

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 179 : agosto 2019



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomareno @GrupolaNavarra



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



Carpaccio de vieira "con su coral"
Beheko Plaza (Zumaia)

ondojan.com

Nº 179. Agosto 2019

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioiak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e
Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,
Alberto Benedicto, Aitor Buendía,
Nere Ariztoy, Arnau Estrader,
Manu Méndez, Carol Archeli,
Anne Otegi, Vanessa Blázquez,
Txemari Esteban y Javier 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 jaxtetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

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

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

estúpido concienzudo

Se venden premios

Me lo comentaba hace poco un cocinero con el que tengo una gran confianza: a lo largo del mes de julio recibí una llamada telefónica de un medio de comunicación nacional con sede en Madrid. La persona al aparato le anunciaba que el medio al que representaba organizaba unos premios anuales de gastronomía y que él había sido elegido como Mejor Cocinero del Año, nombramiento que, le aseguraban, se había hecho en función de su validez y que resultaba totalmente gratuito. La alegría del chef en cuestión y su agradecimiento fueron instantáneos.

A los pocos minutos el cocinero recibió otra llamada en la que una señorita, amablemente, le felicitaba por su nombramiento, le volvía a decir que el premio era gratuito, pero le añadía una información complementaria: para recibir ese premio "gratuito", eso sí, debería antes formalizar una serie de inserciones publicitarias en el medio en cuestión, concretamente cuatro inserciones cuyo coste ascendía a la nada despreciable cantidad de 24.000 euros, aunque tratándose de él iban a realizar una generosa rebaja con lo que su aportación se veía reducida a 10.000 euros de nada. Por supuesto, la respuesta del interpelado fue agradecer la deferencia hacia él y renunciar al premio.

Éste es el panorama actual, ni más ni menos, de muchos de los premios que organizan hoy en día periódicos, radios y otros entes privados, y que se venden al público como premios limpios, sin aporte económico, casi como si los organizadores fueran hermanitas de la caridad que por puro altruismo conceden dichos galardones a la gente que los merece.

No cabe duda de que tras los premios hay



siempre un interés, ya sea éste económico, político, de prestigio... y que alrededor de muchos premios hay organizaciones cuyos promotores deben, al menos, ganarse la vida y obtener un beneficio que les sirva para vivir y para, de paso, ganar algo de dinero. Pero las organizaciones honradas emplean para ello sponsors, patrocinadores, instituciones... que les conceden una dotación económica. Y luego los premiados son elegidos por un jurado limpio y honrado.

Pero la práctica mencionada al inicio está muy extendida, sobre todo entre los medios que han visto descender sus ventas preocupantemente desde la irrupción de internet. Cobran a los sponsors, cobran a las instituciones, e incluso cobran a los premiados, con lo que la caja obtenida en una operación de éstas es sencillamente brutal.

Las instituciones conocen estas prácticas y miran a otro lado. Tal vez deberían empezar a negar su ayuda a quien así procede. O si lo hacen, exigir que los premiados sean elegidos de manera honrada y, por supuesto, que no se les cobre. Resulta esperpéntico que un premio se convierta en un "impuesto" más.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 179 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 13 MENU DO MENÚ 14
JAKITEA 15 EN PORTADA: BEHEKO PLAZA 16
RECOMENDADOS: CASINO KURSAAL 20 GRANDES MESAS: KIRO SUSHI 22
REPORTAJE: JOSE MARI GORROTXATEGI 26 AL DENTE 34
A LA CARTA: HIDALGO 56 44 GUÍA DE RESTAURANTES 47 LISTADO
DE RESTAURANTES 68 PLACERES GASTRONÓMICOS 75 DORMIR EN
GIPUZKOA 77 CON LAS MANOS EN LA MASA: NED CAPELERIS 78

¿DE DÓNDE VIENE
EL MEJOR JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA
DEL MUNDO?


LAZO



COMERCIAL



AURKI

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



Dani Corman
www.essenciawine.com

VINOBLE VS. INNOBLE

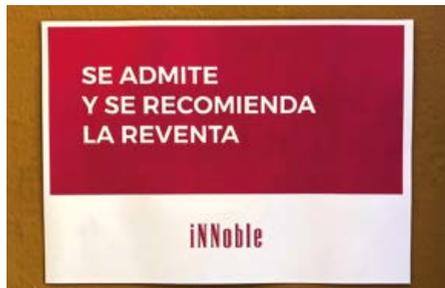
Cada 2 años se celebra en **Jerez** el certamen más importante y famoso dedicado a los vinos generosos, fortificados y dulces. Oporto, Madeira, Sauternes, Tokaj y por supuesto Jerez son las zonas vinícolas representadas durante el evento. De nombre evocador, **Vinoble**, deja entrever el prestigio del que han gozado estos vinos -y lo seguirán haciendo-

Los vinos de Oporto, Madeira Jerez... han sido los preferidos de las clases más nobles en muchos momentos de la Historia

siendo los preferidos de las clases más nobles en muchos momentos de la historia. Se celebra cada dos años y tendremos que esperar hasta Mayo de 2020 para disfrutar de sus bondades. Pero hoy hablaremos de su hermano pequeño, mucho más desconocido y con un alma esencialmente canalla: **Innoble**.

El sanluqueño **Armando Guerra** -a mí también me hubiera gustado llamarme así- y el canario **Rayco Fernández** organizan en **Sanlúcar de Barrameda** este encuentro para amantes del vino y el pasado mes de Junio se celebró la segunda edición. Los que me conocéis sabéis que, para mí, cualquier excusa es buena para escaparme unos días por aquellas tierras, más aun si lo haces con grandes amigos.

El encuentro, celebrado en la preciosa plaza de toros, fue un exitazo para todos los que nos gusta el asunto. Acudieron multitud de compañeros de profesión y productores, bien conocidos en el mundillo del vino, entre otros muchos: **Luis Gutiérrez**, el "hombre Parker" en España o lo que es lo mismo, el personaje más influyente del vino en el Estado; **"Titin" Palacios**, defendiendo su magnífico trabajo en el Bierzo; **Peter Sisseck** dando a conocer su nuevo proyecto jerezano tras comprar bodega y ocho hectáreas del Pago Balbaina; **Eduardo Ojeda**, integrante del Equipo Navazos, transmitiendo como siempre altas dosis de energía y



mostrando sus últimos lanzamientos de La Bota de...; la gazteiztarra **Yolanda Ortiz de Arri**, excelente periodista especializada en vino; el dicharachero **Sebastián Zuccardi**, con sus excelentes vinos del mendocino Valle de Uco; **Antonio Flores** al frente de la bodega Gonzalez-Byass; los personajes locales más de moda en el mundillo como **Ramiro Ibáñez**, **Willy Pérez** o **Primitivo Collantes**, etc.

Durante los días previos, nos empapamos de la alegría de sus habitantes e intentamos que se nutrieran también de la nuestra. Callejamos por el **Barrio Alto**, por esas tabernas que tanto nos gustan: **Los Aparceros**, **Ke Arte**, **Navarro** y nuestra favorita **La Herreria**, de nuestro buen amigo **Félix**. Madrugamos para acudir al mercado tradicional, bullicioso y repleto de manjares como siempre: gambas, alístados, camarones, langostinos, cigalas, coquinas, etc. Imposible salir con las manos vacías. Dimos cuenta de la succulenta compra ya por la noche en casa, junto a nuestro queridísimo amigo **Fernando Angulo** y, cómo podéis imaginar, lo pasamos en grande. Pasamos también, ¡cómo no!, por la **Taberna der Guerrita**. Allí nos encontramos con buenos amigos como **Dirk Niepoort**, **Borja Pérez** o **David Sampedro** y tuve la oportunidad de conocer al gran **Matías Michelini** y transmitirle en persona lo emocionantes que me resultan sus vinos.

Como bien dice un amigo... ¡qué fácil es ser feliz!
¡Salud!

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

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

DIGAMOS NO A LOS MENÚS INFANTILES

Ahora que estamos en pleno verano, seguro que más de una familia tendrá oportunidad –no todas, por cierto– de hacer alguna que otra escapada y disfrutar de diferentes rincones turísticos. En el apartado que me atañe, me centraré en los encuentros en torno a la mesa que tendremos en plan familia. Y, concretamente, allí donde tengamos a txikis que están entrando en el maravilloso mundo de la gastronomía.

Pues bien. Si hay un aspecto que los restaurantes debieran mirárselo es los tradicionales cartelitos de... "MENÚ INFANTIL". O dicho de otro modo, pasta a cascoporro, patatas fritas y, cómo no, un buen pedazo de "carne" rebozada con su loncha de "queso" correspondiente. Es una pena, una verdadera pena que algunas familias opten por lo más fácil: "a los niños les ponemos menú infantil". Y a correr. Bueno, y ya luego les dejamos fastidiarse sus pequeñas columnas dejándose la vista frente a sus móviles última generación. Esto último debiera ser hasta sancionable.

Lo dicho. Digamos claramente NO a los menús infantiles. Nuestras hijas e hijos deben comer lo mismo que las personas adultas, deben compartir nuestros placeres en la mesa... No tiene sentido negarles la capacidad de decisión, de seguir educando su gusto y olfato, de hacer mil y un probaturas con los platos que por estas fechas podemos encontrarnos en un establecimiento.

Desde esta pequeña tribuna que nos otorga semanalmente nuestro cincuentón **Josema Azpeitia** –bienvenido al medio siglo de vida-, animo a quien nos lea a que, si no lo ha hecho ya, se anime a eliminar esa tradición del menú infantil. Si queremos que nuestras hijas e hijos coman de todo, una buena forma desde luego es acostumbrarles a compartir con las personas mayores lo que buenamente se pide en un restaurante o pequeño establecimiento.

Os lo acabarán agradeciendo... tarde o temprano. Al tiempo. Ongi izan abuztuan!

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

LOS SECRETOS DEL CASERÍO VASCO

Es sábado por la mañana de un típico día de verano en Euskadi. Ha amanecido nublado pero el sol va asomando tímidamente entre nubes y amenaza con brillar con fuerza.

Desde el centro de **Zumaia** ascendemos en coche en dirección a la **Ermita de Arritokieta** disfrutando de las magníficas vistas que nos regala el camino. No es de extrañar que la playa de **Itzurun** que se contempla desde nuestro destino, fuera elegida como escenario de la serie más exitosa de todos los tiempos.

Pero hoy estamos aquí para disfrutar de una **experiencia** mucho más **auténtica y real**. Vamos a conocer los **secretos del caserío vasco** del siglo XXI de la mano de una baserriarra que destila pasión por su trabajo. **Maite Mancisidor**, de la explotación agraria **Santa Klara**, que también cuenta con una bonita casa rural, nos recibe con una sonrisa.

Poco a poco nos va mostrando todo lo que este paraíso verde esconde: explotación ganadera con **vacas y terneros** sin estrés, **gallinas** divertidas de diferentes razas, **cabras** saltarinas, producción de **alubia roja** y huerta para consumo propio.

Nos recuerda que los urbanitas cada vez vivimos más alejados del mundo rural y que eso no es bueno para nadie *"tenemos que conocer cómo se trabaja en el mundo rural para saber valorarlo en su justa medida y aprender a cuidarlo, respetando el entorno y el papel del primer sector"* nos cuenta Maite.

Durante hora y media nos sumergimos en la **vida en el caserío** sin darnos cuenta de ello, ya que Maite se encarga de que nos sintamos como en casa *"preguntad lo que queráis y por supuesto podéis sacar fotos!"*

La **experiencia KMO** finaliza al otro lado de la finca, disfrutando de unas impresionantes **vistas al mar** y bebiendo **leche de vaca** recién ordeñada (apta para intolerantes a la lactosa), degustando **queso Idiazabal** de Agerre Berri y un vaso de **sida fresca** de Añota que entra genial ya que el sol, como suponíamos, ha ganado la partida.

+ info Oficina de Turismo de Zumaia y www.basquedestination.com



Nere Ariztoy

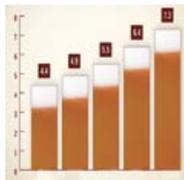
Consultora de turismo
gastrocnómico especializada en
sistemas alimentarios



BURP...!

ESTADO DE LA CERVEZA
ARTESANA EN EUSKADI

Con este título se presenta el **primer informe oficial** sobre el panorama cervecero artesanal en Euskadi. Es un estudio realizado por Mikel Rius de la empresa Beer events, encargada entre otras cosas del prestigioso Barcelona Beer Festival.



Mikel Rius contactó en 2018 con las 25 fábricas artesanas de Euskadi y recogió datos sobre **producción anual**, número de trabajadores, inversiones presentes y futuras etc. Con toda esta información ha sacado varias conclusiones muy interesantes. Uno de los resultados obtenidos más relevante es la **cuota de mercado** a la que ha llegado la cerveza artesana frente a la industrial: un poderoso **2,1%**; y digo poderoso sin recochineo, ya que al llegar a esta cifra alcanzamos a Catalunya, comunidad pionera en este sector.

