

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 177 : junio 2019



UN CRIANZA
PARA
COMPARTIR

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



Arroz de Lumagorri
y carabineros
Mamistegi (Donostia)

ondojan.com

Nº 177. Junio 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoz, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etayo

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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

estúpido concienzudo

Lista OAD: ¿Dónde están los 6.000 críticos??

En más de una ocasión hemos comentado en este apartado y en otros foros nuestra opinión sobre las listas gastronómicas publicadas por diferentes entidades como 50 Best, el Instituto del Pintxo, la lista "Eguzkilore" y otros rankings elaborados por diferentes empresas, generalmente con claros intereses comerciales o económicos.

La última en apuntarse este intenso año a la tendencia ha sido la **lista OAD (Opinated About Dining)**, listado que pretende hacer sombra (o suplantar, vayan ustedes a saber) a la lista "50 Best" y que, para más inri, fue presentada en Donostia aunque muy pocos tuvieron noticia del evento hasta que éste finalizó y se dieron a conocer sus resultados.

Nosotros tuvimos constancia del mismo por una nota de prensa que nos remitió el "Grup GSR", agencia de comunicación perteneciente al grupo **Vocento** (Diario Vasco, Correo...) en el que se anunciaba que el restaurante Frantzén de Suecia había "ganado" (sic) la **Lista OAD Top 100 + European Restaurants 2019**. Respecto a la organización que elabora la lista, OAD, la nota de GSR se limitaba a dar esta escueta información: *"Cada año, OAD comparte sus listas sobre los restaurantes más destacados de diferentes regiones del mundo, listas elaboradas a partir de los votos en su web de contrastados críticos. Basándose en las críticas de los casi 6.000 votantes, las listas OAD son las únicas que contemplan la trayectoria y experiencia del crítico así como la calidad de los restaurantes que visita."*

Totalmente intrigados por una lista que se jacta de utilizar las opiniones de nada menos



que **6.000 críticos**, decidimos enterarnos, ya que en este mundo controlamos a bastante gente, de si por casualidad conocíamos a alguno de los consultados para elaborar esta misteriosa lista que fue acertadamente definida por un conocido crítico cántabro como "una extraña amalgama de sitios".

Pues bien, ni los periodistas y críticos de nuestro entorno (**Peio García Amiano, Oraitz García, Aitor Buendía, Cristina Pérez "Garbancita", Mikel Corcuera...**) ni nuestro amigo el periodista francés **Jacques Ballarin**, ni personas que consideramos referenciales en la crítica estatal como **Rafael García Santos, Pepe Barrena, Philippe Regol, Jesús Eliseo...** nadie, absolutamente nadie ha sido consultado por los autores de dicha lista. Los periódicos locales y nacionales, que últimamente actúan más como reproductores de notas y teletipos que como verdaderos informadores, han dado por válidos los argumentos de GSR y se han limitado a repetir como loros, sin contrastar la información, que "6.000 críticos han decidido este ranking"... pues bien, nosotros nos preguntamos, intrigados: ¿Dónde están? ¿Quiénes son? ¿Existen realmente esos críticos? ¿Podrían nombrarnos uno solo de ellos??

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 177 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08 ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 16

JAKITEA 17 EN PORTADA: MAMISTEGI 18 RECOMENDADO:

COCOTTE TABERNA 22 GRANDES MESAS DE EUSKAL HERRIA:

L'AUBERGE BASQUE 24 REPORTAJE: AQUA IGNIS 28 AL DENTE 34

A LA CARTA: GURUTZE-BERRI 44 GUÍA DE RESTAURANTES 47

LISTADO DE RESTAURANTES 68 PLACERES GASTRONÓMICOS 75

DORMIR EN GIPUZKOA 77 CON LAS MANOS EN LA MASA: ITARU ISHII 78



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

AMOR A PRIMERA VISTA

Hace ya un montón de años que reflexionábamos sobre la belleza de los restaurantes y si esta cualidad correspondía indefectiblemente con la bondad de su cocina, cuando señalábamos al respecto: "Hay un dicho taurino, muy oído tras soportar corridas decepcionantes, que dice: 'Cuando hay toros no hay toreros, cuando hay toreros no hay toros'. Esta sentencia ilustra perfectamente un asunto poco tratado en las crónicas gastronómicas. Se trata de la adecuación del espacio arquitectónico, de la decoración y confort de los restaurantes con la culinaria

que ofrecen. Por lo general, la primera parte del binomio sale muy desfavorecida: la calidad de las cocinas de restaurantes, cafeterías o bares, tanto en lo referente a las excelentes materias primas como a sus ajustadas elaboraciones, están por encima de sus instalaciones. Por contra, hay sitios bellísimos, de puro diseño, con entornos de ensueño y prestaciones de lujo asiático, en los que se come de verdadero asco, lo que sucede sobre todo en las grandes ciudades, en locales de moda que se desvanecen como la espuma tras su efervescencia inicial. En el entorno del País Vasco sucede generalmente lo contrario, se come de cine -con distintos estilos, por supuesto-, pero el local donde se ubica el restaurante o es una auténtica cuadra, o esta aliñado con un gusto espartano con toques de rusticismo de pega o, lo que es casi peor, posee una decoración profundamente hortera". Esto último ha cambiado bastante en nuestro entorno. Pero, no es menos cierto que han proliferado como setas locales de diseños bellos, muy modernitos y luminosos pero tremendamente aburridos por repetitivos o clónicos. A veces, como su propia cocina de pura fotocopia. Por supuesto, hay que destacar los restaurantes más bonitos (teniendo en cuenta que el concepto de la belleza es altamente subjetivo) y donde se coma al menos bien. Esta somera relación

bien puede comenzar por un tipo de restaurantes asentados en bellos caseríos con bucólicos entornos y decorados con un rusticismo elegante y a veces sorprendente: el Zuberoa Diarzuarra, que ocupa el caserío Garbuno, el más antiguo del valle y con una terraza veraniega que vale casi tanto (exagerando un poco) como su cocina; O el restaurante Belaustegi, del alto de San Miguel (Elgoibar) inaugurado por el reconocido chef **Josu Muguerza**, como restaurante en 1999, pero cuya edificación data del siglo XVI, y que fue su casa natal. Se pueden dar más ejemplos, pero vale la pena detenerse en algo que en estos lares no abunda. Se trata de espacios de desbordante modernidad, de diseños funcionales con espacios ordenados en virtud de las propuestas del restaurador y las expectativas de unos comensales deseosos de innovación en todos los campos. Son locales de moda, pero con fundamento total en su cocina como el archiconsagrado Mugaritz en Rentería que fue vanguardia también de esta corriente decorativa luminosa, calculadamente fría, mimimalista y de un naturalismo casi salvaje a la vez. Modernidad sobria y total belleza paisajística que ha tenido siempre Akelarre aunque sin duda lo más sobresaliente de esa casa suele estar siempre en el plato. Hay otros restaurantes que no sólo enamoran, sino que son un nido romántico o la puntilla psicológica definitiva para, sin pecar de cursi, ser asaeteados por Cupido. Se trata del restaurante Sebastián, sito en un edificio del siglo XVI en la también bellísima Hondarribia, en concreto la calle Mayor de su monumental Casco Histórico. La entrada ha respetado fielmente los escaparates a los que estaba dedicado el local en el pasado, un vetusto y encantador colmado del siglo XIX. Dentro, vigas señeras, muebles de estilo, porcelanas delicadas y cuadros clásicos y modernos. En un ambiente íntimo y decoración envolvente, con luces cálidas y tenues. Destacan sus impresionantes frescos murales del grandioso artista irunés **Gaspar Montes Iturrioz** (fue su obra postrera) de cuando se inauguró como restaurante por el cocinero jienense, **Sebastián Arance** allá por el año 1986. Precisamente su actual propietario y chef, **Miguel Soto** se formó con aquel, siendo un chaval, hasta llegar a asumir plenamente el negocio hace ahora una docena de años, y donde ofrece una cocina distinguida, con una elegancia acorde con el marco, esencialmente clásica pero con aires prudentemente renovadores.

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.



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

LA VÍA REVOLUCIONARIA

Argentina es uno de esos lugares apasionantes para los que somos amantes del vino. Se encuentra además en momento de cambio, de revolución, de reconocimiento personal y de búsqueda de alternativas, de nuevos y más emocionantes caminos.

Un país con gran diversidad,

donde podemos encontrarnos viñedos a 3100 metros de altura en la región de **Salta** pero también a cien metros bajo el nivel del mar mil quinientos kilómetros más al sur, en la **Pampa**. **Listan Prieto** y **Moscatel** fueron las primeras vides que introdujeron los misioneros españoles allá por 1536, según cuentan los libros, en la norteña provincia de **Santiago del Estero**. De sus diferentes cruces y evolución en el tiempo surgieron lo que hoy día se conocen como *variedades criollas*, tales como la **Pais**, la **Torrontés** en sus tres versiones - **Mendocina**, **Riojana** y **Sanjuanina** -, el **Moscatel Amarillo**, la **Cereza**, etc. La introducción de otras castas europeas llegó en la segunda mitad del siglo XX, gracias a la llegada masiva de inmigrantes. Pero si hay una uva que los argentinos sienten como propia, esa es la **Malbec**. Tiene su origen en la región francesa de **Cahors**, concretamente de la antigua provincia de **Quercy**. Fue introducida en **Mendoza** en 1853 por el agrónomo francés **Michel Aimé Pouget** y, desde entonces, su expansión y evolución han sido espectaculares. Actualmente ocupa el 18% de las 225.000 hectáreas de viñedo argentino, siendo la más cultivada y emblemática del país, orgullo nacional y estandarte de sus vinos ante los ojos del mundo, adquiriendo probablemente su máxima expresión en el mendocino **Valle de Uco**. La **Torrontés Riojana** -nada que ver con la **Turrutés** que se cultiva



en «nuestra» **Rioja** - es a las blancas lo que la Malbec a las tintas. Sin embargo creo que, con ella, no se ha llegado aún al nivel de excepcionalidad alcanzado con la Malbec. Probablemente el motivo sea que no se le haya prestado la suficiente atención, tal y como demuestra el gran **Matías Michelini** con su emocionante **Vía Revolucionaria Torrontés Brutal**. Pocos vinos argentinos me han dejado tan marcado como este, en sus añadas 2013 y 2015. «Miche» para los amigos, decidió hace ya unos cuantos años tirar por la biodinámica, al darse cuenta de que, los vinos que más le gustaban, los que transmitían una energía especial, precisamente habían sido elaborados siguiendo tales métodos. **Josep Roca** lo define de manera magistral en su libro, de obligada lectura para todo amante del vino, **Viaje al alma de los vinos**: *“Si Miche fuera vino sería como su Agua de Roca. Austero, humilde y genuino. Activista del terruño. Exuda energía y pasión por todos los poros de la piel. Esconde su carácter detrás de etiquetas llamativas, impactantes, provocativas. Su misión está ligada a la vía revolucionaria: cambiar el vino argentino a partir de una mirada contemplativa del suelo vivo y de una libertad que pregona sin descanso. Busca la energía, el agua, la frescura y la sal de la vida. Su mensaje aguarda en cada una de las botellas. Su vino es electricidad embotellada”* Amén.



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

STOP A LOS PESTICIDAS
ASESINOS DE ABEJAS

Hasta las abejas tienen su Día Mundial! Y no es para menos... Su celebración tuvo lugar el pasado 20 de mayo, día que aprovechó **Slow Food** para iniciar la campaña internacional **Slow Bees**. El objetivo es la defensa de estos insectos polinizadores y conseguir una mayor repercusión, alcance y visibilidad de las amenazas a las que se enfrentan actualmente las abejas y otros polinizadores, las plantas y la biodiversidad.

Cerca de un 75 % de los cultivos alimentarios mundiales depende de la polinización animal. Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), hoy en día las especies se enfrentan a unos índices de extinción entre 100 y 1.000 veces más altos de lo normal debido al impacto del ser humano. Con el objetivo de responder a esta devastadora estadística, en el Día mundial de las abejas los activistas de Slow Food iniciaron la plantación de arbustos o árboles orgánicos con floración para procurar una fuente de alimentación limpia para los polinizadores.

A Slow Food le preocupa que, en ausencia de unas normas estrictas de seguridad, se sigan usando pesticidas letales para las abejas. Además, esto también favorece que sigan apareciendo nuevos pesticidas en el mercado y hace que la aplaudida prohibición de los tres pesticidas neonicotinoides que se aprobó en Europa el año pasado resulte ineficaz. Slow Food está convencida de que, para salvar a las abejas, la Unión Europea debe prohibir todos los pesticidas que resulten mortales para las abejas en lugar de limitarse tan solo a tres de ellos.

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

AMBIVIUM Y PAGO DE CARRAOVEJAS:
EL ENOTURISMO DE LOS 6 SENTIDOS

Hablamos de una de las bodegas más emblemáticas de **La Ribera Del Duero**, reconocida en 2015 entre **las 100 mejores del mundo** por la prestigiosa publicación estadounidense 'Wine&Spirits'.



Pero lo que convierte en única a la **experiencia** en este **paraíso del vino** es el particular romance con **Ambivium**, un espacio gastronómico de más de 420 m2 bañado por la luz natural y con una espectacular cocina acristalada que hace partícipe al comensal de la elaboración de cada uno de los platos.

Preparaos a vivir un homenaje enogastronómico independientemente de la opción elegida, **experiencia 6 sentidos** o **experiencia 6 sentidos degustación** (14 elaboraciones).

Y a degustar, durante el recorrido por la bodega, una exquisita **crema de almendras, quisquilla escabechada y crujiente de fondo marino** acompañada de un vino blanco **Verdling Trocken 2015** y un delicioso **tartar de atún rojo con huevo frito** que armoniza a la perfección con el tinto **Pago de Carraovejas autor 2016**.

El festival continuará en **Ambivium** con creaciones tan especiales como las **alcachofas, huevo y caviar de la viña** o la **carrillera de cerdo ibérico, puré de zanahorias y patatas soufflé**. Por supuesto con un gran maridaje con, entre otros, el blanco **Ossian 2016 El Cordel de las Merinas** y el tinto **Pago de Carraovejas El Anejón 2010**.

Pero todo comienza antes, a pie de viña, descubriendo la historia de **José María Ruiz**, llamado para representar a España en el **Primer Concurso Mundial de Sumilleres** celebrado en Milán, donde consigue un 5to puesto entre más de 60 países. Aquel hito supuso el inicio de sus grandes proyectos: crear su propio restaurante junto con sus propios cochinitillos y su propio vino. En 1982 nace en Segovia el **restaurante José María** y en año 1987, la bodega **Pago de Carraovejas**.

El gran Eduardo Punset dijo "La felicidad está escondida en la sala de espera de la felicidad...". Yo añadiría... y para los amantes del **vino** y la **gastronomía**, también en este bello paraje de **Peñafiel**.

Nere Ariztoy

Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

LA MODA DE LAS CERVEZAS ÁCIDAS

Sí, son raras, diferentes, sorprendentes y un poco caras, pero son el futuro inmediato de la cerveza artesana. Aunque hay que decir, que también fueron el inicio; ya que hasta el siglo XIX no se empezaron a aislar y domesticar las levaduras que hoy en día utilizamos para conseguir cervezas más equilibradas. Anteriormente los tanques de fermentación se dejaban abiertos y no se controlaba las cepas de las levaduras salvajes que actuaban en el mosto, consiguiendo cervezas de alta acidez. Así que ¡volvemos al punto de partida!



Las **cervezas ácidas** se pueden dividir en varios tipos: **Lámbricas, Sour, Gose, Berliner Weisse o Wild Beer**, entre otros. Y son ácidas por culpa, o mejor dicho, gracias a las **levaduras salvajes o bacterias** que “contaminan” la cerveza haciendo bajar el pH hasta los 3 puntos.

Las tres levaduras o bacterias más utilizadas son el **Lactobacillus, Pediococcus y Brettanomyces**. La **lactobacillus es la más común** para Sours, Berliner weisse y Gose. Su nombre nos recuerda a los yogures, ya que **es la bacteria que se emplea para acidificarlos**. Si se usa en cerveza se consigue un sabor ácido y muy fresco y un poco de cuerpo, ideal para estos días que vienen de verano. La **Brettanomyces**, conocida como “Brett”, es **el peor enemigo de un bodeguero de vino**, ya que es capaz de contaminar partidas enteras buscándole la ruina. Pero en el mundo cervicero es muy conocida. Su peculiar acidez **te recordará a la de la sidra**, con un ligero sabor de “establo” y cuero; un toque muy característico de las cervezas belgas.

Y finalmente el **Pediococcus**, que actúa muy parecido al lactobacillus, se usa para complementar al “Brett”; juntándolos se pueden conseguir sabores más sutiles y aromas más complejos.

Así que no tengas miedo de probarlas, lo único peligroso es que son **adictivas**, y una vez te acostumbras a su acidez y frescura, te va a costar volver al mundo de las “normales”.

Te recomiendo probar la *Dark Times*, una Berliner Weisse de la fábrica barcelonesa **Garage**, elaborada con peras y moras. Cerveza de color rosáceo, espuma blanca y aromas a VBH, frutas del bosque, el trago es ácido pero muy refrescante.

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



DI...VINOS

BARBIÁN 2016 (D.O. TORO)

Cuenta la historia que los vinos de Toro viajaron en las bodegas de los navíos que formaron parte del descubrimiento de América, debido a su gran calidad y capacidad de conservación.

En 1987 se crea la **Denominación de Origen Toro**, a partir de lo cual los vinos han alcanzado gran reconocimiento y prestigio debido principalmente a unas cuidadas elaboraciones que dan como resultado unos vinos modernos, sabrosos y elegantes. La Denominación de Origen Toro cuenta con una extensión aproximada de 6.000 hectáreas, de viñedo. Mayoritariamente se trata de terrenos arenosos sueltos y bien drenados, conservándose hasta nuestros días la multiplicación del viñedo en pie franco. Se extiende a lo largo de 15 municipios, 12 en la provincia de Zamora y 3 en la de Valladolid, ambas en la comunidad de Castilla y León.

Bodegas Covitolo elabora vino proveniente exclusivamente de sus más de 900 hectáreas de viñedo, situadas todas ellas dentro de la Denominación de Origen Toro, en las que la variedad autóctona Tinta de Toro es la gran protagonista. Barbián Roble 2016 con D.O. Vino de Toro elaborado con la variedad Tinta de Toro 100%, y con un breve paso por barricas de roble francés y americano de 4 meses. De un color rubí intenso posee aromas a fruta fresca, frutos silvestres, ligera vainilla. En boca es fácil de beber, con cierta frescura, acidez agradable y de corto recorrido con final cálido. Ideal para acompañar quesos curados, pastas o arroces con carne.



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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

SPRITZ, LA BEBIDA DEL VERANO

Desde Italia nos llega una “nueva” moda y se llama **Spritz**. Aunque realmente de nuevo tiene poco, pues esta bebida, aun-

que no se conoce una fecha exacta, parece que fueron los soldados del Imperio Austrohúngaro de finales del siglo XIX, los que la comenzaron a beber, mientras dominaban Venecia y Trieste. A estos soldados, los vinos italianos les parecían demasiado fuertes y decidieron aguar el vino, pero en este caso con agua con gas o tónica.

