

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 174 : marzo 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 TÍ.

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



Alcachofa Thai en flor
Hostal Remigio (Tudela)

ondojan.com

Nº 174. Marzo 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatekxetean, hotelan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatekxer 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

Colaboración transfronteriza

El elegante señor que aparece en mitad de la fotografía durante la presentación del libro "Sublimes Produits" de Catherine Marchand (Ver pág. 42) es Maurice Isabal, mítico cocinero de Iparralde que durante cerca de 50 años ha dirigido la cocina del hotel-restaurante Ithurria, sito en la localidad de Ainhoa y actualmente dirigido por su talentoso hijo, Xavier Isabal, que mantiene la estrella Michelin que luce prácticamente desde sus inicios. A pesar de haber pasado más de medio siglo en los fogones, la figura de Maurice Isabal es totalmente desconocida para la mayoría de guipuzcoanos, incluso para muchos que se consideran expertos connaisseurs en materia gastronómica.

Esto no era así en los años 70-80. Tras salir del pozo negro del franquismo, la cocina vasca necesitaba referencias para avanzar y la forma más lógica y natural de hacerlo fue mirar al norte, a esa parte de nuestro país bajo administración francesa en la que el arte culinario había seguido avanzando entre las décadas de los 40 y los 70. Los jóvenes cocineros de aquellos tiempos, entre ellos unos tales Arzak y Subijana, se dejaron seducir y enseñar por los cocineros de su edad que ejercían su oficio al otro lado de la frontera.

Fueron años dinámicos en los que los cocineros del sur de Euskal Herria entablaron relaciones con los del norte. Los de Iparralde acudían a Hegoalde a ponencias, demostraciones, congresos como el que se realizó varios años en el Zaldiaran de Gasteiz auspi-



ciado por Rafael García-Santos...

Y esa colaboración transfronteriza dio sus frutos, vaya si los dio. A nadie se le escapa la relación de los grandes cocineros donostiaras con gentes como Isabal o el ya fallecido Firmin Arrambide del Hôtel Les Pyrénées de Garazi en el proceso de creación y consolidación de la Nueva Cocina Vasca y la llegada de las primeras estrellas Michelin a nuestra provincia.

En los últimos años, la relación con nuestros vecinos del norte parece limitarse a que los franceses de Iparralde o más allá acudan a Donostia a comer pintxos y a que los del sur subamos a hacer compras. Gastronómicamente la cocina vasca no mira a Iparralde y hay una gran falta de comunicación transfronteriza a nivel culinario. La mencionada presentación del libro de Catherine Marchand en la que tomamos parte en febrero debería ser un embrión que animara a nuestros cocineros a mirar más al norte y dejar de mirarse al ombligo. Francia sigue liderando la cocina mundial y no hay que perder de vista lo que se cuece al otro lado del Pirineo.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



=====

ONDOJAN 174	EDITORIAL 03	OPINIÓN 04	COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10	ITSASOTIK 12	OREKATUZ 14	MENUDO MENÚ 16
JAKITEA 17	EN PORTADA: REMIGIO 18	RECOMENDADOS 20	
	GRANDES MESAS DE EUSKAL HERRIA: CASA UROLA 24		
	REPORTAJE: ROXARIO 28	SAGARDOTEGIAK 32	AL DENTE 34
	A LA CARTA: ARRAUNLARI BERRI 44	GUÍA DE RESTAURANTES 46	
	LISTADO DE RESTAURANTES 68	PLACERES GASTRONÓMICOS 75	
DORMIR 77	CON LAS MANOS EN LA MASA: CATHERINE MARCHAND 78		



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

● LA BORRACHERA COMO VIRTUD

Aunque hoy día se lleve más otro tipo de pastelería con menos carga dulzona, sigue teniendo sus adictos y de hecho no falta nunca entre las ofertas de nuestras mejores pastelerías, sobre todo en las mini golosinas. Me refiero al bizcocho borracho.

Pese a la connotación despectiva del término, son conocidos como “los borrachos” unos maravillosos bizcochos de pasta leudada, ebrios de licor, que fueron popularizados sobre todo a partir del siglo XIX por todo Europa con otros nombres más poéticos y cultos que la rotunda y directa expresión hispánica.

Es el caso del *babá*, que viene respaldada además por una historia fantástica. Se atribuye la invención de este húmedo bizcocho al Rey polaco **Estanislao**

Lesczynski (1677-1766), exiliado en Lorena. Este egregio personaje era, al parecer, un formidable tragón, y aunque adoraba los peculiares bizcochos alsacianos, los conocidos *kouglof* (un *brioche* guarnecido con uvas pasas, en forma de bola y elaborado antiguamente con levadura de cerveza), los encontraba algo secos. Para poder comerlos más fácilmente y así consumir más cantidad se le ocurrió la brillante idea de empaparlos en ron. Como quiera que este ilustre noble era, por otra parte, un rendido admirador de los cuentos de “*Las mil y una noches*”, bautizó a estos bizcochos con el literario nombre de **Alí babá**. Hubo que esperar un poco más de tiempo, para que un pastelero parisino, con renombrado establecimiento en la calle Montorgueil, llamado **Stahrer**, no sólo divulgase este pastel alsaciano emborrachado, sino



que lo convirtiese en la máxima especialidad de su pastelería, simplificando su nombre por el de *babá*. A partir de entonces, a mediados del siglo XIX, numerosos pasteleros de prestigio se lanzaron a realizar recreaciones de esta golosina, como el *Gorenflot*, en evocación a un personaje de Alejandro Dumas y sobre todo el “**Brillat Savarin**” en homenaje a este insigne gastrónomo francés, cuyo nombre comercial fue simplificado después con la sola palabra de Savarín, un borracho en forma de rosco o corona y cuyo centro se cubre de crema y frutas.

La versión hispánica de esta preparación, como ya hemos dicho, es el borracho. **Dionisio Pérez**, más conocido por su pseudónimo de **Postthebussem** decía en el año 1929 de forma ampulosa que “los bizcochos de Guadalajara son prez y gloria de la confitería nacional”. No se crean que esto es sólo una historia del pasado. Actualmente, con una receta inamovible, la pastelería Hernando de Guadalajara elabora ésta golosina emborrachada por un vino generoso andaluz, lo que le distingue sobremanera del baba europeo por la bebida con la que se le emborracha, además del sutil toque de la famosa miel de la Alcarria. Pero si quieren una distinguida modernización de este dulce no dejen de probarlo en el atractivo restaurante donostiarra Xarma Cook & Culture (de **Aizpea Oihane**der y **Xabi Diez**) con un divertido y provocador título: “Ufff...la última me cayó fatal”: un ligero borracho relleno de flan casero y ganache de chocolate blanco perfumado con vainilla. De auténtico vicio...

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.

EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



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

IROULÉGUY

Ahora y cuarto en coche desde **Donosti**, envuelto en un maravilloso paisaje con el pirineo nevado de fondo, entre preciosos valles y cuidadísimos caseríos de color rojo y blanco principalmente, se ubica el pequeño pueblo de **Irouléguy**, en cuyas laderas de orientación sur se encuentran, sobre terrazas en pronunciada pendiente, buena parte de los viñedos que forman la A.O.C. a la que da nombre este pueblo de **Irralde**.

Hace tan sólo unas semanas,

en uno de esos oscuros y lluvio-

sos días con que nos castigó el mes de Enero tras los excesos navideños, decidimos **Nerea** y yo cerrar la tienda unas horas para conocer en persona a **Luxi y Peio**, del **Domaine Ilarria**. Llevaba años con ganas de conocerles. Su vecino y también productor de grandes vinos, **Michel Riospeyrous** del **Domaine Arretxea**, me había recomendado en repetidas ocasiones su visita.

Nos dieron la bienvenida con ese euskera meloso y atractivo tan característico de los lugareños de éste lado de la muga. Aunque debido a la lluvia, tuvimos que refugiarnos en la bodega sin opción de visitar el viñedo, disfrutamos de una muy interesante charla con Peio. Nos habló de la larga tradición vinícola de su familia, con más de cien años produciendo vino en **Irouléguy**, de cómo fueron sus inicios y la trayectoria que había seguido a lo largo de los años. Pero lo que realmente nos cautivó fue su filosofía, su visión de la naturaleza. Hablamos, cómo no, de biodinámica. No se considera ningún extremista en sus ideas, coge aquellas que su experiencia le ha demostrado que son beneficiosas y rehuye de su parte más esotérica. Me sentí realmente identificado con sus pensamientos y su forma de hacer. El paso del tiempo y



las experiencias recogidas en todas y cada una de las añadas, han hecho posible que los vinos de **Ilarria** sean, cada año que pasa, más naturales y auténticos. De hecho, elabora incluso uno de ellos sin adición de sulfuroso. Los produce con las variedades locales: **Petit Corbú**, **Gros** y **Petit Manseng** para los blancos y **Tannat** y **Cabernet Franc** para los tintos y rosados. Curiosamente, es esta región donde parece ser que tiene su origen la **Cabernet Franc**. Nos contaba Peio que también dispone de **Cabernet Sauvignon** y que, en los buenos años, daba unos vinos francamente espectaculares, aportando complejidad y peso en sus ensamblajes.

Aunque todos ellos nos parecieran muy buenos, hubo dos que destacaron claramente. El **Ilarria 2016 blanco** nos encantó. Un vino de emoción contenida, puesto que pienso que comenzará a mostrar su mejor versión en un par de años o tres, pero ya deja ver buena parte de su generosa personalidad. En segundo lugar su **Ilarria 2016 tinto**, sin sulfitos añadidos, nos pareció sobresaliente. Finísima y delicada nariz floral, cristalina, con sus violetas y su **cassis** y una boca con carácter aunque de paso ágil y fresco.

Una vez más la historia se repite, detrás de los grandes vinos de cada región se encuentran personas apasionadas, comprometidas con su tierra, grandes personajes del mundo del vino...

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

5.000 PRODUCTOS EN EL ARCA DEL GUSTO

La Fundación Slow Food para la Biodiversidad ha seleccionado la miel de Tapoa de Burkina Faso, de particular importancia para la identidad de los indígenas Gourmanché, como el producto número 5.000

del Arca del Gusto, el gran catálogo en línea de alimentos en riesgo de extinción que pertenecen a la historia y a las tradiciones locales de cada rincón del planeta. La elección de una miel también tiene un fuerte valor simbólico en términos del medio ambiente, dado que las abejas se encuentran entre las víctimas más vulnerables de la contaminación, el cambio climático y la degeneración de los ecosistemas en todo el mundo.

The Ark of Taste es el proyecto original y de mayor alcance para la protección de la biodiversidad de Slow Food. Con el Arca, no solo se ha cambiado la historia de Slow Food, sino que también se ha hecho una contribución crucial para cambiar el enfoque de quienes defendemos la gastronomía desde un parámetro de sostenibilidad. El Arca del Gusto debe continuar su viaje, sobre todo para las generaciones futuras. El objetivo más inmediato sería lograr 500 nuevos productos solo en 2019.

Slow Food ha escogido esta miel, un producto especialmente identitario e importante para la población indígena, para mostrar atención y cercanía a los problemas de las comunidades del área, donde el 2 y 3 de febrero tuvo lugar el Terra Madre Burkina Faso. Se trata de un evento organizado por segunda vez por Slow Food en Uagadugú y que no estuvo exento de dificultades debido a la amenaza de posibles ataques terroristas.

En sus 22 años de vida, el Arca del Gusto ha acogido productos de **150 países**: desde la patata Makah Ozette (USA), hasta el cardamomo Itxan de Guatemala; desde el ræstur fiskur (un pescado fermentado y seco) de las Islas Feroe hasta el maqaw, una especie de pimienta de montaña cosechada por los nativos atayales de Taiwán. Aquí, en Euskadi, contamos con productos en el Arca del Gusto como la Sal de Añana, la Euskal Oiloa, la cabra "Azpi Gorri", la cebolla morada de Zalla, guisante de lágrima de la costa guipuzcoana o el potro de la Montaña Alavesa entre un listado mucho más amplio.



TURISMO GASTRONÓMICO

BESTFARMERS.ECO: LA REIVINDICACIÓN DE LOS PRODUCTORES

En los últimos años ha surgido con fuerza un movimiento en el mundo gastronómico que a día de hoy continúa siendo indiscutible protagonista de congresos nacionales e internacionales. Me refiero a la **reivindicación del producto** frente a otras técnicas culinarias más vanguardistas.

Y sí, todos queremos trabajar y saborear el mejor producto pero a veces **se nos olvida** que para ello, tienen que existir unos **locos maravillosos**, dispuestos a currar de lunes a domingo, a pleno sol, con lluvia o contra viento y marea. Esos que se emocionan (*yo confieso que también*) cuando ven llegar al mundo a un nuevo miembro del rebaño, ya sea chivo, cordero, ternero o lechón.