Otro dato llamativo es que en este pasado 2018 **se elaboraron 1.252.513 litros de cerveza** artesana. Aunque hay que decir, que la producción no estuvo repartida equitativamente; la mayoría de fábricas elaboran entre 12.000 y 25.000 litros anuales, ¡pero hay 3 que superan los 150.000 litros por año! Teniendo en cuenta la población de Euskadi, damos a **98.000 habitantes por fábrica de cerveza**, así que hay muchos clientes a los que dar de beber y mucha cerveza por elaborar.

También es un dato significativo que hay **76 trabajadores profesionales** en el sector, entre los que encontramos mucha diversidad; desde gente que ha aprendido por su cuenta al montar su propia fábrica, hasta gente que ha estudiado grados de maestro cervecero o empresariales.

Y por último hay que resaltar que **el 43% de la producción se vende a menos de 30km** de donde está situada la fábrica y que **un 54% de lo que se produce en Euskadi se bebe aquí**. Aunque en 2018 **se exportaron 237.500 litros** a países como Francia, China, Reino Unido, Estados Unidos, etc.

Este es un resumen de cómo está el sector cervecero artesano a fecha de hoy, pero se ve claramente que está subiendo como la espuma, gracias tanto a nuevos proyectos como a la consolidación de los ya existentes; produciendo cada año más y más litros.

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



DI...VINOS

CHAMPAGNE AYALA BRUT MAJEUR
(A.O.C. CHAMPAGNE)

Champagne Ayala es una de las más antiguas Maisons de Champagne, ubicada desde su fundación hace más de 150 años en Ay, en el corazón de los Grands Crus. Es una Maison independiente y familiar. Edmond de Ayala fue el fundador de la Casa en 1860.

La Maison debe especialmente su expansión a Fernand de Ayala, hermano menor de Edmond, quien se establece en Londres ya en 1863 y hace descubrir el sabor único de los vinos de Ayala a la aristocracia británica.



Uno de los champagnes que elabora esta casa es el Champagne Ayala Brut Majeur. La calidad de los Champagnes de Ayala es el resultado de una cuidada selección de la procedencia de los "Cru" este champagne está compuesto por un 40% el chardonnay, 40% pinot noir y 20% pinot meunier de la mejor procedencia. Ayala Brut Majeur es el modelo por excelencia de un Champagne brut que representa la mayor expresión de una gran Casa elaboradora de Champagne. Suaves reflejos dorados con finas y persistentes burbujas. Elegante y compleja asociación de aromas a frutas con notas florales y tostadas. Un vino vivo y agradable, vinoso y delicado. Muy equilibrado con un final fresco y persistente.

El mejor embajador del estilo de la Casa, basado en el frescor y la elegancia. Ideal como aperitivo, incluso marida muy bien durante la comida para acompañar también mariscos, pescados, comida asiática, carnes blancas o postres.

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

EL VERANO, LA ÉPOCA DE LOS CÓCTELES

El buen tiempo, el calor, las vacaciones... cualquiera de estos motivos son idóneos para que la época estival sea la mejor época para tomarse un

coctel, esto no quiere decir que el resto de épocas del año no sean idóneas para tomar un coctel, ya que el mejor momento para disfrutar y saborear de un coctel es cualquier momento, día de la semana, época del año... siempre y cuando estemos en buena compañía.

Tomarse un coctel no es sinónimo de borrachera, sino es sinónimo de vivir una experiencia, de disfrutar de una buena compañía, en definitiva de saborear la vida.

Si estamos en verano y pensamos en un coctel, nos van a venir dos cocteles por excelencia a la cabeza, el primero el mojito, del cual hoy no toca hablar, y el segundo cualquier coctel frozen, es decir helado o granizado, como por ejemplo puede ser un Daiquiri Frozen o una Margarita Frozen, dos de los cocteles clásicos más realizados en este formato.

¿Pero que significa Frozen si hablamos de cocteles? Frozen en inglés significa congelado, y siguiendo esta definición, nosotros podemos hacer que cualquier coctel sea Frozen. ¿Cómo podemos hacerlo? La manera más rápida es hacer un coctel, por ejemplo un daiquiri (Ron, azúcar y lima) mezclarlo todo en un vaso de batidora, añadirle hielo pile y triturarlo todo hasta hacer una mezcla homogénea, similar a la textura de un helado. Esta es la manera más común para hacerlo, pero en muchas ocasiones, esa homogeneidad es muy complicado, por eso en ocasiones nos ayudamos de texturizantes que nos ayudan a homogenizar los ingredientes, a evitar la disociación de los ingredientes, la cual es muy común, es decir, que se separen los diferentes ingredientes del coctel como son los zumos, siropes o destilados.



MANGO & SPICY VERMOUTH FROZEN

INGREDIENTES:

- 8 cl Vermouth Luna
- 2 cl Sirope Spicy Mango Monin
- 10 cl Ginger Ale Schweppes Premium Mixers
- 30 grs Base Neutra Monin
- 1 Ramita de Menta de chocolate

ELABORACIÓN:

En un batidora de vaso añadimos dos palas de hielo pile, el Vermouth, el Sirope y el Ginger Ale, a continuación añadimos los 30 grs de base neutra, que es un texturizante que nos va a dar la textura de helado pero sin dar ni sabor ni aroma, batimos a máxima potencia durante 1 minuto y servimos en copa coctel. Decoramos con la ramita de menta y menta. Con forme vaya pasando el tiempo, se nos ira derritiendo poco a poco y podremos tomar este rico aperitivo.

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi

Domingos, 13 h.

radio vitoria

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.



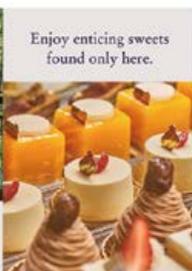
Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



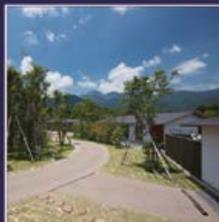
The joy to pick
fresh strawberries.



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

“ALLÁ DONDE FUERAS, HAZ LO QUE VIERAS”

i cómo me gusta, cuando me voy por ahí de vacaciones, sumergirme en la cocina propia de los lugares!

Me encanta visitar los mercados, conocer los productos locales, preguntar cómo se cocinan, hablar con I@s tender@s, compartir conocimientos, impresiones, recetas y luego probarlo en mi casa.

He de reconocer que no siempre acierto con lo que preparo. A veces cocinamos algo como nos lo han dicho, con sus ingredientes, y todo el cariño del mundo y...bufff, no nos gusta nada. Nuestros paladares no están acostumbrados a esos sabores, y nos cuestan. Pero no pasa nada, al menos lo hemos probado. Y sin embargo, en otras ocasiones nos cautivan tanto las recetas y las maneras de hacer, que nos las traemos a casa y pasan a formar parte de la cocina de nuestra cotidianidad para siempre, como un nuev@ hij@, en nuestra familia.

Así que, cuando vamos de vacaciones buscamos alojamientos donde podamos cocinar, ya sea un apartamento, un aparthotel o una casa de intercambio.

Cocinar de vacaciones, para mí es un placer. A mí me gusta la cocina, me relaja, me divierte, despierta mi creatividad... especialmente, si lo hago sin prisas. Y ponerme el delantal con ritmo de asueto, relajada y descansada es como empezar una sesión de yoga. Además, hacerlo en buena compañía, con una copita de un buen vino de la zona en la mano y en conversación, ¡es un momentazo! Lo del fregoteo ya no tiene tanto encanto, casi ninguno, pero como en nuestra familia todas las tareas se reparten, pues muchas veces no me toca.

Si ya me cautiva explorar con las verduras, vegetales, tubérculos, frutas o licores locales ¡imaginaos lo que puedo ser con el pescado! En los lugares costeros me acerco a todas las lonjas que se puedan visitar y me impregno del olor de las sardinas y antxoas recién pescadas, del salazón de la mojama (ejemplo de algo con lo que no pude...se fue a la basura), del intenso aroma de todo tipo de pescado salado, de la tinajas de garum, que a pesar de los siglos y siglos bajo tierra, aún me parece percibir su penetrante hedor a pescado podrido, o del potente perfume a pescado crudo que invade todos los locales de buen sushi.

Los calderos marineros, los pescaditos fritos, los adobos intensos, las gambas justo salidas del mar y directas a la sartén, las tascas de pueblo que ofrecen coquinas recién cogidas en la playa por los lugareños (controles sanitarios aparte...), las canaillas, las navajas o las almejas. La caldereta de langosta, los mejillones mediterráneos, gallegos, el omnipresente bacalao, los pescaditos humildes que hay en todos los puertos del mundo, que con algo de arte, cocina y cariño se convierten en un placer gastronómico... ¡hay tanto por descubrir y dejarnos seducir!

Así, que como dice el refrán “allá donde fueres, haz lo que vieres” y esa es mi propuesta para estos meses estivales.

La receta que os traigo hoy la hemos adoptado de acá y de allá en nuestras diferentes vacaciones, la hemos versionado a nuestro gusto y cada vez la hacemos con los ingredientes que disponemos.

En los países mediterráneos, que disponen de tanta verdura y hortalizas frescas hacen unas preciosas ensaladas llenas de color, vitaminas y salud. Y en ocasiones las terminan con proteína animal, para hacer un completo plato único al que acompañan con un buen gazpacho.

Pues mi propuesta para este mes es así de sencilla, una buena ensalada coronada con buen pescado. Plato único, sano, ligero y súper fresco para estos días de calor.



FISH SALAD

INGREDIENTES (Para 4 personas):

Mezclum de lechugas; col lombarda cortada en juliana fina; hojas de espinacas y de rúcula; tomates cherry; cebolleta; maíz cocido; pepino; patata cocida; manzana en rodajas finas; semillas de lino, sesamo, amapola, y chía; brotes de ajo; pescado, sirve cualquier tipo. Ya sea rebozado, a la plancha, hervido o crudo marinado en soja o lima. Eso sí, queda más agradable a la hora de comer que esté cortado en trocitos pequeños, de bocado.

ELABORACIÓN

Para el aliño: AOVE, vinagre balsámico, un ramillete de albahaca, un diente de ajo, una chalota, un tomate mediano y una cucharada de miel. Sal y pimienta rosa recién molida.

Picar muy bien todos los ingredientes y mezclarlos.

Adornar al gusto cada plato con los ingredientes de la ensalada, colocar los trozos de pescado encima, después los brotes y regar con el aliño.

¡Y a disfrutar del calor! ¡Buen verano a tod@s!



Anne Otegi

OSOA.sukaldiritza&ikaskuntza

OJALÁ QUE LLUEVA CAFÉ

Me considero una gran amante del café. Yo lo amo por la mañana y después de

comer. El placer que me produce sostener la taza calentita, sumergirme en ese aroma y darle sorbitines es comparable a un atardecer en la toscana, como mínimo. Por la tarde también lo deseo, pero ya no son horas y que quereis que os diga, me gusta dormir a pierna suelta.

Me gusta tanto el café que incluso he llegado a untarme lo por el cuerpo, que mujer mas bizarra pensarán, no es para tanto. A los posos del café se les supone un efecto exfoliante y drenante que funciona como anticelulítico natural. Ya, ya sé que no me creen pero yo reciclo los posos y tengo las piernas jamonas pero suaves como el culito de un bebé, alla ustedes.

Del café me gustan hasta los recuerdos, como esos que me vinieron el otro día mientras preparábamos café para 700, ardua tarea como se lo imaginan, pero como todo está inventado recurrimos a un extinto método de hacer café que estoy segura a muchas de ustedes les reportará antaño, el café de putxero. En el baserri del aita el putxero lo preparan mis tías porque obviamente solo ellas saben prepararlo bien y cuidado de no tomártelo bero-beroa porque te cae una bronca si o si, pero que bien sentaba ese café, esa sobremesa y esa compañía... terminas tomando dos cafés como mínimo y alterada claro, pero ¡por discutir con la familia!

Desde OSOA queremos hacer un llamamiento a recuperar las buenas costumbres, el café es un magnífico estimulante, aporta gran cantidad de antioxidantes y ayuda a metabolizar las grasas, si además lo preparamos en putxero resulta más suave que cualquier otro método de preparación y obtendremos una bebida excelente para las sobremesas de verano.

Un último apunte y el más importante, el café ha de ser de CALIDAD y con esto no nos referimos a tu marca de café habitual. Que sea conocido no significa que sea bueno. El café, como cualquier otro alimento es susceptible a malas prácticas y todo añadido es innecesario. Por eso nosotras confiamos en



José Manuel Osa, rey comercial de Cafés BAQUÉ gracias al cual descubrimos el mejor café que hemos probado nunca, el nuevo café ecológico de la casa, les aseguro que no son minucias, el café natural de producción ecológica es superior y sienta mejor.