El Spritz originario, se elaboraba a base de vino blanco, generalmente espumoso, agua mineral o tónica y un aperitivo, como puede ser Select (típico de Venecia) o Aperol. Gracias a este último y a su campaña publicitaria de 2008, esta bebida se ha ido extendiendo a nivel mundial, y ahora es todo un éxito, ya que es una bebida de una graduación media de alcohol, ideal para disfrutar al atardecer, en ese momento en el cual ya es tarde para un refresco pero aún es demasiado pronto para una copa.

En nuestra zona, la cornisa cantábrica, comienza a ponerse de moda esta bebida, pero no tanto al atardecer, que también, sino en el momento del “poteo”, es decir cuando estamos de pintxos. La familia del Spritz va en aumento, ya que he comenzado a ver de todo tipo de mezclas relacionadas con esta bebida, pero a mí las que más me convencen son las mezclas entre aperitivos y tónicas, omitiendo el vino espumoso, ya que de esta manera bajamos la graduación alcohólica de esta bebida, llegando a ser tan baja como la de una cerveza, es decir, que tiene menos graduación alcohólica que un vino.

En la inmensidad de variantes de Spritz podemos encontrar el **Vermouth Luna con Ginger Ale**, donde se mezcla el amargor del vermouth con su dulzor y la frescura del Ginger ale. El **Martini Fiero con Tónica & Hibiscus**, es otro de mis preferidos, ya que tenemos esos toque amargos pero con aromas dulces. Y por supuesto, no me olvido de esas personas que no pueden o no les gusta beber alcohol, y para ellos también tenemos Spritz, y es gracias a la marca de siropes y purés Monin, la cual tiene un sirope llamado **Orange Spritz**, que si lo mez-

clamos con **Tónica & Hibiscus Schweppes**, nos queda una copa sin alcohol de lo más interesante y refrescante, mezclando las notas cítricas y amargas de la naranja con los aromas dulces del melocotón provenientes de esta tónica.

Pero la variante más divergente, por su sabor, aroma y sobre todo por su color (la mayoría de los Spritz son de color rojo – anaranjado) es el **Green Spritz**, donde las notas del Italicus (Risolio di Bergamota) un aperitivo que mezcla dulce, amargos y toques refrescantes debido a la bergamota, se mezclan con las notas herbales de la Tónica & Matcha.



GREEN SPRITZ

INGREDIENTES:

- 4 cl Italicus Risolio di Bergamota
- 2.5 cl Tónica & Matcha Schweppes Premium Mixer
- Twist de Limón Verde
- Una Ramita de Menta Fresca

ELABORACIÓN:

Primero enfriamos nuestra copa o vaso con los hielos, posteriormente añadimos el Italicus, y a continuación servimos suavemente la Tónica & Matcha. Aromatizamos con un twist de limón verde y para acabar decoramos con la parte superior de la ramita de menta.

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.



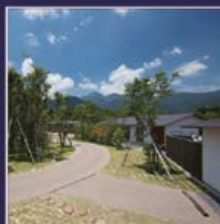
The joy to pick
fresh strawberries.



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.pescaderiaspe.com

● LOTXA, BERTORELLA... (PHYCIS BLENNIOIDES)

Amí, antes que el rape, la merluza, el lenguado o el gallo ¡dame la lotxa!

Grande en sabor, fina de textura,

blanca de carne (sobre todo, cuando se trata de anzuelo), y excelente en todo lo demás...

Lo reconozco, soy una enamorada de este pescado. Es que nunca me defrauda. Si lo frío, si lo hiervo, si lo guiso o lo horneo. Siempre conserva su fino sabor y su peculiar firmeza ¡Me encanta!

A pesar de que en el recetario vasco hay muchas referencias de pescado, la lotxa no aparece casi en estas publicaciones. La causa puede deberse a que se le haya tratado como a un pescado de menor categoría, relegándolo a segundo plano ante la abundancia de otras especies más conocidas y comerciales. Tan sólo he encontrado que Jose María Busca Isusi la nombra brevemente en su obra "la cocina vasca de los pescados y mariscos" y recomienda cocinarla como la merluza, y que Carlos Argiñano la presenta en una sencilla y sosa receta en su famoso libro "1069 recetas". Yo, aquí y en la pescadería, y donde vaya, siempre reivindicando que la lotxa se merece un lugar importante en nuestra mesa. Mi clientela, que, de tanto que les cuento la conoce bien, siempre repite. Por algo será...

La gente de mar afirma que la lotxa sólo come marisco. Y de esa dieta debe ser excelente y suave sabor. No hay fumet o caldo de pescado más rico que el elaborado con sus espinas y su cabeza, parece que esté hecho con gambas y marisco. Y un pudding de lotxa no tiene nada que envidiar al de krabarroca, y sale bastante más asequible para el bolsillo.

Aunque normalmente suele cotizar en las lonjas más bajo que la merluza, siempre no es así, hay días que, dependiendo de la abundancia de una y de otra, la lotxa se llega a pagar más. ¡Será porque ya la estamos empezando a conocer y a valorar como se merece?

Ah, y otra cosa, es especialmente fácil de digerir. Es un pescado muy blanco, con muy poca proporción de grasa y por eso sienta tan bien. Se desespina fácilmente en la pescadería, pudiendo incluso quitarle la piel, de resultado unos lomos totalmente limpios, muy fáciles de comer y aptos para ser cocinados de cualquier modo que se nos ocurra.

La receta de hoy es algo especial, aunque, como todas las que os presento, muy fácil de elaborar y muy sana. Es ideal para sorprender en ocasiones especiales, por su peculiar presentación, y porque se puede dejar preparada, solo a falta del horneado de última hora. Y si bien la podéis versionar con cualquier pescado, con la lotxa resulta sublime. ¡Ala pues, ¡a triunfar!

SORPRESA DE LOTXA A LAS VERDURAS DE TEMPORADA

Siempre me encanta acompañar el pescado con muchos vegetales, potencian su sabor, ilustran el plato de colores y lo complementan nutricionalmente de vitaminas, minerales, fitoquímicos y fibra.

INGREDIENTES: Brócoli, calabacín, zanahorias, cebolla, pimiento verde y rojo, col lombarda

Ajo; Patatas; AOVE; Sal; Pimentita; Una lotxa hermosa en lomos y sin espinas; Papel vegetal siliconado

ELABORACIÓN: Salteamos todas las verduras en un wok o sartén dejándolas al dente

Cocemos las patatas en rodajas gordas al vapor

Montamos el paquetito: abrimos la hoja vegetal, colocamos por capas: la patata en rodajas+las verduras salteadas+los lomos de lotxa+otra capa de verduras salteadas, regamos con un poco de AOVE, salpimentamos al gusto y cerramos el paquete.

20 minutos de horno a 108º y estará listo

Servir a cada comensal un paquetito cerrado en su plato para que al abrirlo pueda disfrutar de todos los aromas que salen. ¡Qué placer para los sentidos!



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



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

FIN DE CURSO

Se acaba el curso. Como madre me alegro, doy palmas y lo celebro bailando a lo indio con mis niños. Pero también

me da pena porque mis niños van a una escuela pública y eso les aporta mucho. En el comedor escolar nuestra hija se sienta al lado de Helene y Alí, que es vegetariano. Bueno, no es vegetariano pero su familia es musulmana por tanto, él practica este tipo de religión y en el comedor optan por una alimentación libre de carne con la que sentirse cómodos.

Mara sabe lo que comporta ser vegetariano independientemente del motivo por el que lo seas y eso está bien. También sabe lo que es ser macrobiótica por que su segunda madre lo es; para ella significa cuidarse y quererse mucho. Nuestro hijo de cuatro años está asimilando el hecho de que Miracle, su compañera senegalesa, sea mucho más grande que él, siendo chica, tócate tú las narices. Yo le miento y le digo que es por que come mucho cereal integral. Sí ya sé que no hago bien pero me pueden los adentros. Poco a poco entiende que somos diferentes aunque valemos lo mismo. Nuestra escuela es genial y prepara a nuestros hijos para entender lo que es el mundo en su totalidad. De colores, sabores y amores.

Por eso cuando sonó la campana para avisarnos de que la fiesta de fin de curso no se prepara sola no lo dudé ni un momento y me tiré de cabeza. **Como madre y cocinera que soy no pude resistirme al gran reto que supone dar de comer, bien y barato, a 500 personas.** Somos muchos los que aportamos nuestro granito de arena para poder celebrar nuestra fiesta por todo lo alto, cada vez más, y menos mal. **Querer disfrutar de la totalidad de nuestra comunidad escolar JUNT@S es el premio al que aspiramos.** Para ello estamos trabajando mucho y pidiendo más: dinero, comida, bebida, ayuda... De esta manera conseguimos que el menú completo por familia cueste solo 5€.

¿Tan barato? Sí, así hacemos posible que cualquier familia, del nivel económico que sea, pueda unirse a la fiesta. ¿Cómo? Pues preparando nosotr@s la comida. ¿Y cuál va a ser el menú? Buena pregunta. También nos la hicimos y finalmente



decidimos que la clave era el arroz. Siendo uno de los cereales más consumidos en todo el mundo esperamos cantar bingo. Claro que esto es el Goierri, profundo, por tanto la carne no es opcional. Sí o Sí. Bueno pues le vamos a poner pollo, pero será Halal. Recordad siempre que la máxima de esta fiesta es la participación de TODA la comunidad escolar. El pollo lo compraremos en la tienda que mejor representa en el pueblo a la comunidad musulmana: "tranquila amiga, buen pollo". La comunidad rumana aportará el pan; lo amasan y hornean en la panadería más antigua del pueblo pero la receta es rumana. Tengo la esperanza de que el arroz nos quede bueno, si no, seguro que me llevan al patibulo. Por si acaso os paso la receta, quizá algun@ de vosotr@s queráis invitar a comer a algún vecino y la excusa para no hacerlo sea no saber qué le prepararéis. Por ideas que no sea; aquí la nuestra.

PAELLA DE VERDURAS Y POLLO

INGREDIENTES

Un pollo troceado (si quieres puede ser *Halal*); Dos cebollas
Un pimiento rojo; Un pimiento verde; Un puñado de vainas
Alcachofas frescas; 100g de arroz por persona

PROCEDIMIENTO

Cortar todas las verduras en gajos medianos. Calentar la paella y poner un fondo de aceite. Marcar el pollo y cuando esté dorado incorporar la verdura y sofreír dos minutos, cubrir de agua, salar y cocer el caldo media hora. Añadir el arroz y cocinar 5 min a fuego vivo y 15 a fuego medio. Servir la paella adornada con gajos de limón.

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

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**

Descúbrelo en: malagissona.beer

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



¿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?

Lukas
gourmet

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



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PANTXINETA CASERA

INGREDIENTES:

1 Placa de hojaldre comprada; 1 huevo batido; Azúcar normal y almendra picada c/s. Para la crema pastelera: ½ litro de leche entera; 1 palito de canela; 1 piel de naranja; 100grs de azúcar; 50 grs de harina normal; 2 Huevos; 1 cucharadita de esencia de vainilla.

ELABORACIÓN:

Para preparar la crema pastelera al microondas: **1.-** Calentar en un bol para microondas a media potencia (450 W) la leche junto con la canela y la piel de naranja. Dejar infusionar (aromatizar la leche con la canela y la naranja) 10 minutos. **2.-** En un bol mezclar la harina y el azúcar. Remover y mezclar bien. **3.-** Añadir al bol, los huevos y la esencia de vainilla. Remover y mezclar bien. **4.-** Añadir la leche con cuidado sin la canela ni la piel de naranja. Remover bien. **5.-** Ir metiendo esta mezcla en el bol al microondas a media potencia (450 W) en intervalos de 2 minutos y en cada vez remover con una barilla hasta que la crema esté densa y bien caliente. **6.-** Reservarla a parte hasta que temple tapada con un film transparente.

Resto de pasos: **1.-** Encender el horno a 150 ° C **2.-** Extender en una bandeja de horno, el hojaldre y pintarlo con el huevo batido. **3.-** Agregar bien repartida por encima, la almendra picada. **4.-** Espolvorear con azúcar y meter al horno hasta que el hojaldre "Crezca" y las almendras tomen color dorado. **5.-** Dejar reposar el hojaldre una vez sacado del horno. Abrirlo por la mitad y rellenarlo con la crema pastelera preparada. (Para los mas golosos, podemos rellenar también con nata bien montada y azucarada).

Preparación realizada por **Alain e Ibai**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



JAKITEA, RECONOCIDA EN ORDIZIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa

El pasado 24 de abril, dentro del marco del Artzain Eguna de Ordizia, y durante el acto institucional que se celebra en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de dicho municipio, la Asociación Jakitea fue reconocida por la gran labor que realiza a favor de los productos de la gastronomía vasca en general y del Queso de Idiazabal en particular.

Xabier Zabaleta, como presidente de Jakitea, fue el encargado de recibir la makila que le acreditaba como merecedor de tal honor de la mano de **Jose Mari Ustarroz**, presidente de la Denominación de Origen Idiazabal. Al acto acudieron otras personalidades como el alcalde de Ordizia **José Miguel Santamaría**, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco **Bittor Oroz**, la consejera de Desarrollo Económico, **Arantxa Tapia**, la viceconsejera de Turismo y Comercio **Isabel Muela** y el diputado foral de Turismo, **Denis Itxaso** entre otros.

Acompañaron a Xabier Zabaleta en el escenario varios miembros de Jakitea como **Juaneta Garmendia** (Kattalin Erretegia, Beasain), **Xabier Martínez** (Martínez jatetxea, Ordizia), **Elena Navarri** (Kostalde jatetxea, Donostia), **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga** (Bera-Bera jatetxea, Donostia)



y **Josema Azpeitia**, coordinador de Ondojan.com y miembro fundador de Jakitea. También felicitaron a Jakitea los miembros de la **Cofradía del queso de Idiazabal de Ordizia**, el agente más activo en la organización de este importante día que atrae a Ordizia a miles de personas.

Xabier Zabaleta no pudo ocultar su emoción en un año en el que Jakitea está recibiendo importantes reconocimientos, como el nombramiento de Mahasti Jaun en la Fiesta del **Txakoli de Getaria** que tuvo lugar en la festividad de San Antón en la villa costera. Jakitea también fue reconocida por su labor de promoción de los productos de Euskal Herria en el capítulo anual de la Cofradía de la **Morcilla de Beasain**.

En el mismo acto fueron reconocidos los pastores elaboradores de queso **Abel Goiburua** (Idiazabal) y **Joseba Insausti Mujika** (Ordizia). En cuanto al corte del primer queso de la temporada, el honor ha recaído en la cocinera **Aizpea Oihane**, de Xarma Cook & Culture.

Tras cumplir el año pasado 10 años, está claro que Jakitea Elkarteá está recogiendo los frutos de su desinteresada y abnegada labor a favor de los productos de Euskal Herria y la cocina tradicional vasca. Zorionak, Jakitea !!



© Carlos Mediavilla





RESTAURANTE MAMISTEGI (Donostia)

JUGANDO CON LOS PRODUCTOS Y SUS TEXTURAS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

El pasado mes de mayo volvimos a pasar por uno de nuestros restaurantes periféricos favoritos, el Mamistegi, ese precioso espacio en el que el exigente y experimentado **Marcos Castro** se expresa día a día como mejor sabe hacerlo: cocinando, estofando, cociendo, salteando, cortando, escaldando... los mejores productos que caen en sus manos y jugando con ellos combinándolos en diferentes preparaciones buscando el sabor, el juego de texturas y la diferenciación.

Una comida cargada de arte, color y sabor

Este enamorado de la buena cocina nos volvió a sorprender con una colección de platos llenos de sabor, texturas, color, imaginación, umami... un recital de buen gusto que empezó con un Espárrago con mayonesa de lima y cilantro cocinado en un punto perfecto; siguió con unos Taquitos de verdel marinado con cremita de coliflor y gélee de limón (Foto 1) que nos encandilaron por su tersura, su frescura, su intenso sabor y el toque de gracia que les aporta una muy oportuna picada de aceituna negra que les va como anillo al dedo; y que atravesó tierras asiáticas con el fino Rosbeef basado en el Bánh Mì, bocata vietnamita tuneado por Marcos y adaptado a un gusto más occidental "En vietnam", nos comentaba el chef, "lo hacen con más encurtidos y más cilantro, usando paté en vez de rosbeef". En cualquier caso, se nos antojó un plato rico, colorido, divertido y succulento, en el que tanto la salsa siracha como el cilantro cumplen una función fundamental.

Llegó el menú al ecuador con unas tradicionales Habitas con panceta y huevo (Foto 2) seguidas de un Arroz de Lumagorri y carabineros espectacular que ilustra la portada de este ejemplar

de Ondojan.com y la receta contigo. En nuestra anterior visita, Marcos nos maravilló con un arroz con calabaza y en esta ocasión lo volvió a hacer, dejando muy claro que **los arroces son uno de los fuertes de este cocinero** que en este momento cuenta en su carta con un arroz de bacalao y otro de trigueros con espinacas y que los va cambiando regularmente.

Pasamos a la carne con un excelente Abanico ibérico (Foto 3), plato aparentemente sin complicaciones pero que, según nos comentó Marcos, fue horneado durante toda la noche a 72 grados, plancheado y acompañado de una emulsión de hongos y endivias confitadas. Un plato que nos hubiera dejado más que preparados para el postre si no fuera porque nuestro anfitrión nos volvió a tentar con sus insuperable callos y nosotros, pecadores, volvimos a caer en la senda de la perdición.

El menú se completó con una Pavlova, postre cuya paternidad se disputan Nueva Zelanda y Australia: un sabroso merengue seco casero acompañado de frutos rojos y helado de frambuesa, un postre, al igual que toda la comida, succulento y colorido y, además, ligero como mandaba el momento.





MAMISTEGI
Oriamendi, 12 (Aiete) DONOSTIA
Tf: 943 31 15 70

Ideal para l@s amantes del vino

Y no hemos hablado de la maravillosa selección de vinos del local, con una carta corta pero intensa en la que encontraremos caldos de las más variadas y desconocidas Denominaciones de Origen estatales y alguna que otra referencia internacional. En su elaboración, Marcos cuenta con la complicidad y la experiencia de una persona tan significativa como es la enóloga donostiarra **Nerea Goñi**, aunque también aporta sus sugerencias e ideas personales, conformando una oferta original y diferenciada.

En resumen, una suculenta y provechosa parada en Mamistegi que recomendamos emular a quienes nos lean, sobre todo teniendo en cuenta que en breve, hacia mediados de junio, Marcos Castro planea renovar totalmente su carta, con lo que estos maravillosos platos caerán en el limbo de las creaciones que tal vez sean recuperadas en un futuro... o tal vez no.

