Rafael, "este proyecto surgió de la relación que guardaba el carnicero **Luismi Garayar** con la familia **Urkiola**, propietaria de este establecimiento cuando anteriormente era una sidrería. Luismi contagió a Martín su entusiasmo por este lugar y Martín se enamoró de él nada más entrar por la puerta. Es más. Según entró, empezó a pensar automáticamente cómo iba a distribuir el local para adecuarlo a su estilo, manteniendo la esencia del mismo. Es impresionante la capacidad de Martín para coger ideas de la nada, involucrarse al 100% en un proyecto y ponerlo arriba".

A día de hoy, Luismi Garayar participa al 50% en sociedad con Berasategui en este restaurante y se mantiene, irremplazable, su chuleta, provista por su prestigiosa empresa Cárnicas Luismi. "La chuleta de Luismi es caballo ganador", afirma Moya, "Luismi era proveedor de la sidrería Urkiola y ahora lo sigue siendo de este restaurante" comenta nuestro interlocutor, haciéndonos ver que **Luismi es como un nexo de unión entre la antigua sidrería y el actual restaurante**. Y añade, "Hay que aportar un alma a los restaurantes, si no se quedan vacíos. Aquí el alma fue mantener lo que se pudo de la sidrería original: se mantienen las barricas, hay una carta de sidras, y si alguien quiere una tortilla de bacalao, se la hacemos. No en vano conservamos muy buenos clientes que lo eran en tiempos de los Urkiola y siguen viniendo asiduamente".

El eficiente director de proyecto granadino no escatima en alabanzas hacia su superior: "Martín pasa mucho por aquí y está muy encima del proyecto. Y tener a Martín Berasategui al lado es una gozada, pues se involucra mucho con la plantilla y sabe transmitir muy bien su nivel de exigencia. Yo me parto la cara con quien sea por Martín" concluye Rafael en un alarde de total sinceridad, dejando muy claro que el cocinero donos-





tierra sabe rodearse de un equipo profesional y, sobre todo fiel, motivado e implicado.

La segunda pata del banco de Eme Be con quien contactamos durante nuestra visita es **Carolina Fernández**, la encargada de bodega. Carolina es malagueña y también tiene formación en cocina, práctica en la que llegó a ejercer, pero finalmente se decantó por la sumillería obteniendo el título europeo en la Escuela de Sumillería de Madrid y estudiando ahora para obtener el título internacional. Carolina lleva trabajando para Martín desde marzo y, en palabras de Alfredo Moya, "con su labor, la bodega ha adquirido un mayor protagonismo".

Carolina, como es lógico atendiendo a su origen, es una gran amante de los vinos de Jerez, "cuando aciertas un vino de Jerez para un plato" afirma, "lo engrandeces mucho". No obstante, no se ha dejado llevar aquí por su pasión y ha puesto su experiencia al servicio de la idea de Eme Be: **un restaurante de calidad, pero con unos precios accesibles**. Así, en su bodega hay, sobre todo, vinos con una excelente relación calidad precio, hasta el punto de que la carta de vinos cuenta con un apartado compuesto por **16 vinos a 16 euros**, algo de agradecer cuando se acude a un restaurante de este tipo en los que, generalmente y por desgracia, el vino suele subir excesivamente la cuenta.

### Nuestra degustación: la gran cocina de Martín

Afirmamos cuando acudimos el año pasado a degustar el menú del 25 aniversario de Martín a Lasarte que el cocinero donostiarra estaba en "estado de gracia" y lo seguimos afirmando tras disfrutar de la propuesta gastronómica de Eme Be Garrote. **La cocina de Martín está en un momento en el que el sabor, los fondos y las salsas cobran una importancia primordial. Es una cocina colorida, vistosa**, que respeta el producto engrandeciéndolo con acertados acompañamientos y que invita a rebañar los platos para disfrutar hasta la última gota, una cocina contundente y succulenta que llama a volver al restaurante a probar el resto de las propuestas.

Rafael Moya tuvo la deferencia de elaborarnos un menú que combinó los platos de carta con los del menú degustación. Así, pudimos probar una sabrosa Lata con crema de sardinas y guíños a los palos de la baraja, un sabroso Buñuelo de morcilla, un insuperable Steak tartar premium con aceitunas texturizadas, una sabrosa Lasaña de antxoas con gazpacho y una fresquísima Ensalada de salmón, todo ello para abrir boca y empezar a disfrutar de la lluvia de sensaciones que aporta a día de hoy este restaurante. Siguió uno de los platos más sorprendentes: la Ostra con clorofila de berros y rúcula, pepino, kaffir y coco, un prodigio de originalidad ante el que se



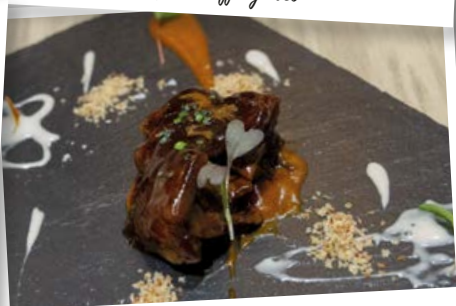
*Steak tartar premium con aceitunas en texturas*



*Ostra, clorofila de berros y rúcula, pepino, kaffir y coco*



*Arroz Eme Be a la brasa*



*Paletilla de cordero con chutney de pimientos y crema de ajo en tres cocciones*



rendirá hasta el más duro defensor de las ostras en su estado natural. Siguió un sávido Txiki de verduras salteadas con toffe de guisantes que nos encantó por el acertado punto de cocción de los vegetales, una Merluza a la brasa con wakame servida en un punto de cocción perfecto, casi japonés, y un Arroz a la brasa con el que tocamos, literalmente, el cielo. Concluyó el alarde de maravillas con una jugosa Paletilla de cordero con chutney de pimientos y dos excelentes postres: Macarrón de naranja y Cremoso de whisky, que demostraron que la parte dulce también se cuida, y mucho, en todas las casas de Martín.

Una vez más nos quedamos sin probar la chuleta de Luismi a la manera "Berastegui", así que tenemos un motivo para volver a este restaurante que nos ha maravillado, máxime cuando hace dos años habíamos realizado una primera incursión en el mismo que no resultó tan satisfactoria. No cabe duda de que **Martín y su equipo van corrigiendo y mejorando sus propuestas culinarias** y van llevando éstas de manera incuestionable hacia la excelencia.

Comer a la carta en Eme Be Garrote puede rondar los 60-80 euros y su excelente menú degustación (8 pases) se factura a 80 euros. Sin duda un precio excelente que recomendamos aprovechar, no vaya a ser que la reciente estrella afecte en un futuro a la cuenta...



### MB GARROTE GRILL

Igara Bidea, 33

Tf: 943 22 79 71 - DONOSTIA

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



*Txiki de verduras salteadas con toffe de guisantes*



*Merluza a la brasa, papada ibérica, licuado de wakame, algas y almendras*



*Macarrón de naranja, gel de azafrán y helado de té Earl Grey*



*Cremoso de whisky, untuoso de avellana y granizado de café*



## OLATZ ARRIETA INAUGURÓ, ENTRE ASTIGARRAGA Y DONOSTIA, LA TEMPORADA DEL TXOTX

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El 16 de enero tuvo lugar el Sagardo Berriaren Eguna (Día de la Nueva Sidra), celebración que marca la apertura de la temporada de Sidra 2019, y que este año se repartió entre el acto oficial celebrado en Astigarraga y la apertura del Txotx y comida que tuvieron lugar en la sidrería Gartziategi, cercana al centro de la localidad sidrera pero situada físicamente en el barrio de Martutene, en Donostia.

El evento comenzó a las 12 del mediodía en un como siempre abarrotado salón de actos de Sagardoetxea, el Museo de la Sidra de Astigarraga. Ante una multitud de periodistas y productores, los organizadores del acto y los políticos ofrecieron los discursos de rigor y homenajearon a la invitada especial de esta edición, la periodista de EITB **Olatz Arrieta**, natural de Astigarraga y actualmente corresponsal en Bruselas, tras haber trabajado para el ente televisivo vasco en destinos tan dispares como Rusia y Estados Unidos

En el acto participaron **Zorione Etxazarraga** (alcaldesa de Astigarraga), **Bittor Oroz** (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria), **Denis Itxaso** (Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes), **Ainhoa Aizpuru** (Diputada

de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial), **Arantxa Tapia** (Consejera de infraestructuras) **Unai Agirre** (Gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), la propia homenajead, **Olatz Arrieta**, y otros representantes de las instituciones y el mundo de la sidra. Hubo, eso sí, una novedad en la representación habitual del acto, ya que este comenzó con el sonido de la txalaparta y la proyección del trailer de la película **"Dantza" de Telmo Esnal**, presente ayer durante toda la jornada, película en la que el mundo de la sidra tiene una importante presencia.

Tras el acto institucional tuvo lugar la plantación simbólica de un manzano y, a continuación, los congregados se trasladaron a la Sidrería **Gartziategi**, donde se ejecutó la *Sagar*





*Dantza* o Baile de la Manzana, y se procedió a la degustación, por parte de Olatz Arrieta, de la primera sidra de la temporada al grito de “*Hau da gure sagardo berria !!* (Esta es nuestra nueva sidra)”. A partir de entonces, el acto fue una fiesta en la que los asistentes pudieron disfrutar de un completo menú de sidrería regado, como mandan los cánones, con la sidra de las diferentes kupelas que fueron abiertas al público al grito de “Txoooooxt !!”. Como siempre, esta fiesta fue un punto de encuentro de periodistas, productores, celebridades y gentes del mundo de la sidra y la gastronomía que aprovecharon para ponerse al día e intercambiar saludos y abrazos en ese ambiente cómplice y fraternal que sólo se da en las sidrerías.

El ambiente se alargó hasta media tarde y concluyó con los bertsos de **Jon Maia y Amets Arzalluz**. A partir de ahora comienza la temporada de sidrerías que se alargará hasta finales de mayo. A lo largo de estos cuatro meses y medio las sidrerías de Astigarraga y de toda Euskal Herria ofrecerán el menú tradicional regado con sidra de producción propia.

## Una sidra “robusta y fresca”

Como siempre, a lo largo del acto institucional se ofrecieron una serie de datos sobre la producción actual de sidra. Como señalaron los responsables, la cosecha del 2018 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de 11,78 millones de litros de sidra, de los que 1,5 millones han sido elaborados bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, únicamente con manzana autóctona. Este año han sido 50 las sidrerías que se han acogido al nuevo sello: 43 de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Araba. Se informó también de que la cosecha de manzana ha sido menor que la del año anterior, pero de alta calidad. En cuanto a la sidra, como explicó **Josean Goñi**, representante de los sidreros y gerente de la sidrería Gurutzeta, la sagardoa de este año es una sidra de color amarillo pajizo con una txinparta “muy expresiva”, que en boca presenta una “gran intensidad aromática, con matices frutales” y que tiene “mucho cuerpo y perfecto equilibrio entre robustez y frescura”.

Gora gure sagardo berria !!!!!

# TXOTX! EN LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI



Este año y por quinta vez en la comarca, se ha organizado la apertura del txotx de las sidrerías pertenecientes a Goitur, evento dirigido a las poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en el Goierri y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra.

A día de hoy hay 7 sidrerías presentes en esta apertura del txotx: **Olagi** de Altzaga, **Urbartarte** de Ataun, **Aulia** de Lego-

rreta, **Etxe Zuri** de Olaberria, **Tximista** de Ordizia y **Oiharte** y **Otatza** de Zerain. De estas 7 sidrerías, todas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Debemos citar también a la sidrería Oiharte de Zerain y su sidra espumosa Ama, y a la sidrería Urbitarte de Ataun que ha elaborado de nuevo la sidra de crianza Saarte; de la misma manera, todas las sidrerías, excepto Etxe Zuri, pertenecen a la Denominación de Origen "Euskal Sagardoa".

La importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria: muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público desde su apertura hasta su cierre a finales de mayo. Hoy por tanto, queremos recordar la apertura de las sidrerías pertenecientes a Goitur en las que se podrá disfrutar de todo lo relacionado con la cultura de la sidra.

Las sidrerías permanecerán abiertas desde hoy hasta finales de mayo, aunque algunas abrieron ya sus puertas en diciembre. A partir de mayo, todas las sidrerías excepto Aulia de Legorreta y Otatza de Zerain permanecerán abiertas, ofreciendo tanto menús de sidrería como otro tipo de menús. Para conocer los horarios, consultar la web [www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com) en el apartado de sidrerías.

OLABERRIA

ERREKALDE AUZOA  
TEL. 943 88 20 49

etxezurisagardotegia.com

ETXE ZURI

SIDRERÍA Y RESTAURANTE  
ABIERTO TODO EL AÑO



Dirigida por **Garbiñe Garmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, Etxe Zuri, sidrería que permanece abierta todo el año, es conocida por su excelente Costilla a la parrilla y su variedad de especialidades: Ensalada templada de bacalao, Txangurro al horno a la manera tradicional, Rape a la parrilla con refrito, Hongos de Aralar al horno... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido con acceso directo a la terraza. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 32€ (en función del consumo de carne). Dispone de Menú de sidrería con costilla. **Cierra:** Lunes. Cenas: viernes y sábados.

ZERAIN

OTATZA BASERRIA  
CTRA. SEGURA-ZERAIN  
TEL. 943 80 17 57

OTATZA

SIDRERÍA TRADICIONAL  
CON DIVERSOS MENUS



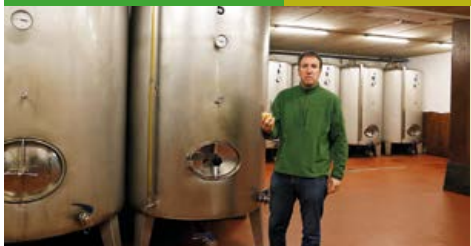
**Joxe Antonio Iparragirre** y **Ramoni Lopetegui** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas en la que también podemos comer y disfrutar de la sidra hecha en la propia casa y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permiten, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra puede ser adquirida en la sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una zona de columpios para los más peques. **Menú de sidrería:** 30€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

**OLAGI****SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO****ALTZAGA**HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26

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

**URBITARTE****TXOTX Y CARTA  
DURANTE TODO EL AÑO****ATAUN**ERGOIENA AUZOA, Z/G  
TEL. 943 18 01 19

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

**EGUZKITZA****SIDRA ELABORADA CON  
MANZANAS DE TOLOSALDEA****TOLOSA**USABAL AUZOA, 25  
TEL. 943 67 23 13  
sidreriaeguzkitza.com

**Jon Zipitria** dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M<sup>a</sup> Luisa y que en 2020 cumplirá 25 años. Cuenta con 13 depósitos de inoxidable en los que se elabora su sidra, hecha exclusivamente con manzanas de Tolosaldea. Además del menú de sidrería, en Eguzkitza ofrecen Bacalao con tomate y Bacalao al pil-pil. Esta sidrería mantendrá la temporada hasta el último fin de semana de mayo, fecha en la que empezará a embotellar su cuidada producción. Cenas a partir de las 20:00h. de martes a sábado y comidas los viernes, sábados, domingos y festivos. Menú de sidrería: a partir de 28-30€ (en función de la carne que se consume) Eguzkitza guarda, en su planta superior, un pequeño **museo** con artículos antiguos relacionados con la elaboración de la sidra.

**R. ZABALA****SIDRA 100% LOCAL...  
Y BUEN BACALAO****ADUNA**GARAGARTZA BASERRIA  
TEL. 943 69 07 74  
www.rzabala.com

La sidrería R. Zabala de Aduna está dirigida por los **hermanos Matín y Luis Zabala Bengoetxe, 5<sup>a</sup> generación familiar al frente del negocio**, y funciona como restaurante únicamente en temporada, hasta finales de mayo. La sidra que se elabora en R. Zabala, proviene **exclusivamente de manzanos propios y de los caseríos de los alrededores**. Colaboradora activa de la Asociación **Jakitea**, esta sidrería abre las noches de lunes a sábado a partir de las 19:30 y los mediodías de viernes a domingo a partir de las 13:30. Aparte del menú típico de sidrería, en R. Zabala puede solicitarse por encargo tanto Bacalao en salsa como Bacalao a la parrilla. El precio del Menú de sidrería ronda los 35€ (Siempre en función de la carne consumida).

# SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

## BIDASOA

### IRUN

**OLA** Barrio Meaka, s / n. Tf. 943 62 31 30

## DEBABARRENA

### ITZIAR-DEBA

**TXINDURRI-ITURRI** Bº Mardari, 12. Tf.943 19 93 89

## DONOSTIALDEA

### ANDOAIN

**GAZTAÑAGA** Buruntza Auzoa. Tf. 943 59 19 68

### ASTIGARRAGA

**BEREZIARTUA** Bere-Aran Etxea. Tf. 943 55 57 98

**GURUTZETA** Oialume Bidea 63. Tf. 943 55 22 42

**PETRITEGI** Petritegi Bidea 8. Tf. 943 45 71 88

**ZAPIÁIN** Kale Nagusia 96. Tf. 943 33 00 33

**ALORRENEA** Alorrenea Bidea 4. Tf. 943 55 56 97

**ETXEBERRIA** baserria enea Santiago. Tf. 943 55 56 97

**LARRARTE** baserria. Tf Muñagorri-enea. 943 55 56 47

**REZOLA** Santio Zeharra 14. Tf. 943 55 27 20

**IRETZA** Troia Ibilbidea 25. Tf. 943 33 00 30

### HERNANI

**ALTZUETA** Osinaga 7. Tf. 943 55 15 02

**IPARRAGIRRE** Osinaga 10. Tf. 943 33 73 70

**ITXAS-BURU** Osinaga 54. Tf. 943 55 68 79

**ZELAIA** Martindegi Bailara 29. 943 55 58 51

**OTSUA-ENEA** Osinaga Auzoa, 36. Tf. 943 55 68 94

**AKARREGI** Akarregi bailara 5. 943 33 07 13

### URNIETA

**OIANUME** Ergoien Auzoa 18. 943 55 66 83

**ELUTXETA** Oztaran bailara 34. 943 55 69 81

### USURBIL

**AGINAGA** Auzoa Aginaga. Tf. 943 36 67 10

**SAIZAR** Kale-Zahar 39. Tf. 943 36 45 97

**ARRAZAIN** Arratzain Zahar Baserria. Tf. 943 36 66 63

## GOIERRI

### ALTZAGA

**OLAGI** Altzaga Bidea, 1. Tf. 943 88 88 26

### ATAUN

**URBITARTE** Barrio Ergoiena s / n. Tf. 943 18 01 19

### LEGORRETA

**AULIA** Barrio Guadalupe s / n. Tf. 943 80 60 66

### ZERAIN

**OTATZA** Otatza etxea, 5. Tf. 943 80 17 57

**OIHARTE** Hirukaketa gaina. Tf. 686 29 91 58

## GORBEIA-SUR

### ARAMAIO

**ITURRIETA** Bº Arraga 2, Ibarra. Tf. 945 44 53

## ORSOALDEA

### ERRETERIA

**EGI-LUZE** Auzoa Zamalbide. Tf. 943 52 39 05

### OIARTZUN

**ETXE-ZAHAR** Putxutxoerreka, 2. 943 49 32 26

**ARISTIZABAL** Txalaka bidea 4 (Iturriotz). Tf. 943 49 27 14

## TOLOSALDEA

### ADUNA

**ABURUZA** Auzoa Goiburu. Tf. 943 69 24 52

**ZABALA** baserria Garagartza. Tf. 943 69 07 74

### IKAZTEGIETA

**BEGINISTAIN** baserria Iturrioz. 943 65 28 37

### LIZARTZA

**GOIKOETXEA** Elbarrena 9 Aroztegi Baserria. Tf. 943 68 21 75

### TOLOSA

**EGUZKITZA** Usabal Auzoa 25. Tf. 943 67 26 13

**ISASTEGI** Aldaba Txiki Auzoa 16. Tf. 943 65 29 64

## UROLA ERDIA

### AZPEITIA

**ANOTA** Barrio Elosiaga s / n. Tf. 943 81 20 92

## UROLA KOSTA

### AIA

**IZETA** Auzoa Elkano. Tf. 943 83 29 86

**SATXOTA** Santio Erreka 3. Tf. 943 83 57 38

### ZARAUTZ

**ARIZIA** Aitze Auzoa, 531. Tf. 943 10 04 89

### ZESTOA

**EKAIN** Irure Txiki baserria, Astotxiki bidea 4. Tf. 943 14 80 33

— FOR JU —

# MALA GISSONA

CRAFT  BEER

CADA VEZ EN MÁS BARES  
GERO ETA TABERNA GEHIAGOTAN

info@malagissona.beer



take away

comida  
para llevar



## ASADOR CITYWOK



### ¡¡VEN A CONOCERNOS!!

Parrilla argentina · Cocina mediterránea

Wok mandarín · Plancha tepanyaki

Comida japonesa



# 943 559 783

Polígono Lintzirin, 7 - Ctra. Gi - 636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN

**JOAQUÍN FERNÁNDEZ REBOLLO (PROPIETARIO DE LA COCTELERÍA DICKENS)**

# “HE CREADO 400 GIN-TONICS DIFERENTES”

**Josema Azpeitia / fotografía: Ritzar Tolosa**

“Ya saben, a un inglés desplazado en la India, la joya del imperio, se le ocurrió mezclar un poco de London dry gin y la amarga tónica. Y el gin-tonic se convirtió en la bebida del Raj. Y el resto ya lo saben. Llegó 1999, noviembre, en Donostia-San Sebastián. El I Congreso Lo Mejor de la Gastronomía acogió el I Campeonato de España de gin-tonic. Renació. Pasó de bebida larga de borrachín en vaso de tubo, a digestivo, a la sobremesa de la gastronomía. A bebida sofisticada en copa balón o en vaso ancho.

En aquel congreso de final del siglo XX, el mundillo de la gastronomía española descubrió a **Joaquín Fernández Rebollo**, uno de los artífices del canon del gin-tonic moderno: el gin-tonic Donosti, el del Dickens, en el Boulevard, cerquita del Ayuntamiento. (...) El Dickens es hoy santuario del gin-tonic, lugar sagrado de peregrinaje, al menos una vez en la vida, de los amantes del combinado. (...)

He tomado un sinnfín de G&T en medio mundo, algunos tan deliciosos como distintos, con canela, con pimienta y con angostura. Sin embargo, ninguno, como los de Don Joaquín Fernández Rebollo y su fiel lugarteniente Juanjo Hernández de la Fuente, cerca de la Kontxa, en Donostia. En el Dickens preparan su gin-tonic con la combinación que le apetezca al cliente; ellos nos cobran por su savoir faire, por su know how, no por si tal ginebra está de moda y la tónica tiene corteza de quino de una ladera amazónica al pie de los Andes.”

El texto precedente no es mío. Lo he tomado prestado del artículo “Gin-tonic, ‘know how’”, escrito en noviembre de 2010 por **Salvador García-Arbós**, periodista catalán, redactor de 7 Caníbales, autor de una buena colección de libros sobre diferentes temas culinarios, desde la cocina de temporada al atún rojo, y una reconocida autoridad estatal en temas gastronómicos. En cualquier caso, podría haber empezado el artículo con muchas otras reflexiones que coinciden en el mismo principio: Joaquín Fernández es una eminencia en el mundo de la coctelería en general y una referencia indiscutible e imbatible en la evolución y actualidad del gin-tonic en particular.



En lo que a mi respecta, admiro y respeto a Joaquín Fernández, un barman al que se le puede aplicar sin miedo a exagerar la etiqueta de “self-made man”, un hombre hecho a sí mismo a base de trabajo y sacrificio que disfruta hoy día, a sus 71 años, de un reconocido prestigio a nivel internacional y esa tranquilidad del que sabe que ya ha llegado donde tenía que llegar.

## Una vida dura y peleada

Joaquín nació en 1947 en Zambrancinos del Páramo, al norte de León, un municipio que apenas supera los 100 habitantes. Con 9 años se fue del pueblo a buscarse la vida, llegó a Donostia a la todavía tierna edad de 11 años y empezó a trabajar en la Cafetería California. El dueño era **Gregorio Zatica**, que poseía cafeterías en todo el Estado y, según Joaquín, “fue el que introdujo en España, procedente de California, el sistema moderno de bar. Ya entonces servíamos granizados, platos combinados, sandwiches...”

No fueron años fáciles para Joaquín. Durante una larga temporada le tocó vivir en la calle Easo, en una pensión “a cama caliente”. “Compartía cama con un panadero. Cuando él se iba a trabajar llegaba yo y cogía su puesto en la cama en una pensión sin baño, acudiendo a duchas públicas...He tenido temporadas de mi vida en las que las he pasado putas” afirma Joaquín sin pelos en la lengua.

En California, Joaquín tuvo la oportunidad de aprender “de todo”. “Las cafeterías eran entonces un poco ‘vodevil’” recuerda Joaquín. Había que pasar por todos los departamentos: cocina, sala, barra... al final, a pesar de ser duro, servía para aprender de todo, y es que un barman tiene que tener un gran conocimiento, y saber desde cómo se seca un vaso hasta cómo coger las copas, siempre por arriba, para no transmitir enfermedades. El mundo del conocimiento no tiene fin”.

**Derecha: Joaquín Fernández** aplicando el toque de gracia a un Café Irlandés, una de sus especialidades. **Izquierda: junto a Juanjo Hernández**, su mano derecha desde 1987. En las siguientes páginas, diferentes momentos de la entrevista realizada en Dickens y los cócteles preparados a lo largo de ella.







### Inventión del "Twist con pinzas"

De la cafetería California pasó una temporada a trabajar al **Círculo Mercantil**, "un club de élite con socios, donde acudía lo más granado de la ciudad". Allí fue donde Joaquín presume de haber inventado el "Twist con pinzas", la técnica que hace que con una corteza de limón y la ayuda de dos pinzas se extraiga el aceite esencial del limón sin utilizar su zumo, de manera que éste no se cargue la esencia del cóctel ni el carbónico del mismo. Me baso de nuevo en la descripción de otro periodista, en este caso el malagueño **Fernando Sánchez**, otro gran admirador de Joaquín Fernández, para describir la técnica del leonés-donostiarra: "Para el twist se cogen dos pinzas y se sujeta la corteza del limón con la izquierda y se estira con la derecha. A continuación se pliega y luego se retuerce. Con ello se consigue que la fruta pulverice su esencia, impregne la copa con su perfume. No cae una sola gota de cítrico, lo que nos dejaría sin burbujas, el gin tonic solo se perfuma. Ahora es obligatorio en todas las Escuelas de Hostelería del mundo hacer el twist con pinzas. Es la única manera de sacar el aceite y el aroma de la cáscara de cualquier cítrico. También lo obliga Sanidad, que no deja tocar nada con las manos". Concluye el elocuente Sánchez opinando que "El twist del Dickens es un movimiento de creación propia que, ya puestos, debería estar fiscalizado por la SGAE del mismo modo que la música".

Finalizada su etapa en el Círculo, pasó al **Resaca**, "Allí trabajé con **Eduardo y Paco Villagarcía**, que eran lo mejor que había a nivel nacional en coctelería clásica. En el Resaca se hacían las cosas con gran precisión, y fue donde más aprendí en cuestión de coctelería en profundidad, tanto clásica como

internacional. Eran otro tiempos y todo lo que se hacía era de manera natural y a base de sacrificio".

En el Resaca Joaquín pasó de ser un simple trabajador o aprendiz a participar con ellos como socio en dos bares de la playa y del Paseo Nuevo, hasta que **en 1985 abrió su actual bar, la coctelería Dickens**, en pleno Boulevard donostiarra y a un paso del Ayuntamiento. "Esto era antiguamente una zapatería, Calzados Marta, y yo lo redecoré de arriba a abajo. Todo el diseño del establecimiento es mío y no ha cambiado. Se inauguró el 13 de agosto, dos días antes del día principal de la Semana Grande donostiarra.

### Incontables premios y reconocimientos

A partir de entonces, el resto es historia, pero una historia plagada de concursos, campeonatos, viajes, premios, reconocimientos... Cuando empieza a enumerar lugares en los que ha sido premiado u homenajeado, Joaquín no para. "Fui campeón internacional en Sitges en dos ocasiones, en un campeonato internacional. He ganado en Canarias, en Palma de Mallorca, en el Concurso del Cantábrico que se hacía a nivel nacional, he ganado concursos en Madrid, Barcelona, Santander, Valladolid, Bilbao...he estado en todos los lugares donde se han hecho concursos" se vanagloria Joaquín, y es que solo hay que asomarse a la zona del Dickens dedicada a sus trofeos, visible desde las dos plantas del bar, para ver que cuando se pone a enumerar sus logros no exagera, es más, se queda corto.

Los **viajes** tampoco fueron pocos en esa época dorada que vivió Joaquín Fernández en los años 80 y 90: "He viajado a Tailandia, Suecia, Cuba, Inglaterra, Brasil, Japón, Alemania... tanto de vacaciones como por trabajo, porque me interesaba



conocer los productos y la coctelería internacional.

Durante esa gran etapa hay un momento especialmente intenso para Joaquín Fernández. En el 2000, tras ser elegido mejor barman de España, fue **invitado por el Gobierno de Japón** y pasó 25 días en el país del sol naciente dando conferencias, elaborando cócteles... "allí fui proclamado **mejor Barman del mundo** por mi trabajo global: conocimiento, coctelería, presentación..." un nombramiento del que Joaquín se siente terriblemente orgulloso.

También supuso un baño de gloria para Joaquín el ganar el Campeonato Nacional de Gin-tonics en la primera edición de Lo Mejor de la Gastronomía, el irreplicable Congreso Gastronómico que se celebró en el Palacio Kursaal entre los años 2000 y 2010. Joaquín ganó de calle con su "**Gin-tonic Donosti**" que estableció y sigue marcando las pautas del gin-tonic actual.

### Coctelería clásica, de autor y personalizada

La apertura del Dickens fue un acontecimiento: "Fue una coctelería exclusiva. Era y es la única que hay en Donosti. Aquí ofrecemos los tres palos de la coctelería: coctelería clásica e internacional, coctelería de autor y coctelería personalizada. La coctelería clásica e internacional son los cócteles de toda la vida preparados con precisión y buscando la perfección; la coctelería de autor, son mis propias combinaciones, mis cócteles personales; en cuanto a la coctelería personalizada, consiste en que el cliente delegue en mí la preparación del cóctel: le pregunto por sus preferencias, me entero de qué ha comido o qué va a comer, si necesita un cóctel de aperitivo, un digestivo, algo refrescante... y le preparo el cóctel que pienso que mejor le va a sentar en ese momento".

En coctelería de autor, el Dickens es impresionante. "He creado hasta 400 gin-tonics diferentes, y he llegado a tener 30 diferentes en carta". A día de hoy, en Dickens se ofrecen 20 gin-tonics aparte de incontables cócteles internacionales.

### Alarde de coctelería

A lo largo de la entrevista, retamos a Joaquín a que nos preparara una selección de los cócteles más significativos, cosa que llevó a cabo con la precisa asistencia de **Juanjo Hernández**, que le acompaña en esta aventura desde 1987 y controla a la perfección la mayoría de los cócteles.

La exhibición comenzó con su excelente **café irlandés**, que cuenta con 40 pasos para ser elaborado y lo realiza siempre con la coctelera "Si no se mueve bien la coctelera, los cócteles no saben igual, y en cuanto al irlandés, si te lo hacen mal, te pueden tumbar" afirma Joaquín.

Siguió el alarde de coctelería con un clásico de toda la vida y, a la vez, uno de los cócteles más difíciles de preparar: un **Dry Martini**, para continuar con un **Dickens fantasía**, una muestra de la coctelería de autor elaborada con productos naturales elaborados en el local. Siguió otro gran clásico como es un **Negroni** (Ginebra, Campari y Vermouth), un "Cóctel navideño", un **Silver Fizz**, un **Alexander**, un **Daiquirí** y, como no, dos Gin-tonics, el "Donosti" de toda la vida y un gin-tonic azul cuyo tono se consigue con acedera macerada en ginebra. Como puede imaginarse el lector o la lectora que haya llegado hasta aquí, todos los cócteles fueron perfectamente ejecutados y explicados paso a paso por el maestro, en lo que fue una de las más interesantes clases de coctelería que hemos recibido en nuestros años de informadores gastronómicos.