REFRIGERIO DE SOBREMESA DE CAFÉ Y CARDAMOMO

INGREDIENTES

1 litro de agua mineral, 50 g de café BAQUE ecológico molido, 10 semillas de cardamomo, rodajas de limón y azúcar moreno al gusto.

Los turcos ya mezclaban el café con semillas de cardamomo para contrarrestar sus efectos negativos. Haga lo propio y disfrute de un café estival.

MÉTODO

Ponga el agua a hervir en una cazuela o putxero y cuando comience a hervir añada el café molido y las semillas de cardamomo golpeadas previamente. Apague el fuego y deje la preparación infusionar durante 15 minutos. Cuele la mezcla y agregue azúcar al gusto y una rodaja de limón para decorar.

FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.65.3.580/676.211.205



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ENSALADA DE CAQUI CON MOZZARELLA Y ALBAHACA

INGREDIENTES:

- 1 caqui maduro cortado en rodajas
- 8 aceitunas negras sin hueso y picadas
- Hojas de albahaca frescas
- Pimienta molida
- Sal
- 1 Mozzarella de bufala
- Aceite de Oliva Virgen
- 1 Chorrilo de limón exprimido (1 cucharadita de café)

ELABORACIÓN:

En un plato colocar las rodajas de caqui de manera bonita.
Trocear la Mozzarella en trozos irregulares con las manos y colocarlas encima del caqui.
Añadir por encima aceituna negra picada y albahaca picada o en hojas.
Salpimentar levemente toda la ensalada.
Aliñar con el aceite de oliva Virgen y el chorrilo de limón.
Servir bien fría.

Preparación realizada por **Aitor, Ibai, Julen y Egoitz**



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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



IRIARTE (BERROBI)

AUTÉNTICO COCHINILLO KILOMETRO CERO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Quien haya oído hablar de este restaurante, dirigido por el chef local **Félix Belaúzarán**, habrá oído también que **el cochinitillo local es la base de su oferta**, pero hasta que uno no es conducido por Félix a su caserío natal, Usarre, a 10 minutos a pie del restaurante, no se hace a la idea de lo original, sencillo y natural de su propuesta. Nuestro primer contacto, por lo tanto, fue con el "centro de producción de marranos" que dirigen a un kilómetro del restaurante, con gran fundamento el hermano de Félix, Mikel, y el padre de ambos, Lesmes. Allí pudimos ver cómo **todo está perfectamente organizado en esta pequeña granja** en la que, llama principalmente la atención la limpieza e higiene.

Tras nuestra visita a Lesmes, pasamos al precioso y acogedor comedor de Iriarte. **El comedor llama la atención por su sobria elegancia y su luminosidad**, algo no habitual en estos pequeños municipios de montaña en los que priman los restaurantes de aspecto más clásico y tradicional. No en vano **Félix se desarrolló culinariamente con Roberto Ruiz** en el Frontón de Tolosa, donde trabajó 4 años depurando su técnica y absorbiendo la filosofía del beasaindarra. Se palpa en el ambiente, por lo tanto, que no nos encontramos en un lugar cualquiera, cosa que queda clara en cuanto llega el primer entrante: una simple croqueta de jamón que llama la atención por la untuosidad de la bechamel y, sobre todo, por la intensidad del sabor.

Seguimos con unos guisantes de la zona de Tolosaldea, que sin ser de lágrima, tienen un delicado tamaño y una textura que hace que igualmente exploten en boca, solo que aportando más sabor que los sobrevalorados miniguisantes costeros de moda, seguidos de otro de los reyes de la temporada (hay que tener en cuenta que la visita la efectuamos en mayo): el espárrago na-



BERROBI T: 943 68 30 78

tural servido con su propio jugo y trufa de invierno. Y entramos más de lleno en la degustación porcina con una ración de panceta acompañada de huevo de caserío cocinado a 60 grados, fino caldo de jamón y una base de cremita de patata, plato que es finalizado en mesa con el rallado de una expresiva trufa de verano cuyo aroma nos subyuga, plato sin complicaciones, pero que demuestra como pocos la suculencia de la cocina de Félix, **su apuesta por el sabor y la cercanía**.

Y finalmente llega el turno de su majestad el cochinitillo, servido limpio, sin salsa, ni jugo, ni patatas, ni nada que pueda interferir en la degustación, solo un pequeño bol con lechuga y cebolleta. **El cochinitillo y el plato, nada más**. Y basta con clavarle el tenedor para escuchar el sonido crujiente de la piel, que se despedaza como si fuera de cristal, antes de llevarnos a la boca el primer pedazo. Estamos en las manos de Félix y entendemos al momento por qué este lugar se ha convertido en un centro de peregrinación de los amantes del alevín de puerco.

Y, por supuesto, terminamos con un postre, en nuestro caso con dos: Helado de queso con tierras de chocolate y fresas maceradas, y Coulant de praliné de avellana y helado de caramelo. Ambos exquisitos y en su justa medida.

Iriarte abre todos los días el bar de 11 de la mañana a 9 de la noche, y las comidas se sirven de 13 a 15:30 y de 20:30 a 23, limitándose las cenas a jueves, viernes, y sábados. Los lunes cierra por descanso semanal. Comer a la carta nos costará alrededor de 50-55 euros, pero podemos también optar por un menú del día de lunes a viernes a 19 euros, y un atractivo menú especial de fin de semana que consta de tres entrantes, segundo a elegir en el que siempre hay cochinitillo, postre, bebidas y café por 44 euros, IVA incluido.





BEHEKO PLAZA (Zumaia)

LA ESENCIA MARINERA DE ZUMAIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Zumaia es la localidad costera en la que el río Urola termina su recorrido y desemboca en el Cantábrico. Y los vascos, en nuestro intraducible idioma, tenemos una bonita palabra para expresar ese verbo, desembocar: **"Itxasoratu"**, lo que de una manera literal querría decir "convertirse en mar", "hacerse uno con el mar". Eso es lo que hace **Andoni Txintxilla** desde su guarida en el Hogar del Jubilado de Zumaia: **Itxasoratu, hacerse uno con el mar, explorar incansablemente las posibilidades que le ofrece la marea**, profundizar en la esencia marítima y marinera de Zumaia.

"No sé si es la culpa del salitre que nos vuelve locos, pero aquí siempre hemos jugado con los productos más curiosos del mar. Está la tradición del pulpo, pero aquí, en Zumaia, se cocinaba alcatraz, delfín... especies que hoy en día están protegidas, pero de cuyo consumo hay constancia en viejas recetas". **A Andoni le interesa profundizar en esas viejas recetas, recoger ideas, aplicarlas en otros productos...** "Me gusta jugar con especies que no son comerciales y dárseles a conocer a la gente. El corcón, el pez ballesta..."

La materia prima es la base de la cocina de Txintxilla.

Eso sí, Andoni es juguetón y gusta de **transformar, innovar...** utiliza hierbas halófilas que recolecta en las orillas de la ría para macerar pescados y mariscos, rebusca en el pasado histórico de su villa natal...y para ello, este chef apuesta claramente por la parrilla y, más concretamente, por los ahumados. "Doy mucha importancia a los ahumados y, de hecho, van a ser una parte muy importante de mi proyecto vital". Actualmente **Andoni ahuma con diferentes maderas más de 10 especies de pescado**, y esto no ha hecho más que empezar...

Cocina marinera actualizada

"Vais a comer un menú muy marinero en el que menos la vieira y las almejas toda la comida va a ser de aquí" nos comenta Andoni, y comienza el desfile por el plato más zumaiatarra: una **crema de pulpo**, más cuajada que la **"olarro zopa"** o sopa de pulpo que se toma en la villa costera, pero que mantiene las características de la clásica receta. Y seguimos con otra curiosidad como el **Corcón o Chelon labrosus**, servido en dos texturas ahumadas con llas huevas, que resultan un prodigio de sabor. A continuación nos es servida una ventresca de bonito recién pescado, ahumado con madera de manzano y acompañado de cebolla caramelizada y un sabroso helado de tomate y aceite de oliva virgen extra. Todda una exquisitez, aunque no se queda detrás el siguiente plato, compuesto de vieira en dos texturas: Carpaccio y tartar (ver receta).

Levantamos el culo del asiento y nos damos un paseo hasta la parrilla sita en la parte trastera del local para acompañar a Andoni en la preparación del siguiente plato, unas almejas babosas a la brasa, sencillamente abiertas al fuego en una





BEHEKO PLAZA

Plaza Eusebio Gurrutxaga ZUMAIA

Tf: 943 86 17 00 - 688 658 240

sartén taladrada personalmente por el propio cocinero. "Otra gozada gustativa y palatal. Y cambiamos de tercio con unas Pochas de Sangüesa, "las primeras" con callos y carrilleras de bacalao a la bizkaína. Sabrosura, contundencia, originalidad, atrevimiento... este plato, en el que el pescado y su colágeno son la clave maravillarán tanto a los amantes de las legumbres como a los que gustan de casquería y gelatinas.

Y terminamos la degustación con un pez de descarte: el pez Ballesta (ver foto), muy habitual en nuestras costas pero apenas pescado y menos consumido. Nos es servido simplemente pasado por la parrilla con unas vainas de temporada a la brasa que le van como anillo al dedo. Suculento plato muy adecuado para terminar esta degustación entroncando con la filosofía de Txintxilla: **experimentar en las especies desconocidas.**

Beheko Plaza cuenta entre semana con un apañado y muy exitoso menú del día por 13,5 euros y un **menú de fin de semana** por 25. Comer a la carta nos costará alrededor de 30-40 euros, y ofrece también dos menús que están arrasando y cuya denominación da una clara idea de por dónde van los tiros: el **Menú Flysch** a 36 euros y el **Menú Txuleta** a 31.

Está más que claro que **Andoni Txintxilla disfruta como un niño con lo que hace y que tiene los pies muy bien anclados en el suelo.** Y estamos seguros de que encontrará un modo más personal de dar a conocer al mundo su filosofía. No le pierdan de vista.



La receta de...

Andoni Txintxilla
BEHEKO PLAZA JATETXEA



Carpaccio de vieira "con su coral"

INGREDIENTES (Para 2 personas)

6 vieiras (sólo la parte blanca) Gochu Jang (Picante coreano) Jang with vinegar (Vinagre coreano de arroz y soja con limón), Yuzu, Aceite de oliva virgen extra, Sal

ELABORACIÓN

Primeramente, cortaremos 4 de las 6 vieiras a cuchillo como para hacer un carpaccio, en filetes muy finos, y los dispondremos en el plato como muestra la foto.

Seguidamente, cortaremos en daditos las dos vieiras restantes y en un bol les añadiremos, al gusto, picante coreano Gochu Jang, Vinagre Jang Vinegar, Yuzu, Aceite de oliva y sal.

Dejaremos los daditos de vieira marinando en los pican-tes y aceites durante 10-15 minutos con el fin de que cambie de color a rojo y se impregne bien de los sabores de los condimentos.

Colocaremos una cucharadita de vieira maridada en el centro de cada filete de vieira, de manera que simule ser el coral de la propia vieira.

El objetivo de este plato es dar la impresión de encontrar-nos ante unas vieiras con su coral y encontrarnos con una sensación completamente diferente en boca.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

ARAMA
Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN
Artzal Enea 943 16 31 16
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
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA
Korta 943 88 71 86

GAINTZA
Oteñe 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
Zeziñonea 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
Lazkao Etxe 943 88 00 44
Kixkurgune 943 90 10 86

ZEGAMA
Ostatu 943 80 10 51
Otzaurreteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA
Olagi 943 88 77 26

ATAUN
Urbiltarte 943 18 01 19

LEGORRETA
Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA
Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA
Tximista 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
Zeziñonea** 943 88 58 29

SEGURA
Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA
Mutloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI
Itxune** 639 73 88 89
Petit Goierrri** 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
Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEA

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA
Liemigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA
Otzaurreteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEA

ATAUN
Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA
Segura 943 41 51 12

ZERAIN
Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA
Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN
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

ERRD (ORDIZIA)
Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)
Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromisuzen zurtzagarria dute.

www.goierriturismo.com



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.** Goierriko 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.eus



• **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



943 16 18 23



CASINO KURSAAL

HAGAN JUEGO, SEÑORES Y SEÑORAS COMENSALES!

Atendiendo a la amable invitación de **Odón Elorza**, director de Marketing del Casino Kursaal, un variopinto grupo de comunicadores turísticos y gastronómicos nos dimos cita en el restaurante del edificio para conocer su curioso "Menú de la Suerte", que mezcla comida y juego de una divertida y original manera.

La cita fue en los bajos del Casino Kursaal desde donde accedimos a la imponente sala de juego principal del mismo, sobre la cual se sitúa una terracita que acoge este pequeño restaurante, con una capacidad de poco más de 20 personas.