No vamos a dejar de **reivindicar a los productores** porque considero que queda un largo camino por recorrer para que se les reconozca su importancia en la cadena de valor de la alimentación. Pero el futuro promete.

Porque otros dos locos maravillosos, **Eneko Atxa, chef 3* Michelin**, audaz, valiente, siempre comprometido con su entorno al que traslada mágicamente a la cocina y **Xabier Uribe-Etxebarria**, un emprendedor que lleva desde 2009 revolucionando el mundo con sus grandes ideas y que hoy lidera el mercado digital con **Sherpa**, una asistente virtual puntera, han decidido unirse para crear **bestfarmers.eco**, una plataforma para identificar a los **mejores productores del mundo**, que aspira a convertirse en referencia en cuanto a producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Bestfarmers.eco estará disponible a partir del próximo mes de Abril y cuenta también con el apoyo de algunos de los mejores cocineros del mundo, como por ejemplo **Joan Roca, Gastón Acurio o Yoshihiro Murata**.

Un proyecto tan necesario como ambicioso que, tal y como describió Eneko Atxa en su presentación durante la *Feria Madrid Fusión*, "quiere mostrar al mundo **que existen personas que trabajan por nuestra cultura**, nuestro **entorno**, la salud de las personas y del propio planeta".

A por ello txapeladunak!



Aitor Buendía

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



Nere Ariztoy

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

Y TAN AMIGOS

En el mundillo cervecero ocurren cosas un tanto extrañas, y digo extrañas porque **no es normal** que dos empresas competidoras en un mismo mercado decidan colaborar entre ellas.

Para mí es lógico hacerlo pero, no suele pasar a menudo; lo habitual es ser competitivo, no querer descifrar recetas o simplemente no llevarse bien con dicha competencia. En este idílico **oasis** que es la **cerveza artesana** en cambio, se colabora, y por suerte, se colabora mucho.

Por ahora somos pocos y pequeños, y por eso **la unión** nos da la fuerza. Colaborando podemos **compartir conocimiento**, maneras de elaborar... enriqueciéndonos todos; y en definitiva, disfrutar de una jornada con otros cervecedores que luchan por el **mismo objetivo común**.

Existen también otras virtudes en colaborar, como **multiplicar por dos la publicidad**, llegando a los dos públicos que siguen las diferentes marcas y abriendo puertas que hasta ahora podrían estar cerradas.

En definitiva, si veis en alguna etiqueta de cerveza los nombres de dos o más marcas, no os asustéis, **simplemente es que son amigos**, que han querido ofrecer os una cerveza elaborada sobre todo con buen rollo, y que seguro que te va a sorprender. ¡Todo son ventajas!

En Euskadi hay varias marcas que se han unido para hacer grandes colaboraciones, como la multi colaboración **Hop Hunters**, una *Winter Indian Pale Lager muy especial*. La cerveza se elaboró entre **Bidassoa** (Irún), **Gross** (Donosti), **La Quince** (Madrid) y **Drunken Bros** (Bilbao). Fue de las primeras cooperaciones que yo recuerdo, y fue tan buena que 5 años después se sigue hablando de ella.

¡Ah!, y aprovecho para hacer un **aviso importante**, dentro de muy poco tendré el honor de presentaros un **nuevo Brewpub en Donosti** (Ramón María Lili 8, Gros); que se inaugurará con 8 colaboraciones elaboradas entre buenos amigos. Será un espacio que reunirá un bar con 12 grifos, una **cocina cuidada** y de calidad y una fábrica de cerveza que se podrá visitar. ¡Estad atentos!

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



DI...VINOS

STA. CRUZ DE ALPERA SYRAH- GARNACHA TINTORERA 2014 (D.O. ALMANSA)

Almansa es una Denominación de origen cuya zona de producción se encuentra situada en la parte sureste de la provincia de Albacete, en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.

La Bodega **Santa Cruz de Alpera** fue fundada en 1947 por 25 viticultores con el primer objetivo de defender la viabilidad de sus explotaciones vitivinícolas, iniciando esta andadura.

Tras más de 60 años de experiencia y con unos viñedos e instalaciones de bodega modernizados, la bodega ofrece productos singulares debido al cultivo de una variedad única, la **Garnacha Tintorera**. Esta es denominada así por su pulpa coloreada y por poseer una intensidad colorante superior al resto de variedades de todo el mundo. Ésta procede del **cruce de Petit Bouchet con Garnacha Tinta** (la francesa *Grenache*) y fue introducida sobre el año 1.800 por comerciantes franceses en la zona de Alicante, a raíz del ataque de Filoxera en los viñedos de la península. Vino tinto elaborado con uvas vendimiadas a mano de cepas de unos 40 años de edad. La fuerza de la Garnacha Tintorera es patente y su final torrefacto lo hacen un vino largo, la sensación final es un complejo recuerdo de frutas rojas del bosque mezclado con toques de vainilla, café y tabaco. Los vinos elaborados con Garnacha Tintorera son un cierto seguro para platos muy sabrosos o potentes. Este tipo de uva y la carne son un maridaje perfecto. Desde un cordero asado, arroces y pastas con carne, hasta estofados y guisos especiados.



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





Alberto Benedicto
Especialista en coctelería

ES DE BIEN NACIDO SER AGRADECIDO

Creo que a todos nos llega un momento en la vida en el que nos ponemos a reflexionar sobre lo que somos, lo que hemos sido y lo que queremos ser. Ha llegado el

momento de **dar gracias** a todas esas personas que han estado en mi vida (como coctelero). Para mí un cóctel no es un “trago” que se bebe y ya está, para mí un coctel tiene un significado, una experiencia, y si somos más “filosóficos” como dice mi buen amigo Sergio Calvo de Brandtenders.news: “Para entender el corazón y la mente de una persona, no te fijas en su indumentaria, sino en qué come y qué cócteles bebe”.

Como no, a **mi padre**, ya que con él desde pequeñito aprendí sin saberlo el arte de la mezcla, pero de esto os hablaré en otro artículo, eso sí, os adelanto que con él aprendí el ancestral método de maceración. Otra persona que para mí fue una revolución, fue **Pepe Dioni**. Sin su presión en el día a día, sin su perseverancia, no me hubiera obligado a irme a estudiar a las mejores escuelas de coctelería, tanto nacionales como internacionales.

En esos estudios he encontrado personas que me han marcado como coctelero y como persona, como es **Patxi Troitiño**, con el cual coincidí años como hostelero, pero no como coctelero, y cuando ya he tenido la oportunidad de estar con el cómo coctelero la evolución ha sido increíble. Una evolución no se puede dar sin una base, la cual fue dada por **Damia Mula**, en el CETT de Barcelona, cuando me abrió la visión, el espíritu creador y me descubrió un mundo que para mí es el futuro. Y **cómo me voy a olvidar de ti, del gran intelecto de la coctelería**, tú has sido y seras mi gran revolucionador, y como tal me niego a revelar tu nombre, pues sé que te gusta estar en el anonimato siempre y cuanto te ponga un buen Negroni. Todos ellos y algunos más, son personas que han influido en mi manera de ver la coctelería, aunque si soy sincero, necesitaría media revista para dar agradecimientos, o más bien un libro entero, jejeje.

Y cómo no voy a dar gracias a **Josema y Ritxar** (he de confesar que ninguna de las fotos de mis artículos son suyas, ya que si lo fueran, serían mucho mejores!!) por la oportunidad de expresarme libremente, sin tabús, y dejando que hoy escriba un

artículo como éste, que quizás no entendáis por qué lo escribo, pero sé que en el futuro lo haréis, pues considero que el hacer de una persona y cómo lo hace depende de muchísimas cosas, entre ellas de las personas que le han ayudado, enseñado y apoyado.

Y por último, y no menos importante, ni muchísimo menos, alguien que ha influido en mí ha sido **Félix Manso**, que no sólo ha creído en mí, sino que me ha retado continuamente para sacar cócteles que en la vida me hubiera imaginado sacar, como es el de hoy, una deconstrucción de un plato asiático, como es el pato a la naranja.

ORIENTE Y OCCIDENTE



INGREDIENTES:

4 cl Ysabel Regina; 2 cl Finesse Orange Marie Brizard; 8 cl Zumo de naranja natural; 1.5 cl Vinagre de arroz integral con mandarina; 1.5 cl Clara de huevo; Crujiente de pato y arroz negro

ELABORACIÓN:

Introducimos todos los ingredientes en la coctelera salvo el crujiente de pato, y sin añadir el hielo agitamos fuertemente para que nos emulsione nuestra mezcla (en coctelería, esto se llama hacer un “Dry Shake”). Posteriormente, añadimos hielo, volvemos a agitar y servimos. Para finalizar, decoraremos con nuestro crujiente de pato y arroz negro.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi **radio vitoria**

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.

<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,
we are a hot spring resort
complex themed around healing and food.



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.

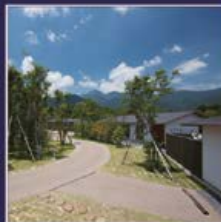


The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

TIEMPO DE VERDELES

Qué frío está haciendo!
Me puedo imaginar un gran banco de verdeles viajando por las aguas del Atlántico Noroeste, dirección

al Golfo de Bizkaia. Muchos, rápidos, inexorablemente unidos por ese instinto milenario que les hace nadar sin parar hacia un destino único: su reproducción.

¡Qué maravilla de animales! ¡Qué preciosidad! No cabe duda, el día de su creación la Madre Naturaleza estaba inspirada.

Las aguas que surcan son frías, por eso están bien protegidos con la abundante grasa que les caracteriza. Nadan libres, nadie los puede domar. Así, cuando llegan a nuestro plato podemos estar bien tranquil@s de que han vivido en plena libertad y que tan sólo hemos alterado su rutina al capturarlos en nuestras redes.

Reflexionemos: de todos los alimentos que consume el ser humano, vegetales o animales; ¿cuántos han nacido y vivido naturalmente, sin la intervención humana hasta el breve instante de ser sacrificados para su consumo? Ahí lo dejo.

El verdel o caballa pertenece a la amplia familia de los escómbridos, pescados muy comunes en todos los océanos del planeta.

La cocina vasca no ha sido a lo largo de su historia muy benévola con nuestro protagonista. Lo ha tratado con cierto desdén, relegando su uso, en muchas ocasiones, al triste final de convertirlo en harina para alimento de otras especies, debido seguramente a la gran abundancia de verdeles en nuestras aguas.

Pero desde que la ciencia ha descubierto el altísimo contenido en omega 3 en su organismo, y siendo conscientes de la gran importancia de este ácido graso en la prevención de graves enfermedades, las cosas han empezado a cambiar. Parece que llevamos unos años poniendo al pequeño escombrido en el lugar que se merece: "pescado sanísimo", "producto de proximidad",



"kilometro 0", "capturado con artes y métodos de pesca sostenibles y respetuosos con el medio marino"... ¡Aleluia!

Se me ocurren tantas maneras de cocinar el verdel que me cuesta elegir una de ellas. Pero lo tengo claro, voy a empezar por algo fácil.

Sé que a much@s os asusta algo del verdel: sus espinas, por eso sois reacios a consumirlo. Pues ¡no preocuparse!, Las espinas se quitan muy fácil. Así que vamos a cocinar verdel sin espinas para empezar, y luego, ya veremos.

LOMOS DE VERDEL AL HORNO CON SU REFRITO

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 4 verdeles de ración en lomos
- 2 patatas medianas
- 4 dientes de ajo
- 1 guindilla cayena
- Aceite de oliva Virgen extra
- Vinagre de manzana

ELABORACIÓN:

Cortamos las patatas en láminas no muy gruesas y las metemos al horno a 180°C, regadas con un poquito de aceite. Cuando veamos que ya están hechas, colocamos encima los lomos de verdel sazonados. Y al horno de nuevo, en un periquete, en 5 minutos estarán ya cocinados. A continuación vertemos encima un refrito de aceite, ajos, guindilla y vinagre. ¡Y a disfrutar! On egin!

Aimarez

Viñedos y Bodegas propios
en Labastida (Rioja Alavesa)

Tinto Maceración Carbónica

Blanco Viura 100%

Un vino natural elaborado a la manera de antaño
por Iñaki y Aitor Mata Pérez,
cuarta generación familiar de viticultores.

AIMAREZ - BODEGAS EL OTERO (Labastida)

696 620 505 - 659 052 748

www.aimarez.com





Anne Otegi

OSOA.sukaldiritza&ikaskuntza

● LAS ANTXOITAS QUÉ RICAS SON...