## El Gin-tonic. ¿Un producto caro?

Por supuesto, la degustación finalizó con el gin-tonic, una religión en Dickens. "Debe prepararse en copa ancha, con 8 cubitos de buen hielo, la ginebra fría y la tónica en la temperatura adecuada. Lleva 2 partes de ginebra y 8 de tónica. Tras perfumar los hielos con dos twist con pinzas, se vierte la ginebra, se abre la tónica con mucho cuidado y se vierte suavemente sobre el hielo para que no pierda el carbónico. Se termina con un tercer y muy importante twist y el resto es disfrutar. Un gin-tonic en Dickens se factura a 15 euros, cantidad que algunos consideran excesiva. Nosotros lo consideramos algo totalmente razonable si tenemos en cuenta la calidad del cóctel además del espectáculo, la historia que lo rodea y todos los complementos que Joaquín sirve al cliente, con lo que degustar un gin-tonic en este local se convierte en **media hora de placer** durante la que ni se derrite el hielo ni cambia el sabor del combinado. Compáren eso con un gin-tonic en vaso ancho que se calienta a los cinco minutos o que hay que dejar a medio consumir debido a su baja calidad y saquen cuentas sobre qué resulta más o menos económico. En cualquier caso, nadie está obligado a pasar por el Dickens. Por eso resulta hiriente y un insulto a la inteligencia el comprobar que, al entrar en Trip Advisor, todos los comentarios se centran en el precio de los combinados sin tener en cuenta las circunstancias ni la calidad que los rodea. Una muestra más de la manifiesta inutilidad de la página de marras en la que cualquier ignorante o cualquier rencoroso o envidioso malintencionado puede opinar escudándose en un cobarde anonimato.

## Un cóctel para cada ocasión

Joaquín se muestra muy satisfecho con la trayectoria vivida y la labor realizada y sigue siendo un enamorado de la coctelería, práctica que defiende a capa y espada. "Hay cócteles para todo, hasta para quitar la sinusitis, como el Grog, o luchar contra la resaca como el Bullshot... ¡para todo!".

Preguntado sobre su cóctel preferido, su respuesta es variada: "Depende de la hora. Como aperitivo me encanta el Dry Martini, como digestivo, como no, el gin-tonic auténtico... y si voy a algún lugar del mundo donde el barman sepa hacer bien un Silver Fizz, lo pido sin dudar". Duda menos Joaquín al responder sobre un local que le haya sorprendido: "**Del Diego**, en Madrid, en la Calle Reina. Me sirvió un cóctel estupendo a base de Campari, licor de naranja, bitter y un par de twists de limón que no se me olvida".

Fue toda una experiencia el recibir una "clase magistral" de tal envergadura de la mano de alguien con tantas tablas como Joaquín Fernández. Y lo mejor es que cualquiera puede aspirar a ello. No en vano todos los días (salvo los miércoles, día de descanso semanal) lo podemos encontrar, de 15:30 a 02:00 en el Dickens, ese museo de la coctelería y las fotos de celebrities que nos espera, con las puertas abiertas, en pleno Boulevard donostiarrá.

## COCTELERÍA DICKENS

Alameda del Boulevard, 27 - DONOSTIA - 943 42 72 33

(Versión íntegra de este artículo en:

[Facebook.com/Ondojan.com](https://www.facebook.com/Ondojan.com) -post del 13-01-2019-)

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



## JOSEMA AZPEITIA, HONRADO POR LA GASTRONOMIKA

El periodista gastronómico y coordinador de esta publicación **Josema Azpeitia**, la cocinera y nutricionista **Carolina Rincón** y el viticultor **Laurent Tereygeol** fueron nombrados cofrades de honor de la Cofradía Vasca de Gastronomía

**Mikel Corcuera**

**A**nte todo hay que decir que, aunque suene extraño, a lo largo de mi dilatada vida como plumilla gastronómica, tal vez por mi cierto pasotismo, no he sido considerado apenas para formar parte honoríficamente de alguna de las múltiples cofradías gastronómicas. Hay una curiosa salvedad, como es la de ser cofrade de honor de la del **Queso Manchego**. Acaso pudo influir un artículo sobre el citado queso que publiqué en las páginas de Noticias de Gipuzkoa, titulado significativamente *El Rolex de los quesos*.

Y no se crean que tengo sobre estas cofradías una opinión negativa. Todo lo contrario. Asociadas muchas de ellas en **FE-COGA** (Federación de Cofradías Gastronómicas), que preside con total dinamismo nuestro buen amigo **Juan Manuel Gardemia**, creo que la inmensa mayoría de ellas han contribuido a dinamizar la cultura gastronómica y los valores y productos que ensalzan, así como aspectos lúdicos en torno al buen comer y mejor beber.

Precisamente, todo esto viene a cuento dado que el pasado 16 de diciembre nuestro amigo y circunstancial colaborador Josema Azpeitia fue nombrado cofrade de honor de la **Cofradía Vasca de Gastronomía**, honor que fue compartido con otras dos personas elegidas por los miembros de la prestigiosa institución.

Una de ellas fue la cocinera y nutricionista donostiarra **Carolina Rincón**, que tras formarse en cocina con maestros del calado de **Arzak** o **Martín Berasategui**, ha optado por dirigir su labor hacia el equilibrio alimentario, la salud y la nutrición. El segundo nombrado fue el viticultor **Laurent Tereygeol**, poseedor de la **bodega Château Pontoise-Cabarrus**, en el Alto Médoc bordelés.

En cuanto a Josema, como destacó **Alazne Cano**, miembro de la Junta Directiva de la cofradía donostiarra y encargada de presentar al premiado y recitar sus méritos, recibió la distinción por la continua defensa de los productos y la gastronomía vasca que ejerce desde sus tribunas informativas y pedagógicas, pues no olvidemos que, además de periodista gastronómico, hace cinco años que ejerce como profesor de Teoría de la Gastronomía Vasca en el **Basque Culinary Center**.

Azpeitia nos confesó sentirse muy orgulloso de haber sido nombrado cofrade de una sociedad tan prestigiosa: "La ilusión me embarga, pues la Gastro ha sido para mí mucho más que una sociedad. Además de su innegable importancia en el mantenimiento, desarrollo y promoción de la gastronomía donostiarra, esta cofradía ha sido el lugar donde hemos realizado mil eventos, el techo bajo el que presenté mi primer libro, *100 recetas con label*, y el último, *Rutas y restaurantes con encanto de Navarra*. También ha sido el lugar en el que he acudido a mil comidas, presentaciones, reuniones de trabajo, concursos... un lugar dinámico, humano y sobre todo muy vivo, al que he tenido el placer de invitar a que acudieran a cocinar a muchos cocineros que siempre han acudido encantados. Todos aquellos y aquellas que me han ayudado a lo largo de estos años abriéndome las puertas de esta sociedad y facilitándome



me el acceso a sus servicios estarán hoy muy presentes en mi corazón, sobre todo **Juan José Lapitz**, con quien tan buenos ratos pasamos bajo estas vistosas vigas corrigiendo relatos y compartiendo mesa y mantel”.

Finalmente, además del nombramiento de los citados, como todos los años fue entregado el **Premio Caracol a la Biodiversidad**, que este año recayó en la sección de Micología de la **Sociedad de Ciencias Aranzadi**. **Pedro Satrostegi**, en representación de la veterana sociedad, recogió el premio de manos de **Javier Ubillos**, que ensalzó a la sociedad científica en una extensa glosa.

## Acto de investidura

Los nombramientos tuvieron lugar dentro del marco del 44º capítulo de la cofradía citada, que comenzó a las once de la mañana en la sede de dicha sociedad con un opíparo desayuno que fue seguido de una misa en la basílica de Santa María, un vistoso desfile de cofradías por la Parte Vieja donostiarra y el acto de investidura de los nuevos cofrades en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

Tanto en el desfile como en dicho acto estuvieron presentes no pocas cofradías vascas, estatales e internacionales, que no quisieron perderse el capítulo de la cofradía donostiarra. Y resultó también terriblemente vistosa la actuación de la **Coral Eguzkilore**, que arrancó con el imperecedero El Menú de los Xey, el de “Camarero, ¿qué hay para hoy?”, y otros temas como Haurtxoa seaskan o Hator, hator.

**Onintza Mokoroa**, en representación de la cofradía, abrió las presentaciones y nominaciones, y tras presentar a los candidatos, el Gran Sukalde Jaun, **Luis Mokoroa**, se encargó de

terminar de entronizarles apoyando su espada en los hombros de los cuatro homenajeados y haciéndoles jurar “defender la gastronomía y no realizar régimen alimenticio alguno ni vigilia voluntaria”.

Finalizado el acto, todos los congregados se dieron cita en la sede de la Cofradía Vasca de Gastronomía, donde tuvo lugar una comida digna de una boda de postín en la que se dio buena cuenta de los siguientes platos: degustación de Euskal Txerri; papillon de Arcachon en salsa verde con sabayón al champagne; trucha de Banka en gravlax; bacalao en salsa de espárragos verdes; hojaldre de foie gras y hongos con crema de trufa; crema reina gastronómica; dúo de lenguado y vieira en salsa de mariscos; euskal jeistera de lamin ura de Talai Berri; rabo de ternera en salsa perigueux con puré trufado; crocante de brebis fresco de Aldudes con mermelada de higos de Ziburu y brotes de ensalada y financier de manzana y frambuesa con guindilla confitada y bañada en chocolate salado sobre singular crema inglesa (de alubia de Tolosa), creación esta última del insigne confitero tolosarra **Rafa Gorrotxategi**.

El acompañamiento corrió a cargo del txakoli Talai Berri, el champagne Laurent Etchart Carte d'Or y, por supuesto, el excelente Château Pontoise Cabarrus 2013, aportado por el entronizado bodeguero. Un día extraordinario cargado de emociones en el que se dieron cita en los diferentes actos conocidas caras de la gastronomía local y guipuzcoana como **Elena Arzak**, **Aitor Buendía**, **Sergio Errasti**, **Xabier Gutiérrez**, **José Ramón Elizondo** y su esposa **Conchita Berezartua** (del mítico Aloña Berri), **Rafa Gorrotxategi**, **Inaxio Muguruza** y tantos y tantos miembros de las diferentes cofradías asisistentes. Una jornada redonda.



**Maite duzun hor**  
**Protegemos lo d**





Ventanas Goierri

ri babesten dugu  
que más quieres



20 **urte**  
años

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

**943 72 53 15**



## XABIER ZABALETA, NOMBRADO MAHASTI - JAUN EN LA FIESTA DEL TXAKOLI DE GETARIA

Xabier Zabaleta, cocinero y responsable del Asador Aratz de Donostia y presidente de la Asociación de Cocineros en defensa de la cocina tradicional JAKITEA fue nombrado "Mahasti Jaun" ("Señor del viñedo") en la fiesta de presentación del Txakoli de Getaria, por la labor de promoción del vino guipuzcoano que lleva a cabo a través de la mencionada asociación.

**Josema Azpeitia**

La presentación anual del txakoli de Getaria de 2019 tuvo lugar, como manda la tradición, el 17 de enero, día de San Anton, en la localidad que da nombre a la Denominación de Origen. El tiempo no acompañó de manera excesiva a la

celebración, con lo que Getaria amaneció encapotada y cono llluvias ocasionales que no cesaron en toda la jornada. En cualquier caso, la villa costera fue llenándose a lo largo de la mañana de personas procedentes de todos los rincones de Euskal Herria que querían degustar el primer txakoli del año.

En el frontón situado en la parte superior de la localidad, junto a la carretera general y bajo el magno monumento a Elkano, una gran carpa acogió la celebración de la mañana. A lo largo de un gran mostrador, diferentes bodegas de txakoli ofrecían su producto a los asistentes y en el escenario situado al fondo de la carpa dos txalpartaris comenzaron la ceremonia golpeando las tablas mientras en una pantalla gigante iban apareciendo los nombres de las bodegas que conforman la Denominación de Origen gipuzkoana.





Tras la intervención de los responsables de la D.O y diferentes representantes institucionales, se procedió a proyectar un vistoso vídeo sobre la labor realizada por la **Asociación Jakitea** a lo largo de sus 10 años de existencia, y acto seguido fue entregado el galardón Mahasti-Jaun al presidente de la misma, **Xabier Zabaleta**, que lo recogió de la mano del Diputado general de Gipuzkoa, **Markel Olano**, y el presidente de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, **Emilio Ostolaza**, acompañado en el escenario de **Juanma Garmendia**, responsable del asador Kattalin de Beasain y miembro también de la asociación Jakitea, la Diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial **Ainhoa Aizpuru**, y la Teniente de alcalde de Getaria, **Begoña Garate**. La intervención de los dantzaris, los bertsoes de **Andoni Egaña** y **Sebastián Lizaso**, la degustación del primer txakoli y la subida al escenario de los responsables de todas las bodegas productoras completaron un acto sencillo pero cargado de simbolismo y emotividad.

A partir de ese momento, el txakoli, la música y el buen

ambiente abarrotaron las calles y los bares de Getaria. El homenajeado pudo disfrutar de dicho ambiente, junto a varios miembros de la Asociación Jakitea que le acompañaban, y terminó la jornada en una comida junto a los responsables de la D.O. en el restaurante Elkano.

### Un txakoli con cuerpo y más graduación

Como comentó el presidente de la Denominación de Origen, Emilio Ostolaza, la cosecha de este año ha finalizado con "uva de gran calidad y un txakoli de mucho cuerpo, con más graduación que el del pasado año, entre 0,5 y 1 grado más, y de sabor afrutado". Añadió Ostolaza que este año se podrá beber un txakoli "maravilloso".

En la cosecha de 2018 han tomado parte 33 bodegas inscritas de las que 12 se encuentran ubicadas en Getaria, 7 en Zaratutz y el resto en diversos municipios de Gipuzkoa como Aia, Orio, Hondarrribia, Deba, Alkiza, Beizana, Oñati, Olaberria... La producción de 2018 ha sido un 10% inferior a la de 2017 y se han elaborado 3,1 millones de botellas.





## “RUTAS Y RESTAURANTES DE NAVARRA”, CANDIDATO A MEJOR LIBRO DEL MUNDO

**Imanol A. Salvador / fotografías: Ritzar Tolosa**

El pasado 29 de diciembre, fue notificado oficialmente a los tres legazpiarras **Josema Azpeitia, Ritzar Tolosa y Txusma Pérez Azazeta**, autores de “**Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra**” (Editorial SUA, 2018), que dicho libro ha resultado elegido como Mejor Libro del Estado Español en la categoría “Culinary Travel / Food Tourism” de los Premios “**Gourmand Awards 2019**”, los considerados como los “Oscars” de los libros de gastronomía.

**A**demás, al ser el primero del Estado, “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra” opta a mejor libro del Mundo en su categoría en la Gala que se celebrará en julio en Macao, donde serán premiados en una espectacular ceremonia los representantes mundiales de cada categoría.

El libro “Rutas y Restaurantes con Encanto de Navarra”, editado por **SUA Edizioak**, fue presentado en junio de este año en la Sociedad Nuevo Casino Central de Pamplona, en Iruña

(fotografía inferior) y en la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia (fotografía superior), en dos ceremonias multitudinarias que contaron con gran afluencia de público y la colaboración desinteresada de varios cocineros y cocineras navarr@s como **Álex Múgica** (La Cocina de Álex Múgica, Iruña), **Iñaki Andradas y Luken Vigo** (Baserri Berri, Iruña), **Martín Iturri Huerta** (Taberna Cocotte, Iruña), **Luis Salcedo Irala** (Hostal Remigio, Tudela), **Joxe Apeztegia y Virginia Loyarte** (Casa





Santamaría, Doneztebe), **Mauro Milagro** (La Catedral, Tudela), **Alberto Lamana** (Bardenas, Arguedas) o **Virgilio Martínez** (Beethoven, Fontellas), todos ellos presentes en el libro. Buena parte de ellos aparecen en la fotografía superior de esta misma página..

Como comentaron los autores durante la presentación, “el volumen ha sido el fruto de más de un año de trabajo, desplazamientos, degustaciones y toma de contacto con gente maravillosa que nos abrió sus puertas de manera amable y generosa”. En sus 200 páginas se recogen 40 locales, 37 de ellos con sus recetas, 37 excursiones por los alrededores de los restaurantes y una ruta de pintxos.

El libro, editado en un formato cómodo y práctico y cargado de excelentes fotografías está disponible para su venta por internet en la página de SUA Edizioak y Elkar se ha encargado de su distribución en todas las librerías de Euskal Herria con un precio de venta al público de 18,95 euros. “Rutas y Restaurantes de Navarra” ha agotado ya la primera edición y se encuentra a la venta la segunda. Sus autores se hallan ahora elaborando el libro “**Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa**” para la misma editorial.