"No pretendemos gestionar un restaurante que nos genere beneficios y convertirlo en un emblema del Casino" nos explica Odón Elorza. "la ley obliga a los casinos a contar con un servicio de restauración, y muchos se limitan a ofrecer cuatro cosas y cubrir el expediente. Nosotros, al menos, hemos pretendido integrarlo en la filosofía del Casino con la idea del "Menú de la Suerte"."

Así pues, al sentarnos a la mesa, nos encontramos con una carta cerrada de precio fijo, 18 euros por persona, a cuyo término se jugaba en la ruleta pagándose por el menú lo que salga, dividido por dos. Es decir, que en caso de salir el 36 se pagaría el máximo (18), pero en caso de salir el 20, el 12 o el 6 se habría pagado, respectivamente, 10, 6 y 3 euros por barra.

En cualquier caso, a partir del 1 de julio este sistema ha cambiado y se ha simplificado, costando el menú **20 euros por comensal**. Al término del menú, el cliente puede jugar a la ruleta eligiendo bien rojo o negro, bien par o impar. En caso de no acertar, se abonarán los 20 euros que cuesta el menú. En caso de acertar, se pagará sólo 10 por persona. Y si sale el 0... la casa invita al menú. Todo es una pura y simple **cuestión de suerte y probabilidades**.

El día de nuestra visita el menú, que se ofrece **sólo de miércoles a sábado y exclusivamente por las noches**, contaba con opciones como Ensalada de piquillos y ventresca de atún, Berenjena gratinada rellena de verduras y champiñones, Txipirones en su tinta, Rape al horno con su refrito, Secreto ibérico con salsa de soja y miel, Tarta de queso, Coullant de chocolate... una variedad de **casi 20 platos a elegir**, bien presentados y más que correctos en sabor y ejecución. Eso sí, lo verdaderamente interesante del "Menú de la suerte", además de lo atractivo de jugárselo a la ruleta, es el poder optar el fin de semana a **un menú a buen precio en plena Parte Vieja** y, sobre todo, el disfrutar desde el balcón de la vista de la sala de juegos de bote en bote viendo a la variopinta clientela del Casino participando en los diferentes juegos. Unas interesantes e inimitables vistas.



CASINO KURSAAL

C/ Mayor, 1 (Parte Vieja) - DONOSTIA

Tf: 943 42 92 14



Patricio
Cocktail Bar

*Tu mejor ambiente
en pleno centro
de Lasarte-Oria*

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

KIRO SUSHI (LOGROÑO)**EL JAPÓN MÁS AUTÉNTICO, A LA VUELTA DE LA ESQUINA**texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

El pasado mes de junio tuvimos la oportunidad, tras varios intentos infructuosos, de acudir a Kiro Sushi, el peculiar establecimiento abierto en 2015 en Logroño por **Félix Jiménez**, que reproduce un restaurante de sushi japonés al 100% y en el que el servicio, la presentación de los platos y todas las fases del ritual se llevan a cabo tal y como si nos encontráramos en pleno centro de Tokyo. De hecho, todos los detalles: la discreta entrada, el mostrador de madera, la cubertería, la iluminación... absolutamente todo está encaminado a hacernos sentir de una manera integral como si nos encontráramos en un restaurante de sushi de Japón, pero ojo, un restaurante de sushi de alto nivel.

Porque el sushi, a fuerza de haberse extendido por todo el mundo, ha terminado por vulgarizarse y convertirse en un artículo de uso y consumo rápido más en nuestras vidas, encontrándonoslo en los estantes de los supermercados, entremezclado en la oferta de pintxos de los bares, en puestos de mercado, en food trucks, en establecimientos de quinta gama, en woks, en buffets de hotel, en bares chinos de oferta japonesa... quien no haya probado sushi hoy en día, que levante el dedo !!

Bien, pues pueden bajarlo la mayoría, pues a pesar de creer haberlo probado, lo que se han llevado a la boca en muchas ocasiones no pasa de ser un arroz vulgar cocido y coronado con una loncha de pescado crudo o marinado y, en la mayoría de ocasiones, falto de frescura, jugosidad... y sabor.

Y es que el sushi, como todos los artes japoneses, conlleva una serie de normas, rituales, fases de aprendizaje... que son saltados a la torera en la práctica totalidad de los lugares donde podemos encontrarlo fuera de Japón, e incluso en no

pocos locales en el propio país asiático. Aprender a preparar un buen sushi es todo un proceso que requiere de años de preparación para dominar desde la correcta cocción del arroz hasta el tratamiento del pescado, sus cortes, su maduración... y no todo el mundo está dispuesto a empeñar varios años de su vida en convertirse en un sushiman integral.

Félix Jiménez es una de esas raras excepciones. Nacido en Alfaro (La Rioja) y formado en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada, este cocinero se enamoró de la cocina nipona en Tahini (Mallorca), en sus palabras uno de los mejores restaurantes japoneses de Europa del que llegó a ser jefe de cocina. Una vez inoculado con el virus del sushi y de la cultura japonesa, Félix no paró hasta poder acudir a Tokyo donde accedió a una dura formación de la mano del gran maestro **Yoshikawa Takamasa**, quien le transmitió su sabiduría en el arte de preparar el sushi y le ayudó a impregnarse de la filosofía y la tradición del país asiático.

Tras esa etapa vital, Félix tenía claro su futuro, y de nuevo centró sus fuerzas en un objetivo, en este caso el abrir un restaurante de sushi en la capital de su provincia, deseo que cumplió en 2015 y que fue compensado dos años después con la consecución de **una estrella Michelin**.

Entrar en Kiro Sushi es como encontrarlos en el más elegante restaurante de sushi de Ginza, la zona más exclusiva de la capital japonesa. El establecimiento cuenta **tan solo con una barra de madera a la que se sientan los 10 comensales** (ni uno más) que son admitidos en cada turno. Todos ellos deben llegar a la misma hora al restaurante pues la degustación de sushi se realiza sirviendo las piezas de sushi a todos los presentes a la vez, tras ser elaborada a mano por el propio Félix, situado en el centro del espacio.





Félix es también quien se encarga de explicar al público cada una de las piezas, a veces salpicando dicha explicación de curiosidades y anécdotas, y también es él quien, enfundado en un kimono y calzando los aparatosos zuecos tradicionales japoneses de madera, se desplaza delante de cada comensal para depositar delicadamente sobre su bandeja la pieza recién preparada pronunciando su nombre, tanto en castellano como en ese japonés con acento de Alfaró que tanto caracteriza a este chef.

Único y completo menú degustación

La oferta de Kiro Sushi consiste, por lo tanto, en un único menú degustación que varía día a día en función de la temporada y según las piezas de pescado que haya traído el día a puerto. Si tenemos suerte, tal vez podamos probar shirako (o semen de bacalao), en temporada de verdel tendremos verdel, y nunca faltarán piezas como el salmón, la anguila o un túnido, prácticamente obligados en un menú como éste.

En nuestro caso, entre otras, pudimos degustar porciones de sushi elaboradas con pez japonés, cigala, cangrejo real, salmón, atún rojo, anguila, verdel... todo un desfile de diferentes especies, sabores y texturas hasta completar un desfi-

le de 18 piezas que mantiene al comensal durante dos cortas horas atado a su silla y pendiente del armonioso y sugerente espectáculo que se desarrolla delante suyo. Porque no sólo observamos a Félix elaborando cada pieza con un arte y una técnica espectaculares, también somos testigos de la labor de su equipo, que asiste al chef, sirve las bebidas, limpia delicadamente la bandeja de todos los comensales antes de la llegada de la siguiente pieza... una puesta en escena que no encontraremos en ningún otro lugar de la península... y que nos costará encontrar en Japón.

El coste del menú degustación de Kiro Sushi es de 90 euros por cabeza, bebidas aparte. En nuestro caso, optamos por el maridaje de sake, en el que pudimos degustar una media docena de diferentes referencias y estilos de ese desconocido vino de arroz japonés, que complementa a la perfección la oferta del local. Y quien no quiera aventurarse con el sake, cuenta con varios vinos, cervezas, agua japonesa o nacional... es decir, una gran variedad de bebidas a precios razonables. Para acudir a Kiro Sushi es **absolutamente necesaria la reserva previa, algo que desde inicios de este año está completamente automatizado** y debe ser realizado desde su página web mediante un sistema tan claro como cómodo.



Higado de rape



Cangrejo Real



Cigala



Salmón

Más allá del acto de comer

Puede que haya quien piense que un desembolso de 90 euros por 18 piezas de sushi es caro... indudablemente, Kiro Sushi no está hecho para quienes así opinan. En nuestro caso, nos pareció incluso barato habida cuenta de todo lo que rodea al mero acto de comer: espectáculo, arte, tradición... una experiencia completa altamente recomendable tanto para quienes no hayan estado en el singular país del Pacífico como para quienes ya lo hayan visitado y quieran volver a encontrarse con sus sensaciones culinarias y estéticas.

Voveremos, sin duda a Kiro Sushi. Queremos probar más piezas de pescado, queremos volver a maravillarnos con el proceso de elaboración del sushi, y queremos pasar un ratito más largo con Félix para que nos cuente más cosas sobre su formación y su estancia nipona, y podamos elaborar un reportaje todavía más amplio, tanto escrito como gráfico, que ofrecer a nuestros lectores. Seguramente lo haremos en 2020, año en el que Japón estará en el punto de mira de todo el mundo merced a los Juegos Olímpicos. Por lo tanto, esto no es un sayonara, Félix, sino un hasta pronto. Esperamos volver a disfrutar en breve de ese arte tuyo que nos hizo vivir 120 minutos inolvidables... arigato gozaimasu !!



KIRO SUSHI

Calle María Teresa Gil de Gárate, 24
LOGROÑO - Tf: 941 12 31 45
www.kirosushi.es



Langostino



Verdel



Atún rojo



Huevas de salmón

José Mari Gorrotxategi Pikasari, confitero, agur

Nos acaba de dejar José Mari Gorrotxategi Pikasari, ilustre confitero, una gran pérdida para la cultura vasca.

Juan Manuel Garmendia

Presidente de FECOGAko y Secretario de la Academia Vasca de Gastronomía



Si miramos por el espejo retrovisor de **José Mari Gorrotxategi**, podremos ver un extenso recorrido vital. Ciertamente muy vital, ya que todos los aspectos de su vida los ha vivido muy intensamente, en plenitud. Quienes hemos tenido la gran suerte de conocerle, de compartir vivencias, comidas, cenas, reuniones... sabemos que se ha tomado todas las oportunidades, todos los sucesos de la vida, como un motivo de disfrute o, cuando menos, de oportunidad de crecimiento y desarrollo. No ha sido nunca un mero testigo, un telonero, siempre ha tenido un papel muy militante y activo.

Como él decía, de los numerosos quintos de 1929, solo unos pocos elegidos pudieron iniciar los estudios de bachillerato, los demás entraron de aprendiz en diversos negocios. Nuestro José Mari tuvo la suerte, o el destino, de incorporarse al negocio familiar, la confitería.

Según la tradición, el confitero, a la vejez, traspasaba su negocio, al no poder atenderlo. Su abuelo **Matías Gorrotxategi** cogió en 1925 el traspaso de una confitería de manos de **Anacleto Berroeta**. En el contrato de traspaso, aparece el establecimiento como dedicado a la confitería, chocolatería, cerería y ultramarinos.

Desde antiguo, los confiteros han realizado su noble oficio en obradores situados en los lugares céntricos de las villas y ciudades. Por ello, su confitería ha estado ubicada, desde el S. XVII, en el número 2 de la Calle Mayor, cerca de la iglesia parroquial, y junto al Ayuntamiento y su plaza, donde se celebraban los festejos de la Villa.

En la Plaza Zarra, se realizaba la parada de las diligencias, para el cambio de las caballerías, siendo durante muchos años, esta Calle Mayor, la **carretera Nacional Madrid-París**.