En cualquier caso, lleguen o no lleguen quienes sigan nuestro consejo a degustar estas exquisiteces, pueden estar seguros de que vayan el día que vayan a Mamistegi, se encontrarán con una cocina personal, cuidada, original y diferente que hace que merezca la pena (vaya si lo merece) el desplazamiento hasta los dominios de este cocinero experimentado y modesto hasta el punto de no querer salir en las fotos, y es que en el caso de Marcos Castro, podemos afirmar sin tapujos que los platos hablan por él.



La receta de...

Marcos Castro
 MAMISTEGI JATETXEA



Arroz de Lumagorri y carabineros

INGREDIENTES (Para 4 personas)

4 carabineros XL; 400 g. de contramuslos de pollo Lumagorri en trocitos; 800 g. de arroz carnarolli; Unas puntas de coliflor; 6 espárragos trigueros cortados en rodajitas;

Para el sofrito:

2 dientes de ajo; 2 cebollas pequeñas; 2 pimientos verdes; 2 tomates peras; una cucharada de pulpa de choriceró; Vino blanco

Para el caldo:

1 litro de fumet o caldo de pescado; 1 cebolla; 2 zanahorias; 1 puerro; 1 tomate; 1 vaso de vino blanco; 1 chorro de blanco; 1/2 kilo de carabineros arroceros

ELABORACIÓN

Para el sofrito:

Picar las verduras y pocharlas a fuego muy lento. Ir añadiendo el pimentón y el vino blanco sin dejar de remover, hasta conseguir una textura similar a una mermelada

Para el caldo:

Picar las verduras y pocharlas a fuego muy lento. Mientras se hacen, tostar los carabineros en el horno, media hora a 220°. Juntar los carabineros a las verduras, rehogar un poco más, cubrir con el caldo y hervir todo durante una hora. Colar con la estameña y reservar.

Final y presentación:

Picar y marcar el pollo. Añadir el sofrito y rehogar todo. Añadir el arroz y sofreirlo también todo junto. Ir añadiendo el caldo poco a poco y removiendo hasta que el arroz adquiera la textura deseada. Finalmente, emplatar con el carabinoero previamente marcado a la plancha.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 69 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Batzokia 943 08 68 55

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Rublorena 943 08 95 19

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteño 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

I.lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Txilmista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarskoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 06

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Bareak Elkarte www.bareak.eu

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honen markaturiko enpresak kalitate turistikorako konprometzaren ziurtagarria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EXPLORE
SAN SEBASTIAN
REGION

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak. *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea. *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de orientación.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierniko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23



COCOTTE TABERNA (Pamplona)

EL FEUDO DE MARTÍN

Ojo, este titular puede generar confusión. No nos referimos, como alguien podría pensar, a Martín Berasategui, sino a **Martín Iturri Huerta**, otro gran cocinero con varios puntos en común con el donostiarra, ya que el Martín que nos ocupa también mamó sus conocimientos culinarios en el restaurante familiar, de la mano de su madre, convirtiéndose en un gran guisadero.

En el caso de Martín, fue en el Beti-Jai de Aoiz donde hizo sus primeros pinitos de la mano de su madre, la reputada cocinera **Loli Huerta**. A día de hoy, Martín sigue dirigiendo culinariamente junto con su hermana **Izaskun** su casa familiar, dejando la dirección de sala en manos de **Nerea**, también hermana suya.

Eso sí, donde Martín aplica la mayor parte de su tiempo y esfuerzo es en Cocotte Taberna, en pleno centro de la calle Estafeta. Desde su apertura, el 4 de mayo de 2015, Martín ha hecho que la oferta culinaria del local suba varios enteros, siendo muy difícil conseguir una mesa el fin de semana si no se realiza reserva. Martín y sus socios **Santi Enciso** (Casa Ángel) y **Santos Muñoz** (Baviera) no pueden ocultar su satisfacción ante la buena marcha del establecimiento.

Acudimos a Cocotte Taberna con la sana intención de dejarnos llevar por Martín y dar un buen repaso a su carta. Y arrancó con una de las especialidades en miniatura de la casa: el **Tacatún**, pintxo que quedó finalista en 2018 en el Campeonato de Navarra y el de Euskal Herria: un taco de atún marinado con zumo de naranja y soja, una mayonesa de alegrías riojanas, otra de soja y cebolla maridada con lima. Una auténtica delicia que precede a unas Colitas de cigala en tempura, una imponente ración de Guisantes de lágrima con perretxikos, patata y yema de huevo y unas melosas y succulentas alcachofas con kokotxas. El primer plato es un capricho al que cuesta resistirse. Los dos siguientes demuestran la buena mano de Martín con la cocina clásica, la de los sabores, las salsas y los guisados.

Antes de pasar a la carne, Martín nos deleita con **una de sus innegables especialidades: el arroz**, concretamente un pecaminoso Arroz de careta de cerdo, pero podía haber sido A banda, Negro, con Gamba roja de Denia... todos los días hay un mínimo de dos arroces en Cocotte y algunos días superan las 6 sugerencias.

Un ser humano normal se habría plantado aquí, pero Martín nos conoce y no nos deja huir de su casa sin probar sus insuperables callos caseros... y un pichón a la cazadora de sabor y factura impecable que nos termina de saciar y hacer que partamos felices y contentos.

Cocotte Taberna abre todos los días, salvo lunes (todo el día) y domingos y martes (tarde-noche). Cuenta con **menú del día** a 20 euros y el fin de semana ofrece otro menú que cambia todos los meses a 30 euros, costando el comer a la carta un promedio entre 40 y 50 euros. Una opción genial en pleno centro de Pamplona.



COCOTTE TABERNA

Estafeta, 81 - IRUÑA

Tf: 948 59 10 72



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

THE
LUXURY
COLLECTION



Ezcaray by Francis Paniego
Hotel Maria Cristina Summer Restaurant

FRANCIS PANIEGO EN EL HOTEL MARIA CRISTINA

EMBAJADOR DE LA COCINA RIOJANA
2 ESTRELLAS MICHELIN EN EZCARAY
1 ESTRELLA MICHELIN EN ELCIEGO

RESTAURANTE DE VERANO - 7 DE JULIO · 14 DE OCTUBRE

Lunes, jueves y viernes: 20:00 - 22:30

Sábado y domingo: 13:00 - 15:00 & 20:00 - 22:30

HOTEL-MARIACRISTINA.COM/EZCARAY - TELEFONO 943 437 600

L' AUBERGE BASQUE - (Senpere - ZUBEROA)

EL SENTIDO Y LA ESENCIA DE CÉDRIC BÉCHADE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Cédric Béchade (Limoges, 1977), inauguró L'Auberge Basque en 2007, cuando tan sólo contaba 30 años, obteniendo una estrella Michelin en 2009. Eso sí, detrás había muchos años de experiencia, principalmente los dos pasados a las órdenes de **Jean-Marie Gautier** en La Ville Eugénie, el restaurante del Hôtel du Palais de Biarritz, y sus 10 años con **Alain Ducasse** en el Plaza Athénée de París. Sin embargo, toda una década en la capital de Francia no fue capaz de seducirlo como lo habían hecho sus dos años de aprendizaje en el País Vasco, de donde partió prometiéndose a sí mismo "un día volveré a esta tierra". Dicho y hecho, acompañado de su mujer, **Marion**, a quien conoció trabajando en París, Cédric se enamoró de este albergue dirigido hasta la fecha por una familia local y desarrolló en él su sueño, una cocina cercana y actualizada en la que, ante todo, es la Naturaleza quien manda.

"En mi carta no manda el chef ni el cliente. La Naturaleza está por delante de todo. O, mejor dicho, la estacionalidad. Es el productor quien inspira la carta, pero la estacionalidad le inspira a él. Este año, por ejemplo, sólo hemos tenido tres semanas de guisantes. Ya está. No hace falta más. Sin embargo la fresa ha empezado antes y ha sustituido a la naranja. Perfecto". Cédric Béchade lo tiene muy claro y, además, lleva su filosofía hasta las últimas consecuencias: "Uno de los platos que más fama me ha dado es mi piperada. Antes la tenía todo el año. Ahora, sin embargo, dejo de servirla en octubre y la empiezo de nuevo ahora, a principios de junio, porque es cuando llega el pimiento dulce, empiezan los primeros tomates y la cebolla está buena. Mantenerla en invierno no tiene sentido". Cédric subraya la palabra "sentido", "sense" en francés, ya que es una de las dos palabras con las que resume su cocina, formando el juego de palabras "sense et essence" (sentido y esencia), el binomio con el que resume su cocina a día de hoy. "De hecho", añade, "si hay algo que me enamoró del País Vasco y que me hizo regresar después de mi etapa en París fue la convicción de que en ningún sitio se respeta el producto como aquí".

Esta filosofía de respeto al producto y el productor la sigue

Cédric en todos los ámbitos de la carta, no sólo con las verduras, sino incluso con los pescados. "Si queremos que haya una pesca durable, tenemos que respetarla realmente, por lo tanto, no me obsesiono con preparar un plato con un pescado concreto. Ahora, por ejemplo, estamos preparando un plato alrededor del pescado azul, pero el pescado protagonista será el que nos traiga el mar, no el que nosotros elijamos". De la misma manera, uno de los platos ahora en temporada en L'Auberge basque es el de pescado confitado con aceite de nabo y jugo de rábano a la mejorana. Eso sí, el pescado puede ser Trucha de Banka, Salmón del Adour o Trucha salvaje del Adour, todo ello en función del mercado y la disponibilidad.

Cercanía y trazabilidad

Además de la estacionalidad, Cédric Béchade da una gran importancia a la **cercanía del producto y los productores**. Para las verduras, su proveedor de confianza, al que menciona en varios momentos de la conversación, es **Pierre Laporte**, de Tarnos, pero también trabaja con granjas de los alrededores. Para el foie-gras, por ejemplo, se coordina con **Alain Fourcade**, de la granja Xuhastia, de Beguios-Behauze, y cuando el producto no puede ser comprado a proximidad, siempre lo compra directamente a los productores. "La trazabilidad, el saber quién trabaja el producto, no es una etiqueta, es una manera de aumentar la confianza. Me gusta, sobre todo, tener una relación directa con el productor, y transmitir a mis comensales lo que ellos me cuentan". Así, para los cítricos, Cédric se relaciona directamente con un productor español, y en el caso de las ostras, por mencionar otro ejemplo, adquiere directamente ostras de Normandía de la casa "Huitres Krystale", productores que crían las ostras en unas cajas metálicas que se mueven con la marea con lo que la ostra debe luchar contra los elementos consiguiendo así un producto musculoso, como mucha carne y con la cáscara más lisa de lo común.





La Naturaleza en el plato

Además del respeto hacia el producto y el productor, otra de las líneas de trabajo de Cédric Béchade consiste en tratar de **reproducir en el plato los sabores que le brinda la Naturaleza**. Como ejemplo de ello, el chef nos explica la gestación de uno de los platos que posteriormente degustaremos en la mesa: el Cordero de leche de **Jean-Bernard Maitia** con crema de "leche de los prados". Como nos cuenta Cédric, en su día acudió a visitar al productor, cerca de Donibane Garazi, vió a las ovejas pastando en libertad y, según le comentó el productor, al tener total libertad de pasto, se movían mucho y llegaban a comer alrededor de 30 hierbas naturales. La idea de Cédric al escuchar esto, fue acompañar el cordero con una salsa que reproduzca esa mezcla de sabores que las ovejas obtenían al pastar, así para preparar dicha crema, Béchade tuesta al horno la carcasa del cordero, la moja con leche de oveja, la cuece, la filtra y la infundiona con cinco plantas aromáticas. Según asegura el chef, "de esta manera nos reencontramos con el aroma floral que percibimos también en el queso elaborado con esa leche". Sin duda, este esfuerzo a la hora de conseguir la autenticidad de un plato está directamente relacionado con el slogan que nos ha mencionado Cédric al inicio de nuestra conversación: "Sentido y esencia".



*Surtido de "pintxos": Croque de pato y estragón.
Tartaleta de foie-gras y Cuajada de foie-gras y café*



Trucha de Banka confitada al nabo, con rábanos cultivados en el País Vasco

La degustación: un paseo por el País Vasco

Cédric Béchade, que se autodefine como "cocinero alberguista", compara su carta con un paseo por el País Vasco, eso sí, "un paseo por los senderos sin batir, por los caminos menos conocidos". Así, sus propuestas están divididas entre los entrantes, a los que llama "**Primer camino**", y que se facturan a 26 euros, los platos principales o "**Segundo sendero**" a 38 euros, el queso o pastel vasco, apodado aquí "**Parada en los prados**" a 14 euros y los postres o "**Dulce llegada**" a 15. Es decir, que si optamos por un plato por bloque, podremos comer en L'Auberger por 93 euros. Además de esta fórmula, Cédric Béchade ofrece **tres posibilidades de menú** en los que él elige los platos en función del momento: un menú de tres servicios denominado "**Escapada Vasca**" por 46 euros (sólo disponible de lunes a viernes al mediodía), un segundo menú de 5 servicios a la búsqueda de lo que él denomina sabores "auténticos", bautizado como "**Paseo vasco**" y facturado a 84 euros, y un tercer menú de 7 servicios que busca los sabores "inesperados", llamado "**Paseo culinario**" al precio de 118 euros. En todos los casos, la bebida se cobra aparte y los tres menús cuentan con **opción de maridaje**, facturándose esta posibilidad a 18, 58 y 85 euros respectivamente. Los menús, como es lógico, deben pedirse a mesa completa.



*Pulpo de Getaria al kumquat
y al ajo salvaje*



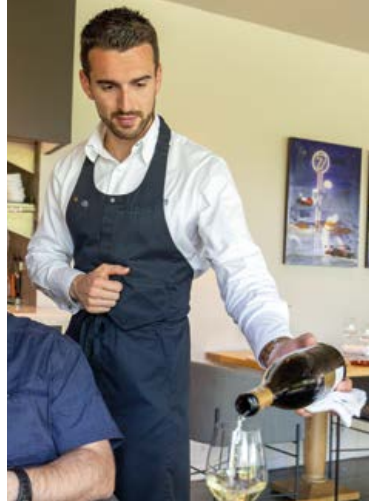
*Cordero de Jean-Bernard a la leche de los prados
con manzanas de heno*

Brunch gastronómico y servicio de hospedaje

Además de estas posibilidades comentadas, Cédric Béchade está triunfando con el "Brunch" gastronómico, un intermedio entre el desayuno y la comida que se sirve **de 11 a 14 horas** al precio de 49 euros y en el que el comensal encuentra productos de repostería, tartas, embutidos, quesos, platos calientes... una fórmula informal para quien no quiera depender de la tiranía de los horarios de cocina y que goza de una excelente aceptación por parte del público.

Y, como indica el nombre de "L'Auberge Basque", (El Albergue Vasco), este establecimiento es también un pequeño hotel que cuenta con **12 coquetas habitaciones** dobles y familiares, y una serie de servicios encaminados al **bienestar** de las personas que se hospeden en él como una "Cabinas de cuidados" y una pequeña piscina en el jardín alrededor de la que va a plantarse inminentemente un jardín aromático con una cincuenta de plantas.

L'auberge Basque, a pesar de encontrarse en un lugar fácilmente accesible desde cualquiera de las grandes ciudades de la costa vasca, es un remanso de paz, un lugar natural dotado de unas vistas maravillosas en el que parece que el tiempo se hubiera detenido, una invitación a conocer desde el relax y el placer de la buena mesa la esencia del País Vasco.



L' AUBERGE BASQUE

Vieja carretera de San Juan de Luz - SENPERE

Tf: 00 33 (0) 5 59 51 70 00

www.aubergebasque.com



Foie-gras de pato a la sartén con texturas tierra & océano



Profiterol de guisantes a la navarra



El auténtico limón confitado a la ciruela



Naranja sanguina con curry y saffraceno y jugo de hojas



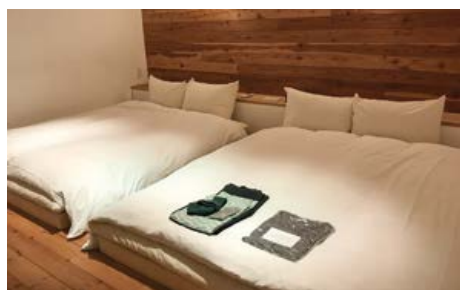
AQUA IGNIS: PARAÍSO HOTELERO EN EL CENTRO DE JAPÓN, CON FUTURO GIPUZKOANO

Cuando pensamos en visitar Japón, siempre nos vienen a la mente los mismos destinos: Tokyo, Kyoto, Osaka, Hiroshima, Nagasaki... grandes ciudades a las que la mayoría de turistas accede mediante el Shinkansen o Tren Bala y que ofrecen una imagen de un Japón cada vez más globalizado. Para profundizar en el Japón más auténtico hay que alejarse de las rutas turísticas y adentrarse en lugares como la prefectura de Mie, de la que ya hablamos hace dos meses con motivo de la apertura allí del restaurante Rías by Kokotxa. En Mie se encuentra también Aqua Ignis, complejo hotelero que desgranamos en este artículo.

Imanol A. Salvador. fotografías: Josema Azpeitia

Aunque escuchar el nombre de Aqua Ignis puede no decirle nada a la mayoría de los guipuzcoanos, muchos no pensarán lo mismo si comentamos que es el complejo hotelero en el que un joven emprendedor japonés, **Tetsua Tachibana**, planea construir **una calle dedicada a Donostia** en la que funcionarán una serie de bares de pintxos y otros establecimientos donostiarras. La noticia trascendió a los medios tras la reunión del empresario con Eneko Goia y tuvo una repercusión inmediata en prensa y televisión.

El complejo hotelero que acogerá esta calle dedicada a nuestra capital se llamará **Aqua Ignis Taki**, debido a su proximidad al centro de dicha ciudad y, de momento, se encuentra en construcción, estando prevista su inauguración



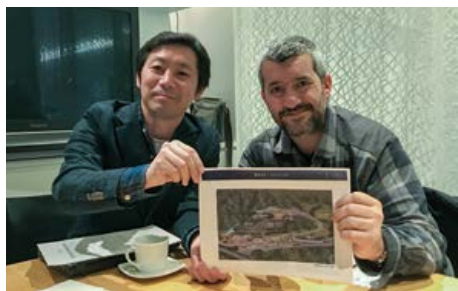


para finales de 2020. Además de esta calle, el complejo acogerá varios hoteles, apartamentos, zonas deportivas, huertos e invernaderos, servicios de salud y todo aquello que pueda servir para garantizar una feliz estancia a quienes acudan a pasar parte de sus cortas e intensas vacaciones a este lugar.

La conexión que ha posibilitado la toma de contacto entre el propietario de Aqua Ignis y la hostelería donostiarra fue debi-

Arriba: Imágenes de los restaurantes de Aqua Ignis. De arriba a abajo, restaurante de alta cocina japonesa Ioan, restaurante italiano Al-ché-cciano, restaurante tradicional y pastelería.