Se da la circunstancia de que dos de los autores, Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia, responsables de la revista y web Ondojan.com, obtuvieron hace cuatro años el premio Gourmand al mejor libro del Estado en la categoría “Culinary Travel” por su libro “La Senda del Pintxo”, que posteriormente fue elegido como **Segundo Mejor libro del Mundo** en la gala celebrada en Yantai (China). Por otra parte, Josema Azpeitia obtuvo igualmente el Premio Gourmand al Mejor Libro del Estado en 2016 por su libro “Pintxos de Leyenda de Donostia”, editado por Ttarttalo.





AZPIKOETXE

Azpikoetxea, 1

LEGAZPI T: 943 73 13 87

AZPIKOETXE (Legazpi)

## CUESTIÓN DE MANO

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritzar Tolosa

Hay una coletilla entre la gente que nos dedicamos al mundo de la gastronomía que reza que “si en un local la tortilla de patata está buena, el resto también lo estará”. Ni es del todo cierto ni se cumple siempre, pero si alguien entra con dicha filosofía al Azpikoetxe y pide un pintxo de tortilla, seguro que se atreve con el resto de la oferta... y no se arrepentirá.

**A** sí lo hicimos recientemente cuando acudimos a este referente de la gastronomía legazpiarra y comenzamos nuestra degustación por su zona de bar. Pocos bares han mantenido, durante décadas, la regularidad y la seriedad de esta espectacular barra de pintxos que todos los días, de martes a domingo, está preparada como un reloj a las 11 de la mañana presentando una apariencia que ya quisieran muchas barras donostiaras: tortilla de patata recién hecha, foie con ibérico, bolas de piquillo, crêpes de gambas, ahumados... y una oferta de pizarra que volverá loco a cualquier amante de la gastronomía en miniatura.

En la barra del Azpikoetxe degustamos la Tortilla “campesana”, un genial matambre que superpone tortilla de patata, tortilla de chorizo y queso fundido y que hemos alabado en incontables ocasiones, y pasamos sin más dilación a la zona de comedor en la que con más comodidad degustamos algunos pintxos más antes de pasar a las raciones, principal eje de esta visita.

Y empezamos... con más tortilla, en este caso un taco de **Tortilla melosa** (Foto 1). Porque la tortilla de patata del Azpikoetxe puede solicitarse como pintxo tradicional recién cortado o en esta forma de “taco”, algo menos cuajada, para los amantes del huevo más crujido, y hecha al momento. “Las dos salen de maravilla” nos comenta Juanjo, orgulloso de sus tortillas.

Seguimos el desfile con dos pintxos de pizarra, empezando por el **Pulpo a Feira** (Foto 2), que nos maravilla por su sabor y por su tersura. El secreto del pulpo del Azpikoetxe estriba, principalmente, en que **Juanjo Intxausti** compra el pulpo entero, en fresco, y lo cuece él mismo. El resultado es un pulpo sabroso y, sobre todo, en ese punto de cocción entre duro y blando, esa textura “al dente” tan difícil de encontrar en otros lugares... “ahí, ahí tiene que estar” comenta Juanjo consciente de la dificultad de obtener ese punto. Al igual que pasa con su tortilla, aquí nos encontramos, inevitablemente, con la mano del cocinero.

Seguimos con el último pintxo antes de pasar a las raciones, el **Bacalao con plancton** (Foto 3), dos tacos de bacalao acompañados de un denso pil-pil con un potente color verde aportado por el plancton añadido. Nos encanta tanto la untuosidad de la salsa como el punto del bacalao, y nos recuerda a un pintxo mítico de Juanjo en el que el guisandero también mostraba su buena mano con las salsas: el pintxo de bacalao al pil-pil con hongos.

Pasando a las raciones, Juanjo nos sorprende muy agradablemente con un sabrosísimo **Revuelto de Txipirón con su tinta** (Foto 4). “Esto realmente lo empecé a ofrecer hace treinta años, pero la gente no lo entendió y lo retiré. Se me ha ocurrido recuperarlo y está encantando”, nos comenta Juanjo, contándonos el origen del plato: “Es un plato que conocí hace más de treinta años, cuando trabajaba en Arzak. Nos lo hizo en la misma cocina

1



2



3



4



5



6



del restaurante arrantzale que nos traía los txipirones recién capturados. “Para mí, pocos placeres hay tan grandes como comer un buen txipirón. Me gusta de cualquier manera: a la andaluza, a la plancha, en su tinta... y si es un begihaundi es el no va más.” comenta sinceramente el cocinero.

Tampoco nos deja indiferentes la siguiente ración, la **Costilla de vacuno confitada** (Foto 5), una impresionante pieza de carne bien cerrada y dorada por fuera pero de una jugosidad interior subyugante. Y como traca final, terminamos con los **“Morritos Jagger”** (Foto 6), cuya versión en pintxo hemos degustado en varias ocasiones. Estos suculentos morros, siempre acompañados de un rico romesco casero, se complementan en el formato ración con un huevo que les aporta aún más melosidad y convierte al plato en una orgía de sabor de esas de toma pan y moja.

Sentados, plenamente satisfechos y alrededor de un café, tenemos la ocasión de charlar un rato con Juanjo y con su mujer, la legazpiarra **Mila Azkunaga**, que en agosto se incorporó a la plantilla del restaurante ocupándose del servicio del comedor, en lo que ha sido una de las mejores ideas que han tenido en Azpikoetxe. Hay que tener en cuenta que en febrero del año pasado falleció, arrastrada por el maldito cáncer, Edurne, hermana de

Juanjo, quien había sido uno de los más sólidos pilares de esta casa que siempre ha sido conocida por su indiscutible carácter familiar. El fallecimiento de Edurne, justo dos meses antes de que este gran restaurante cumpliera 30 años deslució tan importante fecha que, lógicamente, no fue celebrada, y sumió en la tristeza a los miembros del equipo. La llegada de Mila ha supuesto, de manera natural, que esta casa referencial de Legazpi recupere ese carácter familiar que se había tambaleado seriamente por tan trágica pérdida y Juanjo también ha recuperado una buena parte de esa alegría y esa vitalidad que siempre le han caracterizado. Sin duda, Edurne siempre estará muy presente en el recuerdo y en el corazón de sus familiares y de todos los que tuvimos la suerte de conocerle, pero nos alegramos de ver que su casa honra su memoria recuperando el esplendor pasado y comprobando que Juanjo vuelve a estar en un momento creativo y profesional envidiable, recuperándose del duro golpe pero mirando hacia adelante, algo que, sin duda, le habría encantado a su hermana. El Azpikoetxe sigue su marcha hacia adelante, el 23 de abril cumplirá nada menos que 31 años, y ahí estaremos nosotros para celebrarlo y brindar por ello recordando, con una sonrisa y una copa en la mano, a quien tanto hizo por esta casa.

Comer en  
**GIPUZKOA**  
*non jan*

Más información acerca de estos restaurantes en...

**www.ondojan.com**

¡tu gastroweb!

## ELANE

COCINA TRADICIONAL Y  
BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

## ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR  
TEL. 943 652 314  
943 654 351



En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyen- do 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. En Elane, además, podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional**: Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos, Txipirones a la plancha y **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá... El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos**.  
**Precio medio carta:** 27-30 € **Precio menú del día:** 12€  
**Cierra:** Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

## ALEGIA

ERBETA, 2  
TEL. 943 65 07 21  
[www.restaurantebtxintxarri.com](http://www.restaurantebtxintxarri.com)

## TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES  
Y PRESUPUESTOS



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.



## TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE  
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

### ARAMA

HERRIKO PLAZA  
683 47 33 46



**Maidier Carceller** y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduritas salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **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.

## DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

### BEASAIN

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



El restaurante del primer hotel de cuatro estrellas del Goierri ofrece una cocina en la que excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de platos basados en productos de temporada y del Goierri. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (lunes a viernes): 24,90€(Bebida y café incluido). **Menú fin de semana:** 35€ (Bebida y café incluido) **Menú cena** (lunes a viernes): Entre 12 y 18,90€ (Bebida y café incluido). **Menú D'GUSTA Goierri a bocados:** 60€ (Bebidas aparte). **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y cavas.

## ZARTAGI

### BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA  
943 32 58 12

NUEVA DIRECCIÓN  
Y COCINA TRADICIONAL



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsaus** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalao, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

## ORIENT BERRI

### BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02

VIAJE GASTRONÓMICO  
AL EQUILIBRIO



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

### BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL  
POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)

PASIÓN POR  
LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletillas 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

### BERGARA

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

COCINA PERSONAL  
CON TOQUES INTERNACIONALES



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

## LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS  
Y GASTRONOMIA REMARCABLE

## BERGARA

PALACIO OZAETA  
(ZUBIAURRE, 35)  
TEL. 943 76 10 55  
www.restaurantelasa.es



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristalerías corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 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.

## URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

## DEBA

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



**Xabier Osa** dirige este restaurante especializado en **pesca-dos y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta-da la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos 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.

## 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 chipotes, Terrina de foie casero con módena y comotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito 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.

## AGIRRE ETXEA

AHORA, TAMBIÉN  
CON MENÚ DE SIDRERÍA

EZKIO

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



**Juanjo Martínez de Rituerto** dirige este mítico restaurante dotado de 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 se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara** y **platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) 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€ **Menú de sidrería:** 27€ **Cierra:** Domingos

## SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



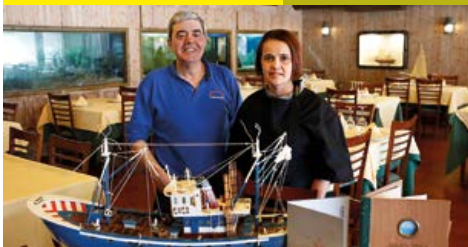
En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados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

## ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

## ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA  
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



**Aitor Amutxestegi 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; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigixigari y panaderas; Txuleta de viejo a la parrilla. Torrija de brioche caramelizada; **Carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Noches de domingo a jueves.

## LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

## HONDARRIBIA

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



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

## PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO... Y CAPEAS

## ITZIAR

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
[www.sakabaserria.com](http://www.sakabaserria.com)



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

## BAKAR

LA SINGULARIDAD DE WILLIAM ARISTIZABAL

## IRUN

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



**William Aristizabal** dirige este restaurante que se ha convertido en **una de las referencias gastronómicas de la villa**. La cocina de William es fresca, colorista y muy profesional. En Bakar encontraremos propuestas como **Ensaladas variadas, Pintxos, Raciones y Platos de Carta servidos con ensalada y guarnición** (Brocheta de solomillo de ternera, Rape al horno con panaderas y ensalada, Txipirones a la plancha, Txuleta de ración...), y **postres caseros y artesanales**, destacando la Tarta de queso 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 € **Carta:** 20-25€ **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas. Cuenta con una agradable **terrazza**.

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

## LAZKAO

ELOSEGI 22  
TEL. 943 08 76 74  
[www.maitte.es](http://www.maitte.es)



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

## AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

### LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

## PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD  
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

### LEZO

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



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxiuenea. En el alto de Gaintxurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por 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.

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR

### OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

## ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS

### OÑATI

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



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

## MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

### ORDIZIA

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



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

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

### ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



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

## ORENDAINGO OSTATUA

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

### ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 65 30 48



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

## KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,  
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

ORTZAIIKA AUZOZA, 20  
TEL. 943 58 01 66  
www.bodegakatxina.com



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

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



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

## LA CERVE

PRIMERA CERVECERÍA CON  
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53  
(PLAZA GUDARIS)  
TEL. 943 39 23 86  
FCB: paulaner.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**, conforman AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden "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, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra**: Lunes y martes.

## ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL

## USURBIL

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



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

## LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA

## ZALDIBIA

AIESTARAN ERREKA.  
LAZKAO-ETXE BASERRIA  
TEL. 943 88 00 44  
615 74 59 24



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zube-roa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Soufflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta**: 35-40€ Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

## ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPO-  
RADA EN UN ENTORNO NATURAL

## ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A  
AIZARNAZABAL - ZESTOA  
TF. 943 14 80 92  
626 869 231



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

## BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN  
PLENO CENTRO DE ZUMAIA

## ZUMAIA

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



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

## BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA 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.etxeberry.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 con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin 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

## ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

### DONOSTIA

OKENDOTEGI, 2  
(MARTUTENE)  
TEL. 943 46 02 96  
www.alliolidonosti.com



Quien no ha disfrutado de una **calçotada** entre amigos o en familia no conoce **una de las opciones gastronómicas más originales y divertidas que nos ofrece Donostia**. Desde el pasado mes de diciembre, ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, restaurante de cocina catalana de montaña situado a **25 metros escasos del apeadero de Renfe de Martutene**. All i oli es un espacio cálido y acogedor dirigido por el catalán **César Barrera** y la donostiarrá **Arantxa Mendioroz**. Recomendado en las mejores guías, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa, elaborada con esmero y especialidades como Escalivada; Esqueixada; Calçots (en

temporada, de diciembre a abril); Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes; Parrillada de verduras; Arroces de montaña; Rossejat de fideos; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava).

**Menú del día:** 20€ (Lunes a viernes, día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 35 € (Bebida, Café e IVA incluido).

**Menú degustación:** 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierrra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

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

## BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS  
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

### DONOSTIA

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



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

## BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,  
RECIENTEMENTE RENOVADO

### DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 30 euros, compuesto de 8 pintxos, 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 UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

### DONOSTIA

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

www.casaurolejatetxea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**.

La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajoablanco 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 oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

### DONOSTIA

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



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

## GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

### DONOSTIA

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



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus **pintxos fríos y calientes:** Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubiada:** 18€

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO  
Y MUY RECOMENDABLE

## DONOSTIA

PASEO COLÓN 21  
(GROS)  
TEL. 943 29 01 24  
[www.restaurantekaitz.com](http://www.restaurantekaitz.com)



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinitillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 20€ **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

## DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
[www.bariturrioz.com](http://www.bariturrioz.com)



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también pintxos de Lasaña de antoxa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

## KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR  
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

## DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA  
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 53 75 27  
[www.kenjitakahashi.com](http://www.kenjitakahashi.com)



**Kenji Takahashi**, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

## LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN  
A LA PLANCHA

## DONOSTIA

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



Sito en una de las casas más antiguas de San Sebastián, La Cueva ha superado su **50 aniversario, regentado por la familia fundadora**. Este restaurante cuenta con un **precioso comedor interior** con paredes de piedra y decoración rústica y una magnífica **terrace climatizada** en los que pueden degustarse los productos de la barra como Pinchos morunos, Champiñones, Riñones, pintxos y raciones. En su cocina, nos encontramos con **especialidades a la plancha** como Bonito (en temporada) Chipirones plancha, Entrecot o Chuletillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...). También dispone de una **amplia carta de Gin-Tonics** elaborados con ginebras premium. **Carta:** 30-35€ **Cierra:** Lunes.

## 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 CHELETAS

## DONOSTIA

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



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

## ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

## DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 09 55  
MANTEROLA, 6  
(CENTRO) TEL. 943 47 08 55



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**.

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi



y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

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

## PASALEKU

LA COCINA DE SIEMPRE  
DE VERA MARÍA CRUZ

## DONOSTIA

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



Tras varias décadas dirigiendo junto a **Álvaro Manso** la cocina del **Casa Vergara** de la Parte Vieja, **Vera María Cruz** ha pasado a ocuparse del Pasaleku, a 100 m. del Estadio de Anoeta. **Vera sigue ofreciendo la cocina tradicional que aprendió de la mano de Luis Irizar:** Jamón de bellota, Callos, Caracoles Fitero, Champiñones picantes, Begi haundi en su tinta, Verduras asadas, Arroz con liebre, Pluma Ibérica, Bacalao a la bizkaina, Kokotxas al pil-pil (por encargo), Solomillo de viejo con guarnición, Chuletón acabado en el horno, Cordero y Cochinillo asado por encargo... y **postres caseros** (Arroz con leche, Flan, Natillas, Tiramisú...) **Carta: 35-50€ Menú del día: 11€** ( Fin de semana: 18€ )

## PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

## DONOSTIA

PORTUETXE, 43  
(IGARA)  
TEL. 943 21 50 18  
[www.asadorportuetxe.com](http://www.asadorportuetxe.com)



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

## PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

## DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)  
TEL. 943 55 99 46  
[puntasalrestaurante.com](http://puntasalrestaurante.com)



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

## QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

## DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA  
ZURRIOLA, GROS)  
TEL. 943 28 62 56  
[www.qingwok.com](http://www.qingwok.com)



**Primer buffet libre asiático de Donostia con cocina en vivo.** Los comensales pueden elegir entre ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como gran cantidad de **productos frescos** que son preparados en vivo a la plancha o al wok por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con un **completo parque infantil que hará las delicias de los más pequeños.** Su capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE:** Lunes-viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis. El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. Tarjetas: Todas. Horario: 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.