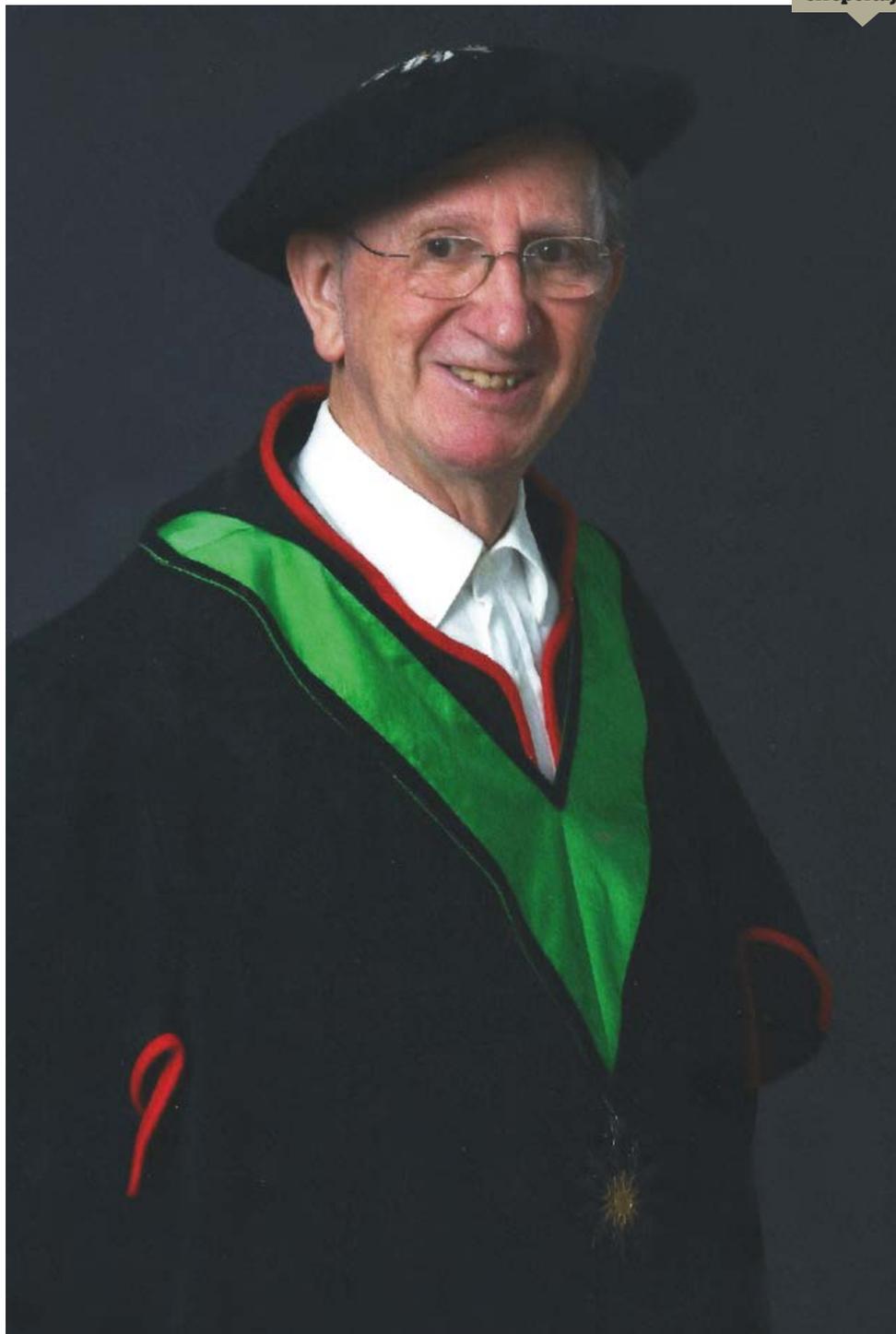
El Domingo de Ramos del año 1929, nace José Mari

Gorrotxategi Pikasari, es el mayor de cuatro hermanos; a sus catorce años, termina sus estudios en los Escolapios, pasando al obrador con su padre, **José Mari Gorrotxategi Otaegi**, quien constituía la segunda generación al frente del negocio.

Amplía sus conocimientos en prestigiosas confiterías de San Sebastián, Pamplona y Biarritz. Es alumno fundador de la escuela de Sabat en Cugat del Vallés.

Al hacerse cargo del negocio familiar supo llevarlo hasta cotas de calidad, reputación y prestigio muy elevadas. Sin ninguna duda, un referente de la confitería vasca. Destacaríamos la **creación de productos innovadores como los Xaxus** (el nombre le viene de un tal "Xaxu", empleado de la confitería, así conocido por haber nacido en el caserío Sasueta conocido como Xaxueta, junto a la ermita de San Blas de Tolosa), diversos turrónes, tejas, canutillos, chocolates...

José María Gorrotxategi Pikasari, pone buen cuidado y especial acento en recuperar esta condición de confitero para aquellos que trabajan el dulce. Antiguamente, los pasteleros eran un gremio entre los panaderos y los confiteros, que se dedicaban a elaborar pasteles, sobre todo de carne.





De ahí el dicho popular que los pasteleros holgaban el viernes, ya que este día era considerado de vigilia y la carne era el principal elemento usado por los pasteleros.

Hemos señalado también como dedicación del establecimiento la elaboración de cera. **El hecho de que cerería y confitería fuesen juntas está unido en sus orígenes a la materia prima: la cera y la miel.** La primera para alumbrar y la otra para endulzar. A lo largo de la historia, la cerería ha tenido una gran importancia, y sobre todo en el País Vasco, por la ancestral creencia de la necesidad de la luz para iluminar el camino en la otra vida, amén de las necesidades de iluminación de los vivos. Con la aparición de la luz eléctrica, se impuso una reconversión en la actividad. La **fabricación de chocolate**, era otra de las actividades comunes en este establecimiento, siendo utilizada en muchas ocasiones como soporte medicamentoso. Su consumo a lo largo de los siglos se fue popularizando, no por ello dejó de ser considerado artículo de lujo, reservado para los días de fiesta y ocasiones especiales. Los **ultramarios** es la otra faceta que nos aparece en el comercio, no por última menos importante. A él, solían acudir a hacer las compras, las caseras que bajaban a repartir la leche sobre todo de los barrios de San Blas, Izkun, Amaro y Usabal, produciéndose en muchas ocasiones el intercambio de productos a modo de trueque.

Museo de la confitería

En paralelo a la labor meramente profesional, comenzó muy tempranamente a recopilar diversas máquinas y elementos propios de la confitería. Una larga trayectoria recopilando, catalogando, estudiando le ha permitido crear un Museo de la confitería único en su especie. Ciertamente este museo,

por su rico contenido histórico, debiera contar con un apoyo institucional más decidido. El visitante puede conocer de primera mano los distintos aspectos que trabaja este gremio, tan importante en la historia de Gipuzkoa. Desde la elaboración de velas, turroneos, confituras, grageas, caramelos, nata y mantequilla, licores, bizcochería, tueste de café, molinería y chocolatería.

José Miguel Barandiarán, antiguo profesor de su padre en los años que éste estudió en el Seminario de Vitoria, le visitó en el museo y le animó a seguir en el empeño. Empeño que con buen criterio, hacía pagando a todos los que le hacían aportaciones, ya que entendía era la única forma de que volvieran con más piezas. Como él decía, si no pagas la primera vez si no que aceptas regalo, no vuelven más veces y te pierdes grandes ocasiones.

Otros personajes por los que sentía especial devoción eran **Jorge Oteiza y Mikel Laboa** (fotografía superior).

Como prueba de la importancia de la confitería podemos recordar que la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas





importó desde 1730 cacao de Venezuela, convirtiendo a esta provincia en una de las mayores consumidoras de cacao per capita de Europa. Fruto de este comercio se hicieron las obras la Basílica de Santa María y del Puerto de San Sebastián. Ahí es nada.

Aumenta la familia

José Mari Gorrotxategi Pikasarri casa en 1957 con **Mirentxu Perales Maiza**, con la que tiene 6 hijos de los que viven 5: José Mari (nacido en 1958), Rafael (1959), Arantza (1962), Maite (1962) gemela de la anterior, fallecida con 17 años, Iñaki (1964) y Blanca (1967).

José Mari Gorrotxategi Pikasarri siempre concibió la tienda como cosa de dos: el marido trabajando, produciendo y la mujer vendiendo, siendo la verdadera administradora del negocio familiar, aportando además el gusto por el detalle. Por ello y dada la esclavitud del negocio, **no quiso que sus hijos se dedicaran a lo mismo** y les dio estudios.

Cuando sus hijos **Rafael**, que hizo Publicidad, e **Iñaki**, que estaba estudiando Empresariales, le dijeron que querían seguir con su mismo oficio de confiteros, sintió una doble sensación: por una parte de pena, pues si hubiera sabido antes ésto les hubiera mandado a estudiar a la Universidad del Chocolate y Dulce que hay en Suiza y se hubieran formado académicamente en el oficio y por otra parte alegría, ya que vio que se trataba de auténtica vocación. “Se han tenido que esforzar mucho, pero gracias a su tesón han logrado tener unos conocimientos y un puesto destacado en la confitería de Gipuzkoa” afirmaba orgulloso su padre.

A destacar la labor que José María Gorrotxategi Pikasarri, ha hecho a través de su obra **“La Historia de la Confitería Vasca”**, libro en dos volúmenes, donde entre otras muchas cosas nos cuenta algunos detalles y anécdotas, recomendación que le hizo su amigo y asesor José Miguel de Barandiarán, por poseer numerosos conocimientos sobre el oficio del Confitero. Se dedica a la investigación de la Historia de la Confitería-Chocolatería, realizando numerosas conferencias, en radio y televisión, obteniendo premios periodísticos como: el “Premio Busca Isusi”, el “Diploma Félix Moco-roa” y el “Premio Eguzkilore”, de la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Etapa política

Pero además de la familia y del trabajo, elementos troncales de nuestras vidas, Jose Mari Gorrotxategi ha sabido desarrollar muchas otras actividades. Muchas de ellas orientadas al servicio a la Sociedad, como cuando fue propuesto por los comercios para ser Concejál, llegando a ser **Teniente Alcalde del Ayuntamiento de Tolosa**. Entre sus medidas más recordadas están la fundación de la primera ikastola Municipal de Euskadi de la posguerra y de la Academia Municipal de Txistu. Tuvo que abandonar la vida política ya que si quería seguir en activo debía supeditar sus decisiones a las directrices de partido. Y como siempre ha tenido como divisa el actuar según su conciencia, abandonó la política activa.

El 17 de mayo de 2008 el Ayuntamiento de Tolosa le hizo un homenaje en su salón de plenos y en dicho acto se le impuso la capa y el sombrero tradicional que llevaban los concejales.

Ese mismo día, se inauguraba una exposición fotográfica, recopilación de sus mejores fotos, puro reflejo de la vida cultural, festiva y gastronómica de Tolosa. A Jose Mari la fotografía le ha acompañado toda la vida. Prueba de ello es que se llevó el primer Premio en el Concurso Internacional de Fotografía deportiva, ganando el trofeo “Frechilla”.

También hizo sus pinitos de actor en una película realizada por miembros de la Sociedad Fotográfica de San Sebastián, en la que hacía de sacerdote. A decir verdad, viendo la fotografía, tenía planta de cura, pero el resto de “ingredientes”....

Aficionado a la tauromaquia

Tolosa cuenta con una plaza de toros, construída en 1903 y José Mari vivió con mucha intensidad esa faceta de la vida local, cubriendo diversos papeles en la tauromaquia.

Primeramente fue novillero, existiendo fotografías en las que se la puede ver en un lance muy vistoso. Quien lo diría... le echaba francamente un par de bemoles.

Fue también artífice de una corrida de **El Cordobés** en la arena de Tolosa, en un momento de apogeo del diestro. Se acercó al ganadero Chopera a contratar las reses para la





corrida. Como era costumbre en aquella época, el ganadero le solicitó un adelanto de dinero para la corrida, pero José Mari tenía afición, ilusión y ganas, pero no dinero para adelantar, por lo que ofreció en prenda la moto en la que se acercó a la entrevista. El ganadero conmovido por la implicación del solicitante, se fió y le mandó las reses sin adelanto dinerario. Al término de la corrida, nuestro José Mari cumplió religiosamente con las obligaciones y saldó la deuda. A partir de ese año Chopera invitó a José Mari a presenciar en su ganadería diversas tientas de toros. En la corrida de El Cordobés José Mari ejerció de Presidente.

Fiel seguidor de las tradiciones de Tolosa y defensor de la alubia local.

Recordamos aquí el más que centenario intercambio de Bandas de Txistularis que protagonizan los ayuntamientos de Pamplona y Tolosa. El día de San Juan la Banda de Txistularis de Pamplona acude a Tolosa y el día de San Fermín, la Banda de Txistularis de Tolosa devuelve la visita a Pamplona. El día de San Juan, José Mari entregaba al alcalde de turno un ramo compuesto por una rosa y otros elementos diversos, ramo que guardarían hasta el año siguiente, ese mismo día se quemaría en la hoguera el ramo seco recibido el año anterior. Ciertamente una tradición muy singular.

Para recordar el importante papel desarrollado por José Mari Gorrotxategi en la fundación de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, nos hemos acercado a **José Ignacio Tellería**, quien fue uno de sus sucesores en este cargo, nos recuerda que la relación de José Mari con su vieja amiga la Alubia de Tolosa es íntima e intensa, viene dada por su profesión (confitero) dentro de una tienda de ultramarinos regentada por su familia, donde el trato con los baserritarras era directo.