Se acerca la costera de la anchoa y me invade una ilusión desmedida. Me emociona ver como cada año los

pescadores se preparan con sus mejores galas; redes nuevas, chubasqueros remendados y se lanzan a la mar. En ocasiones muy lejos, sepan ustedes.

Adoro ver como las etxekoandres y los etxekogizonas bajan nerviosos a primera hora de la mañana a la pescadería y discuten el tamaño de la anchoa de un año para otro. Pero sepan que el tamaño de la antxoa no se discute porque cada pequeña anchoa pescada es una anchoa menos para procrear.

2018 resultó un buen año antxoero, eso dicen. Pero hubo quien se quejó de anchoa muy pequeña. 65 peces por kilo, cuando la talla mínima son 40/45 peces por kilo. Esto no es bueno para el mar ni para los marineros, puesto que los 65 peces por kilo se pagaron a 0,30€. Una miseria. Sepan que mientras, los 30 peces por kilo se pagaron a 5,21€. Pescadores contentos, consumidores más.

Ponga usted antxoa en su vida, del tamaño adecuado, haga el favor.

Azti Tecnalia vela por nuestra querida antxoa.

La campaña JUVENA se creo para poder hacer un seguimiento exhaustivo de esta especie y conocer su estado real en nuestros mares. Según datos fechados en noviembre de 2018, la biomasa de antxoa joven se calculó en 490.000 toneladas aproximadas. Hace un tiempo que el estudio se amplió no solo al estado de la antxoa, piedra angular de la industria pesquera vasca, e incluye el ecosistema completo de las especies pelágicas pequeñas que crean esta comunidad. ¡Holística pura! Me maravilla cuando la ciencia consigue hacernos entender el ciclo natural evolutivo y respetarlo.

De esta manera se determina el tamaño mínimo de captura e incluso la prohibición de captura cuando la especie corre peligro. Así es como se afianza la cadena trófica marítima y el fondo marino. Así se sustenta la economía sin destruir los recursos naturales **FINITOS** de los que disponemos pero no somos dueños.

Sepan que la manera mas sostenible de cocinar la antxoa es en la sartén, con su aceite, ajito y picante, el que guste. Ya lo sabíamos, claro. Pero ¿Por qué? Por que al preparar boquerones en vinagre o anchoas en salazón el descarte y desperdicio es abundante. Solo es un dato más a tener en cuenta.



ANTXOA DE AYER

Siempre compro más antxoas de las que me voy a comer para cenar, pero igualmente las frío todas. Para no fustigar mi conciencia ecológica reservo las que no me he comido enteras y al día siguiente procedo así:

Deslomo las antxoas fritas.

Pico en juliana mucha verdura; cebolla, zanahoria y acelga. Salteo las hortalizas con buen aceite.

Mientras hidrato un vaso de cus cus integral con un vaso de agua caliente.

Añado las antxoas a la verdura y termino integrando el cereal. Salar y degustar con una rodaja de limon. ¡A la rica costera!

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



Spring Wine Fest by Villa-Lucía Laguardia

Sábado, 30 de Marzo

De 12:30h. a 16:30h.
y de 20:00h. a 01:30h.

Entrada: **5€**

Incluye 2 monedas **Vinfos®**
para canjear por consumiciones

Degusta los vinos de la D.O.Ca. Rioja
ganadores de la cata de la Fiesta
de la Vendimia de Rioja Alavesa 2018

Rincones enogastronómicos
de productos locales y Km. 0

Exhibición de cortadores de jamón
de cerdo de caserío Basatzerri
Wine Tonics & Mojitos de vino

¡Y muchas sorpresas más!

Autobús Magic Wine Tour desde Logroño: 5€
Fiesta, música en vivo y DJ

COLABORADORES:



CONSIGUE TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

SPAGUETTIS DE CALABACIN CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES para 2/3 personas:

- 1 Calabacín
- 12 champiñones hermosos cortados en rodajas
- ½ cebolla cortada en dados pequeños
- 1 diente de ajo picado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate frito

ELABORACIÓN:

1. Cortar los espaguetis de calabacín. Reservar.
2. Añadir los espaguetis de calabacín en el bol de silicona. Añadir 2 cucharadas de aceite de oliva y una de agua.
3. Cocinar al microondas 2 minutos a máxima potencia. Reservar.
4. Poner la cebolla y el ajo con 2 cucharadas de aceite de oliva en el bol de silicona y cocinar a máxima potencia 5 minutos.
5. Añadir los champiñones y cocinar otros 3 minutos hasta que se hagan.
6. Añadir a los champiñones 4 cucharadas de tomate y remover.
7. Emplatar poniendo los spaguettis de calabacín y verte por encima los champiñones.

Preparación a cargo de **Oier y Ane**

(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



ARTZABAL (USURBIL)

REALISMO MÁGICO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa



ARTZABAL JATETXEA

Puntapax kalea, 8

USURBIL T: 943 31 15 70

El “Realismo mágico” es un género literario que muestra lo irreal o extraño como algo cotidiano. Ésta, sin embargo, no es una revista dedicada a la literatura, así que en el caso del restaurante Artzabal, son otros los motivos que nos han impulsado a utilizar esta denominación en el titular.

Vayamos pues, por partes. “Realismo” es, sin duda, el estilo de cocina que practica **Igor Gorriti**. Y es que este joven cocinero nacido en Usurbil en 1982 sabe mucho de cocina, no en vano se formó en Aiala, la escuela de Karlos Arguiñano, en Zarautz, y desarrolló su carrera en lugares tan diversos como Atxega Jaurregia, Belaustegi Baserría, Bartzelonako Euskal Etxea... Gorriti, por consiguiente, controla tradición, vanguardia y cocina mediterránea y podría, seguramente, tirar por donde le apeteciera. Pero, de momento, ejerce su labor en Artzabal, contentando a un público muy diverso acostumbrado, a pesar de la proximidad de Donostia, a una gastronomía tradicional y casera. La cocina de Igor es, por lo tanto, realista. Aventuras las justas. Así que **la tradición pesa en su cocina, pero se permite pequeños detalles que delatan una inquietud** que poco a poco irá tomando un mayor protagonismo.

En cuanto al calificativo de “mágico”, no cabe duda de que Artzabal es un lugar que destila magia por los cuatro costados. Para empezar, es un señor **casero del siglo XIX**, lo que ya le dota de un aspecto legendario, pero es que además su carácter acogedor, su cuidada decoración, la mezcla de generaciones y estilos que conforma su clientela... le aportan ese toque de magia que distingue a los locales en los que reina la autenticidad y el buen rollo. Es Artzabal, además, uno de esos bares en los que la música tiene más importancia que la TV. Así, mientras comemos disfrutando de la agradable vista que proporcionan sus am-

plios ventanales, escuchamos los sonos de grupos e intérpretes como Benito Lertxundi, Xabier Lete, Zea Mays, Mikel Markez, Ken Zazpi, Esne Beltza, Gatibu... todo ello en un tono que no dificulta la conversación ni el acto de centrarse en la comida.

Hubo también mucha magia en nuestra degustación, que empezó con la **Croqueta de carrillera** con la que Igor Gorriti y su equipo se alzaron con el 3º premio del recientemente celebrado Primer Campeonato de Gipuzkoa de croquetas, y siguió con la **Ensalada Artzabal**, que sorprende por la original y acertada utilización de las sobrevaloradas y ya en declive bayas de goji, continuó con una **Parrillada de verduras** (Foto 1), que nos descolocó con la presencia de hinojo, una verdura que no habíamos degustado de esta manera y que nos cautivó por la originalidad y la profundidad de su sabor. También disfrutamos del riquísimo **Gratinado** de carrilleras y calabacín (Foto 2), los tradicionales **Txipirones** a la plancha y el exquisito **Pollo Lumagorri** al horno (Foto 3), antes de pasar a los **Postres caseros**, de los que degustamos el Brownie, el Tiramisú y la Tarta de queso.

Comer a la carta en Artzabal raramente superará los 20-25 euros, pero generalmente pagaremos bastante menos ya que este establecimiento, además de otras especialidades como Mejillones cabreados, Patatas a las tres salsas, Ensalada de foie y bacon... cuenta con una extensa variedad de platos combinados, hamburguesas, bocadillos, pintxos, tostas... Hay disponible, además, un menú infantil a 7,90 euros y varios menús para grupos entre 14 y 36 euros. Los pekes, además, cuentan con el extra de una atractiva tirolina situada en el parque, a pocos metros de la entrada del restaurante, así como con muchos metros cuadrados de prado y zona peatonal para jugar y explayarse.





HOSTAL REMIGIO (Tudela)

PARAÍSO DE LAS VERDURAS DE INVIERNO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El invierno es un momento ideal para desplazarnos a Tudela y disfrutar de las verduras de invierno o “verduras de hielo”, debido a las temperaturas extremas a las que son sometidas en las huertas de la Ribera, que durante estos días amanecen rondando el cero o sufriendo temperaturas aún más bajas. Esta circunstancia hace que las verduras ofrezcan en esta estación sabores y texturas muy especiales.

El Hostal Remigio ofrece un menú de verduras de hielo que permite al comensal acceder a una buena cantidad de preparaciones a un precio muy equilibrado. El menú, compuesto de **tres aperitivos, ocho platos y postre a elegir**, se sirve para toda la mesa y por reserva. Tiene un precio de 42 euros (bebida no incluida), y puede variar según la temporalidad de la huerta.

Este menú está disponible todos los días excepto miércoles y domingo noche, y también puede utilizarse como regalo, adquiriendo una tarjeta que puede canjearse por un menú para dos personas. El menú de verduras de invierno estará **disponible hasta el 21 de marzo**.

Lo mejor de la huerta

En enero tuvimos la oportunidad de probar la mayoría de los platos del menú de verduras de invierno y alguno de los platos de la carta del Remigio de la mano de su chef, **Luis Salcedo Irala**. Llamaron la atención los ajetes sencillamente confitados, una extraordinaria manera de disfrutar de este producto, nos maravilló la achicoria sencillamente servida cruda (**Foto 1**) y acompañada de polen, miel y unas bolitas de cacahuete y nos encandiló la sutileza de la borraja con parmentier de patata y berberechos, sin duda, una de las joyas de la casa.

Llegó un giro de 180 grados con el Cardo rojo rizado y marinado, con kiwi de Baztan, topinambur, aceituna negra y granada (**Foto 2**). Espectacular plato al estilo de una ensalada, refrescante, acuoso, fresco... y el alarde verduril continuó con Apio, menta y salsa gin fizz, seguido de Puerros, a la meunière, con mostaza, pera encurtida y nueces.

Con el siguiente plato, pasamos a otra dimensión: Cardo blanco, seta de cardo y caracoles (**Foto 3**). Este succulento plato es una receta de **Carmen Irala**, madre de Luis, y éste lo elabora tal y como lo ha hecho siempre ella. Y tras una espectacular Alcachofa thai en flor (**Foto receta**), pasamos a otro platazo: Ajoblanco tibio de coliflor con macadania, huevo y trufa. De nuevo succulencia y sabor concentrados en un señor plato.

Y antes del postre, degustamos otras dos maravillas de la mano de Luis Salcedo: unos excelentes Caparrones de Sangüesa con lenguas de cordero y encurtidos y la Paloma torcaz en dos cocciones con mole poblano, tupinambor, trufa y un parfait de sus interiores. Hay que tener en cuenta que la caza es uno de los emblemas de este restaurante.





HOSTAL REMIGIO

Gaztambide Carrera, 4 TUDELA

T: 948 82 08 50

En cuanto al postre, optamos por la degustación de quesos en la que se nos sirvió Camembert, Comté Classique, Rodonet, Shorpsshire y Payoyo. Todo un alarde quesero.

Amanecer en La Mejana

El secreto para que este restaurante cuente con una variedad tan extraordinaria de verduras no es otro que el cuidar a los proveedores, pero también el recurrir a la **producción propia**. Así, el Remigio cuenta con un terreno en el término de La Mejana, donde se producen algunas de las mejores verduras de Tudela. **Juan Salcedo**, encargado de la sala del restaurante, acude todos los días a primera hora de la mañana a esta huerta donde cultiva alcachofas, guisantes, habitas, acelgas, ajetes, achicorias... y todo tipo de verduras con las que abastecen en buena medida las necesidades del restaurante.