Página anterior: Entrada principal al complejo Aqua Ignis.
Abajo: Diferentes imágenes de las completas habitaciones "Villa" del hotel Aqua Ignis. Abajo: el propietario del hotel, **Tetsua Tachibana**, mostrando el proyecto de Aqua -Ignis Taki.





Arriba: Las obras del complejo hotelero Aqua Ignis Taki marchan a buen ritmo y se espera que estén concluidas para finales de 2020. El complejo ocupará varias hectáreas dedicadas a la hotelería, el bienestar y la restauración. A la derecha, contraportada del Diario Vasco que recoge la noticia.

da, al igual que en el caso del Kokotxa, al asesor, diplomático y editor **Itaru Ishii** (ver entrevista en pág. 78), quien aprovechó la amistad que le une hace años con nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**, para contactar con tres bares de Donostia, concretamente **Aratz, Casa Urola y Zazpi**, con el fin de que cada uno de ellos cuente con una "sucursal" en el complejo hotelero japonés. La oferta se completará con la presencia en dicho complejo del **Dickens**, coctelería que encanta al empresario hotelero y que visita cada vez que sus pasos le traen a Donostia. Y Tachibana está estudiando, incluso, la posibilidad de invitar al asador **Casa Julián** de Tolosa en este proyecto que adquiriría así un marcado carácter guipuzcoano.

Aqua Ignis en la actualidad: una completa oferta hotelera y gastronómica

El actual Aqua Ignis (ver páginas 28 y 29) es un impresionante complejo hotelero que reúne en sus dependencias servicios termales, zonas de paseo, un obrador de pastelería, un restaurante japonés tradicional, otro de alta cocina, un restaurante italiano, una cafetería y un obrador de pastelería.

El **restaurante de alta cocina japonesa, "Loan"**, ofrece cocina **Kapó**, un estilo de alta cocina tradicional, elaborada con productos de alta calidad y presentada de una manera exquisita, plato a plato. Todo se elabora y se sirve en un pequeño espacio, únicamente equipado de una barra en la que pueden comer nueve personas máximo, y es oficiado por un maestro cocinero y su joven ayudante. El maestro, **Sadaaki Makabe**, se encarga de ir preparándonos los platos delante de los comensales, uno a uno, asistido por el joven **Yamamoto**. Sadaaki ofrece todo un alarde de cocina colorista, elegante, original y, sobre todo, deliciosa (u "oishi", como dicen los japoneses):





ostra frita con nabos, Ideko (un pulpo pequeño desconocido por nuestras latitudes), Tairagi (una especie de vieira, con miso y vinagre)... y platos de alto nivel y muy populares en Japón como el "Shirako" o vejiga natatoria del Pez Globo, (eso que en nuestro entorno, cuando fue traído hace años por **Félix Manso**, se conoció como "semen de bacalao"), entre otras delicias.

El **restaurante italiano, "Al-ché-cciano"** es también algo diferente a lo que por aquí entendemos por un italiano. Se trata de un espacio dirigido con un criterio gourmet y diferenciador, como el resto de la oferta de este hotel, siendo el resultado una particular cocina de fusión italo-japonesa con toques de autor y de alta cocina, complementadas con una excelente selección de vinos franceses e italianos. En sus dependencias, el segundo de cocina, **Shinya Suzuki**, colabora en todas las fases del servicio ayudando a traer los platos a la mesa, y explicándolos uno a uno con simpatía y humildad.

La parte gastronómica se complementa con el **restaurante japonés tradicional** en el que se ofrece una gastronomía

más popular y se sirven copiosos desayunos nipones, y la **zona de pastelería** dirigida por el famoso repostero japonés **Hironobu Tsujiguchi**.

Hospedarse en Aqua Ignis tiene un coste que oscila entre los 125 euros de media que cuesta una habitación tradicional japonesa con futón hasta los 500 que cuestan las llamadas "villa", apartamentos independientes con dormitorio japonés y occidental, sala de estar, y onsen o baño termal privado en un jardín exterior que garantiza la privacidad absoluta del usuario. El coste de los restaurantes descritos también oscila entre los 120-140 euros por persona, aunque opciones como el restaurante tradicional o la cafetería son más económicas.

Abajo: Los cuatro establecimientos que, de momento, estarán presentes en Aqua Ignis Taki: De izquierda a derecha: Asador Aratz (Ibaeta), Restaurante Casa Urola (Parte Vieja) y Bar Zazpi (Centro). Junto a ellos, la Coctelería Dickens, dirigida por el veterano barman Joaquín Fernández





Arriba: Yasuhiro Takeuchi junto a su familia y un trabajador en la Granja Take, en la que explotan unas 500 cabezas de reses de Matsusaka en condiciones de limpieza y bienestar animal

Abajo: Parrilla "Yakiniku" en los alrededores de Matsusaka, donde puede ser degustada la carne de los bueyes locales..

Alrededores de Aqua Ignis: variedad cultural y gastronómica para todos los gustos

A un paso del actual Aqua Ignis se encuentra la ciudad de **Matsusaka**, cuyos bueyes y vacas son considerados casi de la misma calidad que los míticos bueyes de **Kobe**. La cría de estos bueyes se realiza en unas condiciones extremas de limpieza y delicadeza, llegandose incluso a instalar altavoces con música clásica para que las bestias estén más relajadas. Algunas de las granjas aceptan visitas para mostrar sus instalaciones.

De las vacas y bueyes de Matsusaka se obtiene una carne de excelente calidad con un marmoleado espectacular y una infiltración de grasa fuera de lo común, lo que la convierte en

una carne fundente y de un sabor delicado y muy característico. En Matsusaka, además, hay establecimientos "**Yakiniku**" (parrilla japonesa) en algunos de los cuales es posible degustar carne local. Se trata de pequeños restaurantes con parrillas incorporadas en el centro de las mesas donde los comensales cocinan su propia carne al punto más adecuado para cada uno.

Ise, una de las principales capitales espirituales de Japón se halla también a poca distancia de Aqua Ignis. Además de un imponente **templo sintoísta**, la ciudad cuenta con comercios, bares y restaurantes. Llama la atención que los principales restaurantes de la ciudad ofrecen **cocina francesa**, eso sí, adaptada al producto y al recetario local y ofreciendo cada uno una gastronomía diferenciada y personalizada en la forma de los chefs, todos ellos propietarios, que gobiernan sus cocinas.

Tres de los más reputados restaurantes son **Bon Vivant (Chef Takeshi Kawase)**, reproducción casi exacta de lo que sería un Bistró parisino con una cocina tradicional y elegante con muchos toques japoneses, **Le Bamboche (Chef Ryuichi**





Fukui, un pequeño y luminoso restaurante con la oferta más moderna y **Campagne (Chef Takeo Higashi)**, el más clásico y académico, pero no por ello menos interesante. Y a una hora de camino, también es posible acudir al hotel Mediterranean Village y disfrutar del restaurante **Rías by Kokotxa**, recientemente inaugurado por el donostiarra **Dani López**.

De arriba a abajo: 1.- Restaurante **Bon Vivant (Takeshi Kawase)**

2.- Restaurante **Le Bamboche (Ryuchi Fukui)**

3.- Restaurante **Campagne (Takeo Higashi)**- Los tres chefs acudirán a Donostia el próximo mes de noviembre, tras haber asistido a la inauguración de Rías by Kokotxa y quedar muy agradablemente sorprendidos con la cocina de **Dani López**, que aparece en la fotografía inferior.





NAVARRA ELIGIÓ SU MEJOR CROQUETA

El pasado 14 de mayo, tuvo lugar en las instalaciones de la Cooperativa de Hostelería de Navarra la final y entrega de premios de la **Semana de la Croqueta de Navarra** que se celebró entre el 3 y el 12 de mayo, con la participación de 104 bares de Iruña y otras 9 localidades del Viejo Reino.

texto y fotografías: **Ondojan.com**

A las 9:30 de la mañana, el jurado conformado por el chef **David Yarnoz** (El Molino de Urdániz), la bloguera gastronómica **Silbia Redondo** (La cocina de la Silbi), la redactora de Diario de Navarra **Sara Nahum**, el ex coordinador de la Cooperativa Hostelería Navarra **Jorge Sauleda Parés** y nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, comenzaron a catar las 16 croquetas finalistas previamente elegidas para un jurado que visitó los establecimientos participantes. Cada 10 minutos fue servida una croqueta hasta que el grupo tuvo preparado su veredicto que se resume en el siguiente palmarés.

ORO: "Croquichampi" del bar Iruñazarra (Iruña). El jurado valoró la utilización de un ingrediente tan humilde como

el champiñón para conseguir una croqueta que destacaba por su perfecta fritura, su sabor y su cremosidad.

PLATA: "Sonny Crockett" del bar Petit Comité (Iruña), por unos criterios similares al de la croqueta anterior, en este caso con un ingrediente también sencillo como el mejillón.

BRONCE: "Croquemar" de El Merca'ó (Iruña), una croqueta de bacalao que sedujo al jurado principalmente por su cremosidad y el conseguido crujiente de la cobertura.

CROQUETA MÁS CREATIVA E INNOVADORA: "Croquetún" de Bearán Bar&Rooms, una croqueta presentada en forma de nigiri japonés en la que se conseguía el efecto crujiente mediante la utilización del arroz.

MEJOR PUNTO DE FRITURA: "Sobrasada" del bar Izarra (Izarra / Estella). El jurado valoró que sin utilizar panko ni frutos secos, con un rebozado tradicional, consiguieron una croqueta crujiente desde el primero hasta el último bocado.

MÁXIMA CREMOSIDAD: "Lolacroquet" de Casa Lola (Tudela), que destacaba por la untuosidad de su bechamel.

MEJOR MARIDAJE: "Croqueta morcillonona" del bar Caravinagre (Iruña), croqueta que maridaba perfectamente





tanto con el blanco sugerido por los autores como con el tinto provisto por Bodega Inurrieta, colaboradora del evento.

Finalmente, el jurado realizó una Mención Especial a la croqueta **"Zokoismo" del Zokoa (Iruña)** por haberse atrevido a concursar con una croqueta sin gluten, además de por la ilusión que pusieron en su presentación y puesta en escena.

También hay que destacar que el jurado decidió dejar desierto el Premio a la Croqueta más clásica y tradicional, ya que ninguna de las presentadas podía ser descrita como clásica. Asimismo, el jurado animó a los participantes a mantener la innovación pero sin olvidar la tradición, y a atreverse a concursar también con propuestas clásicas.



**Para los que aman los
productos de nuestra tierra.**

***Ama lurrako produktiak
maite dituztenentzat.***



URDANOZ.
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

www.harinasurdanoz.com



HARAGI: TODA LA CARNE EN EL ASADOR

Del 9 al 12 de mayo se celebró, a caballo entre Donostia, Forua y Tolosa el Encuentro Internacional de la Carne y la Brasa Haragi. Docenas de profesionales del mundo de la carne y la restauración, alumnos de cocina y cientos de particulares disfrutaron de un evento variado y completo que deja claro que en cuestiones cárnicas también somos una referencia.

Imanol A. Salvador. Fotografías: Josema Azpeitia

Decía Baltasar Gracián que “Lo bueno, si breve, dos veces bueno”, y eso es lo que primó el 9 de mayo en el Basque Culinary Center durante la sesión de mañana que dio el pistoletazo de salida a la II Edición del encuentro internacional de la carne y la brasa **Haragi 2019**. A lo largo de toda la mañana, tras la presentación institucional, los asistentes tuvieron la ocasión de asistir a nada menos que **11 ponencias** que se

desarrollaron con puntualidad inglesa.

Mikel Zeberio inauguró la lista con su charla “El asado, una ecuación”, un sentido alegato a favor del buen trato de cara a los animales que, en su opinión, se traduce en una mejora de la calidad del producto. A continuación, **Xosé Portas**, de Discarlux S.L., habló sobre su proyecto **Fisterra Bovine World**, mientras que un representante de **“Baserriak Km 0”** contó el proyecto, similar al del gallego pero más autóctono, que se está llevando a cabo en el País Vasco (imagen de esta charla en la página contigua, arriba a la izquierda)

Joseba Odriozola, del Asador-Restaurante Araneta de Zestoa (fotografía superior), sorprendió a la audiencia con su encendida defensa del carbón autóctono en una ponencia que fue definida por el periodista **Andoni Sarriegi** del grupo Gourmets como la mejor del congreso, contando con pelos y señales la odisea que le supuso el construir una Txondorra





con sus propias manos delante de su muy recomendable restaurante, y a continuación, **Txomin Parrillas** comentó un interesante ejemplo de emprendimiento y creación de todo un proyecto desde prácticamente la nada.

Seguidamente, las chilenas **Carolina Carriel e Isidora Díaz** (abajo a la izquierda) protagonizaron una simpática defensa de los asados tradicionales frente a la invasión del Fast Food, y el uruguayo **Diego Pérez Sosa** (sobre estas líneas) aportó nuevos e interesantes datos acerca de la historia de los gauchos y la combustión y su incidencia en los asados.

Tras un breve descanso, el congreso siguió con una ponencia que unía parrilla y Street Food de la mano de **Yilmaz Öztürk**, un entretenido debate protagonizado por los "sheriffs" de la distribución cárnica: **Goya, Dastatzen, Discarlux, Luismi e IRUKI**, otra ponencia por parte de **Jorge Guijarro** sobre su proyecto "100% Buey", una penúltima charla múltiple de la mano de los asadores tolosarras (página anterior, abajo), con la presencia de **Xabi Gorrotxategi** (Casa Julián), **Xabi**

Ruiz (Asador Casa Nicolás) y **Leire Etxezarreta** (Restaurante Botarri) moderados por **Roberto Ruiz**, y finalmente el coloquio "Los retos de un buen asado: maduración, sal, combustión" (sobre estas líneas), que fue moderada por nuestro coordinador **Josema Azpeitia** con la participación de los parrilleros **Gregorio Tolosa** (Asador Bidea2), **Ricardo Gadea** (Askua), **Juan Antonio Zaldua** (Restaurante Baserri Maitea), y **Jon Ayala** (Laia Erretega).

Histórica cena por los asadores tolosarras

Este apresurado pero muy interesante congreso matutino fue el intenso inicio de este múltiple encuentro que, tras una no menos interesante comida oficiada por I@s alumni@s del **Basque Culinary Center** y una sesión de formación por parte del charcutero **Xesc Reina**, continuó con un evento que podía ser calificado como histórico: un recorrido gastronómico por los cuatro asadores de Tolosa (**Botarri, Burruntzi, Casa Nicolás y Casa Julián**) en el que, cual si de una kalejira festiva





se tratara, tomaron parte varias decenas de profesionales del sector que pudieron escuchar de primera mano la filosofía de cada uno de los emblemáticos asadores tolosarras de la boca de sus propietarios y en sus propios locales, concentrados todos ellos en un radio que no supera los 300 metros.

También resultaron apoteósicas la comida y la cena que se

ofrecieron el viernes 10 en los restaurantes **Baserrri Maitea** (Forua, Bizkaia) e **Hika Txakolindegia** (Villabona). **Juanan Zaldúa** en el primero y **Roberto Ruiz** en el segundo con la ayuda de **Josema Azpeitia**, hicieron de maestros de ceremonia de dos alardes cárnicos que mostraron la diversidad de técnicas y teorías existentes en este sector en proceso expansivo.





Colofón popular en Tolosa

Finalmente, los días 11 y 12, sábado y domingo, se celebró “**Haragi Fest**” en Tolosa. Miles de curios@s pudieron acercarse a la villa papelera y, terminada la teoría, degustar los asados propuestos por diferentes profesionales del sector. Fue un digno colofón a un encuentro tan intenso como provechoso.

Página anterior: Imágenes de los cuatro asadores tolosarras entre los que se realizó el recorrido gastronómico del jueves 9. de arriba a abajo: Botarri, Burruntzi, Casa Nicolás y Casa Julián.

Esta página: Arriba, comida ofrecida en el restaurante Baserri Maitea de Juanan Zaldúa. Abajo, cena en Hika Txakolindegia oficiada por Pili Manterola (Iribar), Jon Ayala (Laia), Roberto Ruiz (Hika), Gregorio Tolosa (Bidea 2) y Joseba Odriozola (Araneta)





Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



VIAJE AL CORAZÓN DE LA ALCACHOFA

Amablemente invitados por la IGP Alcachofa de Tudela y Reyno Gourmet, los días 25 y 26 de abril vivimos una larga jornada de inmersión en forma de Press Trip en uno de nuestros productos top: la verde "kokotxa" de la huerta tudelana.

texto y fotos: **Josema Azpeitia**

El Encuentro Gastronómico comenzó con un breve pero intenso recorrido por algunos de los puntos más interesantes del Casco Viejo pamplonica que finalizó en el comedor del bar **Iruñazarra**, donde **Gorka Aginaga** nos deleitó con dos pintxos elaborados con diferentes verduras de la huerta Navarra, antes de pasar al restaurante **Alhambra**, dirigido por **Iñaki Idoate** quien actuó de atento maestro de ceremonias a lo largo de todo un menú que mostró el nivel que pueden alcanzar en este restaurante las verduras de la huerta tudelana.

Traslado a la Ribera y visita al Treintaitres

Un microbús nos condujo a Tudela, donde se nos incorporaron **Jaime Castelruiz**, de la conservera que lleva el nombre de su familia, y **Guillermo Agorreta**, actual presidente de la IGP Alcachofa de Tudela, quienes nos acompañaron a la zona de Montes del Cierzo, donde pudimos contemplar los mares de alcachofas de los que se nutren las empresas locales dedicadas a la explotación de esta exquisita verdura. Jaime y Guillermo nos hicieron partícipes de todo lo que se puede contar acerca de esta verdura, y nos dieron a probar la alcachofa en crudo, recién recolectada, rompiendo para muchos la certeza de que esta verdura solo puede consumirse previamente cocinada.

Y para terminar la tarde, nos dirigimos al Restaurante **Treintaitres**, donde su propietario **Ricardo Gil** junto al cocinero del Alhambra, **Javier Díaz**, nos ofrecieron una degustación conjunta de platos de verduras que dejaron patente





tanto el buen hacer de Javier que ya habíamos comprobado al mediodía, como la filosofía culinaria de Ricardo: una defensa a ultranza de la tradición, las preparaciones locales, y la recuperación de una serie de recetas dejadas por sus ancestros.

Conociendo la industria conservera

Tras una variada cena de verduras y una sesión de contemplación de las estrellas en el original Hotel **Aire de Bardenas**, nuestro siguiente destino fue Lodosa, concretamente las instalaciones de **Conservas Pedro Luis**, empresa familiar fundada en 1988, cuyo responsable actual y miembro de la segunda generación **Pedro Luis Antón** (hijo), nos acompañó en una visita guiada al pabellón que nos hizo ser conscientes de la importancia económica de la industria conservera, así como del cuidado y la calidad de sus procesos. Pudimos, incluso, elaborar nuestras propias conservas de alcachofa..