En el año 1988, la venta de Alubia de Tolosa en el mercado semanal de los sábados en el Tinglado había caído ostensiblemente puesto que el precio al que se vendía era muy bajo y a los baserritarras no les interesaba producir para vender. Lo hacían solo para el consumo del caserío y algunas amistades. La alubia que se vendía en el mercado era de otras latitudes por su aspereza de piel y harinosidad, nada tenían

que ver con las auténticas de Tolosa.

“En una charla en la calle” nos comenta José Ignacio Tellería, “me comentó que habría que hacer algo al respecto y le parecía muy conveniente fundar una cofradía como las que había visto en Irún y Donosti para defender nuestro producto. Dicho y hecho, a los pocos días nos reunimos en el hotel Urrutitxo de nuestra localidad y comenzamos a fabricar los mimbres de la futura Cofradía. Una vez las cosas claras por nuestra parte, convocamos a una reunión informativa al resto del pueblo en Octubre de 1988. Hubo una buena acogida y en Febrero de 1989 se fundó la Cofradía “Tolosako Babarrun Kofradia” siendo su primer presidente José Mari Gorrotxategi, como no podía ser de otra manera”.

Actualmente la Alubia de Tolosa es un producto prestigioso de nuestra gastronomía, que brilla en su mercado y que se vende a un precio más que digno, siendo un buen renglón en la cuenta de resultados de nuestros baserritarras. Este cambio ha ocurrido gracias a diversos agentes, entre los que destaca la labor de la Cofradía de la Alubia de Tolosa. Esta es otra idea más concreta y fructífera de José Mari en favor de su pueblo.

Miembro de la Cofradía Vasca de Gastronomía

En la Cofradía Vasca de Gastronomía hemos podido disfrutar de su dinamismo como cofrade y directivo durante muchos años. Tradicionales han sido sus tartas de Segura el día de San Martín (patrón de la Cofradía Vasca de Gastronomía) y del diseño de postres especiales en las ocasiones especiales, como la Víspera de San Sebastián.

El año 2008 tuvimos la suerte de nombrarle Cofrade de Honor. Su hijo Rafa le ha seguido sus pasos en nuestra entidad como confitero habitual y el año 2013, como cofrade de honor.

Como miembro de la Cofradía, José Mari nos ofreció momentos entrañables, como cuando le tocó trabajar duro junto a **John Benjamin Toshack**, en el servicio de un postre en una de las cenas de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Se les vió tan sueltos que parecía que llevaran tiempo haciéndolo.





Para los que aman los
productos de nuestra tierra.
*Ama lurrako produktiak
maite dituztenentzat.*



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



Participó como abanderado en alguno de los primeros Gaztelu Egunas de la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Miembro de la Academia Vasca de Gastronomía

La Academia Vasca de Gastronomía ha contado con su participación activa desde el mismo día de su fundación. Siendo

un elemento muy activo en sus reuniones, aportando el conocimiento directo y vivo del mundo de la confitería y de la gastronomía en general. Personalmente tuve el gran honor de ser propuesto a la Academia por Jose Mari Gorrotxategi y **Juan José Lapitz**, en Tafalla, en Noviembre de 2012, vaya responsabilidad.

Ha ejercido numerosas veces de anfitrión en Tolosa, recibiendo a la Academia Vasca de Gastronomía, con motivo de las reuniones del mes de Diciembre. Su hijo Rafa le ayudó frecuentemente en las labores de anfitrión, tanto que ha ingresado él mismo en la Academia Vasca de Gastronomía. Estas visitas de la Academia a Tolosa han sido siempre ocasión única para los académicos para proveerse de dulces para las próximas fiestas de navidad.

Miembro de **Slow Food**, por amistad y apoyo a nuestro añorado Germán Arrien, participó en algunas de sus actividades como fueron: la Feria Al Gusto en el BEC, Asambleas, un Terra Madre Day en Bilbao.

Uno de los últimos reconocimientos que ha recibido tuvo lugar el 25 de Febrero de 2015, al ser reconocido por el **Basque Culinary Center como Maestro Pastelero de Honor**. Como pequeña puntualización Jose Mari agradeció mucho el reconocimiento aunque él se considerara Confitero y no Pastelero, como lo había repetido toda su vida. Esa fue la pequeña anécdota de la Jornada.

En definitiva, despedimos a un profesional poliédrico que reúne en su persona muchas facetas difícilmente abordables en su totalidad, nos quedamos con su eterna jovialidad, sentido del humor y de la amistad, que siempre ha presidido su andadura personal y profesional.

Descanse en paz, goian bego, José Mari.



Encanto y seducción entre viñedos

Disfrutar de la tranquilidad en su terraza panorámica, relajarse en los amplios jardines, darse un chapuzón en la piscina exterior, degustar gastronomía tradicional maridada con los mejores vinos de la zona y su Spa de diseño vanguardista con el vino y el aceite como protagonista en sus diferentes tratamientos.



by Sercotel Hotels

Sercotel
hotels

Las personas primero

Paseo San Raimundo, 15 Laguardia (Álava - Rioja Alavesa)

www.hotelvilladelaguardia.com / reservas@hotelvilladelaguardia.com

Tl. 945 600 560 Fax. 945 600 561 H. Vt-00383

Villa-Lucía, Laguardia presenta **ComeCultura**

Risas Km. 0 con Martín Luna

presentando: **NO COMPARTO POSTRE**

Viernes, 12 de julio.
Hora: 21:00h.

Cena con show:
49,50€ IVA INCL.



Risas Km. 0 con Agustín Jiménez

presentando: **¿QUIÉN SOY?**

Viernes, 9 de agosto.
Hora: 21:00h.

Cena con show:
49,50€ IVA INCL.



Risas Km. 0

con Enrique Loyola
& Gemma Martínez

presentando: **HUMOR EN SERIO & TERAPIA DE GRUPO**

Viernes, 26 de julio.
Hora: 21:00h.

Cena con show:
49,50€ IVA INCL.



Risas Km. 0 con Pedro Llamas

presentando: **HUMOR EN LLAMAS**

Viernes, 23 de agosto.
Hora: 21:00h.

Cena con show:
49,50€ IVA INCL.



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

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

CONSIGUE TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



“RUTAS Y RESTAURANTES DE NAVARRA”, TERCERO DEL MUNDO EN SU CATEGORÍA

Mikel Corcuera / fotografías: Ritzsar Tolosa y ZUM

Hace un año que nos hicimos eco de la presentación en Iruñea del libro **“Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra”**, elaborado a 6 manos entre nuestros coordinadores **Josema Azpeitia** y **Ritzsar Tolosa** y el montañero **Txusma Pérez Azaceta**, hoy dedicado en cuerpo y alma a sus labores en SUA Edizioak, editorial en la que ha sido pieza clave a la hora de lanzar al mercado productos como las revistas “El Mundo de los Pirineos” o “Euskal Herria”

El motivo de traer de nuevo a estas páginas la obra de este trío de indómitos legazpiarras es que el mencionado libro ha resultado seleccionado en los premios Gourmand 2019 como **Tercer Mejor libro del mundo** en su categoría, el apartado “Culinary Travel / Food Tourism”

Los premios Gourmand son los más importantes galardones mundiales en el sector de la prensa y la comunicación gastronómica, y están considerados como **los “Oscar” de los libros de cocina**. Todos los años, un equipo comandado por **Edouard Cointreau**, creador de los premios y responsable de la sección de Libros de Gastronomía en la prestigiosa Feria del

Libro de Berlín, se encarga de rebuscar entre los miles y miles de libros de temática culinaria que son publicados en todo el mundo para seleccionar, primeramente, los mejores de cada país o estado. A continuación, un jurado se encarga de seleccionar los mejores de cada categoría que reciben el distintivo de “Best of the world” (Los mejores del mundo).

El libro de Azpeitia, Tolosa y Pérez Azaceta ya salió a la palestra a finales del año pasado cuando fue preseleccionado como **mejor libro del Estado Español** en dicha categoría, lo que ya lo convertía en aspirante a mejor libro del mundo en la misma, pero todavía quedaba en el aire dicha elección.



Segundo "Gourmand" de Azpeitia y Tolosa

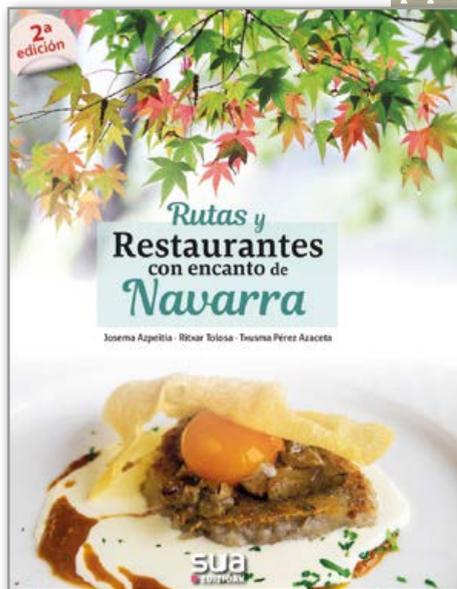
El misterio se disipó en la gala de los premios Gourmand que tuvo lugar a inicios de julio en Macao. La lejanía del lugar imposibilitó que los autores pudieran acudir a la misma, cosa que sí pudieron hacer hace cinco años cuando el libro de Azpeitia y Tolosa "La Senda del Pintxo" fue elegido como segundo mejor libro del mundo en su categoría. Nos lo explica el propio Azpeitia:

"Aquel año la entrega de los premios se hizo en Yantai (China) y tuvimos la suerte de que el Gobierno Vasco, desde Turismo, nos ayudó a acudir a la entrega de premio. Había una buena sintonía con las instituciones y éstas hicieron lo que se supone que tienen que hacer, ayudar a los **pequeños proyectos que pueden servir como caja de resonancia de los intereses de nuestro país**. El que un libro vasco pudiera ser elegido como mejor del mundo es algo en lo que se deben volcar nuestros mandatarios, en vez de gastar tanto dinero en mirarse a sus ombligos. Aquel año volvimos de China con un segundo puesto. Este año no hemos podido acudir a defender nuestro premio y hemos obtenido un tercero."

"En cualquier caso" continúa Azpeitia, "este año lo tenía mos algo complicado. El libro era sobre los restaurantes de Navarra, con lo que, lógicamente, el Gobierno Vasco no nos iba a ayudar a acudir a China. Y con las instituciones navarras no tenemos la misma confianza y sintonía que las de aquí... así que no lo intentamos. En cualquier caso, somos claramente unas víctimas de la complicada división administrativa de Euskal Herria", concluye, bromeando, nuestro interlocutor.

Toda una aventura gastronómica

Sea como sea, la consecución de este premio ha vuelto a suponer **una inyección de moral** para sus autores, que vuelven a ver reconocido su trabajo, algo que no fue baladía a la hora de elaborar este libro en el que invirtieron mucho tiempo y energía. -A lo largo de todo un año, Azpeitia y Tolosa se sumergieron en la gastronomía navarra viviendo todo tipo de experiencias. Como relata el propio Azpeitia en el prólogo del libro, "Elaborar este libro ha sido una aventura inolvidable. Toda una dama de la gastronomía nos ha preparado una tortilla monumental en Lesaka, un gran anfitrión nos ha dado de almorzar entre cazadores en Etxalar, hemos disfrutado de las mejores verduras de la Ribera en un hostel centenario de Tudela, hemos saboreado migas y almendras garrapiñadas inigualables mientras disfrutábamos de la visión de los Pirineos en Ujue, hemos degustado delicias de una estrella Michelin en Pamplona y callos de saltar las lágrimas en Arroniz, nos hemos ido de sidrería a Olite, hemos llorado al degustar el patorrillo más meloso que habíamos probado en Tafalla, nos han dado de comer hasta reventar en Barindano, hemos protagonizado una cata de vinos íntima e inolvidable en Otsagabia, nos han agasajado en familia en Doneztebe y en Elizondo... hemos vivido, en definitiva, un sinnúmero de aventuras gastronómicas que esperamos vivan y disfruten todos los lectores y lectoras que se animen a profundizar en los textos de este libro".



En cualquier caso, las aventuras gastronómicas de esta pareja no han terminado ni tienen visos de hacerlo, ya que se da la casualidad de que acaban de ultimar un nuevo proyecto con SUA Edizioak: "Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa". Como nos cuenta Azpeitia, "No ha sido sencillo pues en nuestra provincia la oferta es tan grande y conocemos tantos lugares que la dificultad ha sido, precisamente, **resumir y quedarnos con lo necesario para el libro**, lo que ha supuesto tener que dejar fuera muchos locales que nos encantan y a los que acudimos encantados. Pero el libro tiene unas páginas limitadas y no lo podíamos convertir en un club de amigos o en un ranking de "los mejores"... para eso ya están otros medios de comunicación que solo sacan a los suyos o listas injustas y caprichosas como "50 Best"... nosotros hemos seguido tan solo el criterio de buscar lugares auténticos y diferentes que no tienen por qué ser los mejores. Creemos, sinceramente, que al igual que el de Navarra, será un gran libro".