Al día siguiente de nuestra cena en Remigio tuvimos el privilegio de acudir, a primera hora de la mañana, a La Mejana, ver cómo Juan cuida de las verduras como si fueran sus hijas, y contemplar cómo las verduras en ese momento todavía guardan restos de hielo y escarcha. Terminamos la visita con un extraordinario almuerzo "a la navarra" en el que corrieron las verduras, los pimientos del piquillo, los huevos, la trufa... y en el que nos quedó claro, clarísimo, el amor que los hermanos Salcedo sienten hacia las verduras que les rodean y que trabajan diariamente. Sin duda, toda una garantía de calidad.



La receta de...

Luis Salcedo Irala
HOSTAL REMIGIO



Alcachofa thai en flor

INGREDIENTES

Alcachofas de Tudela; Aceite de oliva

Para la salsa Thai:

1 cebolla; 50 grs de Teriyaki; 50 grs de salsa de tomate; 1 litro de colágeno de cochinillo; 50 grs de praline de cacahuete; Comino; Semilla de hinojo; Semilla de cilantro; Jugo de lima; Citronela; Jengibre; 50 grs de pulpa de tamarindo

Para el polvo de coco:

1 c/s de aceite de coco; 1 c/s de Malto

ELABORACIÓN

Para la salsa Thai:

Caramelizamos la cebolla y añadimos jengibre, citronela, pimienta, cacahuete y tamarindo. Cuando esté bien marcado el conjunto añadimos salsa de tomate y limas reducimos y añadimos el colágeno de cerdo y el teriyaki. Levantamos hervor y mantenemos suave hasta conseguir el punto deseado.

Para el polvo de coco:

Mezclar los ingredientes hasta conseguir un polvo de coco uniforme.

Para la alcachofa:

Pelar y lavar las alcachofas enteras, manteniendo el rabo. Confitar 1 hora a 88 grados y dejar enfriar. Cuando esté fría abrir las hojas en forma de flor y freír a 160 grados. Servir sobre la salsa y espolvorear con el polvo de coco.



ORENDAINGO OSTATUA (Orendain)

25 AÑOS DE TRADICIÓN Y AUTENTICIDAD

El pasado 5 de febrero se cumplieron 25 años desde que **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu** se hicieron con las riendas de Orendaingo Ostataua, estrenando este pintoresco restaurante situado en los bajos del ayuntamiento de uno de los **enclaves más bonitos del interior de Gipuzkoa**, este pequeño pueblo situado al pie de la sierra de Aralar, dotado de unas vistas y un paisaje espectacular.

No pudimos acudir ese mismo día a la celebración del 25 aniversario del local, a la que se sumó una buena cantidad de clientes y amigos de todas las edades de la pareja al mando del mismo, pero dos días después acudimos a disfrutar de la excelente oferta gastronómica de este local que practica, de una manera natural y sin realizar ningún tipo de alarde por ello, una **filosofía prácticamente 100% "Kilómetro 0"**.

Y es que en Orendaingo Ostataua **la práctica totalidad del género se adquiere en los caseríos de los alrededores**, los mercados de los pueblos limítrofes y los comercios cercanos. No en vano la oferta gastronómica de este restaurante es básicamente **local y tradicional** (Ensalada templada, Bacalao con tomate, Pollo de caserío, Chuleta de ternera, Cuajada, Postres caseros...), renunciando a cualquier atisbo de experimentación o modernidad, pero haciendo una **apuesta firme por la calidad y el sabor**.

Los **potajes o cocidos** son una de las opciones más cuidadas en el menú diario de este local. El día en que acudimos tocaban "Baba txikis", esas pequeñas habitas de dura piel y gran sabor que casi ya no encontramos en ningún sitio. "Todos los días tenemos legumbres" nos cuenta Paulo, "los lunes lentejas, los martes garbanzos, los viernes alubias... y tienen mucha aceptación". También apuestan Paulo y Enkarni por **productos locales como el Mondeju**, embutido blanco de invierno que adquieren en la carnicería Iñaki, de Alegia, o el **Cordero de leche**, que proviene del cercano caserío Zelaieta y se sirve los fines de semana, **asado al horno a la manera tradicional**. De Zelaieta proviene también el queso que nos sirve Paulo para terminar el menú, un queso con tres años de antigüedad que guarda "enterrado" en trigo para que se conserve con toda su frescura, ofreciendo en boca una intensidad de sabor fuera de serie.

El **menú del día** en Orendaingo Ostataua se factura a 11 euros (12 euros con café) y el fin de semana la oferta se limita a la **carta**, opción por la que raramente pagaremos más de 25-30 euros. Los miércoles, Orendaingo Ostataua cierra por descanso semanal.



ORENDAINGO OSTATUA
Errosario Plaza (Udaletxea) - ORENDAIN

Tf: 943 65 30 48

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

BASKNBREW

BASKNBREW.BEER



ESSENCIA (Parte Vieja)

PEQUEÑOS VINOS Y GRANDES HISTORIAS

Nos gusta Dani Corman porque más que un vendedor de vinos es un contador de historias. Dani no se limita a catar y a valorar, sino que busca a la persona detrás de la botella, y si puede acude a su encuentro y disfruta del contacto con la misma. Eso hace que sepa todo lo que se cuece detrás de cada vino, además de que cuenta con una poderosa capacidad de acordarse de las circunstancias que rodean a cada uno de ellos.

Recientemente hemos visitado en su nueva tienda de General Echagüe, junto al mercado de la Bretxa, un pequeño comercio muy acorde con su filosofía de amor hacia los pequeños productores. Y nos ha hablado de **Jon Aseginolaza y Pedro Leunda**, dos viticultores guipuzcoanos que empujados por su amor hacia el vino han empezado a elaborar sus propios caldos en una pequeña finca de Azagra llamada la Torraza, al margen de la Denominación de Origen Navarra. El año pasado sacaron su primer vino, llamado así, y este año han sacado **Otsaka**, limitado a 300 botellas y que, según Dani, no es para todos los públicos debido a la fuerza y la acidez que le imprime la presencia de la garnacha roya, una uva muy especial. Ese argumento nos animó a adquirir el vino, así como el **"Aseginolaza & Leunda"**, éste de mayor producción (900 botellas) y elaborado por los mismos productores...

También nos habló Dani de **Valérie "Val" Frison**, una joven elaboradora de Champagne de la Côte des Bar, una zona en la que los agricultores se dedican más a vender la uva a las Grands Maisons, que a producir sus propios vinos. Val es discípula de **Bertrand Gautherot**, una persona que ha revolucionado la zona y ha animado a los pequeños productores a que creen sus propios vinos. Ahora Valerie hace un Champagne de "mínima intervención", prácticas biodinámicas, ausencia de productos químicos, sulfuroso casi inexistente... un producto totalmente natural del que también nos agenciamos una botellita para estas fiestas.

Sin duda, es un auténtico placer el acudir al pequeño establecimiento de Dani, escuchar sus historias, dejarse llevar y salir, como no, con una botellita o dos de vino. Además, Dani está haciendo una gran apuesta por los vinos locales, tanto de Navarra como de Irulegi, txakolis, riojas alaveses... que identifica en sus tentadores estantes con unas pequeñas ikurriñas para que no haya pie a la duda. Y también apuesta por los productos de sus amigos como las sidras de Urbitarte, los quesos de Iban Mate, los buenos txakolis...

Lo dicho, si buscáis un vino diferente para cualquier ocasión, si queréis **sorprender** a vuestros parientes y amistades... acudid a Esencia y os llevaréis, por el mismo precio, un gran vino y una historia.



ESSENCIA VINOTECA

General Echagüe, 2 (Parte Vieja)

DONOSTIA T: 943 32 69 15

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

CASA UROLA - (Donostia)**EL RESTAURANTE INTEGRAL DE LA PARTE VIEJA**

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

La Parte Vieja no se encuentra en su mejor momento de popularidad. Grupos autodenominados “gastronómicos”, económicos y financieros se lanzan sobre los locales más apetecibles a golpe de talonario, los bares sufren un proceso de mimetización que hace que cada vez se parezcan más los unos a los otros y el consumidor está empezando a ser muy crítico ante la evolución, nada positiva, del barrio que ha sido considerado cuna y modelo de la gastronomía donostiarra y vasca. Nosotros insistimos, por mucho que estén degenerando algunos locales, la Parte Vieja donostiarra sigue siendo un tesoro gastronómico que sigue encerrando algunos de los bares y restaurantes más recomendables de la Bella Easo. Y Casa Urola es uno de los ejemplos más claros de lo que estamos comentando. Este restaurante mítico cuyo cierre fue considerado una tragedia fue retomado a tiempo por Pablo Loureiro que lo ha llevado a las más altas cotas de la excelencia gastronómica sin hacerle perder ni un ápice del carácter popular que siempre había tenido.

Yes que Casa Urola se encuentra en el mismísimo centro de la calle Fermín Calbetón, mítica arteria de la Parte Vieja con la mayor concentración de bares que podemos encontrar en la ciudad y recorrida de primera a última hora tanto por el turismo como por el público local. Consciente de ello, **Pablo Loureiro**, que venía de cubrir una etapa gloriosa al frente del Branka, restaurante que no ha durado dos teledías tras su partida, decidió desde el primer momento mantener la zona de barra a nivel de calle y reforzar, además, la oferta de pintxos y raciones de la misma.

Así, Casa Urola cuenta con un ambiente popular y dinámico en su planta baja, dominada por una pequeña pero intensa barra en la que ruedan sin descanso el txakoli, los pintxos de barra y los bocados de pizarra, servidos por **un equipo de camareros dinámico y profesional como en pocos locales de la ciudad**, contrastando con el ambiente del piso superior, ocupado por un restaurante de decoración clásica y dotado de una cocina y un servicio que le han valido ya dos soles por parte de la guía Repsol aunque, inexplicablemente, la Michelin no se ha decidido todavía a concederle la entrada a su exclusivo y caprichoso club de privilegiados.

“Todo se andará” pensamos mientras franqueamos la puerta y nos encontramos con el delicioso bullicio que gobierna la planta baja a las horas punta del mediodía. Turistas y público local ocupan la totalidad de las barras y mesas, así como el “txoko” escondido situado al final del bar, a la derecha de la escalera, semiprotectido por un biombo y que resulta un lugar ideal para disfrutar en grupo de lo mejor de la carta de Pablo a caballo entre el ambiente de tasca del bar y las formas del comedor, uno de esos rincones que se disputan los grupos de gourmets en los días señalados”.

Pintxos clásicos y de temporada

Pablo Loureiro nos da la bienvenida en la barra dándonos a probar tres ejemplos de su envidiable pizarra de pintxos, concretamente dos del apartado “**Clásicos**” (Vieira, ajo blanco, frutos secos, alga frita y vinagreta de café y Mejillón escabechado y patata rota) y un pintxo de “**Temporada**” (Pechuga de paloma, duxelle de champis y patata rota). La pizarra de Casa Urola es un dilema para quien entra al bar, pues tan tentadoras son las propuestas clásicas como las de temporada. Pero al ser éstas últimas más efímeras durante a veces tan solo unas





pocas semanas, siempre recomendamos optar más por este segundo apartado. En esta ocasión lo hemos hecho al revés, degustando así el pintxo de mejillón que no habíamos tenido la suerte de probar aún. Pablo no está del todo satisfecho e insiste en que una vez reposado el bocado adquiere más carácter, con lo que habrá que volver para probarlo de nuevo...

En cualquier caso, como decimos, quedamos encantados con los tres pintxos y renunciamos a probar más ya que tenemos que subir al comedor. Eso sí, no por falta de ganas ya que la pizarra de mediados de febrero contaba con tentaciones que nos hubieran hecho valorar, en otras circunstancias, quedarnos en el bar: Alcachofa y cardo navarro, mojo y praliné de almendras, Hamburguesa de ciervo con mahonesa de castañas, Calçots con romesco y mahonesa de ajetes... no se puede negar que la zona de bar de este establecimiento es un canto a la glotonería y el buen gusto.

La zona alta del Urola

Eso sí, una vez subida la escalera y acomodados en el elegante y atractivo comedor superior, nos daremos cuenta que el **subir un piso en Urola también supone subir un piso en todos los sentidos**: el gastronómico, el del servicio, el relativo a la comodidad... En el comedor de Casa Urola se está muy bien,

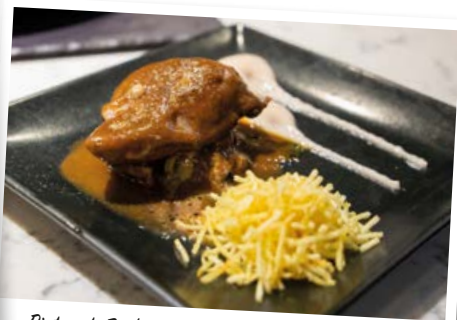
empezando con que resulta todo un espectáculo contemplar al servicio que funciona con una precisión suiza, tal si de un ballet se tratara. En estos tiempos en que la atención en sala es la gran asignatura pendiente de la restauración, Casa Urola brilla, deslumbra, con un servicio modélico dirigido por su mujer, **Begoña Arenas**, que no pierde ripio de lo que acontece en la sala y se ocupa ella misma de complementar al servicio, dar la bienvenida a la clientela y colaborar con los camareros en lo que haga falta.