## TATAMI

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE  
JAPONÉS

## DONOSTIA

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



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

## TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD  
PARA TODOS LOS GUSTOS

## DONOSTIA

AV. ZARAUZ, 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 Chuletillas de cordero, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía)**. **Carta: 30€**. **Horario: 06:30- 20:30**. **Tarjetas: Todas**. **Cierra: Domingo**. Zona WI-FI.

## UREPEL

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

### DONOSTIA

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

www.restauranteurepel.com



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

## TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

### DONOSTIA

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

www.txuletaestaurante.com



**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.

## BALDORBA SAGARDEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA  
MEDIA

OLITE - NAVARRA

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



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición sagardozale en un entorno diferente**. El responsable de este espacio es el tafallés **Aingeru Larrasoña, "Jaita"** joven hostelero pero veterano amante de la sidra que ofrece, además del menú tradicional de sidrería, sidra en sus kupelas procedente de su **plantación de manzanos ecológicos sita en Sansoain**. Los fines de semana, además, prácticamente siempre hay animación y ambiente asegurado por parte de grupos musicales, orquestas, grupos de corridos, etc. **Menú de sidrería:** 33€. **Cierra:** Lunes. Cenas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

## HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y  
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4  
(CENTRO)  
TEL. 948 82 08 50  
[www.hostalremigio.com](http://www.hostalremigio.com)



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

## ULTZAMAKO BENTA

TRADICIÓN ACTUALIZADA  
EN EL PUERTO DE BELATE

BELATE - NAVARRA

CTRA. PAMPLONA-IRUN,  
KM. 27 (SALIDA BELATE)  
TEL. 948 30 51 38



El joven chef **Aitor Díez de Unzurrun**, quinta generación familiar, es el encargado, desde 2012, de la cocina de esta **venta que lleva más de un siglo de vida en manos de la misma familia**. Formado en cocinas tan prestigiosas como las de Kokotxa, Zuberua o Alameda, la cocina de Aitor recoge la línea de **cocina tradicional y buen producto** que ha imperado siempre en su casa con especialidades como Menestra de verduras de nuestra huerta; Ensalada templada de foie, escalopines de liebre y mollejas de pato; Kokotxas de bacalao al pil-pil con almejas; Bacalao a la plancha; Caza (en temporada); Canutillos rellenos de crema pastelera; Cuajada quemada con piedra... **Carta:** 40-45 €. **Cierra:** Lunes (en verano, abierto todos los días).

## RESTAURANTE BARDENAS

VERDURAS Y GASTRONOMÍA  
NAVARRA JUNTO AL DESIERTO

ARGUEDAS-NAVARRA

C/ REAL, 96 (CENTRO)  
TEL. 948 83 01 45  
[restaurantebardenas.com](http://restaurantebardenas.com)



El Bardenas es un restaurante familiar dirigido a los fogones por **Alberto Lamana**, joven chef que lleva desde los 15 años a los fogones del local, apoyándose en cocina en su madre, la veterana guisandera **Ana M<sup>a</sup> Milagro** y en comedor en su hermano **Toño**, genial encargado de sala abierto y dicharachero. El **menú del día**, cada vez más conocido, marca la diferencia de esta casa especializada en **verduras de temporada** y gastronomía navarra con especialidades como Verduras de la huerta de Tudela; Ensalada de perdz escabechada y nueces con su vinagreta; Brick de manitas con foie fresco sobre cama de patata; Paletilla de cordero asada; Tarta de queso con arándanos... **Carta:** 30€ **Menú:** 12€ **Menú de fin de semana:** 16€ **Cierra:** Lunes

# ¿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 Igelgo, 943 223662
- Alamandegi** Uribiarte, 1. 943 362849
- Alberu** Alto Zorroaga, 67. 943 468807
- Alberto** 31 Agosto, 19. 943 428884
- Albiztur** Matia, 52. 943 211801
- Albida** Avda. Tolosa, 119. 943 210329
- Aldeñi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 423524
- Aigleri** Pol. Zuztezu -Erotaburu-. 943 218479

### ALLI OLI

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

- Alleru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
- Ama-Lur** Carquizaño, 7. 943 274584
- Ambigü Estación** Aldamar 12. 943 049701
- Ambigü** Pza. Constitución, 943 428104
- Amelia** Moraza 18. 943 945647
- Ametzagaña** Cº 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, 7. 943 467477
- Argintz Jatetxea** Plaza Ametzetas, 943 474246
- Aroka** Sierra de Aloña, 5. 943 452192
- Arrola 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 Ipizua, 15. 943 270908
- Astelena 148** Irujo, 1. esp. Constitución, 943 426275
- Astelena 1997** Euskal Herria, 3. 943 425867
- Astiazaran** Irigoven Baseria -Zubieta-. 943 361222
- Astoria 7** Sancho el Sabio, 28. 943 445000
- Atotxa** Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
- Atxiki Asador** Sierra de Aralar, 15. 943 461065

### AZKENA

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

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

### BAZTAN

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

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

- BCN** Avda. Barcelona, 38. 943 474265

- Beartzana** Pza. Easo, 5. 943 474995

- Behari** 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  
Gral Arretxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384

- Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880

- Bideluze** Garibai, 24. 943 430314

- Bigarren** Isabel II, 6. 943 462959

- Binot** Plaza Ignacio Mercader 943 464568

- Bitácora** J. Zarageta, 4. 943 466111

- Bodega Donostiarra** Peña y Goñi, 9. 943 011380

- Bodega Alejandrino** F. Calbetón, 4. 943 427158

- Bokado** Aquarium, Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

- Borda Berrí** 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** K. Balañiega, 42-Igelgo-. 943 210660

- Bugali Café-Bar** Pº Aves, 5. 943 214287

- Buñati** Arripate 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 Laroca, 14. 943 290239

- Café Saigón** Hotel Mº Cristina, 943 426689

- 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

- Cafetería 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 CALADE

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 TURBICIO

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

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

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

- Ciaboga** Easo, 9. 943 422926

- Cubi** Aldamar, 18. 943 425980

- Cueva de lobos** J.M. Barandiarán. 943 265882

- Dakara** 31 de Agosto, 25.

- Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347

- Danena** Matia, 6-Antiguo-. 943 217320

- Danena** 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-Antiguo-. 943 212101

- Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312711

- Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887

- Eguzki Bistro Bar** Secundino Eснаola esq. S. Izpizua

- Eñibartra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442

- Ekaitz Asador** Pº Padre Orkolega, 131. 943 212024

- Eketo** Avda. Zuriolla, 18. 943 142143

- El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619

- El Anden** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

- El Café de Madrid** 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 Txikito de Andalucía en el Antiguo  
Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berrí), 943 54 36 50

- El Puente** Río Deba, 2. 943 278629

- El Txinto Pino** Pza. Sarriegi, 4. 943 426153

- El Quinto de Ramiro** Txofre, 4. 943 279799

### EL VASKITTO

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

- Hosta** Pº Colón, 41. 943 630325

- Ena Be Garrote Grill** Igara bidea, 37. 943 227971

- Erdiko** Autonomía, 1. 943 450699

- Eribera** Camino Portuñete, 1. 943 210300

- Errota** Usurbil, 943 311553

- Esparru** Avda. Carlos I, 16. 943 456394

- Etxabe** Aldakana, 5. 943 291516

- Etxabe** Duque de Mandas, 35. 943 298254

- Etxaide 4** Exvade, 4. 943 692537

- Etxaide** Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742

- Etxain** Fermín Calbetón, 29. 943 426259

### ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

### ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Orkolega, Igelgo, 943 216052

- Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300

- Ezeiza** Avda. Sarriena, 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)** Balnearios, z/g. 943 470043

- Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320888

### GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y colorista  
Pº Colón, 46 (Igelgo) 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

- Gatzelu Txiki** Carquizaño, 3. 943 327997

- Giroki** Eñelbarren, 4. 943 421365

- Gorosti** Plaza del Txofre, 12. 943 576072

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

- Guardaplata** Serapiro Mujika, 21. 943 390566

### GUDAMENDI

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

-

**KOSTALDE**

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

**Kukurri**. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077  
**Kursaal bat**. Alda. Zumorra, 22, 943 291150  
**La Albarca**. Ballesteros, 19, 943 446210  
**La Brasserie Mari Galan**. Zubietta, 2, 943 404770  
**La Ceba**. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394  
**La Colchonera**. San Vicente, 9, 943 561816  
**La Cuchara de San Telmo**. 31 de Agosto, 28

**LA CUEVA**

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

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

**LA FÁBRICA**

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

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

**LA MURALLA**

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

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

**LA PLATA**

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

**La Rampa**. Muelle, 26-27, 943 421652  
**La Tabla Tierra y Mar**. S. Martín, 42, 943 426092  
**La Tagliatella**. Peña y Goñi, 5, 943 289184  
**La Tagliatella**. San Martín, 29, 943 427326  
**La Torre de Piza**. S. Vicente, 9, 943 431469  
**La Xuletoria del Iraeta**. Padre Larroca 4, 943 321636  
**La Yaca**. Andrestegi, 4, 943 317744  
**La Yaca**. Alda. Libertad, 40, 943 429796  
**La Venta de Curro**. Alda. Madrid, 32, 943 456087  
**La Viña**. 31 de Agosto, 3, 943 427495  
**La Zurri**. Zabaleta, 9, 943 293886  
**Lagunak**. Pza. Gorgatxo, 1, 943 228133  
**Las Vegas**. Pº Colón, 10, 943 270871  
**Lau Haizeta**. Lau Haizeta, 94, 943 352445  
**Lete**. 31 de Agosto, 22, 943 435693  
**Lobo José María Sert**, 10, 943 32 56 84  
**Lobo**. Peña y Goñi 6, 943 558256  
**Lobo**. Easo, 13, 943 142933  
**Los Riojanos**. Duque de Mandas, 47, 943 270549  
**Lukainkatte**. 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**. Enbeltaun, 1, 943 430600  
**Makrobiotika Elkarte**. Inaaurrondo, 52, 943 288246  
**Malandrino**. Miguel Imaz, 4, 943 326932z  
**Malandrino**. Zarautz, 2, 943 358669

**MAMINTEGI**

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

**Mandarin**. Zabaleta, 32, 943 320217  
**Mandragora**. José María Sert, 9, 943 312899  
**Mariñela**. Muelle, 15, 943 421388  
**Marisquería Ondarreta**. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873  
**Marugame**. Pza. Manzanera, 1, 943 212988  
**Marínerez**. 31 de Agosto, 13, 943 424965  
**Matalauva**. Zabaleta, 17, 608 158412  
**Miñ Yuan (chino)**. Matia, 35, 943 218275  
**Mendi**. S. Francisco, 13, 943 287288  
**Mendigorrotz**. Plaza Lizardua, 4, Igeldo, 943 212023  
**Merendero de Uita**. P. de Uita, 311, 943 271258  
**Mil Catas**. Zabaleta, 55, 943 321656

**MESÓN LUGARITZ**

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

**MESÓN MARTÍN**

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

**Mirador de Uita**. P. de Uita, 193, 943 272707  
**Morgan Cervecera**. 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**. Zubietta, 56, 943 423349  
**Néstor**. Pescadería, 11, 943 424873  
**Nikkei**. Urdaneta, 14, 943 443611  
**Nikolas Asador**. Butrintxun, 10, 943 217151  
**Nineu**. Zumorra, 1, 943 003162  
**Nipper**. Pza. José María Sert, 1, 943 313992  
**Nuevo Otelo**. Camino Golazbiki, 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  
Mantelera, 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  
**Orziza**. 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  
**Paloica de Aiete**. Goiko Galtzara, 27, 943 210071  
**Pantxica**. Muelle, z/g, 943 421179  
**Papazaki**. Virgen del Carmen 4, 943 031100  
**Paperak**. 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**. Alda. Zumalakarregi, 9, 943 116733  
**Penis**. Bº Igeldo, 943 211591

**PIÑUDI**

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

**Pixi Txulo**. Eskalantei, 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**

Sobrio asador templo del buen producto  
Portuete, 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  
**Raynuba**. Puerto, 9, 943 428745  
**Recalde 57**. Recalde, 57, 943 361326  
**Recalde**. Fuenteraborda, 20, 943 424169  
**Rekalde**. Aldama, 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

**Rujo y negro**. San Marcial, 52, 943 431862  
**Rita**. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288  
**Salaberria Siderria**. J.Mº Salaberria, 15, 943 456311  
**Salbongi**. Calzada Vieja de Aietegorria, 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. Zuloaga, 943 573626  
**Sebastian**. Muelle, 14, 943 425862  
**Siderria Anetzi**. Ametz Goiko-Igeldo 943 217323  
**Siderria Donostiarra**. Enbeltaun, 5, 943 420421  
**Siderria Inxaurrendu**. Pº Zubiurre, 72, 943 292074  
**Slabon Café**. Urbieta, 48, 943 464208  
**SM Café**. Urbieta, 6-C.C. San Martín, 943 427610  
**Sport**. Fermín Calbetón, 10, 943 426888  
**Sport K**. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190  
**Suhazi**. Juan de Bilbao, 17, 943 421780  
**Sukalde Kultur**. 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**. Tejería, 9, 943 282304  
**Telepizza**. Alda. 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...  
Alda. Zarautz, 85 (Loreaz), 943 21 33 08

**Toki-Eder**. Victoria-Gasteiz, 8, 943 107817  
**Topa Sukalderia**. Egoira Miramon, 7, 943 569143  
**Tracamundua**. Abate, 4, 943 124675  
**Tribuna Norte**. Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263  
**Tsun Tsun**. 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 42 05

**Txindoki**. Gran Via, 28, 943 325920  
**Txinparta**. Alda. Navarra, 8, 943 391506  
**Txinparta Sagardotegia**. Illaraberri, 2, Barrio Igarra  
**Txirrita**. Isabel II, 4, 943 456960  
**Txiskuene**. Pº de Begiristain, 85, 943 450887  
**Txistu**. Pza. Constitución, 14, 943 428619  
**Txofre Berri**. Gloria, 2, 943 029731  
**Txoko**. Mari, 12, 943 425412  
**Txokolo Asador**. Mantelera, 4, 943 463491

**TXOLA**

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

**Txomin**. Pº Antzietza, 6, 943 451964  
**Txoxa**. Kristobal Balaizaga, 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 428352  
**Udane**. Isabel II, 6, 943 451401  
**Uita**. Pio Baroja, 15, 943 317950  
**Urbano**. 31 de Agosto, 17, 943 420434  
**Urdiola**. Carlos I, 16, 943 450410  
**Ur-Gain**. Trento, 6, 943 312806  
**Urgull**. Euskal Herria, 8, 943 423185

**UREPEL**

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

**Urkabe**. Segundo Izpiza, 33, 943 291891  
**Urxori-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**. Pº de Larrazo, 49, 943 392463

**Via Foral**. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989  
**Vidaurre**. Iparagirre, 6, 638 74570  
**Vinoteca Bernardina**. Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899  
**Viura**. Gran Via, 12, 943 270383  
**Viran**. Sagüés, 14, 943 322876

**XANTI (HOTEL ANOETA)**

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

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

**YAKINIKU**

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

**Zabaleta**. Zabaleta, 51, 943 276488  
**Zaguán**. San Vicente, 28, 943 424944  
**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 655815  
**Ostata**. 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 693396  
**Urtzo**. Herriko plaza, 943 693491

**AIA**

**Aitzondo**. Laungin Disem, z/g, 943 832700  
**Alterri**. Ubeagun, z/g, 943 830762  
**Aristrero**. Nuelo Andatza, 13, 943 839521  
**Aralde Siderria**. Ubeagun, 943 830125  
**Ashé**. Bº Santio Erreka, 29, 943 835311  
**Errota Casa Rural**. Olatxogoa, 943 835465  
**Izurriena**. Plaza Gozategi, 8, 943 834272  
**Gazteategi**. Plaza Gozategi, 943 831606  
**Izara**. Urdaneta, 943 131867  
**Itxia Asador**. Bº Elkano, 4, 943 131693  
**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  
**Satota Siderria**. Bº Santiago, z/g, 943 835738