Así lo esperamos nosotros también. Tan sólo nos queda desear suerte a Txusma, Ritxar y Josema, y desear que su libro tenga una gran acogida y que les de la oportunidad de traer a casa, con la ayuda de las instituciones pertinentes, otro "Gourmand"... Soñar es libre, ¿no creen?

BROCHE FINAL A LA RUTA DE LA ENSALADILLA 2019

A lo largo de marzo y abril, ha tenido lugar en Gipuzkoa la **Ruta de la Ensaladilla K Pilota 2019**, que ha consistido en la posibilidad de poder degustar, durante esos dos meses, algunas de las mejores ensaladillas de Gipuzkoa, acompañadas de una copa de dicho txakoli, a un precio muy especial. Cerca de 120 establecimientos han participado en esta interesante actividad.

La idea de crear esta "Ruta de la ensaladilla" surgió del Grupo La Navarra, distribuidor en Gipuzkoa de los txakolis de **Karlos Arguiñano**. Y todos los que han participado en ella recibieron una tarjeta con un código que les permitió acceder a la página web www.grupolanavarra.com y votar por la ensaladilla que más nos ha gustado, así como participar en el **sorteo ante notario de una cena y alojamiento** para dos personas en el Hotel de 4 estrellas de Karlos Arguiñano y su restaurante, así como sorteos de lotes de productos. El bar más votado por este procedimiento fue el **Kasu, de Getaria**, cuya ensaladilla podemos contemplar en la segunda fotografía de este artículo.

Por otra parte, un **jurado profesional** recorrió los bares participantes en la Ruta para determinar cuáles son **las 10 mejores ensaladillas de la provincia**, y el pasado mes de junio se celebró una final en la que se determinó la mejor ensaladilla de 2019.

Los 10 establecimientos finalistas resultaron ser los siguientes: **Arkupe** (Lasarte), **Manolo** (Irun), **Kasu** (Getaria), **La Espiga** (Donosti), **Aralar** (Hernani), **Baratze** (Eibar), **Zabala Jatetxea** (Hondarribia), **Itsaski** (Zarautz), **Navarro** (Urretxu) y **Zazpikoku Aretoa** (Bergara). Todos ellos se enfrentaron a una degustación final en las Bodegas K5 donde un jurado formado por 4 cocineros, **David de Jorge**, **Joseba Arguiñano**, **Ramón Roteta** y **Marga González** estableció el siguiente palmarés:

Primer premio: Arkupe (Lasarte), cuya ensaladilla podemos ver en la fotografía superior y cuya propietaria, Jenni García, recibió como premio su peso en txakoli.

Segundo premio: Zabala Jatetxea (Hondarribia)

Tercer premio: Navarro Jatetxea (Urretxu)

Felicidades a todos los participantes y a por la segunda edición !






HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

EZCARAY - RESTAURANTE DE VERANO BY FRANCIS PANIEGO

FRANCIS PANIEGO EMBAJADOR DE LA COCINA RIOJANA

2 ESTRELLAS MICHELIN
EN EL PORTAL DEL ECHAUREN, EZCARAY

1 ESTRELLA MICHELIN
EN HOTEL MARQUES DE RISCAL, ELCIEGO

**RESTAURANTE DE VERANO EN HOTEL MARIA CRISTINA
1 DE JULIO . 15 DE OCTUBRE**

Jueves a lunes: 13:00 - 15:00 & 20:00 - 22:30

HOTEL MARIA CRISTINA
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SAN SEBASTIAN
PASEO REPUBLICA ARGENTINA, 4
SAN SEBASTIAN 20004, SPAIN

PINTXO EGUNA EN BAIONA

El pintxo “Trompe l’oeil (...)” elaborado por los miembros de la Peña Besteak Asso resultó ganador del Concurso de Pintxos inter peñas celebrado en el marco del Pintxo Eguna de Baiona el pasado mes de mayo.

Presentado al jurado con el nombre completo de “Trompe l’oeil de poulet basquaise laqué au piquillo sur sa tartine de ventrèche de Kintoa et son chips d’Ardi Gasna” (Trampantojo de pollo vasco lacado al piquillo sobre su tartina de ventresca de Kintoa (cerdo vasco) y su chip de queso de oveja), el bocado tenía la forma de una hermosa bola roja que resultaba, sin embargo, muy fácil de comer, sabrosa, variada y divertida.

Este pintxo resultó, además, ganador de la zona de Baiona Handia, mientras que la zona de Baiona Ttipia contó como ganador al pintxo “**Le cochon est dans le maïs**” (El cerdo está en el maíz), elaborado por la Peña Medikoak.

Como todos los años, fue un placer acudir al “Pintxo Eguna” (Día del pintxo) organizado por las peñas de Baiona. La Peña **Zirtzilak**, a la que pertenece **Owen Lagadec**, presidente de las peñas de la capital laboritana fue, una vez más, la sede del campeonato y el lugar donde se realizó la presentación del evento.

Tras las consabidas presentaciones, el jurado comenzó la degustación de los **33 pintxos presentados a concurso**. Para ello, por primera vez, fue dividido en dos, ya que en opinión de la organización, resultaba excesivo que todos los miembros tuvieran que probar todos los bocados. Así, cuatro jurados (**Marie-Luce Ribot**, redactora jefe de las revistas gastronómicas SudOuest.fr, **Peio Etchelecu**, Presidente Director General del Grupo Agour y miembro de La Route Gourmande des Basques **Mathieu Salmon**, Chef del restaurante L’inattendu Bayonne y **Lucas Roman**, propietario del bar La Pétroulette de Baiona, partieron a la zona de Baiona Ttipia mientras en la trastienda de la Peña Zirtzilak se quedaron nuestro coordinador **Josema Azpeitia**, el responsable y cocinero de Aratz Erretegia **Iker Zabaleta**, la comunicadora gastronómica, artesana y creadora de platos y vajilla **Béatrice Pene Lassus** y el elaborador de salmón ahumado **Cédric Duplessis**.

Aunque solo fueron elegidos dos ganadores, resultó digno de aplauso el **nivel gastronómico** con pintxos remarcables a pesar del carácter popular del mismo. Pudimos observar que ha bajado la tendencia a utilizar ciertos ingredientes como el chorizo, que restaban cierta elegancia a los pintxos, para ser sustituidos por cítricos, ajo negro, mostaza... que generan una mayor variedad de sensaciones gustativas. Podría decirse que **los pintxos han ganado en finura** y que el nivel, poco a poco, va ascendiendo de edición en edición.

Lo que no desciende es la afluencia de público. Fueron miles las personas que se acercaron a Baiona a disfrutar de esta gran fiesta del pintxo que, una vez más vendió **decenas de miles de unidades** al precio popular de un euro por bocado y llenó de ambiente las calles. Nuestra felicitación a las Peñas y a Owen Lagadec y su equipo por su profesionalidad y los resultados de la misma... ZORIONAK !!



18+

HEL
DUAK
GARA!

...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 ORDIZIA • Tabakalera DONOSTIA • www.acvmultimedia.com



Maite duzun hor
Protegemos lo d



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

PINTXOS EN ERMUA

El pintxo "Bikote" del Bar **Giroa**, que fue preparado en directo delante del jurado, se ha alzado con el primer premio de la XIX Edición del Campeonato de Pintxos de Ermua, que la Asociación Gastronómica Lobiano organiza dentro de las Jornadas Gastronómicas anuales.

Se trata de una compleja preparación de tintes asiáticos compuesta por txitxarro, vaina, espárrago, crema de bacon, emulsión de tomate con kimchi y siracha, mayonesa de piparras de Ibarra, sal de Añana y perlas de tomate crujiente. **El segundo premio recayó en el bar Jai**, que presentó "Tartar de solomillo", y el Premio al **Kilómetro 0** se quedó en el bar **London** y su propuesta "Torti bola con Piquillo". El jurado lo tuvo difícil para elegir los pintxos ganadores ya que el nivel superó todas las expectativas.

21 fueron los bares participantes en el concurso de pintxos, y todos fueron visitados por el periodista gastronómico **Aitor Buendía** y el cocinero **Iosu Muguerza** del Belaustegi de Elgoibar, que determinaron los 12 finalistas. Estos 12 fueron visitados por el jurado formado por los cocineros **Beñat Ormaetxea** (Jauregibarria, Amorebieta) y **Luken Vigo** (Baserriberri, Iruña), el gastrónomo y editor japonés **Itaru Ishii** y el coordinador de Ondojan.com **Josema Azpeitia**. El cuarteto recorrió los bares guiados por el organizador del concurso **Jesús Portugal**.

Los bares visitados y los pintxos degustados fueron los siguientes: **Encontro**: "Del mar a la tierra" (Bacalao, patata y langostino); **Mendiola**: "Gua Txerri Bao" (Lágrima ibérica, cilantro y soja envueltos en bao); **London**: "Torti bola con Piquillo" (Patata, yema y pimiento del Piquillo); **Txalaparta**: "Bocadito de ternera con jamón y queso Idiazabal"; **Caperos**: "Eolo" (Bacalao, huevo y mantequilla); **Kiska**: "Taconazo" (Carrilleras de ternera, guacamole y piña asada); **Atsegin**: "A galope" (Carne de potro, queso Idiazabal y compota de manzana); **Giroa**: "Bikote" **Sagarra**: "Ninoyaki de pato líquido" (Pato, foie y manzana); **Urkaregi**: "Milhojas de mar" (Txangurro, txipis y verduras); **Pata Negra**: "Roca India" (Pollo, plátano y curry); **Jai**: "Tartar de solomillo". Eso sí, fueron 9 más los bares que presentaron sus propuestas personales a concurso: **Beer Station**, **Hannigans**, **Irlutixa**, **Karabixa**, **Laubide**, **Simón**, **Xagua**, **Zutabe** y **Zutik**.

En este artículo, en cualquier caso, solo hemos podido ofrecer las imágenes de los pintxos ganadores. La primera imagen nos muestra a Rober Vega, ganador del concurso, seguido del Jai (segundo clasificado) y el London, premio al Kilómetro 0. A continuación se muestra el pintxo de la Sagarra y una imagen del grupo de jurados.

Con esta degustación terminó la **Semana Gastronómica de Ermua**, unas jornadas que resultaron de lo más exitosas y ofrecieron todo tipo de actividades, entre ellas una espectacular cena de alto nivel que en este caso fue protagonizada por el cocinero **Raúl Cabrera**, alias "PIntxo", responsable del bar **Ola**, la última apuesta de **Martín Berasategui** en Bilbao.



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida (Rioja Alavesa)

Hemos aprendido
el arte
de nuestros
padres y abuelos...



... y ahora,
lo mejoramos
(por fuera) !



Cambiamos de imagen, pero no de contenido. Porque consideramos que nuestro Aimarez Maceración Carbónica y nuestro Aimarez Viura 100% no deben ser modificados. Nuevos tiempos, nuevo diseño... pero el mismo contenido: un Rioja Alavesa excepcional hecho a la antigua usanza, cuidando el proceso desde el primer momento en el campo hasta llenar la última botella. Un Aimarez más "guapo"... pero igual de rico que siempre!!

BODEGAS EL OTERO 696 620 505 - 659 052 748

www.aimarez.com


HIDALGO 56
Paseo de Colón, 15 (GROS)
DONOSTIA T: 943 27 96 54
HIDALGO 56 (DONOSTIA)

TOMA EL DINERO Y CORRE

texto: Josema Azpeitia fotografías: Ritzar Tolosa

Nos ha llegado la onda de que **Woody Allen** se está replanteando cambiar el título de la película que está rodando actualmente en Donostia, "Rifkin's Festival" por el más cercano "Toma el dinero y come", ya que si algo le está gustando de su estancia en la capital gipuzkoana, esos son los buenos ratos que se está pasando en los restaurantes y barras de la Bella Easo.

El mes pasado, sin ir más lejos, el veterano cineasta dio a parar con sus viejos huesos a Hidalgo 56, la taska-restaurante así bautizada por **Juan Mari Humada** como homenaje al bar de sus padres, inaugurado 10 años antes de que Woody Allen presentara su primera película.

No sabemos lo que comió el polémico genio neoyorquino, aunque ya nos enteraremos y os lo haremos saber, pero sí que sabemos lo que nos metimos entre pecho y espalda nosotros, justo una semana antes, en el mismo local, cuando acudimos a degustar los platos de Juan Mari de cara a realizar est reportaje de la sección "A la carta", por lo tanto, aquí os va el listado del homenaje que nos pegamos en Hidalgo 56 una semana antes de que el director de Annie Hall traspasara el mismo umbral que nosotros y se sentara, tal vez, en la misma mesa. Estamos seguros de que Juan Mari y **Nubia Regalado** le trataron con el mismo cariño con el que tratan a sus clientes habituales. Y seguro que Woody Allen comió tan bien como nosotros... pero seguro que tanto no !!!