Pablo nos da la bienvenida al "Olimpo" de su restaurante con un pequeño aperitivo en la forma de sabrosa y clásica Sopa de pescado, seguida de unas Cigalas descomunales, que nos había mostrado vivas 20 minutos antes para la sesión fotográfica y que yacían, simplemente cocidas, demostrando en su simpleza la gran calidad del género que se maneja en esta casa. El apartado de marisco siguió con unas Ostras atemperadas en ravioli de papada ibérica que demuestran, sólo a simple vista aunque en boca también, que la cocina de Pablo no se limita al producto bien tratado sin más. **Hay técnica y creatividad, mucha técnica y mucha creatividad, en el arte de este veterano chef**, además de un gran gusto a la hora de presentar los platos que lucen como cuadros.

Hacemos una breve salida del mundo del mar para maravillar



Pintxo de Mejillón escabechado y patata rota



Pintxo de Pechuga de paloma, duxelle de champis y patata paja



Txiptarones de "Potera" a la parrilla con crema ligera de pochas y tartar de tomate-albahaca



Uta a la parrilla

llarnos, una vez más, con el Panaché de verduras de temporada, un plato siempre presente en la oferta de Casa Urola pero cuyo contenido varía en función de la temporada. Estamos en invierno y en esta ocasión, por ejemplo, hemos tenido el privilegio de degustarlo con un generoso pedazo de trufa negra.

A partir de ahí siguió un alarde culinario recogido en las imágenes inferiores en las que tan solo falta el "Postre de otoño" conformado por un bizcocho de zanahoria y chocolate con cítricos (kaki, pomelo, naranja...) cremas de maracuyá y calabaza y helado de vainilla que no envidiaba, ni estéticamente ni en sabor al resto de platos que reflejamos en las fotografías.

Nos encandiló el txipirón, nos sorprendió, por desconocida y por sabrosa, la urta, y nos maravilló el foie, otro de los platos en los que Pablo desarrolla, como quien no quiere la cosa, su potencial creativo e investigador. Y terminamos, como no, con esa tentadora torrija que compite con las mejores y más populares de su ramo.

Siempre es un placer acudir a Casa Urola, ese restaurante integral que combina tan sabiamente el populismo de una tasca donostiarra, esa especie que debe preservarse contra viento y marea y la exquisitez de un gran restaurante, esos locales que dan prestigio y merecida fama a la ciudad. Lo dicho... ¿Hacia dónde está mirando la Michelin??



CASA UROLA

Fermin Calbetón, 20 (Parte Vieja)

Tf: 943 44 13 71 - DONOSTIA

www.casaurolajatetxea.es



Ostras atemperadas en ravioli de papada ibérica sobre puré de coliflor y caldo de cigalas



Verduras de temporada salteadas con yema de huevo y trufa negra



Foie fresco a la parrilla . crema ahumada de maíz, compota de cebolla morada y jugo acidulado de pato



Torrija caramelizada a la antigua con helado de café con leche



RESTAURANTE ROXARIO

Kale Nagusia, 96 - ASTIGARRAGA

Tf: 943 55 11 38

ROXARIO: LA MÁS REVOLUCIONARIA TRADICIÓN

Josema Azpeitia

En estos días en los que la sostenibilidad y la tradición son más una etiqueta, una postura, una tendencia a fin de cuentas más que una convicción, es edificante contar con jóvenes revolucionarios como **Txaro Zapiain**, que a sus "27" como dice ella (gírese la cifra para hacerse a la idea de lo bien que lleva Txaro su mocedad) mantiene dicha tradición como un modo de vida, una seña de identidad y una forma de rebeldía. Porque Txaro es rebelde, tan rebelde que ha sabido labrarse su propio camino sin padrinos, ni programas de televisión ni página web, sólo con sus propias manos, su buen gusto en la cocina y su arrolladora personalidad.

Yes que Txaro siempre ha estado ahí, como una fuerza de la naturaleza, como un ser mitológico que desde su modestia y su humildad ha sorprendido a propios y extraños sea cual fuera el motivo que les ha llevado a su casa. Cuando **Rafael García Santos** buceaba en la revolución gastronómica y en las más modernas técnicas de cocina, se

rindió ante la **tortilla de bacalao de Txaro Zapiain** diciendo de ella que era "la tortilla de bacalao más primorosa, de un condumio de talla mundial, situado a años luz de las demás. Inmensamente suculenta, **con tres sabores perfectamente equilibrados y complementarios** que aportan una gran riqueza de matices: el salado del bacalao, el dulce de la cebolla





pochada y el leve picante de las guindillas verdes". En su guía "Lo Mejor de la Gastronomía" que fue faro gastronómico local e internacional durante la primera década del siglo, el enérgico crítico iba más lejos, otorgaba al restaurante una puntuación de 8,5 (una altísima nota teniendo en cuenta el grado de exigencia del autor), y volvía a ensalzar la tortilla afirmando que "Es LA TORTILLA DE BACALAO. Única en su género; por diferente, compleja y exquisita. En primer lugar toma forma redonda, lo que no es habitual. En segundo término, y mucho más importante, es una tortilla con mucha cebolla sudada pausada y eternamente, hasta confitarse, dorarse la liliácea, lo que le proporciona enorme jugosidad y dulzura. Un tercer argumento, dulzura que contrasta con la sal del bacalao y con un toque picantillo de la guindilla verde, deparando unos contrastes majestuosos. Dulce, salada, picante y con el color y aroma que aporta el perejil recién picado, tan solo caliente".

De la tortilla al guisante de lágrima

No sólo la tortilla de bacalao de Txaro ha maravillado a crítica y público. Cuando los guisantes de lágrima pasaron de ser unos perfectos desconocidos al rango de vedettes de la huerta y las grandes mesas, Txaro tenía las manos verdes de desvenvair esos enanos de la huerta sobredimensionados en la mayoría de las ocasiones al ser sometidos a cultivos intensivos con fines lucrativos. Txaro los ha cultivado siempre de manera natural y de la misma manera los ofrece, sin jamón, ni ajo, ni ninguna floritura. "El guisante, cuando es bueno, tiene un gran sabor y no necesita jamón ni nada para potenciar su gusto" afirma esta veterana guisandera y, además, nos lo demostró en pleno otoño, cuando acudimos por última vez sin ninguna

esperanza de degustar el guisante en esa visita tardía. Sin embargo, y sin previo aviso nuestra anfitriona nos plantó sendos platos de la preciada leguminosa desencajándonos mientras su cara mostraba la satisfacción por habernos sorprendido una vez más. No sólo eso, sino que sin darnos tiempo a reaccionar nos comentó que "en realidad, **originariamente, el guisante es una planta de invierno**, aunque aquí la recolectemos en primavera". Y mientras tratábamos de asimilar lo escuchado convenciéndonos a nosotros mismos de que íbamos a disfrutar de la experiencia de unos guisantes de otoño, Txaro nos volvió a desarmar riendo y dando un nuevo giro argumental: "pero tranquilo, que estos son de primavera, lo que pasa es que los congeló". Y es que Txaro es muy vaciona y hay que estar muy alerta con ella pues para cuando nosotros vamos ella ya está de vuelta y con los deberes hechos.

Por lo tanto, en nuestra última visita a Roxario pudimos disfrutar, a título póstumo, de los guisantes de la primavera de 2018 que, a pesar de ser congelados, guardaban perfectamente su textura y un gran sabor. Y el secreto de ese sabor no es otro que el respeto a la tierra y a la forma natural de cultivarla: "Mi cultivo", afirma Txaro, "siempre es **de campo libre: tradicional, con abono natural y sin invernadero**. Nuestros antepasados nos lo dejaron todo organizado y seleccionado, y tendríamos que volver a fijarnos en ellos. Yo, por mi parte, quiero volver al sistema de cultivo ancestral" afirma Txaro recordando que unos de los mejores guisantes que se han degustado en su casa fueron una vez en la que el clima y las circunstancias le permitieron tener guisante fresco un 9 de enero. "Se los serví a García Santos y los preparé con kokotxas" comenta mientras le brillan los ojos al contarlos.



La tortilla de Roxario, en vivo y en directo

La última velada en Roxario, sin duda, fue mágica. Y es que no sólo disfrutamos de esos maravillosos guisantes. Hacía tiempo que **teníamos ganas de contemplar y fotografiar a Txaro Zapiain elaborando su famosa tortilla**, y ese día accedió a ello, con lo que pudimos disfrutar de un espectáculo al que muy pocos han tenido acceso en la cocina del mítico restaurante. Y, como no, al término del mismo pudimos volver a gozar del sabor y la inconfundible textura de esa tortilla que atrae regularmente a este establecimiento a cocineros de la talla de **Roberto Ruiz** o **Andoni Luis Aduriz** y que, por supuesto, ha sido inmortalizada en programas como "A bocados" o "Robin Food" entre otros.

Y no nos limitamos a los guisantes y la tortilla, no se crean. Estábamos celebrando los 65 años de **Manu Méndez**, otro monstruo de la gastronomía local, así que también probamos unos extraordinarios piquillos de Navarra pelados el día anterior. "Este año ha habido muy buena cosecha. Los traigo directamente de Navarra, los pelo y los congelo. Y los sirvo hasta que se me acaban". Y como colofón, Txaro nos terminó de maravillar con una txuleta de viejo que demuestra que sus dotes de parrillera, al igual que los de guisandera, permanecen sin alterar a pesar del paso de los años.

Un sabroso bizcocho casero acompañado de dulce de manzana y un potente queso de **Markos Aparola** (Errenteria) que maridó de cine con el Magnum de 4 Besos aportado por Manu Méndez dieron paso al café y a varias horas de conversación irreproducibles en los que esta dama de la cocina nos maravilló con su sapiencia, su capacidad crítica, su humor y su memoria gastronómica. Un auténtico placer compartir mesa, mantel y un par de botellas de buen vino tinto con la gobernadora de este local al que trataremos de volver en breve, ya que en esta ocasión no disfrutamos de sus originales morros en salsa verde ni de sus inmejorables callos, dos platos que tratamos de degustar, llevados por la gula y la adicción, al menos una vez al año. Larga vida al Roxario de Astigarraga !!

POSTDATA:

Ofredemos, como complemento, la receta de la tortilla de bacalao de Txaro Zapiain tal como la recogía Rafael García Santos en la guía Lo Mejor de la Gastronomía:



TORTILLA DE BACALAO "ROXARIO"



INGREDIENTES (Para dos comensales):

- 275g. de bacalao
- 4 huevos
- 2 cebollas grandes
- 1 guindilla verde que pique medianamente
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de aceite

ELABORACIÓN:

Desalar el bacalao en agua durante 24 horas, cambiando de líquido solamente una vez. Transcurridas, sacarlo, secarlo, desespinarlo y desmigarlo.

Poner una cazuela a fuego muy lento con la cucharada de aceite, las cebollas cortadas en juliana pequeña y la guindilla en anillas enanas. Dejar sudar largamente –removiendo con una cuchara de palo de vez en cuando– hasta que tome bastante color la cebolla, hasta que esté bien dorada. Retirar. Poner una sartén a fuego bastante vivo. Verter en ella la cebolla y la guindilla que hemos sudado, con el aceite en que se han hecho –en caso de ser necesario, agregar unas gotas más–; inmediatamente, incorporar el bacalao desmigado y el perejil picado, que tendremos un par de minutos aproximadamente, durante los cuales no se deja de remover con la cuchara de madera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Pasado ese tiempo, se añaden los cuatro huevos batidos, se le da forma redonda en la sartén y se saca dorada por fuera y jugosa por dentro.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT  BEER

CADA VEZ EN MÁS BARES
GERO ETA TABERNA GEHIAGOTAN

info@malagissona.beer

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA



La época del Txotx es un momento ideal para visitar el **Sagardoaren Museoa-Museo de la Sidra**, sito en las instalaciones de Sagardoetxea, en Astigarraga.

El museo dispone de tres zonas a visitar: el manzanal, el centro de interpretación y la zona de degustación y cata. Las visitas al museo son siempre guiadas y se pueden hacer en euskera, castellano, inglés o francés. En cuanto a tipo de visitas, todas las visitas son acompañadas con un guía y su contenido se adapta según vengas por libre, en grupo, con un centro educativo o con tus compañeros del euskaltegi.