**AIZARNAZABAL**

**Xiete**. Zubiñeta, 7. Tel 943 147373  
**Utzari**. Herriko Plaza, 3.Tel. 9431 48321

**ALBIZUR**

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

**ALBIZUR**

**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

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

**ALKIZA**

**Alkizako Ostata.** San Martin Plaza, 943 691836  
**Eizegi taberna.** San Martin Plaza, 943 690788

**ALTZAGA**

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

**OLAGI SAGARDOETGIA**  
 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.** Erreka Alde, 8, 943 653197

**AINXA.** Mardoñalde

**Ainxa.** Martin Ugaldé, 4, 943 50 83 52  
**Artea.** Artea, 5, 943 530984  
**Bámbola (pizzería).** Plaza Goiko, 7, 943 300289  
**Buntza.** Kale Txiki, 15, 943 576308  
**Hiru.** Juan Bautista Erro, 2-4, 943 539600  
**Iriberrri.** Nagusia, 39-41, 943 590404  
**Izuri.** Pza. Bazkardo, 8, 943 594044  
**Gasteiñako Sidrería.** Pº Burundia, 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.** Alata 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 79

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

**ANTZUOLA**

**Haizte-Kalbari.** Kalebarren, 15, 943 787051  
**Larra-Galebarren.** 17, 943 787068  
**Leku Berri.** Iririo Auzoa, 943 766094  
**Ongi Etorri.** Butzurrin, 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, 31, 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.** Solohandi, 8, 943 796857  
**Gurea.** Durana, 32, 943 792064  
**Hirusta.** Plaza Iargi, z/g, 943 790657  
**Ibarra.** Pº Araba, 29, 943 791803

**Matukua.** Pº Azata, 943 791668  
**Zaraia.** Pº Araba, 20, 943 798895

**ARRASATE**

**Aldepe.** Iburriotz, 41, 943 796369  
**Artega.** Pº Garagarza, 7, 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorbidea, 3, 943 795582  
**Boñiteño Asador.** Zarugale, 24, 943 793991  
**Buenena.** Jokin Zaitegi, 6, 943 797360  
**Casslo (pizzería).** Arimuzuri, 2, 943 794564  
**Cafetería Express.** Maialako, 8, 943 796514  
**Dragón Oriental.** Araba Etorbidea, 3, 943 712500  
**Eizondo.** Garagarza Auzoa, 943 791599  
**Eroski.** Musulako auzoa, s/n, 943 795569  
**Erastikua.** Bedotia, 18, 943 791013

**EZKIÑA**

Pinxtos, bokatas y hamburguesas caseras  
 Olatze, 25, 943 94 43 88

**Gaindie.** Lapurdi, 4, 943 797060  
**Goiz Añe Degustation.** Iburriotz, 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  
**Larriñetxe.** Pº Udala, 943 792215  
**Lorategi.** Iburriotz, 7, 943 790467  
**Lukas Zerkaosteko.** Iburriotz, 11, 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Mesón Manolo.** Bañez, 3, 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaia Etorbidea, 943 791125  
**Pidañin.** Udala Plaza, 943 791165  
**Samba.** Iburriotz, 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  
**Txirrita Taberna.** Gessalbar auzoa, 943 791035  
**Txoñoli.** Olatza Lizenzi, 12, 943 799550  
**Xyndera.** Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276  
**Uarkape.** Olatza, z/g, 943 772004  
**Ugaran.** Garagarza, 2, 943 797658  
**Urrin.** Urbirabi Etorbidea, 22, 943 799524  
**Uxarte.** Pº Udala, 943 791250

**ASTEASU**

**Iurri Ondo.** Herriko Plaza, 5, 943 691331  
**Izurzu Asador.** Alto de Andazarate, 943 580866  
**Matxeatundia Sidrería.** Zabaleta, 11, 943 692222  
**Patxine.** Errementari, 1, 943 691025  
**Sarasola Sidrería.** Bebelara auzoa, 943 690283

**ASTIGARRAGA**

**Akeleña Sidrería.** Camino Olatume, 57, 943 333333  
**Alroenea 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. Ergobia, 12, 943 550042  
**Bereziatzu Sidrería.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidrería.** Cam. Altxa, z/g, 669 100392  
**Bukoí 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  
**Gartziatze Sidrería.** Pº Martutene, 139, 943 469674  
**Goiko Iurri.** Foru Enparantza, 1, 943 557867  
**Gurutzeta Sidrería.** Camino Olatume, 63, 943 552242  
**Ibai-Lur.** Nabarra Oñatz, 1, 943 335255  
**Izkar Taberna.** Mayor 32, 943 554989  
**Izeta Sagardotegia.** Iroaila Ibilbidea, 25, 943 330030  
**Irigoien Sidrería.** Iparaleko Bidea, 12, 943 550333  
**Kako.** Mayor, 1, 943 551741  
**Kizki Bokotze.** Nagusia, 29, 943 330647  
**Larrazte Sidrería.** Caserío Muñagorri, 943 555647  
**Las Vegas.** Errekoab plaza, 2, 943 553498  
**Lizeaga Sidrería.** Caserío Gartziatze, z/g, 943 468290  
**Luiza.** Nagusia, 40, 943 550038  
**Menditxo.** Altxa Bidea, z/g, 943 357202

**Mendizabal Sidr.** Olatzide Txiki Baseria, 943 555747  
**Mikaela.** Nagusia, 18, 943 551007  
**Mina Sidrería.** Txoritokieta, z/g, 943 555220  
**Olatume Zar Sidrería.** M. Azconzandi, 16, 943 552938  
**Oiarbide Sidrería.** Pº Astigarza, 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  
**Txinguri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90, 943 333944  
**Yalde.** Camino Olatume, 34, 943 330350  
**Zapiañ Sidrería.** Errekalde Etxea, 943 330033

**ATAUN**

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

**URBITARTE SAGARDOETGIA**

Iolara Sidrería y Asador abierto todo el año  
 Ergoiena, 6, 943 18 01 19

**Victor.** Herriberria, 17, 943 180033

**AZKOITIA**

**Abaraxka.** Altamira, 5, 943 814315  
**Atola Zahar.** Madariaga auzoa, 943 851186  
**Bai-Azkoitia.** Uru Urjio, 11, 943 026851  
**Basterretxe.** Basterrete Industrialdea, 943 851061  
**Ereki.** Kale Nagusia, 95, 943 852888  
**Geltoki.** Trembidearen Zumardia, 9, 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pinxtokak)  
**Isidoro.** Aingeru kalea, 16, 943 852003  
**Iurri.** Kale Nagusia, 120, 943 850017  
**Iztiar.** Aizpurtxube auzoa, 943 852620  
**Joseba.** Aizkibel, 10, 943 853412  
**Koxka.** Kale Nagusia, 92, 943 851196 (Pinxtokak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 2, 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10, 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55, 943 851319  
**Maitte.** Ugarte 75 Industrialdea, 9438551103  
**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 (Pinxtokak)  
**Txikigolf.** Xerriola auzoa, z/g, Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pinxtokak)

**AZPEITIA**

**Ametsa.** Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pinxtokak)  
**Añota.** Elosiaga auzoa z/g, 943 812092  
**Auntxa.** Bareña 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 (Pinxtokak)  
**Diz-diz.** Enparan nagusia, 1, 943 810097  
**Eskuzta Ostata.** Pº Izarrazpe, 24, 943811128  
**Etxe-Zuri.** Etxe Arregi, 19, 943 026856  
**Iraurgi.** Ildedonasa Gurrubidea, 10, 943080416  
**Jai Alai.** Jai Alai kalea, Urrustilla bidea 943812271  
**Juanto Txiki.** Jose de Artetxe, 17, 943 8150311  
**Kiruri.** Loloialko auzoa, 24, 9438115808  
**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 (Pinxtokak)  
**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 (Pinxtokak)  
**Patxo.** Pablo VI, 16, 9438121040 (Pinxtokak)  
**Pizza Spring.** Itaki Aizpiazu, 6, 9438186312  
**Sagasti-Zahar.** Elosiaga auzoa 353, 943 813442  
**Xoroxeta Loloialko auzo, 7.** Telef. 943 812543  
**Uxategi.** Xoroxeta, 943 810107  
**Zuhaitz.** Erdi kale, 943 151634

**BALIARRAIN**

**ZARTAGI JATEXKE ATERPETXEA**

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

**BEASAIN**

**Artzi Enea.** Andere Mari, 15, 943 163116  
**Atsegin Hamburgues.** Zaldizurreta, 1, 943 882122  
**Basakana.** J. Miguel Irujo, 21, 943 882023  
**Batzokia.** Kale Nagusia, 26, 943 068855  
**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 Larrateite, 13, 943 161673

**KATTALIN ERRETEGIA**

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

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

**ORIENT BERRI**

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

**Plazape.** Pza. San Martin, 943 882997  
**Rubiorena.** Zaldizurreta, 7, 943 885780  
**Tri Tia.** Nagusia, 18, 943 880000  
**Txantxangorri.** J. Miguel Irujo, 7, 943 866949  
**Urkaña.** Mayor, 7, 943 086131  
**Urberba.** Nafarroa Etorbidea, 21, 943 888829

**BEIZAMA**

**Ostau-Zaharra.** Beizama, 943 150798

**BELAUNTZA**

**Herriko Taberna.** Hiriburua, z/g, 943 760928  
**Venta de Belauntza.** Leizako Errepidea, 21, 943 672828

**BERASTEGI**

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

**BERGARA**

**Agirreñeta.** Ibarra, 2, 943 762145  
**Azpetxi.** Arane Erreka, 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 761559  
**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. Antón, 9, 943 764106

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

**BERROBI**

**Iriarte.** J. M. Goikotxoa, 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

Bordatxo. Pza. Zesterueta, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartzta, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

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

Igarra. J. M. Itxasoja, 5. 943 191197

Izenbur. Iur Kalea, 12. 943 192473

Latur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

### MAZZANTINI

Pintoxos, y más de 40 bocadillos diferentes  
Sokagin kalea, 7. 943 191242

Ondar Gain. P<sup>o</sup> Cárdenas, z/g. 943 192377

Santuranean. Martari, z/g. 943 193397

Txomin. Portu, 7. 943 191660

URBURU. Elorriaga auzoa, 2. 943 192937

### VERGAN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

## EIBAR

Aguñais Mezquin. P<sup>o</sup> Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Pza. Unezaga, 7. 943 206348

Astelena Gastroteka. Estazio, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. B<sup>o</sup> Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birijina. Iñorrio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalasa. Isschi, 7. 943 201126

Eska. 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

Josean Cafeteria. Paseo Urkiztu, 22. 943 200608

Kantabria. B<sup>o</sup> Arrate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasguzte, 5. 943 254360

Lanus. Iñorrio Etxebarria, 19. 943 208529

Maitane. Campo de tiro. B<sup>o</sup> Arrate, 5. 943 208859

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkiztu Pasealekua, 17. 943 127222

Muro. Uesse Antonio Iñorrio, 1. 943 567036

Ongi Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etzori. Iñorrio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hamburgueseria. P<sup>o</sup> Urkiztu, 24. 943 120792

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

Paulaner. B<sup>o</sup> San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Unezaga plaza, 10. 943 207010

Urki. P<sup>o</sup> Urkiztu, 12. 943 257275

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

Zubi-Gain. P<sup>o</sup> Urkiztu, 11. 15. 943 254060

## ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hingunea - 943 68 33 27

## ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284

Espaloia. Maela, 4. 943 789805

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorta. Aixela 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  
Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

El Bichito. Bernardo Ezanarro, 3. 943 058335

El Cauchó. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uperizteaga, 3. 943 031185

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

Iñorrio. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iñuri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257446

Kaia. San Franzisko, 50. 943 531606

Karakate. Olasoze, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezanarro, 15

King-Kong. San Franzisko, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Franzisko, 60. 943 254537

Mendite. Santa Lara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 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

Sigma. Xixilon, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriñuna. Emuarrubide, 1. 943 740793

Urkiola. San Franzisko, 6. 943 046209

Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 030453

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

## ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

## ERRENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522721

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 1. 943 516104

Benito. Sanxonea, 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. Zabalbidea, 29. 943 526041

Egiburu. Zabalbidea-Zenteloa, 943 541831

Egi-Luz Siderria. B<sup>o</sup> Zabalbidea. 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zabalbidea, z/g. 943 515913

Erretekako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxiki. Astigarragako bentak. 943 511445

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

Gamon. 14. Ganon, 14. 943 517035

Gatzelu Hondo. Antonio Man, 6. 943 511084

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

Gurkale. Iñurrita, 1. 943 003195

Iñurritz. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alemana). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Luiza, 5. 665 755540

Lapurdikoi Pizak. Ikurtza Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. P<sup>o</sup> Iñurieta, 3. 943 511033

Mikel. Arditur, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldoa, 20. 943 522455

Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515656

Onena. Zabalbidea, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105

Paraiso. Sanxonea, 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 510099

Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875

Zabalbidea. B<sup>o</sup> Zabalbidea, z/g. 943 519001

Zumita. Gubi, 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, 1. 943 715190

San Miguel. Apoteaga elizatea, 943 714671

Txalaparta. Aranburuzela, 26. 943 715046

## EZKIO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

### AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola  
B<sup>o</sup> Sta. Lucia, 50. 943 72 29 86

Aduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. B<sup>o</sup> Sta. Lucia. 943 722552

## GABARRIA

Aztiria Erretze. B<sup>o</sup> 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. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

## GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aide-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Parroquia, 2. 687 965313

Astillero Asador. Katropa, 1. 943 140472

Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herreneta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420

## dónde comer

### ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P<sup>o</sup> del Muelle, 5. 943 64 49 39

### ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar P<sup>o</sup> de Butrón, 3. 943 57 85 19

**Arroka Berrri.** Higuer bidea, 6. 943 642712  
**Ballestena.** Arkollari-Santiago, 39. 943 641420  
**Batzoki Mendorrea.** 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  
**Grax.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxendena S.** Pedro, 79. 943 641952  
**Gran Sol S.** Pedro, 65. 943 642701  
**Güelb.** P<sup>o</sup> Amute, 943 643297  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hermandad Pescadores.** Zuloaga, 12. 943 642738  
**Hiruzta.** B<sup>o</sup> Jaizubia, 266. 943 104060  
**Hondar.** Zuloaga, 20. 943 642793  
**Horixe.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizubel.** Baserriart Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio S.** Pedro, 20. 943 643557  
**El Cap. Ministro.** 82. 943 643532  
**Isasepe S.** Pedro, 40. 943 644940  
**Ixaropena S.** Pedro, 67. 943 641197  
**Justi-Zerandero.** B<sup>o</sup> Mornaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaleia.** Itzazargi, 4. 943 111965  
**Kaifolma Hamburguereria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kulluxka S.** Pedro, 19. 943 642440  
**Kupela.** Zuloaga, 12. 943 644025

### LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía B<sup>o</sup> Arkilloa, 33. 943 64 63 09

**Larra.** Danari, 9. 943 642704  
**Lekona S.** Pedro, 45. 943 642762  
**Lokete Sideria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Lore Berrri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Mahasti.** Narfaroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitte S.** Pedro, 35. 943 642771  
**Molinis Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Olieta Aipi Sideria.** Jaizubia, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 17 de Septiembre, 943 642739  
**Ortzadar Verceberia.** Itzazargi, 12. 943 642374  
**Pizzeria Portuxo.** P<sup>o</sup> Butrón, 943 645656  
**Rafael S.** Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Sugarri.** Narfaroa Behera, 1. 943 645408  
**Txanxi.** Txanxiros S. Pedro, 27. 943 642102  
**Xorri.** P<sup>o</sup> del faro 56, bis. 943 644170  
**Urdele.** Santiago, 75. 943 644614  
**Yrdin Marisqueria.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Ula Berri S.** Pedro, 22. 943 645611  
**Zahala S.** Pedro, 8. 943 642736  
**Zeria S.** Pedro, 23. 943 642780

### IBARRA

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

### IDIAZABAL

**Alai Hostal.** Alto de Eteagarate, z/g. 943 187655  
**Guardi.** Guardi polygona, 943 801918  
**Pilarrenea.** Nagusia, 52. 943 187218  
**IKAZTEGIETA**  
**Begiristain Sideria.** Caserío Iruiriz, 943 652837  
**Ostatua.** San Lorenzo, 7. 943 655892  
**Zubiaurre.** Diseminado, 13. 943 654876