Un recorrido en buggy por las inmediaciones de las Bardenas de la mano de la casa **Activa Experience**, de Cascante,



Página anterior: Foto de familia de los participantes en los Encuentros Gastronómicos organizado por la IGP "Alcachofa de Tudela" en los campos de Montes del Cierzo (Tudela). Abajo, Gorka Aginaga del bar-restaurante Iruñazarra de Pamplona sirve sus creativos pintxos de verduras. .

Esta página: Arriba, Iñaki Idoate del Alhambra de Iruña frente al cartel de los encuentros gastronómicos y uno de los platos que se sirvió en su restaurante. Bajo él, Javier Díaz de Alhambra y Ricardo Gil del 33 de Tudela durante la degustación conjunta que ofrecieron en el segundo de los restaurantes. Abajo: el productor Jaime Castelruiz y Guillermo Agorreta, presidente de la Alcachofa de Tudela. A la derecha, sesión de envasado de alcachofas en las instalaciones de Conservas Pedro Luis, de Lodosa.

y un espectacular alarde gastronómico en torno a la alcachofa ofrecido, una vez más, en el Treintaitres de Tudela sirvieron como excelente colofón de este Encuentro, perfecto homenaje a no de nuestros productos más emblemáticos.



HOTEL RESTAURANTE GURUTZE-BERRI

Pza. Bizardia, 7 (Ctra. Irun-Oiartzun) OIARTZUN

Tf: 943 49 06 25

GURUTZE-BERRI (Oiartzun)

50 AÑOS DE EXCELENTE COCINA

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritxar Tolosa

El pasado 1 de mayo, se cumplieron 50 años, desde que el veterano cocinero oiartzuarra **Xabier Zapirain**, junto a su esposa, la zumarragatarra **M^a Luisa Ruiz**, abrió, en asociación con Luis Irizar, el hotel-restaurante Gurutze-Berri, un referente de la caza en particular, la gastronomía vasca en general y la buena cocina en el más amplio sentido de la palabra.

Los Zapirain no celebraron ningún acto público en particular para celebrar la fecha. Como es lógico, el reciente fallecimiento el pasado 12 de marzo, de Xabier hace que las expresiones de alegría se vean limitadas, aunque la llegada de este 50 aniversario es una enorme satisfacción para esta gran familia, y como nos comenta Xabier Zapirain (hijo), "el año es muy largo, el 50 aniversario durará todo el resto del 2019 y ya tendremos ocasión de celebrarlo como es debido".

Xabier Zapirain rememora los 50 años del restaurante de sus padres con emoción. No en vano, el Gurutze-Berri ha estado muy unido a su vida, o mejor dicho, ha sido SU VIDA, ya que Xabier nació el 28 de abril de 1969, justo cuando faltaban 4 días para que fuera inaugurado el proyecto de vida de su padre, y acaba de cumplir también los 50, junto al establecimiento que lo ha visto crecer y dónde ha desarrollado su vida y su labor culinaria.

"Según cuenta mi madre" rememora Xabi, "los días previos a la apertura fueron de mucha tensión. Ella estaba ingresada, el aita estaba nerviosísimo, se dormía en cualquier sitio..." El caso es que Xabier contaba 4 días cuando se abrió este hotel que a los 10 años pasó a pertenecer completamente a los Zapirain. "A los 10 años el negocio no marchaba bien. Incluso se estuvieron planteando el dejarlo, pero el aita no quería. Luis Irizar tuvo la oportunidad de ir a Madrid, al Hotel Alcalá, y el aita decidió quedarse con todas las consecuencias". Fue duro y costó mucho sacarlo adelante, pero aquí estamos, seguimos trabajando y luchando".





1



2



3



4



5



6

Menú degustación del 50 aniversario

Para dar la debida importancia al significativo aniversario, los hermanos Zapirain han creado un excelente menú degustación que ya ha empezado a ser servido y que puede ser solicitado cualquier día de la semana al precio de 48 euros (Bebida, postre y café incluidos).

El menú se abre con unas sabrosas y contundentes croquetas de paloma (1) que aportan el pequeño homenaje a la caza, imprescindible en este restaurante aunque nos encontremos fuera de temporada. Sigue con unas acertadas Vieiras al eneldo sobre pisto (2) y unos Hongos salteados con mollejas (3) que, una vez más, nos llenaron la boca de esos sabores auténticos que marcan la identidad culinaria de Gurutze-Berri. El hongo se sirve al dente, manteniendo una textura ligeramente crujiente, y las mollejas guardan toda su potencia gustativa, formando un plato succulento... "gourmand" que dirían los franceses.

Igual de "gourmand" resultó el siguiente plato, unas Kokotxas al pil-pil (4) servidas con láminas de bacalao. La unión hace la fuerza y en este caso, la kokotxa se apoya en el bacalao y viceversa, consiguiendo un plato de diez. Y el final de los platos "fuertes" lo conforma una generosa ración de "Noisette" de cordero (4), un

plato para chuparse los dedos que antecede al postre, una "Brasileira" o mousse de café sobre un fondo de natillas (6), que cierra magistralmente este excelente menú, un perfecto homenaje a la cocina de Gurutze-Berri, esa cocina clásica de los fondos y las preparaciones caseras, de las salsas y los sabores... esa cocina que tanto nos gusta y que tan difícil es hoy de encontrar.

Otros platos en homenaje al padre

El 50 Aniversario ha hecho que Xabier Zapirain recupere algunos platos de carta en homenaje a quien fuera su padre. El más emblemático de ellos son los Filetes de lenguado gratinados. Según nos cuenta Xabier, "Es un plato clásico que siempre ha gustado mucho y se ha servido tradicionalmente en bodas, incluida la de nuestra hermana... para mí, es un plato de gran categoría".

Aunque Xabier Zapirain no pudiera verlo, el 1 de mayo fue uno de los grandes días de la historia del Gurutze Berri, y su fundador estuvo muy presente en la memoria de toda su familia y en los platos que conmemorarán la fecha. Muchas felicidades, familia, y que este aniversario os fortalezca para seguir ofreciéndonos esa cocina honesta, sabrosa y auténtica.

Zorionak, Gurutze-Berri eta Zapirain sendia !!!

LUIS SALCEDO, PREMIO NAVARRA DE GASTRONOMÍA

El pasado 24 de abril, en el salón de actos de la UNED de Tudela, la **Academia Navarra de Gastronomía** concedió su premio anual a nuestro amigo **Luis Salcedo Irala**, del **Hostal Remigio**, que lo recogió junto a la somelier de **Benta Mugiro**, **Ina Sorabilla**, también reconocida por la Academia en el mismo acto.

La Academia Navarra ha querido premiar a Luis Salcedo “el esfuerzo, la tradición y la pasión unida a la innovación”. Como comentó **Martín Sarobe**, presidente de la entidad, “al hablar de innovación, es lógico pensar en gente como Ferrán Adrià o Ángel León, y muchas veces no nos paramos a pensar en que la innovación puede también darse al juntar ingredientes que no se habían juntado hasta la fecha, buscando agradar y sorprender al comensal” como ha hecho Luis en el caso de un producto tan local como son las verduras de la huerta de Tudela.

En el caso de Ina, la Academia quiso premiar su amplia trayectoria y su pasión por el vino, pasión que Ina ha unido con la gastronomía y el turismo, además de haber representado a Navarra en concursos y encuentros nacionales e internacionales.

El joven cocinero se sintió muy honrado y mencionó, visiblemente emocionado, que éste era un premio “para toda su familia”. Finalizó su breve discurso comentando que le hacía especial ilusión que al ser premiado se hiciera una tan clara mención a la verdura, pues en su opinión, en Tudela, “la verdura trasciende de lo gastronómico y se impregna en nuestro día a día”.

El acto, contó con una sorpresa en exclusiva, desvelada por el presidente de la Orden del Volatín **Rafael Remírez de Ganuza** que anunció que el premio anual que concede su cofradía no será entregado en 2020 a ningún cocinero con estrella Michelin, sino que será ofrecido a la Academia Navarra de Gastronomía por la labor que viene realizando a favor de la cocina navarra y sus verduras. “

Fue un acto sencillo y emotivo, que tuvo su continuación en el Hotel AC Tudela, donde los servicios de catering de Maher, sirvieron un opíparo cóctel con fantásticos pintxos basados, como no, en las verduras de la huerta Navarra.



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



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

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 652 314
943 654 351

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21
www.restaurantetxintxarri.com

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

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

TOKI ALAI**NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA****ARAMA**HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

Maider Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduras salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

EZKIÑA**PINTXOS, HAMBURGUESAS,
BOCADILLOS... Y "EUSKO PIZZAS"****ARRASATE**OLARTE, 25 (FRENTE AL
PALACIO MONTERRON)
TEL. 943 04 43 889
facebook-ezkiña taberna

Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antía** y **Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cebra 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 **Tostats** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y cuenta con una **carta al mediodía** con entrantes, hamburguesas y bocadillos, entre los que sobresale el "Ezkiña" (Pechuga y tomate a la plancha, bacon, cebolla pochada y salsa Roquefort). Ezkiña abre a las 08:30 de la mañana (Fines de semana a las 11:00) **Cierra:** Martes

SANTA ANA**COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR****ARRASATE**URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cebra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche):** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.

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

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

BALIARRAINHERRIKO PLAZA
943 32 58 12**ZARTAGI****NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL**

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsun** 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, Chuletilas 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

**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 (martes a viernes al mediodía): 20€ (Bebida incluido). **Menú fin de semana:** 30€. **Menú cena** (lunes a jueves): Entre 12 y 18,90€ (Bebida y café incluido). **Menú D'GUSTA Sugerencias:** 35-50€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y cavas.

**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.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TEL. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostata**, 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.

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 adictivo vermouth preparado, así como una carta de cócteles clásicos y modernos (Dry Martini, Negroni, Manhattan...). **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 11,90€ **Menú fin de semana:** 24€ **Menú Txuleta:** 25€ (Los menús incluyen café e IVA) **Tarjetas:** Todas. No cierra.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



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

Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 29€ **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 52€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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

Xabier Osa dirige este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen veta-da la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y las carnes provienen al **100% de Euskal Herria**. Destacan los Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...), los Mariscos y especialidades como Foie de la casa, Carpaccio de buey, Ensalada de marisco, Panaché de verduras, Chuletón a la parrilla, Biscuit de higos con salsa de nueces... En su cafetería, podemos disfrutar de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas Rabas. **Carta:** 70-90€ **Menús degustación:** 45, 60 y 70€ **Menú (servido en el bar):** 19€ (Fin semana: 26€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

**BELAUSTEGI
BASERRIA**DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN**ELGOIBAR**ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com

Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de 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 ETXEAAHORA, TAMBIÉN
CON MENÚ DE SIDRERÍA**EZKIO**B^a 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

SANSONATEGIESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES**HERNANI**MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com

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

ARRAUN ETXEA**ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS****HONDARRIBIA**MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39
www.araunetxea.com

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

**ARRAUNLARRI
BERRI****COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR****HONDARRIBIA**PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.araunlariberri.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; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla. Torrija de brioche; **Carta:** 40 € **Menú Sustraiak:** 18 € **Menú degustación:** 50 € **Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Elegido "Best dining experience 2019"** por la revista LUX Magazine.

**LAIA
ERRETEGIA****LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA****HONDARRIBIA**BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com

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

PERLAKUA-SAKA**RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS****ITZIAR**ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserria.com

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

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

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 txipiron 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 GAINTZURIZKETA
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 Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxikuenea. En el alto de Gaintzurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por 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.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



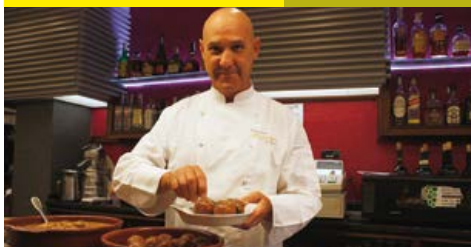
Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, 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, 2/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... Destacamos también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

ORENDAINGO OSTATUA

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**

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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

66

GRAN VARIEDAD EN BOKATAS
Y PLATOS COMBINADOS

TOLOSA

MARTÍN JOSÉ IRAOLA, 1
TEL. 943 67 19 37



Este mítico bar tolosarra fue inaugurado por **Josefa Azpiroz y Javier Butrón** el 6 del 6 de 1966. No les fue muy difícil elegir el nombre. A día de hoy, el 66 sigue ofreciendo **pintxos** fríos y calientes (Foie a la plancha con salsa de Armagnac, Brocheta de gambas con jamón, Pulpo a la gallega...) En **raciones** destacan los Txipirones, a la plancha o en su tinta, los ibéricos, el Bacalao con tomate, las Ensaladas templadas, y el tentador Revuelto de hongos. Los amantes de los **bocadillos** no sabrán que elegir entre los 34 bokatas de su carta. Además, dispone de gran cantidad de **Platos Combinados, Hamburguesas, Sandwiches, y una breve carta de postres.** Iñaki, su responsable, dirige también el K-2 de la Plaza Nueva. **Carta: 10-20 €**

AMA

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

TOLOSA

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



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso...y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra: Lunes y martes.**

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA



Txemari Esteban dirige este restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guisuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado...

Menú del día (Mediodía y noche): 15 € + IVA - **Sábados:** 28 € + IVA - **Menú degustación Ana Mari:** 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. Cierra: Domingos tarde-noche.

TOLOSA

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

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL



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

USURBIL

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

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberroa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Soufflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibía 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).

ZALDIBIA

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

**ARANETA
ERRETEGIA**

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA
EN UN ENTORNO NATURAL



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y 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€

ZESTOA

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

BEHEKO PLAZA**PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL****ZUMAIA**EUSEBIO GURRUTXAGA
TEL. 943 86 17 00
688 658 240
www.beheko plaza.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; Cochinito confitado o asado a baja temperatura... cuidando al máximo la filosofía Slow Food y Kilómetro 0. **Carta:** 30-40 € **Menú del día:** 12 € **Menú de fin de semana:** 23€. **Menú Txuleta:** 29€. **Menú Flysch:** 34€.

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 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 y una **remarcable y cuidada Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 25-35 € **Menú del día:** 11,50 € **Cierra:** Miércoles todo el día y lunes por la noche.

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 Meunier, Corzo a la austriaca, Tatín de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

AMETZAGAÑA

BAR, RESTAURANTE & COCKTAILS,
AHORA ABIERTO TODOS LOS DÍAS

DONOSTIA

UBA BIDEA, 61
(COMPLEJO AMETZAGAÑA)
T. 943 459092 / 943 456399
www.ametzagana.com



Ametzagaña Restaurants & Cocktail bar, el establecimiento dirigido por nuestro colaborador **Alberto Benedicto** (Ver pág. 10) acaba de estrenar nueva carta y nuevo concepto basado en una **fusión de comida internacional y platos tradicionales del recetario vasco**. Destaca su menú "Alubiada de Tolosa" incluyendo los sacramentos y botella de sidra por 19,50 euros, así como la **Txuleta de viejo a la piedra** (ver foto) servida con pimientos, patatas y sidra por 19,50 euros (mínimo dos personas). Completan la oferta platos tradicionales como Merluza a la plancha con refrito tradicional, platos de inspiración asiática como Ramen o Gyozas y una **fabulosa carta de coctelería**.



take away

comida
para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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



943 559 783

Peligoso Lintzirin, 7 · Ctra. Gi - 636, Km. 6 · C.P. 20180 OIARIZUN (Gipuzkoa)

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO



Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día: 17,50€ Menú fin de semana: 31€ Menú sidrería: 38,50€ Tarjetas: Todas. Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

DONOSTIAIGARA BIDEA 15
(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restauranteartz.com



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

BAZTANPASIÓN POR LOS
PRODUCTOS DE LA TIERRA**DONOSTIA**C/ PUERTO, 8
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 42 72



Los hermanos Ciauriz 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-BERACOCINA 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.

BERGARACLÁSICO 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 Cíaurriz Iraizoz, de Elizondo, que también dirigen el cercano Baztan, mantiene la tradición de contar con **los mejores ibéricos de bellota**. Cada vez goza de más fama el Chuletón Premium de Iruki y los pintxos clásicos como Txapela, Tartaleta de txangurro, Txipirón a la plancha, Kabrahuevo... y nuevas raciones como Lecheritas, Huevos estrellados, Guisado de toro, Carrilleras... Casa Alcalde cuenta con parrilla, por lo que también pueden degustarse Chuletitillas de cordero a la parrilla, así como Pescados frescos a la brasa. También es una muy recomendable opción la **Parrillada de ibérico**, compuesta de Secreto, Presa, Lagarto y Pluma, al competitivo precio de 13,50 euros.

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

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



“**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**” es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grellos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta: 20-25€ Menú: 12,50€ Menú fin de semana: 18,50€ Nueva 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.casaurolejajetxea.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 ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

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



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphina 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 los 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 aperticada.

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 **terrazza 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 y 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.

DONOSTIA

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

PASALEKU**LA COCINA DE SIEMPRE DE VERA MARÍA CRUZ**

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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)

TEL. 943 59 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 pinteladas 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 carretilero; 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 Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igarra, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Tem plada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, la Chuleta o las Chuletillas de cordero, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Carta:** 30€. **Horario:** 06:30- 20:30. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo. Zona WI-FI.

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

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



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

TXULETA

11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA

DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).

TEL. 943 44 10 07

www.txuletaestaurante.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

YAKINIKU

PARRILLAS EN LA PROPIA MESA
Y CARNE DE WAGYU, EN GROS

DONOSTIA

GLORIA, 1
(GROS)

TEL. 943 53 15 11

www.yakiniku.es



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

ZERUKO

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:** Domngo tarde y lunes



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 perdiz 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

BALDORBA SAGARDEGIA

LA SIDRERÍA DE LA NAVARRA
MEDIA

OLITE - NAVARRA

POLÍGONO LA NAVA, C/F
TEL. 948 74 06 05

647 82 50 02



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

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.

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 antoxa, 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 !!