El museo permanece abierto todo el año tanto por la mañana como por la tarde. **Las entradas incluyen la visita guiada y la degustación de sidra** a partir de 3,50€ (adultos). Hay varios tipos de entrada:

ENTRADAS INDIVIDUALES: Incluye visita guiada y degustación de sidra (adultos) y mosto (menores). Precio: 4€ (Niños de 11 – 17 años: 2€ / Niño 0 – 10: Gratis)

ENTRADAS GRUPALES: Incluye visita guiada y degustación de sidra (adultos) y mosto (menores). A partir de 10 personas adultas. Precio: 3,50€ (Niños de 11 – 17 años: 2€ / Niño 0 – 10: Gratis).

ESCOLARES Y TIEMPO LIBRE: Incluye vista guiada y degustación de mosto para todos. Mínimo 10 niños. Precio: 2€ (Profesores o Monitores: Gratis)

También se elaboran **talleres de elaboración de mosto de manzana** en grupo, e incluso **talleres familiares** de elaboración y degustación del mosto.

El **horario** de Sagardoetxea es: martes a sábado: 11:00-13:30 y 16:00-19:30. Domingos y festivos: 11:00-13:30 y lunes cerrado. Más info: www.sagardoarenlurraldea.eus

ETXE ZURI

SIDRERÍA Y RESTAURANTE
ABIERTO TODO EL AÑO

OLABERRIA

ERREKALDE AUZOA
TEL. 943 88 20 49
etxezurisagardotegia.com



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.

OTATZA

SIDRERÍA TRADICIONAL
CON DIVERSOS MENUS

ZERAIN

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



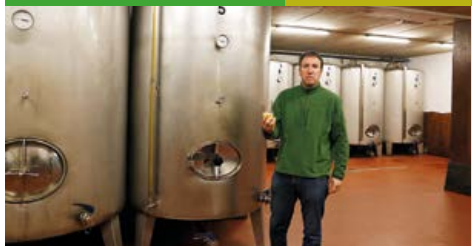
Joxe Antonio Iparragirre y **Ramoni Lopetegui** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas en la que también podemos comer y disfrutar de la sidra hecha en la propia casa y, siempre que la temporada y las circunstancias 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^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

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, Txixarro, 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^a 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^a 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).



ZUM EDIZIOAK CELEBRÓ EL INICIO DE 2019 CON SUS COLABORADOR@S

De vez en cuando, nos podemos permitir el lujo de tener un detalle con la gente que nos quiere y nos ayuda. Así que el pasado sábado, 26 de enero, juntamos a 40 personas en una fantástica alubiada en el Asador Kattalin de la mano de **Juanma Garmendia y Arantxa Aguirrezabala**.

Josema Azpeitia

De todas maneras, nos suele gustar que nuestras celebraciones "familiares" no se limiten a una comida, y que la cultura también esté presente en las mismas, así que la jornada empezó a mediodía en la zona de **Igartza** de Beasain, donde de la mano de David, guía de **Goierri Turismo**, visitamos el palacio medieval y la herrería que componen el precioso conjunto monumental. Allí pudimos contemplar el interior de la coqueta casa medieval, así como el tesoro que guarda en su sótano: la reconstrucción de la antigua presa de madera que existía junto a la casa en el río Oria, descubierta de manera fortuita durante las inundaciones de 1983, y que ha sido restaurada por la Fundación Albaola.

A continuación nos desplazamos al bar restaurante **Gartxo** de Olaberria, donde su solícito propietario y alma máter, **Iñaki Gartxo**, nos mostró su sapiencia vinícola dándonos a probar un excelente garnacho navarro en dos copas diferentes, borjoña y Burdeos, para hacernos comprobar la importancia de

servir el vino en uno u otro formato, además de alegrarnos el estómago con sus croquetas, su pintxo "Fusión" y su huevito con morcilla. Tanto el escondido establecimiento como su locuaz y solícito propietario constituyeron una muy agradable sorpresa para los asistentes a la celebración.

De ahí, nos dirigimos al **Asador Kattalin**, donde nos fue servida una alubiada con todas las de la ley: Alubias de Tolosa cultivadas en Goierri, berza, chorizo, tocino, costilla, oreja y succulentas morcillas de Joxe Manuel Olano, todo ello preparado a la perfección y regado de sidra y vino.

Las alubias, adquiridas directamente a los productores de Goierri, son una de las especialidades indiscutibles de este asador, donde podemos degustarlas incluso en su menú del día. En todo caso, la mejor manera de disfrutarlas es en la





forma de alubia, acompañadas de los sacramentos comenados, todos ellos de una calidad excepcional.

Fue una maravillosa reunión de carácter amistoso y familiar que se desarrolló entre bocado y bocado entre risas, aplausos, emociones y cantos, ya que nuestro colaborador gráfico, **Javier Etayo, "Tasio"**, autor de las caricaturas que desde julio de 2018 se ofrecen en la página 78 de Ondojan, tuvo el detallazo de sacar la guitarra y ponernos, literalmente, "en canción".

No faltaron a la cita colaborador@s que mes a mes nos escriben artículos del más alto nivel para Ondojan como el periodista eibarrés **Aitor Buendía**, la especialista en turismo gastronómico **Nere Ariztoy, Manu y Jon Méndez** de La Vinatería, la responsable de la Pescadería Espe del Mercado de la Bretxa **Carol Archeli**, el coctelero y propietario del Complejo Ametzagaña **Alberto Benedicto** o el chef del Botarri de Tolosa **Txemari Esteban**. Acudieron también los firmantes de las "terceras páginas" de Donosti Aisia y GIDA, el periodista donostiarra **Sergio Errasti** y el escritor urretxuarra **Jose Luis Padrón**, así como gente que es y ha sido imprescindible en

nuestro recorrido por su ayuda, su trabajo y su calidad humana como los comerciales **Iñigo Etxenike y Salva Navarro**, nuestro encargado de logística y diseñador **Josejox Sastre**, nuestro compañero en mil batallas el periodista donostiarra **Andoni Alonso**, o nuestro cronista **Jose Ángel Igartzabal**, así como amigos y amigas periodistas y fotógraf@s que también nos echan un cable siempre que se lo solicitamos como el fotógrafo lazkaotarra **Jose Ángel Barrasa**, la periodista lionesa **Catherine Marchand**, el fotógrafo bayonés **Kepa Etchandy**, la comunicadora donostiarra **Nagore Rodriguez** o el periodista gastronómico sueco **Steven Ekholm**, tod@s ell@s acompañad@s de parientes, hij@s y amig@s en un cordial ambiente de humor y camaradería.

Echamos en falta a gente que por diferentes circunstancias no pudo venir, pero que también son pilares imprescindibles en nuestro quehacer diario como **Mikel Corcuera, Dani Corman, Arnau Estraidier, Anne Otegi, Vanessa Blázquez, Javier Mosquera, Juanjo Quintana, Yoana Salvador, J.M. Pérez Rey, Marta San Sebastian, Asier Zaldúa...** y algun@ que otr@ que tal vez se nos quede en el tintero... pero estuvieron muy presentes durante la comida y en los brindis que cayeron a lo largo de la misma.

El que acaba de empezar será un año importante para ZUM Edizioak. **Donosti Aisia publicará su número 300 en julio y GIDA su número 200 en diciembre.** Queríamos celebrar con nuestro@s colaborador@s el inicio de este año, pero habrá más celebraciones a lo largo del mismo en las que esperamos que tomen parte nuestro@s lector@s, anunciantes y seguidor@s... 2019 no ha hecho más que empezar... y viene muy fuerte. Deseamos, de todo corazón, compartirlo también con tod@s vosotr@s !!



ERMUA LLORÓ LA MUERTE DE SERGIO MOYA

El pasado 9 de febrero nos acostamos con la triste noticia del fallecimiento en accidente de moto de **Sergio Moya Pérez**, propietario y cocinero del bar Frankfurt de Ermua, a quien tantas veces hemos visitado como jurados de pintxos y cazuelitas.

Josema Azpeitia

El Frankfurt no es un bar cualquiera. Hoy en día los locales alejados de las zonas de alterne se las ven y se las desean para sobrevivir. El personal no está por la labor de dar muchos pasos de un bar a otro y las tascas de las afueras languidecen como consecuencia de la crisis y de la pereza que afecta a todo el estrato social. Frankfurt es el último bar de Ermua si salimos de la villa vizcaína en dirección a Markina, y hay que andar unos cuantos cientos de metros desde el "cogollo" hostelero de Ermua hasta el lugar. Aun así, siempre está lleno y se respira en él un sano ambiente de bar de barrio sumado con cuadrillas de "txikiteros" y amantes de los pintxos que hacen un pequeño esfuerzo por acudir a este bar. Todo ello había sido fruto de la entrega y la buena labor de este hostelero.

Sergio tenía 35 años. Era un cocinero modesto, alegre y muy creativo. Se presentaba a todos los concursos en modo competitivo, rompiéndose la cabeza por crear pintxos sorprendentes y originales, y lo conseguía, vaya si lo conseguía. En no pocas ocasiones **formó parte del podio de los concursos de pintxos y cazuelitas** e incluso, en alguna ocasión, ocupando el primer puesto. Aún y todo nunca se subió a la parrilla y su principal preocupación era sacar adelante su bar.

La parca, siempre al acecho de quienes menos se merecen sufrir su gélido abrazo, ha cortado las alas de este ermuatarra sencillo y bonachón mientras disfrutaba de la pasión que compartía con la cocina: el motociclismo. El sábado 9 un coche se lo llevó por delante a la altura de Deba y sólo nos queda el consuelo de que, al parecer, ni se enteró de su trágico desenlace ya que falleció en el acto.

Recogemos en este artículo algunas de las fotografías que le hicimos en las sucesivas visitas que realizamos al Frankfurt entre 2016 y 2018 como jurados de pintxos y cazuelitas, fotografías que muestran la calidad humana y el arte de Sergio. También recogemos una imagen de sus tortillas, pintxos que no participaban en los concursos pero que constituían una de las columnas vertebrales de la barra del Frankfurt: suculentos y grandes pintxos de a dos huevos la ración que reflejan la generosidad de este cocinero al que le encantaba comer bien y, por consiguiente, no dejaba que sus clientes y amigos se fueran con hambre.

Descansa en paz, Sergio. Ha sido un auténtico placer conocerte. Te echaremos mucho de menos, pero siempre nos quedará el recuerdo de tu sonrisa y el sabor de tus pintxos.



Urteko MEDRANO 2018ko UZTA
GOZA EZAZU!



PRUÉBAME!
cosecha 2018



LA ÚLTIMA NOCHE DE CASA TIBURCIO

El 31 de enero Casa Tiburcio dejó de ser Casa Tiburcio. El casi centenario establecimiento de la Parte Vieja, que ha sido dirigido durante 90 años por la familia Eskisabel, pasó en febrero a formar parte de un grupo hostelero y quien ha sido durante los últimos años su alma máter, **Tibur Eskisabel**, fue homenajeado en una "cena sorpresa" que se celebró en el Complejo Ametzagaña.

Imanol A. Salvador

Corrían las 20:30 de un lluvioso día 31 de enero cuando Tibur Eskisabel montó con dos amigos en un coche en el Boulevard con la intención de acudir al caserío de estos a disfrutar de una cena entre colegas.

Mientras tanto, en el Complejo Ametzagaña de Martutene más de 30 personas convocadas por **Aran Márquez**, comercial de Bodegas Manzanos y amiga íntima de Tibur esperaban

nerviosos agazapados en un pequeño comedor aparte, mientras los "ganchos" que acompañaban al veterano cocinero buscaban una excusa para hacer una parada en dicho establecimiento. Una vez en Ametzagaña, el gerente del complejo y colaborador de Ondojan, **Alberto Benedicto**, mostró sus dotes de actor conduciendo a Tibur, con el fin de mostrarle unas nuevas parrillas, a dicho comedor. La sorpresa de Eskisabel al encontrarse con casi 40 amigos y conocidos esperándole a oscuras fue, como puede imaginarse, mayúscula.

Entre los "conspiradores" se encontraba nada menos que la propia madre de Tibur, su esposa, hermanas y cuñados, amigos de la juventud e infancia, clientes del bar, antiguos trabajadores del mismo y multitud de colegas del mundo de la hostelería y la restauración como **Jesús Mari Pérez Muriel** (Café Viena), **Óscar Cintero** (Representaciones Alai), **Joaquín Martín** (Mesón Martín), **Guillermo Salvador** (La Cueva), **Fernando Luis** (Aldaba), o **Margari Arruti y Axier Zubillaga** despla-





zados hasta Donostia desde el Apain de Urretxu. Hubo incluso quien se trasladó desde Inglaterra para no perderse la “despedida” de Tiburcio.