### IRUN

**Afaldegi Bistrok.** B<sup>o</sup> Olaberria, 49. 943 631964  
**Aiale.** Avda. Jaizubia, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Lanbandibar, 7. 943 624477  
**Albora Asador.** Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768  
**Albora.** Pinar, 1. 943 616033  
**Alto de Arrexe.** Avda. Elizaboz, 52. 943 627438  
**Aia.** Pza. Urdubiain, 943 508281  
**Anaka Berrri Asador.** Peñas de Ia, 9. 943 611300  
**Anastasio.** Serapio Mugica, 18. 943 615048  
**Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Dario de Regoyos, 13. 943 624173  
**Atalaia.** Ariztondo, 69. 943 625518

### BAKAR

La singularidad de Wiliam Ariztebald Antzarain, 13. 943 24 21 48

**Baserri.** Errotazar, 1. 943 627907  
**Baserri Asador.** Berrotarain, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador.** 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 Iberia.** B<sup>o</sup> Meaka, 6. 943 630914  
**Verceberia Boulevard.** Pza Antzarain, 11. 943 536918  
**Burger King.** C.C. Mendilibar, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628945  
**Casa Barandiarán.** Polig. Soraxarta, 3. 943 610262  
**Casa Marino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703  
**Chicken S.** Santiago, 16. 943 621429  
**Ciagopa.** P<sup>o</sup> Colón, 46. 943 619507  
**Café Irun.** Leturburño, 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.** Alzaitzka, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larragaña, 9. 943 615931  
**Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jabugo.** C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887  
**Eguzki.** Cipriano Larragaña, 9. 943 616794  
**Eguzki.** J. Talhama Lanbandibar, 9. 943 830185  
**Elcano.** Jose Egino, 9. 943 660014  
**Erota Berrri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481  
**Etebeña.** B<sup>o</sup> Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Iberia.** B<sup>o</sup> Meaka, 9. 943 84 19 64  
**Ferret S. Com.** Comercial Behobia, z/g. 943 632766  
**Fuenterria F66.** Fuenterria, 3. 943 616028  
**Gamburris.** C. Com. Txingudi, 943 626662  
**Gascon.** Avda. Puñua, 4. 943 618064  
**Gaseluzemendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Murralla.** Adunasa, 5. 943 613176  
**Gure Etxea.** J. Esteban Indart, 4. 943 632915  
**Gure Etxea.** Teodoro Muxua, 9. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibañondo J.J.** Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Iberlako Ologari.** B<sup>o</sup> Meaka, 21. 943 621848  
**Iberlako.** Avda. Leturburño, 77. 943 636232  
**El Capo.** C.C. Mendilibar, 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 Asteigüña.** S. Marcial, 9. 943 628934  
**Irueta.** Pza. Urdubiain, 4. 943 621059  
**Izarbu.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jantzika.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Janotkia.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larragaña, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendilibar, 943 639831  
**Karakuka.** Polig. Leturburño, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 2-4. 943 623040  
**Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481  
**La Belotza.** C.C. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa de Jámón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845  
**La Cepa Riojana.** Belaskoenea, 32. 943 628447

**La Vinoteca.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332  
**La Rotonda.** Junkal Lanbandibar, 13. 943 629556  
**Lagun Artea.** Serapio Mugica, 24. 943 614347  
**Larau.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401  
**Lasaia.** Moulane 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<sup>o</sup> Bidasoa, 16. 943 629377  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Mariño.** Zubeltzu, 6-B<sup>o</sup> Anaka- 943 615001  
**Marken.** Santiago 27-A, 943 611626  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429  
**Matxinbenta.** P<sup>o</sup> Colón, 21. 943 621384  
**Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 625452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparralde, 55. 943 629896  
**Morondo.** Papiñea, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Lanbandibar, 36. 943 620071  
**Nagore Sideria.** Gabria, 13-Ventas, 943 634048  
**Narao.** Avda. Iparralde, 5. 943 620762  
**Nerea.** Korokotzu, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Soraxorta, 3b. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugica, 28. 943 613979  
**Oki-Doky.** Avda. Puñua, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotria.** P<sup>o</sup> Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 628930  
**Ortzargi Asador.** Luis de Urzúa, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka- 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238  
**Pello.** Lanbandibar, 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  
**Puñua.** Avda. Puñua, 7. 943 616544  
**Real Unio.** Plaza Ensanche, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** B<sup>o</sup> Behobia, 26-2. 943 633557  
**Sargia.** León Iruetagoiena, 1. 636 93951  
**Sirimiri.** P<sup>o</sup> Colón, 27. 943 625752  
**Sotero Bodegón.** Fuenterria, 7. 943 618023  
**Stop.** Serapio Mugica, 943 612884  
**Swing.** Santiago, 46. 943 678665  
**Telepizza.** Lope de Irigoyen, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Corner.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo.** P<sup>o</sup> Ibarroa, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629823  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquete.** M<sup>o</sup> Junkal Lanbandibar, 38. 943 621288  
**Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382  
**Txalaka.** Laretxuki, 10. 943 574371  
**Txangu.** C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090  
**Txingudi.** C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330  
**Txistu.** Fuenterria, 8. 943 619317  
**Txuntxurro.** Pio XII, 5. 943 615084  
**Vagon de Cola.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120  
**Victoria.** Arbesko Etorbi, 9. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Etorbi, 5. 943 111992  
**Waunna's.** Behobia, 4. 943 629890  
**Yong Feng (japonés).** Mayor, 20. 943 625997  
**Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109  
**Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

### IRURA

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

### ITSASO

**Itsasoko Ostua.** 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.** Mutxiarte 39. Itziar, 943 199370  
**Itzasp.** B<sup>o</sup> Itziar, 943 199401  
**Itziar.** B<sup>o</sup> Itziar, z/g. 943 199061  
**Kanala Hotel.** B<sup>o</sup> Itziar, 943 199035

### PERLAKUA-SAKA

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

### SALEGI

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

**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 193937  
**Txiniduri-Hurri Sideria.** Mardari, 943 199389  
**Txomin.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199056  
**Urberu Sideria.** B<sup>o</sup> Elorriaga, 2. 943 199237  
**Zubikarary Buru Corri.** Mutxiarte, 8. 943 199242

### LASARTE-ORIA

**Abend Argote.** Pablo Mutilazabal, 5. 943 372089  
**Arkute.** Largonena, 1. 943 371742  
**Aranda.** Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662  
**Bugati.** Avenida Pasalekua, 7a. 943 362739  
**Bugel Hamburgueseria.** Jaizubel plaza, 6. 943 366607  
**Epy.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Errekoatz.** Oria Etorbidea, 4. 943 365545  
**Goiegi.** Hirubide Baitarra, 1. 943 361003  
**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  
**Lurre GASTROBAR.** Getxiki, 10. 943 324861  
**Larra 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 Sideria.** Camino Illarratueta, 2. 943 365029  
**Paraiso Xangai (chino).** Pablo Mutilazabal, 3. 943 371883  
**Piña.** Adara, 5. 943 361551  
**Roñanos Asador.** Ustirín, 13. 943 362720  
**Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353  
**Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341  
**Tati S.** Xuan de Garai, 1. 943 371805  
**Txarte Txakoli.** Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92  
**Zaldúa.** P<sup>o</sup> Hipódromo, 8. 943 366620

### LAZKAO

**Amebi Sideria.** Zubiri Erreka Auzea, 8. 943 165233  
**Aztrika.** Hirigoinen, 4-6. 943 889308  
**Gerriko Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943  
**Hotel Lazkao.** Zubierrena auketa, 17. 943 881588

### MAITE DELIKATENSEN

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 Sagardotria.** Otazu etxea, 943 670044

### LEGAZPI

**Aitzuri.** Legazpio Industrialdea, 943 730600  
**Aitzuri.** Santa Marina Auzea, 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  
**Goikoa 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 93 92  
**Ojilarra.** Euskal Herria Enparantza  
**Txepetxa.** Aizkouri, 24. 671 728069  
**Xarpot Cafeteria.** Plazaola, 10. 943 731275

**LEGORRETA**

**Alicia Sidrería.** Bº Guadalupe, z/g. 943 806066  
**Bartzelona.** Esnaola auzoa, 7. 943 806206  
**Insauti.** Nagusia, 2. 943 806121  
**Legorreta Café.** N-1, km. 525. 943 806260

**LEINTZ-GATZAGA**

**Arrate.** San Inazio, 2. 943 714371  
**Gatza-Gain.** Alto de Arlaban. 943 715522  
**Gastainzuketza.** Gastainzuketza, z/g. 943 715164  
**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  
**Azkena.** Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Camen.** Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90  
**Elorategi.** Elorategi bidea, z/g. 943 525441  
**Egoika.** Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Errekalde Sidrería.** 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 Txoko.** Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipirintzu.** 35. 943 528590  
**Iriarte-Enea.** Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 529889  
**Iruzun.** Iruzun, 60. 943 526890  
**Izai.** Lopene Plaza, 943 519167  
**Jaizkibel.** Zubixto, 9. 943 521986  
**Kaialde.** Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kike Taberna.** Pza. Lope de Isasí, 943 527599  
**Lezotarra.** Elías Salaberria, 1. 943 512849  
**Lur Jatexoa.** Urane, z/g. 943 511898  
**Maritxu Taberna.** Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri.** Elías Salaberria, 12. 943 527897  
**Orquidea.** Urdubaru, 4. 943 527833

**PATXIKU-ENEA**  
 Las mejores carnes y pescados a la parrilla  
 Bº Gaintzuriketa. 943 52 75 45

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

**LIZARTZA**

**Jose Mari Hostal.** Nagusia, 37. 943 682091  
**Leku-Alai.** Zubairua, z/g. 943 672616  
**Ostau.** Txinita 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  
**Orie.** Ergoena (Minas de Froya). 943 801900  
**Ostau.** Herriko plaza, z/g. 943 801166  
**Patxi.** Lierma, z/g. 943 801901

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal.** Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki.** Conde de Mitrúki, 1. 943 604191

**Camping Galdona.** Galdonamendi, z/g. 943 603509  
**Jarri-Toki.** Ctra. Deba-Mitrúki, km 3. 943 603239  
**Kai.** Bº Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbatzo.** Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Korradi Zaharra.** Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa.** Polígono 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 Ugaldete, z/g. 943 492558  
**Aristizabal.** Txialka Bidea, 4. 943 492714  
**Arzpe.** Bº Albitzar, z/g. 943 493088  
**Autogiri.** Autopista 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 Sidrería.** Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101  
**Binkain.** Zuaznabar, 9. Ugaldete, 943 492749  
**Entrepales.** C. Com. Carrefour. 943 108080  
**Erreka.** Casa Errekalde. 943 490087  
**Esozio.** Zuaznabar, 72. Ugaldete, 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 Ugaldete. 943 491100  
**Inbuxai Hostal.** Camino Ergoien, 9. 943 490041  
**Iru Bide.** Elorrondo, 20. 943 490021  
**Iruandearne.** Bº Albitzar, 1. 943 490535  
**Ikaespideria.** Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Isaso.** Tomola, 21. 943 491254  
**Laila.** Landete, 3. 943 493839  
**Lushe.** Ugaldete, 943 492101  
**Marcos.** Zelamuisu-Polig. Ugaldete, 943 494300  
**Masaseta.** Olagari, 9. 943 490412  
**Matto.** Iruiria Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Oiztatu.** Merka Oiztatu, 943 493020  
**Miren Taberna.** San Juan, 1. 943 491227  
**Nuevo Atamix Asador.** Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaizola.** Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050  
**Olden.** Polig. Lintzin, z/g. 943 493801  
**Oro Zelai Sidrería.** Caserío Oro Zelai, 59. 943 491686  
**Paki.** Bº Ergoien, 35. 943 490915  
**Pikoketa.** 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.** Maldaburu bidea, 15. 943 280531  
**Zuberoa.** Bekosoro, 1 (Bº Iruiria), 943 491228

**OLABERRIA**

**Arieta.** Olaberria kasko, 24. 943 880002  
**Asador Castillo.** Ctra. Madrid-Irun 943 881958  
**Garbo.** Pol. Ind. Olaberria. 943 881309  
**Txarrena.** Can de la Cruz (Iruia) 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.** Ganibar, 17. 943 782483  
**Debatarra.** Oñadi zubaitza, 54. 943 780410  
**Etxe-Aundi.** Bº San Pedro. 943 781956  
**Galicia Atzerki.** 2. 943 782208  
**Garoa.** S. Lorenzo, 29-31. 943 752094  
**Goiko Benta Hostal.** Arantzazu. 943 781305

**Helmuja.** Ugarkalde, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario.** Arantzazu, z/g. 943 781313  
**Iruirritxo.** Atzeko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorr.** Ulztegin, 11. 943 502070  
**Lizar-Etxe.** Bº Olaberria, 83. 943 781896  
**Mauxka.** Kale Zaharra, 55. 943 252669  
**Milukua.** Bº Arantzazu. 943 781304  
**Olakua.** Olakua, 8. 943 782292  
**Oriko Barra.** Antilla, 1. 943 106474  
**Sindiketa Hotel.** Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumeztegi.** Torre Zumeztegi, 943 540000  
**Urbaiako Funta.** Campa de Urbia. 943 781316  
**Urrintxo.** Lездarri Auzoa, 19. 943 783479  
**Urtiagaín.** Urbirri, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal.** Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz.** Bº Zubillaga, 2. 943 783545  
**Zurrut.** Bidebarmeta, 6. 943 716296

**ORMAIZTEGI**

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

**KUKO**  
 Innovación, técnica y producto de mercado  
 Bernaldegi plaza, z/g. 943 88 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 05 41

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

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

**OREAINO**

**OREAINDO OSTATU**  
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
 Erosario Plaza. 943 65 30 48

**OREXA**

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

**ORIO**

**Aitzondo.** Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural.** 943 514938  
**Anarri.** Bide, 16. 943 919438  
**Antilla.** Abeslari, 2. 943 832209  
**Ardoa.** Oñartza, 67. 943 134835  
**Arkaitz.** Abeslari, 4. 943 831657  
**Erota.** Ostasegieta Auzoa, 943 890197  
**Goizeko Cafeteria.** Aita Lertxundi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Batea.** Hondartz 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 hondartz. 943 890475

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

**Loretxu Asador.** Eusko Gudariena, 18. 943 830007  
**Olden.** Orizkaite Auzoa, 4. 943 830883  
**Oriko Benta.** Camino Orío-Igeldo. 943 835751  
**San Martin Asador.** Bº S. Martin, z/g. 943 580058

**Sarasua Asador.** Eusko Gudariena, 29. 943 830005  
**Txalupa.** Antillako hondartz, z/g. 943 880634  
**Xixario Asador.** Eusko Gudariena, 2. 943 830019  
**Zaharren Babesleku.** Enparantza. 943 835398

**PASAJIA**

**A Coruña.** Pº Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe.** Donibane, 65. Donibane. 943 511241  
**Anteketa.** Arraunlar, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupeberr.** Donibane 110. 943 341548  
**Arri.** Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068  
**Badiola.** Donibane, 18. S. Juan. 943 346042  
**Batera.** Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552  
**Boto.** Pza. Erreka, z/g. 943 398070  
**Busturia.** Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027  
**Cantina Jaizkibel.** Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003  
**Cantina Puntas.** Camino de Puntas, z/g. 943 525255  
**Casa Camina.** San Juan, 79. 943 523699  
**Casa Mirones.** 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  
**Erdibana Taberna.** 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.** Arraunlarren, 36. S. Pedro. 943 391846  
**Guria.** Arandegi, 5. Trintperxe. 943 390429  
**Ibiza.** Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300  
**Iparra.** Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164  
**Izkia.** Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043  
**Juñeno.** Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio.** Gue Zumardia, 29. S. Pedro. 943 510027  
**La Amistad.** Pº Euskadi, 8. Antxo. 943 390960  
**Leunda.** Oraso, 8. Antxo. 943 515414  
**Marisol.** Enebide, 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  
**Mojuruza (Falcon Crest).** Torre Aize, 8. 943 394944  
**Nicolasa.** Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Farde.** Arandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri.** Donibane, 60. Donibane. 943 524588  
**Pain-Berri.** Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857  
**Panier 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  
**Txuloito.** Donibane, 72. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri.** Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
**Ziaboga.** San Juan, 01. Donibane. 943 510395  
**Zorzano.** Ensabide, 96. S. Pedro. 943 399120

**SEGURA**

**Imaz.** Mayor, 27. 943 801377  
**Izkia.** Zubano, 17. 943 800251

**SORALUZE**

**Amendia Asador.** Ezozia, 7. 943 751002  
**Erdutza.** Santana, 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 96 94