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

- A Fuego Negro** 31 de Agosto, 31. 650135373
- Abakando** Avda. Tolosa, 37. 943 245490
- Agoregi** Portuñete, 14. 943 224328
- Agustín** Sancho el Sabio, 16. 943 471752
- Aita Mari** Puerto, 23. 943 431359
- Akelarre** Pº Padre Orkalgua, 56. 943 311209
- Alaia** Parque Atracciones Igelgo, 943 223662
- Alamandegi** Urbirarte, 1. 943 362849
- Alberu** Alto Zurroaga, 67. 943 468807
- Alberto** 31 Agosto, 19. 943 428884
- Albiztur** Matia, 52. 943 211801
- Albida** Avda. Tolosa, 119. 943 210329
- Aldeñi-Zahar** F. Calbetón, 9. 943 423524
- Aigordi** Pol. Zuztzu - Erotaburu - 943 218479

ALLI OLI

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

- Alleru** Ctra. N-1 (Bº Zubietza), 943 366572
- Ama-Lur** Carquizaño, 7. 943 274584
- Ambigü Estación** Aldamar 12. 943 049701
- Ambigü** Pza. Constitución, 943 428104
- Amelia** Moraza 18. 943 945647
- Ametzagaña** C/ de Uba, 61. 943 456399
- Anastasio Berri** Easo, 19. 943 426320
- Antigua Gastroteka** Jose M. Sert, 6. 943 536763
- Antonio** Bergara 3. 943 429815
- Añorga Txiki** Añorga Hiribidea, 22. 943 362760
- Apitxin** Avda. Barcelona, 19. 943 103750
- Aralar** Puerto, 10. 943 426378

ARAZTE ERRETEGIA

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

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

AZKENA

Pintxos de precioso diseño y mejor sabor
Mercado de la Bretxa, 36. 615 79 26 56

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

BAZTAN

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

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

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

BERA-BERA

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

BERGARA

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

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3. 943 462384
- Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
- Bideluze** Garbait, 24. 943 430314
- Bigarren** Isabel II, 6. 943 462959
- Binotz** Plaza Ignacio Mercader 943 464568
- Bitacorra** J. Zaragutua, 4. 943 466111
- Bitacorra J. Zaragutua** Peña y Goñi, 943 411380
- Bodega Alonjarrro** F. Calbetón, 4. 943 427158
- Bokado-Aquilon** Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
- Bokardo Berri** F. Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

- Bouquet** C/ Logroño, 9. 943 227943
- Buenavista** K. Balañiega, 42 - Igelgo - 943 210660
- Bully Café-Bar** Pº Aves, 5. 943 214287
- Bugati** Arrapate pasalekua, 74. 943 377662
- Cabo Norte** Logroño, 4. 943 312372
- Cachón** S. Marcial, 40. 943 427507
- Café Central** Arco Amara. Plaza de Irún, 6
- Café de la Concha** Pº Concha, 12. 943 473600
- Café de la Pata** Padre Laroca, 14. 943 290239
- Café Saigón** Hotel Mº Cristina, 943 426689
- Café Santana** Reina Regente, 6. 943 432162
- Café Kursal** Ramón María Lili, 2. 943 327173

CAFÉ 57ETE

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

- Café Vienna** R. Católicos, 5. 943 463974
- Cafetería Express** R. Católicos, 12. 943 463990
- Caps** R. Católicos, 12. 943 463990
- Caravicho** Zabaleta, 55. 943 326734
- Carpanseral** Plaza Buen Pastor, 943 475418
- Casa de Alava** Pescadería, 943 423494

CASA CALADE

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

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

CASA MARUXA

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

CASA TIBURCIO

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

CASA UROLA

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

CASA VALLÉS

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

- Ciaboga** Easo, 9. 943 422926
- Cubi** Aldamar, 18. 943 425908
- Cueva de lobos** J.M. Barandiaran. 943 265882
- Dakara** 31 de Agosto, 25.
- Dana-Ona** Pº Hipódromo, 15. Zubietza. 943 365347
- Danena** Matia, 6 - Antigua - 943 217320
- Danena** Eñelbar, 8 - Parte Vieja - 943 425197
- Derby** Sancho el Sabio, 4. 943 457557
- Desy** Ronda, 4. 943 29 37 63
- Divinum** Isabel II, 4. 943 457940
- Doctor Livingstone** Av. Barcelona, 24. 943 457940
- Döner Kebab 1** Miracruz, 28.
- Döner Kebab 2** Sagardotegi, 1. 943 367620
- Döner Kebab 3** Eustasio Amilibia, 9.
- Drinka** Matia, 50 - Antigua - 943 212101
- Duit** Antonio Arzak, 4. 943 312711
- Eder** Baso Txiki, 11. 943 281887
- Eguzki Bistrot Bar** Secundino Eснаola esq. S. Izipua
- Eñibartra** Fermín Calbetón, 24. 943 420442
- Ekaitz Asador** Pº Padre Orkalgua, 131. 943 212024
- Eketo** Avda. Zurriola, 18. 943 142143
- El Álamo** Duque de Mandas, 19. 943 286619
- El Anden** Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
- El Café de Madrid** P. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
- El Doble** Paseo de Colón, 12. 943 278176
- El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ

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

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

EL VASKITO

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

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

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

- Etxe Nagusi** Pº Padre Orkalgua, Igelgo, 943 216052
- Euskal Pizza** Extremadura, 9. 943 277300
- Ezeiza** Avda. Sarriena, 13. 943 214311

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa de los contornos
Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

- Farfalle** Avda. Libertad, 21. 943 426054
- Feng Jing (chino)** Baleneros, z/g. 943 470043
- Foster's Hollywood** Zabaleta, 1. 943 320888

GALERNA JAN ETA EDAN

Cocina joven, actual y colorista
Pº Colón, 46 (Ilijo) 943 27 88 39

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

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki

Carquizaño, 3. 943 327997

Giroki

Eñelbar, 4. 943 421365

Gorosti

Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via

Gran Via, 9. 943 271601

Guardaplaa

Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkupe

Iztingorra, 7. 943 225360

Haizea

Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

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

HIDALGO 56

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

Hipica de Loiola

C/ de la Hipica, 44. 943 454218

Hotel Amara Plaza

Plaza Pío XII, 7. 943 464600

H Monte Igelgo

Paseo del Franco, 134. 943 210211

Huang Chen (chino)

Laramendi, 11. 943 451968

Ibai Getaria

15. 943 428764

Ibai Lur

Nabarra Oñate, 1. 943 335255

Igela

Pza. Irizar, 2. 943 003473

Igeldo Sidr

Zubietza Baserri - Igelgo - 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurreondo Sagard

Zubiarre, 72. 943 292074

INTZA

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

Inausti

Pº de Erotaburu, 8. 943 311109

Inausti Pol

Zuztzu, 4 - Erotaburu - 943 313833

Iombi

Pol. Gipuzkoa, 15. 943 494223

Iraeta

Padre Laroca, 2. 943 279733

Iraeta Hamburgueseria

S. Juan, 9. 943 422667

Irigoin Eret

Cam. Petritza, 10. Zubietza. 943 372875

Iruia

Easo, 73. 943 465917

Iruia

Sierra Aralar, 27. 943 466655

Iruia

Sierra Aralar, 27. 943 466655

Irisal

Pedrañeta, 12. 4. 943 424234

Izeta del Sol (chino)

Pedro Egoña, 5. 943 458419

Isturria-Berri

Camping Ilijo, 943 226563

ITURRIO

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

Itxerapena

Embellar, 16. 943 424576

Itxasale Asador

Atxabareka, 83. 943 371585

Itxasne

Ibañ-Aldo - Martutene - 943 470757

Izagirre

Bidarte Berri Baserria, 943 361470

Izar

Pza. de las Américas, 12

Izarraitz

Prm, 4. 943 428747

Izazpi

Baratztegi, 3. 943 321019

Izazpi Pº

Baratztegi, 2. 943 279391

Izkiñi

Fermín Calbetón, 4. 943 425652

Javier

Pza. Easo, 4. 943 457152

José-etxea

Avda. Añorga, 44. 943 369026

José Mari

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
Avda. Zurriola, 28 (Gros). 943 27 77 91

Kukurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca. Baileneros, 19, 943 446210
La Brasserie Mari Galant. Zubietza, 2, 943 440770
La Ceba, 31 de Agosto, 7-9, 943 426394
La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuclara de San Telmo, 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2, 943 431722
La Espiga, 3. Marcial, 48, 943 421423

LA FABRICA

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

La Guinda. Zabaleta, 55, 943 981715
La Kubutzia. Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473662
La Madame. San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia, 3. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzeria). Urbieta, 1, 943 427240

LA MURALLA

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

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652
La Tabla Teyra y Mar, 3. Martín, 42, 943 426092
La Tagiatella. Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagiatella. San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza, 3. Vicente, 9, 943 431489
La Xulereta del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636
La Vaca. Andretegui, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 427936
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña, 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293896
Lagunak. Pza. Gorgostu, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete, 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi, 6, 943 558256
Lobo. Easo, 13, 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkatagi. Cam. Ainguru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

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

MZ Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169
Maizeta. Enbeltaun, 1, 943 430600
Makrobiotika Elkarte. Intxaurren, 52, 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326832z
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

MAMISTEGI

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

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9, 943 312699
Manriola. Muelle, 15, 943 421388
Mariquerua Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311673
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Matinez, 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matalaiva. Zabaleta, 17, 608 158412
Mel Yvan (chino). Matia, 35, 943 218275
Mendi, 3. Francisco, 13, 943 287288
Mendezorrotz. Plaza Lizardia, 4. Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311, 943 217258
Mil Catas. Zabaleta, 55, 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

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

Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193, 943 272720
Mongas Cervercira. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, 6º Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16, 943 310797
Nagusia Lu. Mayor, 4, 943 433991
Narrika. Narrika, 16, 943 427327
Narru. Zubietza, 50, 943 423394
Nestor. Pascaderia, 11, 943 424873
Nikkei. Urdatana, 14, 943 443511
Nikolas Asador. Busturimui, 10, 943 217151
Nineu. Zurriola, 1, 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Ojale. Camino Golatzki, 100, 943 330653
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030
Oliyo. Erregeazina, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
Mantelera, 6 (Centro), 943 47 09 55

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736
Ordziz. San Lorenzo, 6, 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22, 943 427508
Orlegi. Portuebe bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Etxea, 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Padarri. Pº Berioy, 10, 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424859
Pagadi. Gran Antepe, 1, 943 284299
Pagafoxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330
Palacio de Aiete. Golejo Galtzara Berri, 27, 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179
Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Pasaleku. C/ Illumbé, 11, 943 969533
Pata Negra. Isabel II, 15, 943 450147
Paulaner Bierhaus. San Vicente, 9, 943 421808
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pepe (chino). Gregorio Jáuregui, 5, 943 428930
Pepe Udala. Zumalakarregi, 3, 943 116733
Perus. Pº Igeldo, 943 211591

PIÑUDÍ

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

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

PORTUETXE

Sobrio asador templo del buen producto
Portuette, 43 (Igarra), 943 21 60 18

PUNTA SAL

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

QING WOK

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

Quebec. Fermín Calbetón, 11, 943 900560
Ranvito Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
RAMOLINA. Puerto, 9, 943 426745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regate. Fuenterribia, 20, 943 424169
Rekalde. Aldamar, 1, 943 430352
Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Rialto. Pza. Artikutza, 9, 943 282881
Ricky Pollo. C. Cam. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincon. Reyes Católicos, 20, 943 450558

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431682
Rita. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288
Salaberria Sidrería. J.Mº Salaberria, 15, 943 456311
Salpicis. Calzada Vieja de Agetorneta 3, 943 232010
San Bartolomé, 3. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial, 3. Marcial, 50, 943 431720
Sansse, 3. Marcial, 37, 943 434922
San Telmo. Pza. Zuloaga, 943 573626
Sebastian. Muelle, 14, 943 425862
Sidrería Anosti. Ametz Golejo-Igeldo, 943 217233
Sidrería Donameterri. Enbeltaun, 5, 943 420421
Sidrería Intxaurren. Pº Zubiarre, 72, 943 292074
Slahon Café. Urbieta, 44, 943 464208
SM Café. Urbieta, 6-C.C., San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426889
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhazi. Juan de Billaos, 17, 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Syráh. Pza. Irún, 943 466843
Tamboril. Pascaderia, 2, 943 423507

TATAMI

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

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

TERESATXO

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

Toki-Eder. Victoria-Gasteiz, 8, 943 107817
Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7, 943 569143
Tracamundana. Ebaide, 4, 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263
Tsun Tun, 3. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875
Txepetxe. Pascaderia, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Via, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illaraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 4, 943 450960
Txiskuene. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txobre Berri. Gloria, 2, 943 929731
Txoko. Mar, 12, 943 425412
Txokolo Asador. Mantelera, 4, 943 463491

TXOLA

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

Txomin. Pº Antzietza, 6, 943 451964
Toxxa. Kristobal Balaizaga, 47, 943 311511

TXULETA

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

Txurru. Pza. Constitución, 9, 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Ulia. Pio Baroja, 15, 943 317950
Urbano, 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urduñola. Carlos I, 16, 943 450410
Ur-Gin. Trento, 6, 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

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

Urkabe. Segundo Izopiza, 33, 943 291891
Urtxori-B. Bermingham, 17, 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536
Ya Bene. Bidaso de Lezo, 4, 943 454699
Ya Bene. Boulevard, 14, 943 424216
Valverde. Pº de Larrazo, 49, 943 302463

Via Fora!. Pº Federico García Lorca, 10, 943 470989
Vidaure. Iparragire, 6, 638 774570
Vinoteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6, 943 314899
Viura. Gran Via, 12, 943 270363
Warung. Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

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

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1, 943 142267
Xilares, 3. Jerónimo, 20, 943 421127

YAKINIKU

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

Zabaleta. Zabaleta, 51, 943 276489
Zeguan, 31 Agosto, 28, 943 424844
Zapi. San Marcial, 17, 943 5080767

ZELAI TXIKI

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

Zen Fusión. Larramendi, 11, 943 451968

ZERUKO

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

Zibhito. Pza. Sarriena, 8, 943 425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 444465
Zuhimus. Logroño, 5, 943 313646
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22, 943 383775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz azuoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz azuoa, 943 653572
Nañari. Larraitz azuoa, 943 655815
Ustatu Centro, 943 651676
Estanko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Ahurruza Sagardotegia. Goliuru azuoa, 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Urritza. Pol. Urtaki, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIA

Aitzondo. Lavurgin Disem, z/g, 943 832700
Alkerri. Ubeagun, z/g, 943 830762
Aristarazu. Nidoel Andaritz, 13, 943 834521
Arralde Sidrería. Ubeagun, 943 890125
Ashé. Pº Santio Erreka, 29, 943 835311
Errota Casa Rural. Olsakoegia, 943 835465
Ihurrozena. Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gasteizte. Elkano azuoa, 943 131606
Izarra. Urdatana, 943 311867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4, 943 131693
Jauregui. Gozategi plaza, 9, 943 686241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder. Urdatana Ulia, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g, 943 894434
Saxotxa Sidrería. Pº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

ELNE.
Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
Entrada de Albiztur, 943 65 23 14

Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Azuoa, 943 580979
Ugarte. Albiztur, 32, 943 651728

ALEGRIA

Eizemendi. San Juan, 52, 943 653098
Hilario Berri, 3. Juan, 55, 943 654919

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

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

ALKIZA

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

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem, 18, 943 884196

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

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g, 943 652262

AMEZKETA

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

AINXA. Mendo Ugalde,

Ainxa, Martin Ugalde, 4, 943 50 83 52
Artea. Artea, 5, 943 530094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7, 943 300289
Bimbleta. Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4, 943 536300
Iriburri. Nagusia, 39-41, 943 590404
Izuri. Pza. Bazkardo, 8, 943 594044
Gasteiñako Sidrería. Pº Burundia, z/g, 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38, 943 593205
Mizpiradi Sidrería. Pº Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban. Goiburu Auzoa, z/g, 943 590663
Traineron. Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txaketa. Alata Larramendi, 943 591604
Txertota. Goiburu, z/g, 943 590721

ANOETA

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

Chyenne. Pol. Benta Aldea, 4, 943 65 1956
Goikotxea. San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

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

ARAMA

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

ARETXABALETA

Aretz Taberna. Markole, 5, 943 791467
Anduga. Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Baster-Alde. Pº Galartza, z/g, 943 792458
Berri Taberna. Durana, 26, 943 792067
Bodegina. Nafarroa, 5, 943 792045
Goyaran. Solohandi, 8, 943 796857
Gurea. Durana, 32, 943 792064
Hirusta. Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29, 943 791803

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

ARRASATE

Aldepe. Iburriotz, 41, 943 796369
Artea. Pº Garagarza, 7, 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boñiteño Asador. Zarugale, 24, 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6, 943 797360
Casslo (pizzería). Arimuzuri, 2, 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8, 943 796514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599
Eroski. Musulakoa auzoa, s/n, 943 795669
Erastikua. Bedotia, 18, 943 791013

EZKIÑA

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

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

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

Sara Merenderue. Meatzereka, 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziatiduna, 18, 943 080415
Txiritza Taberna. Gessallar auzoa, 943 791035
Txondo II. Olatza Lizenzi, 12, 943 799550
Xyrolara. Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276
Uarkape. Olatza, z/g, 943 772004
Ugaran. Garagarza, 2, 943 797668
Urrin. Urribari Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte. Pº Udala, 943 791250

ASTEASU

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

ASTIGARRAGA

Akeleña Sidrería. Camino Ojaluze, 57, 943 333333
Alroenea Sidrería. Camino Petritegi, 4, 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Artola Sidrería. Iolta Bidea, 19, 943 552796
Astarbe Sidrería. Txoritokieta, 13, 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziatzu Sidrería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidrería. Cam. Altxa, z/g, 669 100392
Bukoí Taberna. Tomás Alba, 2, 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidrería. Ergobia plazatxoa, 19, 943 553301
Etxeberria Sidrería. Santiago-Enea Baseria, 943 556597
Gartziatzgi Sidrería. Pº Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidrería. Camino Ojaluze, 63, 943 552242
Ibaiz-Lur. Nabarra Oñatz, 1, 943 335255
Izkar Taberna. Mayor 32, 943 554989
Izeta Sagardotegia. Iroaila Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoien Sidrería. Iparaleko Bidea, 12, 943 550333
Kako. Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokotzgi. Nagusia, 29, 943 330647
Larrate Sidrería. Caserío Muiñagorri, 943 555647
Las Vegas. Errekojo plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidrería. Caserío Gartziatzgi, z/g, 943 468290
Maka. Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g, 943 357202

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

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Herriaren, 71, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5, 943 814315
Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 851186
Bai-Azkoitia. Uru Urjio, 11, 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Ereki. Kale Nagusia, 95, 943 852888
Geltoki. Trembearen Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120, 943 850017
Iztiar. Aizpurtxua auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10, 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92, 943 851136 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 2, 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10, 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte. Ugarte 75 Industrialdea, 9438551103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín. Aizpurtxua auzoa, Tel. 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9, 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Xerriola auzoa, z/g, Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Aniota. Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14, Urrustilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34, 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparan nagusia, 1, 943 810097
Eskuzta Ostatu. Pº Izarrazpe, 24, 943811128
Exte-Zuri. Etxe Arregi, 19, 943 026856
Iraurgi. Ildedifonso Gurrubidea, 10, 943080416
Jai Alai. Jai Alai kalea, Urrustilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arbetxe, 17, 943 530311
Kiruri. Loloialko auzoa, 24, 9438115808
Landeta. Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga. Urrustilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2, 943016878
Loiola Hotel. Loloialko Hibilbidea, 47, 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 43, 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hibilbidea, 16, 943 801 21 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7, 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13, 9438111857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Itaki Aizpazu, 6, 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Xoroxeta Loloialko auzo, 7. Telef. 943 812543
Uxategi. Xoroxeta, 943 810107
Zuhaitz. Erdi kale, 943 511634

BALIARRAIN

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

BEASAIN

Artzi Enea. Ande Mari, 15, 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1, 943 882122
Basakana. J. Miquel Turrioz, 11, 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26, 943 068855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2, 943 885975
Goierialdea. Carretera GI-634, Km. 1, 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