A partir de ese momento la velada fue una mezcla de gastronomía, representada por la propuesta culinaria ofrecida por el equipo de cocina de Ametzagaña, coctelería con el combinado “**Asparragus**” elaborado por el anfitrión Alberto Benedicto, música con los cánticos entonados por todos los presentes, risas y emociones. No faltaron incluso ni los **monólogos**, interpretados por la mente organizadora del evento, Aran Marquez, así como una emotiva actuación musical. Hubo también turno de intervenciones al micrófono y regalos. Tibur Eskisabel no pudo reprimir las lágrimas y no fueron pocos los momentos en los que le embargó la emoción. Quedó muy claro que para los presentes Casa Tiburcio ha sido mucho más que un restaurante: ha sido punto de encuentro de amigos y hogar de una gran masa de gente que quiso expresar su agradecimiento a los responsables del local.

Los responsables de Donosti Aisia y Ondojan.com, por su-

puesto, nos sumamos a la celebración. El chef y alma máter de Casa Tiburcio ha sido cliente de nuestras publicaciones y amigo personal durante no pocos años. Fue en casa Tiburcio donde nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, presentó el libro “Cocina con Producto de Temporada”, editado por Elkar-Ttartalo, en su día fuimos testigos de la victoria de Tibur en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa cuando actuábamos como jurados del mismo, y el emblemático bar-restaurante de la Parte Vieja ha sido recogido en varios trabajos realizados por Azpeitia y **Ritxar Tolosa** como “La Senda del Pintxo”, “Pintxos de Leyenda”, “Guía BDB de restaurantes de Burdeos a Bilbao” o los tres volúmenes de la colección “De Pintxos por Gipuzkoa”, entre otros. Tampoco han sido pocas las veces que hemos acudido a degustar pintxos, probar la carta o realizar diferentes reportajes al viejo bar de la Parte Vieja.

Echaremos en falta, sin duda, el ambiente que reinaba en este local, toda una institución al hablar de pintxos y cocina tradicional en Donostia. En cualquier caso, deseamos toda la felicidad del mundo a Tibur Eskisabel en su nueva andadura.





Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 urte
años

www.goierriventanas.com

943 72 53 15



DOBLE PRESENTACIÓN GASTRONÓMICA EN LA FERME INHARRIA, SENPERE (IPARRALDE)

El pasado 7 de febrero fue una de esas bonitas jornadas en las que pudimos comprobar cómo la gastronomía sigue siendo una bonita herramienta para consolidar los lazos de unión entre las diferentes partes de Euskal Herria, en este caso, el norte y el sur, en una jornada en la que una de las fronteras que nos divide cayó para juntar a cocineros, productores, artesanos, amantes de la gastronomía y comunicadores de ambos lados de la muga... y más allá.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

La excusa para tal evento fue la presentación del libro de **Catherine Marchand "Sublimes Produits"**, esa preciosa obra que une en un volumen a cocineros de Iparralde, Gipuzkoa y Navarra junto a sus productores de confianza en un trabajo que Catherine define, no como un libro de cocina sino como "une histoire de rencontres" (una historia de encuentros). El libro cuenta con una gran cantidad de fotografías de **Kepa Etchandy**, presente en el acto, y además de los encuentros entre hosteleros y productores, ofrece una nada despreciable cantidad de recetas que recogen la cara más sabrosa de la gastronomía de ambos lados de la frontera.

Como **ZUM Edizioak**, tuvimos en su día el honor de participar en la producción de este magnífico libro, y su autora tiene siempre la deferencia de contar con nosotros en sus

presentaciones para que podamos promocionar **"La Route des pintxos"**, la versión francesa de nuestro **"La Senda del Pintxo"**, emblemático libro sobre los pintxos donostiarros que prepara ya su tercera edición en castellano, que verá la luz en abril, así como la tercera edición en inglés, que saldrá en junio.

Así pues, ambos libros fueron presentados en Senpere (Lapurdi), en la **"Ferme Inharria"** (Granja Inharria), un precioso espacio para eventos habilitado en un antiguo caserío de estilo labortano, en el que con gran asiduidad se celebran bodas, banquetes, conciertos, y todo tipo de celebraciones.

Llegamos a La Ferme Inharria a media tarde acompañados de una serie de cocineros que nos acompañaron provenientes de Donostia como **Xabier Zabaleta** (Aratz) y **Juan Mari Humada** (Hidalgo 56) y de Beasain como **Juanma Garmendia** (Kattalin). También acudieron los hermanos **Aitor** e **Iñaki**





Mata Pérez, de bodegas el Otero (Labastida) con su rico vino **Aimarez** maceración carbónica, y **Ion Uyarra** de **Salanort** (Getaria) con sus excelentes conservas de antoxa, ventresca, pulpo... Llegados a Senpere, se unieron a nosotros los cocineros **Pascal Berrotaran**, del restaurante La Nivelles (Senpere), **Jon Garmendia** del Kaia de Gethary, ambos presentes en el libro de Catherine Marchand y **Marc Stebe** del bar Zuzulua, también de Senpere, acompañado de su equipo.

Tras la presentación por parte de Catherine Marchand y Josema Azpeitia, llegó el turno del doctor **Yves Laraque**, autor de los libros "L'art médical au service de l'humain et du bien collectif" y "A table! et pour longtemps", en los que el veterano médico habla sobre la importancia de una alimentación sana, variada y correcta. Y a continuación, llegó la hora de la **degustación de pintxos**. Juan Mari Humada ofreció una cuidada selección de pintxos clásicos donostiarra, al igual que Jon Garmendia que también optó por el pintxo frío, Pascal Berrotaran un pintxo de Champiñón sobre una exquisita crema, Xabier Zabaleta optó por un Ciervo salvaje sobre crema de pa-

tata alavesa, los chicos de Zuzulua elaboraron un "pot au feu" o guisote de carne con chips y Juanma Garmendia finalizó con unas exquisitas txuletas de vaca vieja que fueron, al igual que los pintxos anteriores, devorados por los asistentes.

Y es que hay que decir que el evento fue un éxito. Catherine Marchand tuvo el buen criterio de contar con la dinámica **Asociación Culture Patrimoine Senpere**, que demostró un gran poder de convocatoria que atrajo a más de 100 personas a la presentación, a pesar de que para tomar parte en ella había que abonar una entrada de 12 euros. Los presentes adquirieron, además, una buena cantidad de libros y diferentes productos gastronómicos. Algo, admitámolos, nada usual al sur de la frontera, donde la gente está acostumbrada a acudir a las presentaciones de manera gratuita y, además, no se prodiga mucho a la hora de rascarse el bolsillo por los libros... tenemos mucho que aprender de las gentes de Iparralde.

En conjunto, una maravillosa velada la que tuvo lugar en este precioso enclave de Iparralde. Estamos deseando que nos convoques de nuevo, Catherine !!!





ARRAUNLARI BERRI

Pº de Butrón, 3 HONDARRIBIA

T: 943 57 85 19

ARRAUNLARI BERRI (Hondarribia)

¿CARTA O MENÚ?

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritzar Tolosa

¿Carta o menú? ¿Blanco o tinto? ¿Con gas o sin gas? ¿Pan de semillas o tradicional? ¿Carne o pescado? Parece que comer fuera es relajarnos y dejarnos llevar, pero a veces no somos conscientes de la cantidad de decisiones que nos hacen tomar cuando damos el paso de acudir a un restaurante.

Es inevitable. La búsqueda de la excelencia hace que cada vez se busque un servicio más personalizado en pro de la satisfacción del cliente y a la búsqueda de la tan mencionada fidelización. En Arraunlari Berri no nos libraremos del cuestionario al uso y, además, en algunos de los casos no será tarea fácil el responder, principalmente a la primera cuestión ¿Carta o menú? Y es que en pocos sitios encontraremos un menú del día tan completo a un precio tan ajustado y con tentaciones como Verduras de temporada, Guiso de begi-haundi en su tinta con arroz blanco, Lentejas estofadas con papada de cerdo y foie a la plancha, Oreja de cerdo guisada, Axoa (guiso tradicional de carne de ternera a la manera de Iparralde), Flan casero al corte... y otras muchas maravillas, además de proposiciones de menú fuera de carta que se añaden todos los días a la oferta habitual.

Este menú se factura (de momento) a 18 euros (Vino o agua, café e IVA incluidos). En breve, si no se ha hecho ya, será renovado y mejorado y se redondeará, tras dos años sin modificar, a 20

euros, pero seguirá siendo, sin duda, una de las mejores opciones de la provincia no para ese menú diario express de trabajo, pero sí para quien quiera disfrutar de un menú gastronómico con vistas a la desembocadura del Bidasoa.

Visto ese menú parece un sinsentido optar por la carta, además de que **Jon Couso y Aitor Amutxastegi**, los responsables del establecimiento, muchas veces recomiendan el menú a los clientes indecisos, pero ahí está el problema, que en la carta también encontramos tentaciones que hacen despertar los jugos gástricos de cualquier aficionado a la buena mesa.

Una de nuestras últimas visitas a este excelente restaurante fue encaminada a probar, precisamente, la carta del local, empezando por un aperitivo consistente en un vasito con Txangurro a la donostiarra sobre una cama de pera a la parrilla con vainilla, y coronado con una crema de coliflor con patata y caviar de Navarra, una interesante combinación de sabores en un formato que si tiene éxito pasa a convertirse en plato habitual, como el Salmón (1) que nos fue servido a continuación, sometido a dos procesos (marinado y ahumado) en el mismo restaurante, acompañado de una mahonesa cítrica y huevas de trucha y camarón, y presentado sobre una sabrosa teja crujiente. Un plato que ya conocíamos pero que no deja de maravillarnos cada vez que lo probamos.

A continuación degustamos el Ttoro de Ziburu (2), una sopa de pescado elaborada a la manera de Iparralde. Los langostinos, camarones, rape... que se utilizan para elaborar el caldo dan una potencia bestial al plato que apenas necesita aporte de sal, y la torrija en el fondo del tazón da esa sensación de estar comiendo la típica y casi desaparecida sopa de pescado de toda la vida con su zopako. Eso sí, la manera de servirlo, en plato tapado, con los "tropezos de pescado" en seco y sirviendo a continuación el cal-

**1****2**

a la carta

**3****4****5****6**

do, añade a este plato un plus de modernidad innegable.

Pasamos al pescado y a otro de los fuertes del establecimiento, la parrilla, con un Muxu Martin a la brasa (3), asado en su justa medida para mantener la excelente textura del pescado y dejar que el protagonismo recaiga en el producto y su sabor.

Nuestra sesión de carta finaliza, antes de pasar al postre, con un plato del menú, pero es que nuestros anfitriones nos conocen demasiado como para evitar servirnos su fantabulosa Oreja de cerdo, cocida y estofada (4), y servida con una salsa que recuerda a los guisos de las abuelas de antaño, potente, pegajosa y poderosamente adictiva. Un broche de cine antes de la Selección de quesos de Elkano 3 (5) y los dos postres que dan término a la degustación: Una mamia con bizcocho de nuez deshidratado (6) y el original "Chocolate con churros" que culminan, de una manera dulce y castiza, el alarde gastronómico de Aitor y Jon.

Comer a la carta ronda los 40-45 euros en Arraunlari Berri, un precio más que justificado, habida cuenta, además, de la elegancia del comedor, la calidad de la vajilla, la mantelería y la cubertería, el muy eficiente servicio... sin duda, en este local podríamos hablar de un precio más que ajustado, algo que tienen muy claro sus responsables. De hecho, Aitor afirma con contun-

dencia que "se debería legislar la hostelería, ya que no es de recibo que se de de comer a cualquier precio". Aplaudible filosofía, sin duda, la que propugnan estos dos jóvenes chefs.

Como viene ya siendo habitual en nosotros, la estancia en Arraunlari Berri terminó con una larga sobremesa con estos dos cracks de la cocina que están preocupados por la deriva de la cocina vasca, la excesiva preminencia de los clásicos estrellados, la cada vez más habitual existencia de restaurantes, incluso reconocidos por las guías más prestigiosas, que podrían funcionar igual si los arrancaran de cuajo y los plantaran en la mitad de Madrid, Sevilla, París, Ginebra o Toronto... Y también están estos dos guisanderos en contra de la cocina-espectáculo y los cocineros vedette. "Los cocineros deben estar en la cocina, dando el callo, un restaurante es para dar de comer a la gente y hacerla feliz. Y también para instruir y educar al comensal".