**AMA**

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

**Amiar**: Beotibar, 5. 943 245469  
**Ames**: Laramendi, 11. 943 840389  
**Astetur**: Herrieros, 18-20. 943 673186  
**Astelena**: Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996  
**Bar Ordizia**: Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

**BENTA ALDEA**

Chuletas de primera y almorcén 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**: Martín Jose Iraola, 5. 943 654317  
**Euskal Pizza**: Gudari, 16. 943 655656  
**Hong Kong (chino)**: San Juan, 2. 943 655370  
**Ikatza**: Plaza Berria, 6. 943 674913  
**Ilari**: Pza. Gipuzkoa 1, 943 654229  
**Iraño**: Pablo Gorosabel, 29. 943 675237  
**Iruia**: Amoz, 10. 943 119828  
**Irintzi**: Oria, 3. 943 654334  
**Izagasti Siderria**: Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964  
**Kafé Iruia**: Baxillor Zaldioia, 1. 943 841427  
**Kel**: Martín Jose Iraola, 10. 943 116017  
**Joker**: Nueva, 943 570068  
**Kupela**: Pza. Berria, z/g. 943 672070  
**Lanbro**: Nafarroa etorb. 943 651062  
**Larrea**: Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998  
**Larriñ Bistrot**: Plaza Berria, 2. 943 243339  
**Mendi Alai**: Bº San Esteban, 39. 943 651799  
**Nguea Asador de pollos**: Agintari, 3. 943 673943  
**Orbela Taberna**: Eremitari, 10. 943 016780  
**Orbiza Taberna**: 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  
**Uzturre Taberna**: Pº Alliri, 1. 943 898513  
**Zulogaa-txiki**: Monteskuze, 29. 943 650036

**URNIETA**

**Aballar**: Iriazabal, 21. 943 330525  
**Abular**: Bº Lategi, 943 554917  
**Adarra**: Bº Goiburu, 37. 943 552036  
**Benta Goiburu**: z/g. 943 554415  
**Besabi**: Bº Goiburu, z/g. 943 330131  
**Bosteko**: Eratzu, 943 337357  
**Ehuta Siderria**: Bº Oztaran, 34. 943 556981  
**Ergioin**: Ergioin, 26. 943 551089  
**Eula Siderria**: Bº Lategi, 19. 943 552744  
**Glorion**: Estación, z/g. 943 005077  
**Fanarrea Siderria**: 943 554917  
**Guria**: Iriazabal, 46. 943 005650  
**Guruceta Berrí Siderria**: Bº Oztaran, 943 551014  
**Kostegi Siderria**: Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365688  
**Oianume Sagardotegia**: Bº Ergioin, 18. 943 556683  
**Onyi**: Pol. Ergioin, 573. 943 557786  
**Polideportivo**: Pintore Kalea, 3. 943 009408  
**Setiñoko Siderria**: Bº Oztaran, 11. 943 551014  
**Uzturre**: Elubetza Baserría, 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

**Atseñ**: Barrenkale, 13. 943 532667  
**Collins**: Arreizaga, 3. 943 726466  
**Eire**: Gemikako Arbola, 3. 943 726466  
**Etxe-Azpi**: Poligonu Mugietzi, B-37. 943 725165  
**Goiko Kale Taberna**: Jauregi, 6. 943 725200  
**Hokaba**: Areizaga, 18. 943 96 33 76  
**Navarro**: Iparaguirre, 18. 943 721867  
**Palacio Oriental (chino)**: Labeaga, 33. 943 725243  
**Pizzería Maribaya**: Labeaga, 33. 943 229133  
**Santa Barbara**: Santa Barbara auzoa, 943 723387  
**Telepizza**: Iparaguirre, 4. 943 101033  
**Zabalota**: Ipeñarrieta, 2. 943 724320  
**Zona Zero**: Areizaga, 1. 943 533807

**USURBIL**

**Aginaga Sagardotegia**: Bº Aginaga 31. 943 366710  
**Antzetza**: Zubiaurena, 6. 943 370344  
**Arratzen Erretegia**: Arratzen Baserría, 943 366663

**ARTZABAL**

Menú del día, raciones y cocina tradicional  
Pintxupax Kalea, 8. 943 36 91 39

**Bodega Jauregia**: Atiztearra, 1. 943 371150  
**Ardexa**: Zubiaurena, 5. 943 371042  
**Cantina Mariachi**: C. Com. Urbil, 943 363582  
**Urbil**: Centro Comercial Urbil, 943 367281  
**Igarroa Agroturismo**: Kalezer, 62. 943 363007  
**Iguarte**: Iguarte, 11. 943 370113  
**Ilunbe Siderria**: Bº Txoko Alde, 943 371649  
**Iruia**: Bonda Berri, 5. 943 36 91 35  
**Kentuen**: Txoko-Aldea, 12. 943 361127  
**Maykar Asador**: Poligonu Ugaldeta, 36. 943 366668  
**Patri**: Nagusia, 14. 943 362725  
**Saizar Siderria**: Bº Kale Zahar, 39. 943 364597  
**Sekaña Asador**: Aginaga, 20. 943 362773  
**Traqoxka**: Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362724  
**Txapeadun**: Luna-Mura, 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  
**Txirrisari**: Kontseju Zarra, 13. 943 360466  
**Urdaira Siderria**: Bº Aginaga, 943 372691  
**Zumeta**: Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

**VILLABONA**

**Aitzol**: Etxeandio, 943 690296  
**Auzusta**: 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**: Olaseta 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 Ereka, 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**: Atizola, 2. 943 839975  
**Argi**: Torre Luzeoko Parkea, 2. 943 834959  
**Argoñe Txiki Asador**: Argoin, z/g. 943 890184  
**Arrieta**: Araba, 41. 943 834433  
**Artea**: Zargordia, 32. 943 016693

**Aurrera**: Eganía Kalea, 13. 943 021638  
**Azpi-Enea**: Seintimneta, 4. 943 130586  
**Batzokia**: Bala, 1. 943 020049  
**Basarri**: Patxiku, 10. 943 021275  
**Beach Cafeteria**: Pº del Malecón, z/g. 943 831262  
**Berazadi-Berri**: Talai Mendi, 723. 943 130003  
**Bordatxo**: Elizarruren, 5. 943 132889  
**Café Iruia**: Ipar kalea, 13. 943 040023  
**Dragón de Oro (chino)**: Bizkaia, 6. 943 890329  
**Egoki Asador**: Bizkaia, 1. 943 132766  
**Casa Izar**: 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.

**Iluntze**: Zelai-Ordo, 23. 943 417199  
**Iñaki**: 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**: Ipar Kalea, 13. 943 134236  
**Kandela**: Torre Luzeoka parkea, 2. 943 834959  
**Karlos Arguiñano**: Mendiutua, 13. 943 130000  
**Kebab Zarautz**: Bixkonde, 4. 943 13889  
**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  
**Mollarri (pizzería)**: Patxiku, 2. 943 890168  
**Mondra Cafeteria**: Mibelena, 27. 943 834561  
**Naparrik**: Barren Kalea, 1. 943 135119  
**Okamika**: Ipar Kalea, 1. 943 561328  
**Orbegozo Taberna**: Indamendi, 6. 943 834074  
**Otzarreta**: Sta. Clara, 5. 943 131243  
**Patxiku**: Kiriki, 1. 943 131358  
**Pedro Enea**: Gipuzkoa, 4. 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  
**Sta. Bárbara**: Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993  
**Sunset Bar**: Mandabide 34 (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**: Kiriki, 1. 943 131538  
**Txiki-Polit**: 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  
**Zelatuze**: Mibelena, 12. 943 011399  
**Zubi Ondo**: Avda. Navarra, 47. 943 830267

**ZEGAMA**

**Zegamako 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**: Irukarate-Gain, 943 501013

**ZESTOA**

**Agustin**: Okerra, 5-B. 943 147194  
**Ararun**: Urtukioetxea, 2. 943 148005  
**Balneario de Cestona**: 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, 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  
**Txidurri**: Kamengo Ama, 20. 943 148016

**ZIZURKIL**

**Abeletxe**: Zarate Bidea z/g. 943 693983  
**Abulondo**: J. Arregi Pza.: Elbarrena, 943 694490  
**Elizondo Pantikiane**: Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893  
**Iriarte**: Pza. P. María Otaño, 1. 943 692537  
**Oleante**: Ctra. Zuzurkil-Astasu, 943 693750  
**Passu**: Elbarrena, z/g. 943 249775  
**Plaza Etxeberri**: Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936  
**Toki-Eder**: Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

**ZUMAIA**

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

**BAI BIDEA**

Cocina de mercado en pleno centro  
Eusebio Gurmurtiaga, 943 86 02 75  
**Basusta Asador**: Patxita Etxezarreta, 25. 943862073  
**Batzokia**: Eusebio Gurmurtiaga, 943 860275  
**Betua Asador**: Bº Betua, 943 860551

**BEHEKO PLAZA**

Asador, parrilla y cocina internacional  
Eusebio Gurmurtiaga Plaza 943 86 17 00

**Bodegón Goiko**: Erribera, 9. 943 861391  
**Idoia Ardoteia**: Julio Beotibe, 2. 943 574986  
**Irdion**: Txikiardi, 38. 943 861390  
**Juaristi**: Basadi, 9. 943 143118  
**Kalari**: Pza. Upelá, 8. 943 862517  
**Lagun Artea**: Estazioi, 23. 943 861394  
**Marina Berri**: Puerto Deportivo 943 865617  
**Muniosoro**: Ctra. G1-2633, km 7. -Oitika- 943 147683  
**Talea**: Santiago Auzoa, 943 143370  
**Talku**: Izustarri, 3. 943 865289  
**Zalla**: Upelá plaza, 3. 943 862387  
**Zelai Hotel**: Playa de Itzurrun, z/g. 943 865186  
**Zumai Hotel**: Iraeta, 943 860764

**ZUMARRAGA**

**Alexander**: Piedad, 16. 943 721821  
**Alkartetxe**: Secundino Esnaola, 6. 943 724626  
**Arinzazu**: Argixo, 2. 943 720683  
**Berri**: Sorraluze, 3. 943 252906  
**BideBide**: Santuario de la Antigua, 943 720380

**BIDEZAR**

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

**Cantina**: Plaza de las Escalaciones

**ETXE-BERRI**

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

**Ehokitarra**: Pza. Euskadi, 2. 943 722964  
**Hiria Kaletegietza**: 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.  
**Txidoki**: Secundino Esnaola, 1. 943 724771  
**Txurru**: 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 que se localizan cualquier fallo en el formato incorrecto, 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@zumeldizkoak.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 Gastronómika

**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 guiso y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una mas de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



**PATXI LARRAÑAGA**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

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

**BACALAO URANZU**

ORIGEN Y CALIDAD

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

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



**Y AHORA TAMBIÉN EN ERRETERIA**  
CENTRO COMERCIAL NIESSEN  
(C/ ALFONSO XI) Tf. 943 34 05 10

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que se acaba de sumar un tercer puesto en ERRETERIA en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantz, el bacalao se importa entero y se corta en casa, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantz una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en [www.bacalaourantz.com](http://www.bacalaourantz.com)

## 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 1939, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, abarcando todo tipo de pescados y precios. Aunque ya han pasado las **Navidades**, esta apasionada del pescado nos anima a que convirtamos la comida y la cena en un momento de disfrute con productos sanos y accesibles como **el verdel**, que está en plena temporada y aporta el valioso Omega-3 a nuestros seres queridos además de ser muy versátil y permitir que lo cocinemos de mil maneras: al horno, a la plancha, en filetes, marinado... incluso en revuelto! Y por supuesto, nos recuerda que en Espe encontraremos el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...),

## VINATERÍA

**EL TEMPLO DE LA UVA**

## DONOSTIA

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



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, corta-cápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus  **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

## KENKO SUSHI

**GASTRONOMÍA JAPONESA**

## DONOSTIA

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



**Kenji Takahashi**, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...). Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

## CHAMORRO

**CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA**

## DONOSTIA

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



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

## HOTEL ARBE

### DE CARA AL CANTÁBRICO

## MUTRIKU

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



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



## HOTEL GUDAMENDI

### TU BODA EN IGELDO

## DONOSTIA

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



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

## PETIT GOIERRI

### BED&BREAKFAST

## ORMAIZTEGI

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



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

## HOTEL ANOETA

### MODERNO Y ACOGEDOR

## DONOSTIA

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



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

**CAROL ARCHELI (PESCADERA Y DIVULGADORA)**

# “EL NAÚTICO ES UN LUGAR MUY DONOSTIARRA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

En este recién estrenado 2019 se cumplirán 80 años desde que Amalia Berastegui, abuela de Carol Archeli (Donostia, 1972), fundó la pescadería Espe del Mercado de la Bretxa, dirigida ahora por nuestra protagonista, tercera generación del negocio. Aunque su vocación fue la de enfermera y llegó incluso a ejercer como tal, la tradición familiar y la practicidad pudieron con su proyecto de vida y, una vez tomada la decisión de seguir por el camino de su madre y su abuela, esta gran comunicadora optó por la formación y la especialización adquiriendo una vasta cultura sobre el pescado y compartiéndola en charlas, redes, recetas y todo medio que se ponga a tiro.

## ¿Qué aficiones cultivas?

Me gusta mucho andar, pasear en todas sus modalidades, incluso marcha nórdica. En su día tuve un problema de cadera, pude solventarlo y ahora pasear es un lujo, es recuperar algo que tuve que dejar de hacer.

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

En verano me encanta acudir, a media mañana, al Náutico, sobre todo cuando hay marea alta y te puedes bañar, echar de cabeza... me parece un lugar muy donostiarra. Y me encanta el monte Urgull. Mi abuelo, Roque Saralegui, fue guardia de este monte y de pequeña me llevaba por todos sus rincones.

## ¿Y en tu provincia?

Por mi trabajo siento una atracción especial por el litoral y los pueblos costeros como Pasaia. También me gustan los montes, especialmente el Ernio, y me fascina la fuerza que se siente en los jardines situados tras la basílica de Loiola, en Azpeitia

## ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

No he sido muy viajera, pero me gusta mucho ir a Menorca, un lugar al que vuelvo cuando puedo. Tiene mar, naturaleza, paseos preciosos como el “Camí de cavals”... lo tiene todo.

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

Llevo tiempo queriendo hacer un viaje con mis amigas, un grupo de 7, solas, pero no nos ponemos en marcha... más que el destino, le doy importancia a la compañía en el viaje.

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

Que pueda confiar en ella. Que sea auténtica. Que pueda contarle cosas, pedirle un favor... que sea generosa en suma.

## ¿Y qué detestas?

Sobre todo a esa gente que un día te tratan como si te conocieran de toda la vida y al día siguiente y en otro lugar no son capaces de saludar.

## ¿Te apañas en la cocina?

Qué remedio... al final, soy madre de familia y me toca hacer de todo.

## ¿Tu plato favorito para preparar?

Sin duda, el pez Rey, tanto para preparar como para comerlo. Es una delicia.

## Sugiérenos un par de restaurantes de tu entorno.

Cuando voy con mis amigas me encanta La Guinda, de Gros. Romina lo borda y el menú está muy bien. Suelo recomendar también el Zelai Txiki, y el Kokotxa también me encanta.

## ¿Un pescado que te haya sorprendido?

Los mejillones de la bahía de Fornells, en Menorca, que pueden llegar a pesar unos 2 kilos... y un pescado modesto, de nuestro litoral, que he empezado a traer hace poco y está encantando a la gente: el carcajal.

## ¿Qué harías si te tocara la Primitiva?

Lo primero, quitarme todos los pufos que tengo (risas). Y si sobrara, tal vez dejaría de trabajar y me dedicaría a hacer cosas que ahora el tiempo no me deja como estudiar y dedicarme más a la alimentación y a la nutrición.



# Tu horóscopo tiene premio seguro. Zure horoskopoa sari segurua du.



¡Ven a celebrarlo con tus amigos y tendrás  
un regalo además de participar en un sorteo!  
Zatoz lagunekin ospatzera eta, zozketa batean  
parte hartzeaz gain, saria izango duzu!

JOLASEAN DIBERTITU ZAHITZE, DIBERTIMENDU ETA JOSAN ETA ADURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU / DIVERTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSION Y EL JUEGO RESPONSABLE

Prohibido el juego a menores de 18 años / Prohibición DM, Pasaporte / Pasaportea, MAM.

# Bai Reformas

**ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK**

**ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

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

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

Jarraitu gure  
facebooka