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

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1, 943 886234
Niza. Nafarroa Etorbidea, 51, 943 881076

ORIENT BERRI

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

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

BEIZAMA

Ostau-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g, 943 670828
Venta de Belauntza. Leizako Erepideta, 21, 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7, 943 683059

BERGARA

Agirreñeta. Ibarra, 2, 943 762145
Azpetxi. Arane Ereke, 1, 943 765500
Beko Taberna. Angiozar, 8, 943 765574
Dragón Oriental. Fraiskozuri, 7, 943 250677
Etxagi. Mahastereka, 8, 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n, 943 763086
Hiru bide. Urteaga, 9, 943 761845
Iraño. Amillaga, 23, 943 761559
Jam. Santalaziz, 5, 943 760969

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

Pol-Pol. Domingo Irala, 16, 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g, 943 763551

Toki-Ona. Mabiategi, 1, 943 763953
Txarrantxa. Zubiaurre, 33, 943 761594
Zabala Hostal. Ibarra, 14, 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9, 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5, 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kzteju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba **Taloterapia**. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sakagin, 14. 943 191297
Atzte Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Azitain. Azitain bidea, 6. 943 121854
Bordatza. Pza. Zesterlorua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casino. Markiegi, 2. 943 191168
Erorra Berri. Ospalaz Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. B. M. Itastzea, 5. 943 191197
Izuber. Ibur Kalea, 12. 943 192473
Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santurran. Mardari, z/g. 943 193937
Txomin. Portu, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 192937

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurants de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 206008
Artola. Pza. Unzaga, 7. 943 206348
Astelena Gastroteka. Estazio, 7. 943 20 70 32
Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7, 17. 943 206753
Birjinape. Ionio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalcha. Issasi, 7. 943 201126
Eskaer. Arragueta, 4. 943 121850
Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arrageta, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701292
Jaiiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207088
Juribil. Issasi, 1. 943 201152

Josean Cafetería. Paseo Urkizua, 22. 943 206068
Kantabria. Bº Arate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360
Lanus. Ionio Etxebarria, 19. 943 208529
Maitane. Campo de tiro. Bº Arate, 5. 943 208859
Maika. Calbetón, 8. 943 207730
Matarin. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkizua Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. Jassi Anttonio Iruiz, 1. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri. Ionio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizua, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). P. Calbetón, 14. 943 208989
Paulaner. Pº San Andrés 3, bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Unzaga plaza, 10. 943 207010
Urki. Pº Urkizua, 12. 943 257275
Wok 999. Otaola, 3. 943 121672
Zubi-Gain. Pº Urkizua, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kzteju Taberna. Hingunea, 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284
Espolain. Maela, 4. 943 789805
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oiakorta. Aixola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudariena Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urnandui, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezarzo, 3. 943 058335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 051771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Garbea. Sta. Ana, 1. 943 740580
Gran Siglo. Uperizaga, 3. 943 031185
Ibai-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iurri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Franzisko, 50. 943 531066
Karakate. Olatzaga, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezarzo, 15
King-Kong. San Franzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Landroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Malape. San Franzisko, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Klara, 14. 649 425211
Mintxea. Zona deportiva Mintxea. 943 748744
Osa. Olatso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salerno. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 254
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531

Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñuna. Emuarrubide, 1. 943 740793
Urkioa. San Franzisko, 4. 943 046209
Usorrate. San Antolín, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezarzo, 17. 943 030453
Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

URGAIN

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salerno. P.M. Urruzuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 254
Sigma. Xixilon, 1. 943 748531
Tantaka. Alta Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriñuna. Emuarrubide, 1. 943 740793
Urkioa. San Franzisko, 4. 943 046209
Usorrate. San Antolín, 6. 943 741799
Usua. Giza Eskubideren parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezarzo, 17. 943 030453
Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 946 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522721
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 9. 943 516104
Benito. Sanxonea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Litorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451
Donosti Siderria. Zabalbidea, 8. 943 526041
Egiburu. Zabalbidea-Zentolera, 943 341831
Egi-Luz Siderria. Bº Zabalbidea. 943 523905
Eguzki. Oreteta, 2. 943 341225
El Txikote. María de Lezo, 20. 943 527701
Ereña. Zabalbidea, z/g. 943 515813
Ereñakoti Batzokia. K. Mixelena, 4. 943 002468
Frantxiki. Astigarragako bentak. 943 511445
Frantxillo-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Galón. Gamon, 14. 943 517035
Gatzelu Hondo. Antton Man, 6. 943 511084
Gran Murralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Ixtrritia, 1. 943 003195
Iruñite. Kapitain Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 2. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda). 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdikio Puzka. Iruza Korsarioa, 18. 943 020637
Las Cuzuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Male. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Irieta, 3. 943 511033
Mikel. Arditur, 11. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldoa, 20. 943 522455
Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515656
Onena. Zabalbidea, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. San Benito, 4. 943 527193
Perurena. Astigarragako Bentak. 943 515252
Pizza Sprig. Morrongileta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telpeiza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511892
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875
Zabalbidea. Bº Zabalbidea, z/g. 943 519001
Zumia. Gabierota, 9. 943 115275
Zuketx. Pza. Koldo Mixelena. 943 518835

ERREZIL

Antionoren Borda. Zelatun, 943 814981
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserría. 943 815355
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORTAZA

Benta-Motz. Gaiztañadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Otzeta. Aranburuzalea, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea. 943 714671
Txalaparta. Aranburuzalea, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoko Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

GABARRIA

Aztiria Erretoria. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 9. 943 887186
Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteite. Larratzi Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astilleru Asador. Porrua, 1. 943 140412
Azkué. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herreneta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Ixaspes. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaipje. General Amaro, 4. 943 140600
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketarrí. Ixantongo, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, menu del día y pescados a la parrilla Nagusia, 9. 943 04 10 13

San Antton. Muelle. 943 140324

Txoko. Herreneta, 5. 943 140176

Talxo. Katrapona Enparantza, 5. 943 140359

Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baserría. 943 553495
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altzeia Siderria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551502
Arlar. Zaga, 8. 943 321506
Arrigoain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzi. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Góizueta, Km 3,5. 943 331569
Cereales de Oro. Ixtrritia, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorrari Siderria. Osinaga Bailara, 13. 943 336990
Ergorriaguadua Etxea. Iurrugoa, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Laramendi, 63. 943 333337
Fagollaga. Bº Ereniozu, 68. 943 550301
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 33. 943 556124
Gran Narf. 10. 943 550022
Goiko-Lastola Siderria. Ereniozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Amets. Pol. Enago, 5. 943 330986
Iparregi Siderria. Bº Osinaga, 10. 943 550328
Iruñide. Epele, 7. 943 552480
Itxasburu Siderria. Osinaga. 943 556879
Izurrite. Bº Ereniozu, 50. 943 330461
Izarre. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreo. Juan de Ubieto, 15. 943 552607
Larre-Gain Siderria. Bº Ereniozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oindi. Nagusia, 25. 943 557609
Olazolai Siderria. Bº Osinaga, 38. 690 689848
Oixkal. Nagusia, 15. 943 336899
Osuena-Enea Siderria. Bº Osinaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrola plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia. 943 550026
Rufino Siderria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI
 Cocina de temporada. Ideal para celebraciones Martindegi, 13. 943 3315 72

Santa Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 32. 943 556481
Suharrí. Galerna. 943 335655
Triponzi. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txinbuxa. Bº Zukuñaga, 16. 943 552199
Ugaldego. Pagoaga, 19. Ereniozu. 943 550240
Zelaia Siderria. Bº Martindegi, 29. 943 556581
Zumardi. Orkalgua, 2ºA. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

Elketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116

Ostatu. S. Cruz Aspaz plaza, 1. 943 652496

HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserrin, 36. 943 641991
Aeroporto. Gabarran, 22. 943 685058
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Ainerea. Minasoroeta, 1. 943 642789
Ancanar. San Pedro, 26. 943 642772
Ana Lur. Itasargi plaza, 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. Pº Butron, 12. 943 644899
Ardoa Vinoteka. San Pedro, 23. 943 643169
Ardoa. Foru Kalea, 47. 943 644155
Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
Pº de Butron, 3. 943 57 85 19

- Arroka Berrri.** Higuer bidea, 6. 943 642712
- Baltestanea.** Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
- Batzoki Merendero.** Alameda, 943 645364
- Beko-Erota.** Jaizubia, 943 643194
- Camping Jaizkibel.** Ctra. Guadalupe, 943 641847
- Casa Manolo.** Amate, 39. 943 642732
- Cofradía de Pescadores.** Puerto Refugio, 943 644212
- Conchita S. Pedro.** 33. 943 640497
- Gastroteka Danonatz.** Denda Kalea, 6. 943 646597
- Irri Curry Verde.** Minatera, 3-4. 943 537779
- Ehata.** Zulaga, 5. 943 641454
- Erandanoa.** Camino Guadalupe, 943 642933
- Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462
- Xoxtodema S. Pedro.** 79. 943 641952
- Gran Sol S. Pedro.** 65. 943 642701
- Guelh.** Bº Amute, 943 643287
- Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597
- Hermanad Pescadores.** Zuloga, 12. 943 642738
- Hiruzia.** Bº Jaizubia, 266. 943 104060
- Hondar.** Zuloga, 20. 943 642793
- Horixe.** Santiago, 40. 943 604055
- Hotel Jaizkibel.** Baserriart Etorb., 1. 943 646040
- Ignacio S. Pedro.** 20. 943 643557
- El Capo.** Minatera, B2. 943 643532
- Isaspe S. Pedro.** 40. 943 649490
- Ixaropena S. Pedro.** 7. 943 641197
- Justiz Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557
- Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784
- Kalea.** Itasargi, 4. 943 111965
- Kalifornia Hamburgueseria.** Zuloga, 65. 943 642552
- Kuluxka S. Pedro.** 19. 943 642440
- Kupela.** Zuloga, 12. 943 644025

LAlA ERRETEGIA

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

- Larra.** Damari, 4. 943 642704
- Lekunoa S. Pedro.** 45. 943 642762
- Lokete Siderria.** Bidasoa, 19. 943 645880
- Loredana Berrri.** Santiago, 67. 943 643298
- Mahasti.** Nafarroa Behera, 2. 943 659132
- Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711
- Maiti S. Pedro.** 35. 943 642771
- Maiñoli Asador.** Santiago, 63. 943 643712
- Oliruta Argi Siderria.** Jaizubia, 21. 943 643708
- Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642799
- Oztardor Corveceria.** Itasargi, 12. 943 642374
- Pizzeria Portuko.** Pº Butron, 943 645655
- Rafel S. Pedro.** 10. 943 642734
- Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301
- Sebastián.** Nagusia, 11. 943 640167
- Sugarri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408
- Txanxi.** Txangorrio S. Pedro, 27. 943 642102
- Txori.** Pº del fero 56, bis. 943 644170
- Urdine.** Santiago, 75. 943 646614
- Urdine Marisqueria.** Bidasoa, 10. 943 646614
- Yola Berrri S. Pedro.** 23. 943 645611
- Zabala S. Pedro.** 8. 943 642736
- Zeria S. Pedro.** 23. 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

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

IKAZTEGIETA

- Begiristain Siderria.** Caserío Iruirrotz, 943 652837
- Ostatua.** San Lorenzo, 2. 943 655892
- Zubiature.** Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

- Alfaldegi Bistrotka.** Bº Oberena, 49. 943 931964
- Aialde.** Avda. Jaizubia, 943 630440

- Aitana Hotel.** Avda. Iparralde, 51. 943 635700
- Aitor Asador.** Junkal Landabitor, 7. 943 624477
- Belto Asador.** Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
- Albaida.** Pinar, 1. 943 616033
- Alto de Arretxe.** Avda. Elizatxo, 52. 943 627438
- Aia.** Pza. Urdinabia, 943 508281
- Anaka Berrri Asador.** Peñas de Ia, 7. 943 611300
- Anastasio.** Serapiro Mugika, 18. 943 615048
- Antxon.** Pza. San Juan, 943 630512
- Artia.** Darío de Regoyos, 13. 943 624173
- Atalaia.** Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

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

- Baserri.** Ertotazar, 1. 943 627907
- Baserri Asador.** Berrotarain, 5. 943 627745
- Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
- Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
- Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 6. 943 622040
- Bikote.** Pilar, 1. 943 633706
- Bº Miren.** Behobia, z/g. 943 624521
- Biribil Palmera.** Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
- Borda Txiki Berrri.** Bº Meaka, 6. 943 630914
- Corveceria Boulevard.** Pza. Antzarain, 11. 943 536918
- Burger King.** C.C.Mendibil, 943 639614
- Cantina Mariachi.** C. Com. Txingudi, 943 628845
- Casa Barandiaran.** Polig. Sorozaba, 3. 943 610262
- Casa Merino.** Av. Iparralde, 57. 943 625703
- Chick's S. Santiago.** 16. 943 621429
- Ciobaño.** Pº Colón, 46. 943 619507
- Café Irun.** Letxurbonero, 91. 943 633737
- Colón.** Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
- Comer.** Cº Fueros, 2. 943 621954
- D-Vora-Vora Hamburg.** C. Com. Txingudi, 943 635187
- Danako.** Alzarzaita, 1. 943 118924
- Disco.** Cipriano Larragaña, 2. 943 615931
- Don Jabugo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
- Don Jabugo.** C. Com. Txingudi. Local 12. 943 628867
- Eguzki.** Cipriano Larragaña, 4. 943 616794
- Eguzki.** I. Tallamas Landabitor, 9. 943 630185
- Eleano.** Jose Egoiti, 943 680014
- Erota Berrri.** Bertsolari Uztapide, 7. 943 630481
- Etebeena.** Bº Oberena, 51. 943 621962
- ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100
- Faisán.** C. Com. Behobia, 17. 943 621026
- Felix Manso Ibarra.** Bº Meaka, 9. 943 94 19 64
- Ferton's.** C. Com. Behobia, z/g. 943 632766
- Fuenterria C66.** Fuenterria, 3. 943 616028
- Gambrinus.** C. Com. Txingudi, 943 626662
- Gascon.** Avda. Puñala, 4. 943 616064
- Gasuztelmendia.** Pza. San Juan, 3. 943 630512
- Gran Murralla.** Esteban, 5. 943 613176
- Gure Borda.** A. Justeain Indart, 3. 943 632915
- Gure Etxea.** Teodoro Murua, 8. 943 620595
- Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790
- I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880
- Ibaiondo.** J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
- Ibarlako Oligorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848
- Ibis Hotel.** Avda. Letxurbonero, 77. 943 636232
- El Capo.** C.C. Mendibil, 943 639615
- Indian Palace.** Sta. Elena, 4. 943 632184
- Iñaki Asador.** Santiago, 34. 943 630993
- Iñaki.** Gatria, 3. 943 635217
- Iñigo Landa.** Ficoba, 943 639639
- Irungo Asteña.** S. Marcial, 9. 943 628934
- Irureta.** Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
- Izartxo.** Mayor, 17. 943 638630
- Izarkua.** Kaskotegi, 6. 943 618066
- Jantxo.** Avda. Iparralde, 11. 943 620490
- Josune.** Cipriano Larragaña, 20. 943 615154
- Junkal Taberna.** C. Comercial Mendibil, 943 639831
- Karrakua.** Polig. Letxurbonero, 60. 943 614661
- Ketan.** Luis Mariano, 24. 943 623040
- Kostorbe.** Avda. Iparralde, 30.
- Kulunka.** Txingudi Bertsolariak, 17. 943 630481
- La Bellotta.** C.C. Txingudi, 943 625330
- La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
- La Casa del Jamón.** Avda. Iparralde, 37. 943 627845
- La Capa Riojana.** Belaskoena, 92. 943 628447
- La Vinoteka.** Avda. Iparralde, 12. 943 627332
- La Rotonda.** Junkal Landabitor, 13. 943 629556
- Lagun Artea.** Serapiro Mugika, 24. 943 614737
- Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401

- Lasaia.** Moulane Mitxelena, 2. 943 619766
- Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426
- Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042
- Leones.** Serapiro Mugika, 23. 943 615132
- Los Ciudadanos.** Juan Arana, 5. 943 615111
- Luberri.** Bº Bidasoa, 16. 943 629977
- Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95
- Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
- Marken.** Santiago 27-A. 943 611626
- Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633429
- Matxinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384
- Mc Donald's.** Centro Comercial Txingudi, 943 635452
- Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066
- Mikel.** Avda. Iparralde, 59. 943 623896
- Morondo.** Pajames, 2. 943 621395
- Muga.** Junkal Landabitor, 36. 943 620071
- Nagore Siderria.** Gatria, 13-Ventas, 943 634048
- Naroa.** Avda. Iparralde, 5. 943 620762
- Nerea.** Koroiltoiz, 19. 943 631914
- Novoa.** Poligono Sorozaba, 3b. 943 613215
- Novo Salamanca.** Serapiro Mugika, 28. 943 613979
- Oki-Doky.** Avda. Puñala, 13. 943 614564
- Ola Sagardotegi.** Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
- Ongi Etorri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 622890
- Oztargi Corveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571
- Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210
- Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986
- Paotxa.** Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
- Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245
- Patxi Asador.** Sta. Elena, 4. 943 62238
- Pello.** Landabitor, 93. 943 630309
- Pizza Vera.** Centro Comercial Txingudi, 943 629934
- Pizza Real.** San Pedro, 1. 943 110400
- Pollo Gold.** Pinar, 1. 943 610233
- Pollo Rico.** C. Com. Txingudi, 943 630963
- Puñala.** Avda. Puñala, 7. 943 616544
- Real Unión.** Plaza Ensanche, 943 615023
- Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846
- S. Marcial.** Bº Behobia, 26-2º. 943 633557
- Sargia.** León Iruetogayena, 1. 636 935951
- Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 625752
- Sotero Bodegon.** Fuenterria, 943 616023
- Stop.** Serapiro Mugika, 943 612684
- Swing.** Santiago, 46. 943 578865
- Telepizza.** Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
- Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266
- The Comer.** Fueros, 2. 943 621954
- Toki Goxo.** Pº Ibarrola, 7. 943 631224
- Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048
- Tres J. J. C. Com.** Txingudi, 943 629823
- Trinkete Borda.** Oberena, 39. 943 622335
- Trinquette.** Mº Junkal Landabitor, 38. 943 621288
- Txakola.** Pza. Ehiera, 3. 943 618382
- Txalaka.** Laretxotzi, 10. 943 574371
- Txangu.** C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
- Txingudi.** C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
- Txistu.** Fuenterria, 8. 943 619317
- Txuntxurro.** Pio XII, 5. 943 615084
- Vagon de la C.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
- Victoria.** Arbesko Ertza, 19. 943 620795
- Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223
- Volner.** Arbesko Ertza, 5. 943 117992
- Waunna S.** Behobia, 4. 943 629890
- Wong Fong (japónes).** Mayor, 20. 943 625997
- Zaisa.** Area Servicio A-8. 943 623109
- Zura.** Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURRA

- Aizpurua.** Nagusia, 22. 943 692708
- Ernesto.** Gregorio Azmeti, 1. 943 691 432
- Loatzo.** Poligono Laskibari, 943 690497