Se podrían seguir escribiendo ríos de tinta con lo compartido con estos dos agitadores culinarios, pero el artículo se eternizaría y no todo lo hablado podría ser publicado. En cualquier caso, preveamos que habrá momentos en el futuro (y no pocos) en los que podremos profundizar en la filosofía e ideas de estos dos cocineros. La próxima vez tal vez lo hagamos con el menú.

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y
BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 652 314
943 654 351



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

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

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

TXINTXARRI**PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS****ALEGIA**ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

Maidor Carceller y Elixabete Garcia 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-czkiña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antía y Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostads** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y cuenta con una **carta al medio día** 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

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** 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 cigalas, 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

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostataua**, en su pueblo natal. A los fogones **Anne Otegi** aplica su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada** con muchos guiños a la cocina vegetariana, platos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte.

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR
LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMIA REMARCANBLE

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.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

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



La del Sirimiri es una original **fusión entre tradición, modernidad, cocina internacional y "lo que se me ocurra"**, como lo definen **Unai Agirre** y **Ainhoa Romero** con especialidades como Arroz cremoso de pato, Huevo a baja temperatura con habitas, corazones de alcachofas y langostinos, Tarta de queso 100%... Unai y Ainhoa marcan la diferencia con sus bocatas vegetales con verduras asadas, sus marinados caseros, sus platos con semillas, sus ensaladas o su adicitivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 24€ **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pesca-dos y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vedada 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 chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, 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

Bº 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



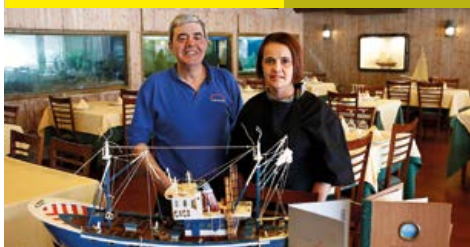
En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados 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.arraunetxea.com



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

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAICES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



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

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com



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

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias y Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinitillo 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



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, Tourneó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en 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.patxikuenea.com



Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Mante-rola** es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea. 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 cárnica Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta:** 45-50€ **Menú degustación:** 55€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles.

GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y
HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CENTRO OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



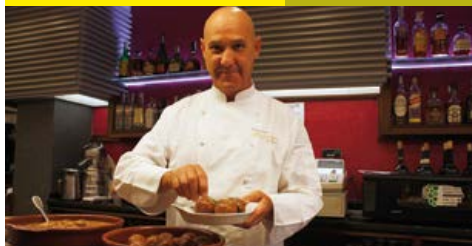
Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica succulenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, 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.etxeaurdi.com

Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 20 años al frente de la cocina: Ensalada Itsasur; 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, Chuletitillas 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

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en 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: 25€ Menú del día: 11€ (12€ con café) Cierra: Miércoles**

KATXIÑA BODEGA

COMER ENTRE VIÑEDOS,
AL MÁS PURO ESTILO DE ORIO

ORIO

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



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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha 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 CERVEZERÍA CON
CERVEZA "DE BODEGA" DE GIPUZKOA

PASAI

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)**

AMA

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

TOLOSA

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



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

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

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

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.

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

LAZKAO ETXE**GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA****ZALDIBIA**AIESTARAN ERREKA.
LAZKAO-ETXE BASERRIA
TEL. 943 88 00 44
615 74 59 24

Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zube-roa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azumendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el 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 PARRI-
LLA Y COCINA INTERNACIONAL****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.behekoplaza.com

Andoni Txintxilla 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; Cochinitillo confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta: 30-40 €** **Menú del día: 12 €** **Menú de fin de semana: 23€.** **Menú Txuleta: 29€.** **Menú Flysch: 34€.**

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,
GUSTOS Y BOLSILLOS

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17
TEL. 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



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



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

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 fideus; 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). **Cierre:** 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 rebizadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

BAZTAN

PASIÓN POR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

DONOSTIA

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



Los hermanos Ciaurriz Iraizoz, de Elizondo dirigen este bar y el cercano Casa Alcalde. En su barra se ofrecen hasta **53 pintxos fríos y calientes** como Foie a la plancha, Calabacín con jamón y queso gratinado, Solomillo a la plancha... En **raciones** destacan las Verduras de temporada, acarreadas de Elizondo, Queso Kamiku de Bertiz Arana, Txistorra de Baztan, Callos con morros, Ibéricos, Bacalao ajoarriero, Txerripatas a la manera de Baztan... No se puede dejar de probar el helado de Mamiá o Gaztanbera estilo Baztan (con kizkilurrin), ni el helado de "Urrakin Egina", el mítico chocolate de avellana elaborado por la pastelería Malkorra, de Elizondo. La cocina permanece abierta de 11 de la mañana a cierre. Se preparan **menús concertados** para grupos.

BERA-BERA**COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE****DONOSTIA**GOIKO GALTZARA BERRI, 27
(HOTEL PALACIO DE
AIETE)
TEL. 943 22 42 60

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

BERGARA**CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO****DONOSTIA**GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BERMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26

Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, 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**P^o 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 Grelas, 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.casaurolatatexea.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 Elcano de Getaria, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, platos a la carta, pintxos, platos combinados, bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra. **Tarjetas:** Todas.

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GROS)

TEL. 943 27 13 74



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, INTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
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 Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de 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



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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^a Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de anchoas marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

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.

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.**

MUNTO**PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS****DONOSTIA**FERMÍN CALBETÓN, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

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

PASALEKU**LA COCINA DE SIEMPRE DE VERA MARÍA CRUZ****DONOSTIA**ILLUNBE, 11
(AMARA)
TEL. 943 96 95 33

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

PORTUETXE**COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA****DONOSTIA**PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com

Javier Bereciartua y **Josetxo Perurena**, pelotaris de nombre, 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 RAICES****DONOSTIA**SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com

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

QING WOK

**BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO**

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)
TEL. 943 28 62 56
www.qingwok.com



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

TATAMI

**GASTRONOMÍA Y AMBIENTE
JAPONÉS**

DONOSTIA

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



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

TERESATXO

**SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS**

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe Arribabalaga**, 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 Txipiroines 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

DONOSTIAPORTUETXE 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 ra ciones 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.

DONOSTIAPASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 35 08
www.restauranteurepel.com**UREPEL**EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

Cásico donostiarrá recuperado por **M^a 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.**

TXULETA11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA**DONOSTIA**PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com

Andar 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.

DONOSTIAGLORIA, 1
(GROS)TEL. 943 53 15 11
www.yakiniku.es**YAKINIKU**PARRILLAS EN LA PROPIA MESA
Y CARNE DE WAGYU, EN GROS

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

UN NUEVO CONCEPTO
EN EL MUNDO DEL PINTXO

DONOSTIA

PESCADERÍA 6
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 59 96



Joxean Calvo sigue ofreciendo **la cara más actual de la gastronomía en miniatura donostiarra** en este nuevo espacio en el que podemos optar, como en cualquier bar, por tomar un pintxo y un vino y seguir de ronda o por quedarnos a disfrutar de su **menú gastronómico** (4 pintxos + postre: 22,50€) que se sirve exclusivamente el fin de semana. Joxean sigue ofreciendo aquí la **"Hoguera"** que tanta fama le dió en el Zeruko original, así como otras maravillas en miniatura como Kokotxa de bacalao y molleja, Cordero con taboulé, Morros con foie, Pulpo en texturas, Navaja embotellada con caldo de ave, Labneh casero, Tosta de vegetales... todas las elaboraciones se realizan en cocina y se promueve principalmente el **producto local y ecológico**. **Cierra:** Domingo tarde y lunes

**HOSTAL
REMIGIO**

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

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



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro asés; 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.

**BALDORBA
SAGARDETEGIA**

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA
MEDIA

OLITE - NAVARRA

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



A la entrada de Olite, en plena Navarra Media, Baldorba Sagardegegia es un nuevo y amplio espacio en el que nos encontraremos con **la más pura tradición 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.

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26

www.lacatedraltudela.com



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **más de 30 pintxos fríos en continua rotación**, una interesante **pizarra de vinos** y un servicio de diez. En La Catedral, el pintxo más exitoso es el de antxoa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!



RESTAURANTE BARDENAS

VERDURAS Y GASTRONOMÍA
NAVARRA JUNTO AL DESIERTO

ARGUEDAS-NAVARRA

C/ REAL, 96 (CENTRO)
TEL. 948 83 01 45

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^a 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 perdid 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





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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaqueo 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 gualto y curiño. 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 | 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 NIESEN (C/ ALFONSO XI) Tf. 943 34 05 10

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún 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 Urantzú, 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 Urantzú una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en Facebook y en www.bacalaouranzu.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 possibilitado 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).

CATHERINE MARCHAND (PERIODISTA GASTRONÓMICA)

“ME ENCANTA COCINAR COSAS SENCILLAS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Catherine Marchand (Lyon, 1959) es una persona movida. Sus padres tuvieron un caserío, pero murieron jóvenes y empezó a trabajar en restaurantes en Lyon, Alpes y el País Vasco. Vivió en Hendaia y llegó a dirigir una fábrica de carretes de pesca en Senpere. Se estrenó como periodista en el semanal “La Semaine du Pays Basque” en 1996. “No tenía ni idea pero enseguida le cogí gusto a encontrarme con la gente y compartirlo con los lectores”. De momento, esta dinámica francesa de corazón vasco ha publicado dos libros: “Victor Iturria, Euskal Heroia” en 2015 y “Sublimes Produits” en 2018, de la mano de Zum Edizioak, empresa editora de Ondojan.com (Ver pág. 42).

¿Además del periodismo y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me gusta andar en el monte y disfrutar de lo que nos ofrece en País Vasco cuando estoy en camino para mis reportajes...

¿Cuál es el txoko favorito de tu ciudad?

La playa... sobre todo me gusta disfrutar de la contemplación del movimiento de las olas...

¿Y en Iparralde?

Estoy muy a gusto en Sara y Senpere, donde he vivido mucho tiempo.

¿Y en Hegoalde?

Difícil decirme... me encanta Donosti, pero también los pueblos típicos donde se encuentra otro ritmo de vida...

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

No he podido viajar mucho, pero un buen viaje fue por Italia donde tenemos raíces por parte de mi madre...

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me apetece conocer Escocia, Irlanda, América del Sur, los templos Mayas...

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Su sinceridad, y que sea respetuosa.

¿Y qué detestas?

Las mentiras.

¿Te apañas en la cocina?

Sí me encanta... pero siempre que sean cosas sencillas.

¿Tu plato favorito para preparar?

Un buen pollo de caserío u otros platos como “Blanquette de

veau” (Estofado de ternera)...

Sugiérenos dos restaurantes de tu entorno (Landas o Iparralde).

Cerca de St Jean Pied-de-Port (Donibane Garazi), el restaurante Gamia por su comida muy generosa y un paisaje excepcional. Y en Capbreton (Landas) Baya Hotel restaurante, un lugar para disfrutar de la vista sobre el mar.

Sugiérenos dos restaurantes de Hegoalde.

En Donosti, Aratz, de Xabier e Iker Zabaleta, que siempre atienden a la gente con mucho cariño en sus platos... como en familia. En Navarra el Tubal, donde Nicolás Ramírez pone en valor las verduras de Navarra con mucha sensibilidad...

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

En Iparralde, Maitena Ergu, repostera del Mokofin de Baiona, y Arño, del restaurante Mane-xenea de St Etienne de Baigorri. Y en Hegoalde Juanma Garmendia del Kattalin (Beasain) por su sencillez, o Ángela Basabe de Irun por su pasión por la cocina de aquí y de allá...

¿Qué reportaje te gustaría hacer?

Me conformo con seguir viviendo encuentros con gente tan apasionante.

¿Qué harías si te tocara la Lotería?

Ohohoh... ni lo he pensado... comprar una casa en el País Vasco y recibir a mis amigos para compartir los buenos productos con comidas sencillas...



MUS

Ondo jan eta gero...

Txapelketa

Modalidad / Modalitatea: **8 Reyes**

Sábado
Larunbata
—

9

Marzo
Martxo
16:00 h.

40€
Pareja
Bikote

1.280€ en premios

1º 640€ + Txapela + Obsequio

2º 384€ + Obsequio

3º 256€ + Obsequio

4ª al 6º Obsequio



luckia
Casino Kursaal



www.casinokursaal.com

Inscripciones / Izen emateak:

Tel: 943 429 214

Horario: 10:00 a 05:00 h.

C/ Mayor, 1 (Esquina Boulevard)

Donostia / San Sebastián

**JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ. DIBERTIMENDU
ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN
DIZUGU. DIVERTETE JUGANDO. TE RECOMENDA-
MOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.
Prohibido el juego a menores de 18 años /
Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN.**

100%
Seguro
Jugando

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