ITSASO

- Itsasoko Ostatua.** Itsaso, z/g. 943 880315
- Manduhiko Benta.** Manduhia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

- Kaxintanea.** Nagusia, 27. 943 887614
- Náutico.** Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

- Bikain.** Muxiarte 39, Itziar, 943 199370
- Itzaspé.** Bº Itziar, 943 199401
- Itziar.** Bº Itziar, z/g. 943 199601
- Kanala Hotel.** Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

SALEGI

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

- Santuaran.** Mardari, z/g. 943 199397
- Txiinduri-Iruri Siderria.** Mardari, 943 199389
- Txomin.** Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
- Urburu Siderria.** Bº Elornaga, 2. 943 199237
- Zubiakary Buru Gorri.** Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

- Abend Corveceria.** Pablo Muiñozabal, 5. 943 372089
- Arkepa.** Largoena, 1. 943 371426
- Avenda.** Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
- Bugati.** Arapide Pasalekua, 74. 943 362709
- Buggy Hamburgueseria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
- Epeñ.** Golaite, 4. 943 36 21 01
- Errekatxo.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557
- Goiegi.** Hirubide Baiara, 1. 943 361404
- Guria.** Nagusia, 8. 943 362 714
- Iñaki.** Iñigo de Loloia, 4. 943 365 501
- Itzi.** Nagusia, 67. 943 372780
- Larre.** Larekotebe Bidea, 10. 943 361012
- Lavie Gastrobar.** Getxo, 14. 943 324861
- Lurra XI.** Nagusia, 21. 943 363556
- Marin Baranotegi.** Loidi, 4. 943 366471
- Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530584
- Oria Txiki.** Zirkulu Ibilbidea, 15. 943 014756
- Otegi Siderria.** Camilo Ibarretxe, 2. 943 365029
- Paraiso Shangi (chino).** Pablo Muiñozabal, 3. 943 371883
- Pablo.** Adarra, 5. 943 361551
- Riojanos Asador.** Ustion, 13. 943 362720
- Route 33.** Avda. Oria, 8. 943 377353
- Rummy.** Nagusia, 71. 943 369341
- Tati S.** Juan de Garai, 1. 943 371805
- Txarlet Txoko.** Zirkulu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
- Zaldua.** Pº Hipodromo 8. 943 366620

LAZKAO

- Anebis Siderria.** Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
- Batzoka.** Hirigoina, 4-6. 943 888038
- Gerritxo Taberna.** Elosegi, 16. 943 889943
- Hotel Lazkao.** Zubierreka etorb., 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

- Nerea.** Uhartz, 3. 943 80 80 88
- Oribone.** Elosegi, 21. 943 540817
- Pipas.** Laskoamendi, z/g. 943 880805
- Zelata.** Uhaizt, 1. 943 882495

LEABURU

- Otazu Sagardotegi.** Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

- Aiturki.** Legazpioko Industriadrea, 943 730600
- Aztiria.** Santa Marina Auzoa, 943 733622

AZPIKOETXE

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

- Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550
- Goierri.** Uhartza, 11. 943 089426
- Goleki Izarra.** Laubide, 17. 943 034793
- Gurutxaga.** Nagusia, 10. 943 731271
- Katilu.** Euskal Herria Enparantza, 943 081198
- Lau Bide.** Lau Bide, 2. 943 731249
- Hogei.** Plazaola, 10. 943 22 92 92
- Oilarra.** Euskal Herria Enparantza

Txepetxa. Aizkori, 24. 671 728069
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sideria. Bº Gudaalpe, z/g. 943 806066
Batzelona. Esmalda auzoa, 7. 943 806206
Insusti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aito Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomas Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elosteig. Elosteig bidea, z/g. 943 525441
Ereka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Ereka Sideria. Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 523989
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de L zola, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 523989
Iruzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubizo, 9. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti. 943 527599
Lozartara. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urue, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriartara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Sideria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de L zola. 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, z/g. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTUOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Oste. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostatu. Herriko plaza, z/g. 943 801166
Patxi. Lierna, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bardorik. Conde de Mitro, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarr-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Nagaiarena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranja Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954

Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laraga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlato. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua. 943 491230
Amazkar. Casa Zamareta. 943 492783
Albistur. Bº Altzibar. 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldeho, z/g. 943 492558
Aristzabal. Itaklea Bidea, 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldeho, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Aido. Bº Ergoien. 943 521681
Bideberrita Sideria. Arriaga-Nicolo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldeho. 943 492749
Entreplosos. C. Com. Carrefour. 943 108800
Ereka. Casa Errealde. 943 490087
Enxo. Zuaznabar, 72. Ugaldeho. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831

GURUTZ-BERRI
 Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
 Pza. Bizardira, 7. 943 49 06 25

Intxibus Asador. Bº Ugaldeho. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruddarrone. Bº Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sideria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Luzehar. Ugaldeho. 943 492101
Marcos. Zelaimusu-Polig. Ugaldeho. 943 494390
Masusta. Olegan, 9. 943 490412
Merka. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun. 943 493020
Miren Taberna. San Juan 1. 943 491227
Nuevo Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaitzola. Tomola, 2. Bº Ergoien. 943 492050
Oliden. Polig. Lintzirio, z/g. 943 493901
Orto Zela Sideria. Caserio Orto Zela, 59. 943 491696
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoteka. Bº Guntze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardira plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 2. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Aido. Astigarraga Bidea. 943 437384
Txikiardi Sagarotegia. Astigarraga Bidea. 943 430678
Usategite Aido. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoto, 1 (Bº Iruortzi). 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagarotegia. Errealde auzoa 943 882049
Gartxo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886594

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

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatara. Otadui zaizkaita, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugaldealde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Ihurritzu. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ultegi, 11. 943 602070
Lizar-Etxe. Bº Oiarzun, 83. 943 781896
Mauksa. Kale Zaharra, 55. 943 252669

Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Oiakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumelategi. Torre Zumelategi. 943 540000
Urbiaho Fonda. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxu. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urbirai, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrjeta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Izune. Gabilralde, 14. 943 164944

KUKO
 Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjaldegi plaza, z/g. 943 88 29 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbia, z/g. 943 883660
Kantoi. Angurio, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborelan paseal. 943 10 58 01

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

MUNOZ
 Menú del día, platos combinados, pintox...
 Eskaldu Piloa, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea. 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legapuz, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sideria. Gudarien Etorbia, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarien Etorbia, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN OSTATU
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza. 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Erebiote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abesleri, 2. 943 832309
Arдора. Ondartza, 2. 943 134835
Arkaitz. Abesleri, 4. 943 831657
Erota. Olasgoitia Auzoa. 943 890197
Goizko Kalea. Alta Bertundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Baleria. Hondartzta bidea, 1. 943 894400
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxi a Asador. Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzta. 943 890475

KATXI A BODEGA
 Comer entre vi edios al estilo Or o
 Ortaizka, 20. 943 58 01 66

Oliden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Or o-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 850058
Sarasua Asador. Eusko Gudaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzta, z/g. 943 888034
Xixario Asador. Eusko Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza. 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraularri, 30. S. Pedro. 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Baia. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalante, 21. Donibane. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busteria. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa C mara. San Juan, 79. 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1 -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Antxo. 943 526169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404042
Erdibana Taberna. Arrendegi, 6. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357
Erekatxu. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Antxo. 943 525696
Ezra. Eskalante, 40. Antxo. 943 513362
Ganbarra. Bide Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalante, 36. Antxo. 943 510191
Gure Borda. Arraularri, 36. S. Pedro. 943 391946
Gure Borda. Arraularri, 35. Trintxerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbia, 17. Antxo. 943 515300
Ipparra. Pº Nafarroa. Antxo. 943 340164
Izkia. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 510261
Kamio. Gure Zumardza, 29. Antxo. 943 512620
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Marisol. Esnabide, 18. Trintxerpe. 943 394751
Marixu. Euskadi Etorb, 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Arandana, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbia, 80.943 392386
Pitxulo. Eskalante, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Antxo. 943 528072
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txuloitxu. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Zabango. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zoroban. Esnabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Segura
Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiia. Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Amendia Asador. Eztoa, 7. 943 751002
Etxurta. Santiana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiia. Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Amendia Asador. Eztoa, 7. 943 751002
Etxurta. Santiana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

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

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

Amair Beotibar, 5, 943 245469
Ameis Larramendi, 1. 943 848389
Asteturas Herreros, 18-20. 943 673186
Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650986
Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai Arrostegia, 16. 943 673381
Bidebide Usabal Kirologia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruti Asador San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruña Gorniti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Soraluze, 67. 943 654317

Euskal Pizza Gudari, 16. 943 655656

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

Ilkara Plaza Berria, 6. 943 674913

Iruña Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña Pab. Goroasabel, 29. 943 675237

Iruña Amaro, 10. 943 119828

Irizarri Oza, 3. 943 654334

Isastegi Siderria Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izola Batxilerrí Zaldibia, 1. 943 941427

Joker Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 943 570068

Kapela Pza. Berria, z/g. 943 672070

Larrea Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Lurrarrendi Aldea, 15. 943 675988

Lurain Bistrót Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai Pº San Esteban, 39. 943 651799

Moisés Asador de Polos Agintari, 3. 943 673943

Ordeba Taberna Errentin, 10. 943 016780

Ordizia Taberna Pº Martín J. Iraola. 647 007275

Plan B Larramendi, 6. 943 598486

Plast B Belate, 7-8. 943 655453

Solana A Solana, 4. 943 017636

Telepizza Plaza Trinteketa, 1. 943 108800

Tolsaldea N. Irún-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería) Correo, 14. 943 670699

Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna Pº Alliri, 1. 943 695313

Zuloaga-txiki Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri Irizabal, 21. 943 330525

Aluna Bº Lategi, 943 554917

Adarra Bº Gouburu, 37. 943 552036

Besabi Bº Gouburu, z/g. 943 330131

Bosteko Eratzu, 943 337357

Eulaketa Siderria Bº Otaran, 34. 943 556981

Eula Siderria Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton Estación, z/g. 943 009077

Guria Idiazabal, 46. 943 005650

Ornium Sagardotegia Bº Ergoien, 18. 943 556683

Polidoro Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setin 'Moko' Siderria Bº Otaran, 11. 943 551014

Urruzola Eulaketa Baserria, 943 556881

Zaldundegi Irizabal, 34. 943 551006

URRETZU

Aldapa Taberna Areizaga, 3. 943 720230

APAN

Pintxos, raciones, carca y menú del día
 Ipiriameta, 18. 943 72 58 87

Atsegin Barrenkale, 13. 943 532667

Collins Areizaga, 3.

Eire Gemikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi Poligono Mugitugi, B-37. 943 725165

Gokio Kale Taberna Jauregi, 6. 943 725200

Hanaka Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro Iparraquirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental (chino) Labeaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya Labeaga, 33. 943 229133

Santa Bárbara Santa Bárbara auzoa. 943 723387

Telepizza Iparraquirre, 4. 943 101033

Zabaleta (peñarrjeta, 2. 943 724320

Zona Zero Areizaga, 3. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31. 943 366710

Antxeta Zubiaurena, 6. 943 370344

Aratzain Erretega Aratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

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

Putxaga Jauregia Aitezearra, 1. 943 371150

Bordatxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Carthina Mariachi C. Com. Urbil, 943 363582

Hurbil Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarroa Agorrotismo Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Siderria Bº Txoko Alde, 943 371649

Iratxo Borda Beri, 5. 943 36 91 35

Kentuen Txoko-Alde, 23. 943 361127

Iguarte Aginaga Poligono Ugaldeia, 36. 943 366988

Patri Nagusia, 14. 943 362725

Saizka Siderria Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Saizka Asador Aginaga, 20. 943 362773

Tropeka Santu Enea Auza, z/g. 943 362734

Txapelund Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Eri Errotalde, 1. 943 362725

Txinpatra Sagard C. Com. Urbil, 943 376698

Txirogara Irazu, 6. 943 361398

Txiropi Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirosirra Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Usabal Siderria Bº Aginaga, 943 372691

Zumeta Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296

Alustiza Larrea Auza, 12. 943 690361

Iztaple Berria, 29. 943 690223

Ongi Etorri Beria, 18. 943 691236

Nahin-Berri Oñaxkilo, z/g. 943 692365

Shepherd's Kale Berria, 25. 943 571558

Txapelund Berria, 23. bajo. 943 696449

Urripze Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese Sta. Fe, 21. 943 862496

Kixkurru Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

Nazabal Asador Beria, 8. 943 887146

Urko Santa Fe, 943 887146

Zubi-Ondo Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Aiten-Etxe Elikano, 3. 943 831825

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel Seibemimeta, 4. 943 830143

Amia Nafarroa, 5. 943 130549

Aniak Altilzoa, 2. 943 835975

Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184

Arralde Araba, 41. 943 834433

Artea Zigoridia, 32. 943 016693

Arzura Igaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Seibemimeta, 4. 943 130586

Batzokia Balea, 1. 943 002049

Basarri Patxiuko, 10. 943 021275

Beach Cafeteria Pº del Malecón, z/g. 943 831282

Berdazat-Berri Talai Mendi, 723. 943 130003

Bozakito Elizaurra, 5. 943 132889

Café Iruña Ipar Kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132786

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844

Eguzki Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitz Araba, 32. 943 890096

Etxaiz Gipuzkoa, 57. 943 962731

Euromar Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoas Asador Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritza Gurmendi, 10.

Iluntze Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri Kanping Zaratuz, 943 131619

Ixas-Lur Santurtzi plaza, 3. 943 890138

Jacoba Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñan Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz Bizkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka Bizkonde, 1. 943 134604

La Perla Pº Maritimo, 943 013873

Lagunak San Francisco, 10. 943 833701

Manuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria) Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria Mitxelena, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint Bizkaia, 27. 943 894314

Salezi Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter Itassersa, s/n. 943 590265

Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zaratuz), 832993

Sunset Bar Mandabide 3A (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolintegia Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Teleforo Asador Plaza Dobinane, 6. 943 830901

Tivoli Kiriki, 1. 943 131358

Txiki-Poli Musika plaza, 943 835357

Yubio Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak Euromar, 37. 943 131496

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 132319

Zelai Ondo Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaitxo Mitxelena, 11. 943 011399

Zubi Ondo Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostatau San Martin 3. 943 801051

Otzaurteko Benta Otzaurte, z/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Otata Sider



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



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | 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 Uránzu, 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 Uránzu 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 28 99 99
vinateria@gmail.com



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

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

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



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

CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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

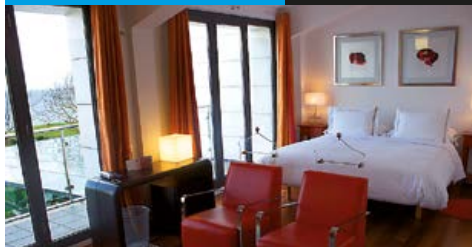


En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplirá 25 años al frente de esta **carnicería especializada en ibéricos de Guizuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero** y **Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves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

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA 2/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 añan 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
info@petithotelgoierri.com



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa, que ha recibido **excelentes valoraciones** en las principales webs de viajes y alojamientos, 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: 75€ (Habitación Doble). 170€ (Suite Familiar). Ideal también para **empresas con servicio de recogida desde el Aeropuerto**.

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).

ITARU ISHII (GOURMET, ASESOR GASTRONÓMICO Y EDITOR)

“SUEÑO CON DORMIR EN UN HOTEL EN LA LUNA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Itaru Ishii (Sapporo, Japón, 1965) es la persona “en la sombra” en dos proyectos que van a acercar mucho más durante los próximos años a Donostia y Japón: la reciente inauguración de Rías by Kokotxa, la “sucursal” del prestigioso restaurante donostiarra en la prefectura de Mie, y el complejo hotelero “Aqua-Ignis Take” que, en sus propias palabras, “Será un pequeño San Sebastián con fantásticos bares y restaurantes” (ver pág 28). Sonriente, afable, educado hasta la médula, Itaru es un gran admirador de Luis Irizar, el movimiento de la Nueva Cocina Vasca y la gastronomía de Euskal Herria en general, y planea editar en breve una guía sobre la misma.

¿Además de la diplomacia, la edición y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Leer libros (me gusta Haruki Murakami) y mirar películas.

¿Cuál es tu txoko favorito en Tokio?

Chez Matsuo, un restaurante francés de una estrella Michelin. Me gusta su ambiente y su jardín.

¿Y en Japón?

Me gusta conducir en la ciudad de Kushiro, en la isla de Hokkaido, donde crecí. Recuerdo muchas cosas de mi adolescencia.

¿Y en el mundo?

Me gusta San Sebastián para comer y beber con amigos. Y Punta Cana, en la República Dominicana.

¿Tu mejor viaje?

Groenlandia y Corea del Norte fueron impresionantes.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me gustaría ir al continente antártico y al espacio. El objetivo de mi vida es permanecer en un hotel en la Luna.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Me gusta la chuleta de viejo de Peter Luger y la de San Sebastián. El cangrejo real de Kamchatka en Sakhalin, Rusia fue de lo más sabroso que he probado.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Amabilidad y cuidado..

¿Y qué detestas?

Violencia y egoísmo.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby? ¿Tu plato favorito para preparar?

A veces cocino espaguetis con tomate para mi familia y amigos. Y a veces gachas de arroz cantonés.

Sugiérenos dos restaurantes en Japón

43 Steakhouse en Sapporo, Hokkaido.

La carne de res envejecida es muy sabrosa con precios razonables.

Kikunoi Kiya-machi en Kyoto.

Carta informal de platos tradicionales japoneses con muy buen “dashi” me da tranquilidad.

¿Dos restaurantes de Euskal Herria?

Difícil escoger solo dos. La carne del Aratz es una de las mejores del mundo para mí. El Socarrat de Daniel López de Kokotxa es también maravilloso. También me gusta la cocina actual de Paulo de Zazpi, y disfruto del delicado gusto de Pablo de Casa Urola.

¿Y del resto del mundo?

“Tien Heung Lau” en Hong Kong. Fideos con carne de cangrejo de Shanghai y mantequilla de cangrejo. Esto es lo que querría comer el último día de la Tierra. “Maze by Gordon Ramsey” en Cape Town, Sudáfrica. Me sentí en el cielo con muchos tipos de vinos sudafricanos, de Pinot noir.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Seiji Yamamoto, chef propietario del famoso “Ryugin”, un restaurante japonés con 3 estrellas Michelin en Tokio. Es muy estoico como un monje que busca la verdad y nunca se compromete en su cocina.



Nuevo Menú de la Suerte.



* 20€, 10€ ó 0€ por persona ¡LA SUERTE DECIDE!

ROJO /
NEGRO

PAR /
IMPAR

* BEBIDAS NO INCLUIDAS / SÓLO CENAS DE JUEVES A SÁBADO

Ven a conocer el **NUEVO** Menú de la Suerte desde el **1 de JULIO**



casinokursaal.com
C/ Mayor, nº1
Donostia / San Sebastián

 **luckia**
Casino Kursaal

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

Joko Arduratsua
Juego Responsable

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