1



2

a la carta



3



4



5



6

Una degustación de producto sin par

Nuestra degustación comenzó con lo que Juan Mari Humada menciona cariñosamente como la "Reinona de la casa", una **ensaladilla rusa** en la que queda clarísima la mano del autor. Todo, huevo, patata... está cocido en su punto y distribuido en generosos pedazos de manera que encontramos claramente cada producto. Absolutamente imprescindible. Y como segundo entrante, disfrutamos de un moderno y succulento **Escabechado de mejillón con antxoa marinada en casa y crema de queso**, ejemplo de pintxo moderno, campo en el que Juan Mari Humada se mueve también como pez en el agua.

Ya pasando a palabras mayores, es decir, a platos completos de la carta, comenzamos con una succulenta **Ensalada de txangurro (Foto 1)**, presentada en un formato que no hace presagiar el interior, una mezcla de txangurro triturado a mano, marisco, aguacate... sabor y melosidad se dan la mano en este plato que cuenta con fans irredentos que lo solicitan una y otra vez.

Le siguió una tercera ensalada, concretamente la **Ensalada de tomate del país con bonito del Norte escabechado en casa (Foto 2)**. Ni que decir tiene que Juan Mari Humada es un fanático de los escabeches y que este plato de temporada

resulta sencillamente sublime, tanto por la calidad del tomate como por el atrevido punto del bonito.

Continuamos con una succulenta, variada y original **Menestra de setas con taquitos de bacalao a la plancha (Foto 3)**, seguida por el que fue elegido por la Televisión Vasca como mejor plato de 2018: la **Merluza escaldada en un caldo corto acompañada de kokotxas al pil-pil (Foto 4)**, clasicismo en estado puro en esta cazuelita en la que se dan la mano producto, arte, conocimiento del género y mucha paciencia, ingredientes imprescindibles de un buen plato, y de la buena cocina en general.

La penúltima ración de carne la constituye un inmejorable **Solomillo al Pedro Ximénez (Foto 5)**, de nuevo el clasicismo más exquisito, así como una ración de Oreja y manitas de cerdo deshuesadas con su salsa y puré que no ofrecemos como fotografía pero que su sola mención debería hacer salivar al lector.

Y finalizamos con un sencillo pero efectivo **Helado de avellana con nueces (Foto 6)** esta degustación que, además, fue acompañada de una fantástica (no hay otra palabra) **selección de vinos elegida y servida por Nubia Regalado**. Gran comida, inmejorable rato... Buen menú, señor !!

PAELLAS DE JENNY: LA SOLUCIÓN PARA EL VERANO

El verano en Donosti es tiempo de relax, tranquilidad, disfrute del buen tiempo, playa, paseo... De cara a este periodo estival, Platos Cocinados Jenny, la empresa dirigida por el charcutero artesano **Pacho Echeberria**, ha lanzado **una línea de paellas dentro de su línea de "Jenny Platos Cocinados"** que pueden ser encargadas toda la semana, incluso los domingos, desde un mínimo de 4 personas hasta la cantidad que se desee.

Al igual que todos los productos que se preparan en Jenny, **las paellas se cocinan de una manera totalmente natural, en el obrador con que la casa cuenta en Igara**. Los arroces se hacen con caldos elaborados en el propio obrador a fin de ofrecer una paella que no envíe a la elaborada en casa.

Estas exquisitas paellas podrán ser solicitadas a lo largo de todo el mes de agosto. De lunes a sábado la paella puede ser recibida en el domicilio, aunque ello reportará unos gastos por portes, y los domingos también será posible encargarla, eso sí, en ese caso habrá que ir a recogerla al obrador de Igara.

Los precios por persona, además, oscilan entre los 4 euros por persona que puede costar una paella de verduras a los 5,5 de una de marisco, pasando por la de carne o la mixta que costarán, respectivamente, 4,5 y 5 euros por ración. Sin duda, estas exquisitas paellas de Jenny se afianzan como **una gran opción de verano que puede, además, ser encargada de viva voz o directamente por Whatsapp en el teléfono 652 77 39 97**

Otros platos y Menú del día

En cualquier caso, no acaba en las paellas la oferta gastronómica que Paco Echeverría ofrece desde su obrador de Igara. La lista de productos que cocinan es interminable, así como las diferentes opciones que ofrecen para su consumo, siendo la más atractiva la de **"Menú del día"**: al igual que en los restaurantes, los productos cocinados en Jenny pueden ser solicitados como menú del día (Primero, Segundo y postre) al precio total de **7,60 euros por cabeza**, o, si lo preferimos, podemos elegir nuestro plato "a la carta", optando entre tentaciones como Bacalao al pil-pil, Txipirones rellenos en su tinta, Txangurro al horno, Merluza con salsa verde, kokotxas y almejas, Carrilleras de ternera en salsa...

En nuestro caso, podemos afirmar tras degustar un menú y dos paellas, que la comida elaborada en los fogones de Jenny está realmente rica, además de que se presenta **perfectamente envasada y acompañada de un etiquetado que indica todo**: ingredientes, tabla de aportes nutricionales, fecha de caducidad... no será, desde luego, por falta de información y de profesionalidad.

Lo dicho, los Platos cocinados de Jenny nos ofrecen **todo un mundo de posibilidades para estos días** en los que estamos muy ocupados y solo contamos con unos minutos para comer, para esos días playeros que comentábamos al principio, o, sencillamente, para esos días en los que nos nos apetece nada cocinar, que también tocan de vez en cuando...



PLATOS COCINADOS JENNY
Pokopandegi, 24 (Igara) - DONOSTIA

Tf: 943 22 41 65 - 652 77 39 97

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

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



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

TOKI ALAI

NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidier Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado**: Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y 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 88
facebook-ekziña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antía** y **Gurutzte Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostas** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y sus **nuevas propuestas** como Cecina de León, Lengua de vaca ahumada, Callos, Manitas de cordero en salsa, Antxoas de Santoña, ... así como una excelente **variedad de vinos y vermuths artesanos**. **Ezkiña** abre a las 08:30 h. (Fines de semana a las 11:00) **Cierra: Martes**

SANTA ANA

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



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

URBITARTE

TXOTX Y CARTA
DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOENIA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19



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

ZARTAGI**BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA
943 32 58 12NUEVA 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, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoto:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

**DOLAREA
JATETXEA****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.comCOCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

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****BEASAIN**KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.comPASIÓN POR
LA BUENA CARNE

El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. 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**BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostatau**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos 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. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli**.

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 Lasas 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 Lasas**, 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 piperada 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... Lasas cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 29€ **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 52€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

SIRIMIRI

COCINA PERSONAL
CON TOQUES INTERNACIONALES

BERGARA

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



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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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

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



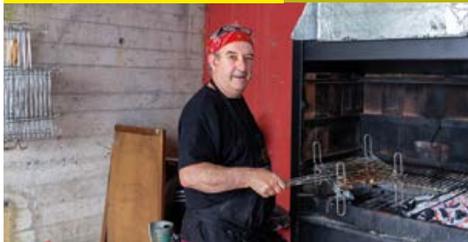
Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pincladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinillo confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

AGIRRE ETXEA

.....
RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENUS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con 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€ (**Sábado:** 19€ **Domingo:** 23€). También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

SANSONATEGI

.....
ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



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

ARRAUN ETXEA

.....
ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19

www.arraunlarriberrri.com



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; 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 CARIÑO

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es



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

AZPIKOETXEA**PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA****LEGAZPI**AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87

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

PATXIKU-ENEA**ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO****LEZO**Bº GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 75 45
www.patxiuenea.com

Cada vez hay más sitios donde comer una chuleta, pero menos donde recordar haberla comido. La obsesión de **Aitor Manterola** es que no olvidemos lo comido en Patxiuenea. En el alto de Gaintzurizketa, este restaurante, **ubicado en un caserío de más de 250 años** nos ofrece cocina tradicional y las mejores carnes y pescados a la **parrilla**: chuleta seleccionada por cárnicas Guikar, besugo, rape de Ondarroa, rodaballo salvaje, cogote de merluza, verduras en temporada, Pulpo a la parrilla, revuelto de hongos, Paletilla de cordero lechal, Postres caseros... Surtida bodega, comedores climatizados, acceso para discapacitados, parking y un hermoso jardín completan la oferta. **Carta: 45-50€ Menú degustación: 55€ Cierra: Domingo noche y miércoles.**

ELORTEGI**EL SABOR DE LA TRADICIÓN****LEZO**ALTO GAINZURIZKETA
TEL. 943 52 54 41

Situado entre Lezo y el alto de Gaintzurizketa, en la falda del monte Jaizkibel, Elortegi es un sencillo asador que conserva **el encanto de los merenderos de antaño**, no sólo por el precioso paraje en el que se halla enclavado, sino también por su **tradicional propuesta gastronómica** en la que destacan las exquisitas Chuletas a la parrilla, así como el Rape o el Cogote a la brasa. Otras recomendaciones del local son la Costilla de ternera a la brasa, la Sopa de pescado o los Postres caseros. Elortegi cuenta con un amplio aparcamiento, así como con un espacio ideal para juegos infantiles. **Carta: 25-30€ Menú del día: 11€ Tarjetas: Todas. Cierra: Jueves todo el día.**

take away

comida
para llevar**ASADOR
CITYWOK****¡¡VEN A CONOCERNOS!!**Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha lepanyaki · Comida japonesa**943 559 783**

Polígono Lintzirin, 7 - Ctra. GI-636, Km. 6 - C.P. 20180 OIARTZUN (Gipuzkoa)

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 perdz 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.

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 Itsaslar; Ensalada de pulpo; Volován de hongos; Taco de bacalao con piperrada; Solomillo al foie con salsa de uvas... y postres caseros como su aclamada Tarta de queso. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial:** 28€ **Menús grupos:** Desde 25€ **Habitación doble:** Desde 54€ (con desayuno) **Cierra:** Domingo noche.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



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

MARTÍNEZ

ECELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

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



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

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



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

ORENDAINGO OSTATUA

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

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



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

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 **recientemente ampliado** 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

BAGA-BIGA faktoria

CERVECERÍA INTEGRAL A UN PASO DEL CENTRO Y LA PLAZA

DONOSTIARAMÓN MARÍA LILI, 8
(FRENTE AL M^a CRISTINA)
T. 943 38 17 53

Arnau Estrader, una de las personas que más sabe de cerveza en nuestro entorno, ha abierto el 19 de abril este espectacular Brew-pub en el que podemos disfrutar de **la mejor cerveza artesana** (algunas de ellas elaboradas en el propio local) servida **directamente desde el tanque**, así como docenas de cervezas artesanas en botella. Para complementar la oferta, Baga-Biga cuenta con una **cuidada carta de pikoteo** preparado en el local por Pablo y Claudine con **pintxos variados, patatas, quesos, mejillones, hamburguesas...** platos especialmente indicados para acompañar la cerveza. Baga-biga abrirá en verano de 12 del mediodía hasta cierre y promete convertirse en el punto de encuentro de los locos y locas por la cerveza este verano.

**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 15 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**.

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN UN SORPRENDENTE ESPACIO

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

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.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o 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 Ciauriz 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 Chuletitas 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€ No 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€. **Alubia**: 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 Philadelpha 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 aportcada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

LA CUEVA

50 AÑOS DE TRADICIÓN
A LA PLANCHA

DONOSTIA

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



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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

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



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

MAMISTEGI

COCINA DESENFADADA Y DE
CALIDAD EN UN BELLO ENTORNO

DONOSTIA

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



El experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta gastronómica cambia todas las estaciones** y más a menudo con ejemplos como Ostras de Arcachon, Marinados, ahumados y salazones, Salmorejo, sorbete de albahaca y queso de cabra, Steak tartar, Ensalada de anchoas marinadas en casa... y **productos fuera de carta**. Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 35-40 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



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

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

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

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos 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 Josexto Perurena, pelotaris de renombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta: 50-60€**

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)

TEL. 943 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 pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tatakí de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour.** Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tatakí de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta: 30 € Menú: 15,50 € Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

BUFFET LIBRE, PLANCHA Y WOK EN VIVO

DONOSTIA

GRAN VÍA, 4 (ESQUINA
ZURRIOLA, GROS)

TEL. 943 28 62 56

www.qingwok.com



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

TATAMI

GASTRONOMÍA Y AMBIENTE JAPONÉS

DONOSTIA

S. FRANCISCO, 49
(GROS)

TEL. 943 29 04 07

restaurantejapones-tatami.es



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

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

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



Dirigido por **Garbiñe 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.

DONOSTIA**TSI TAO**

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

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



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA**UREPEL**

EL RETORNO DE
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE

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



Cásico donostiarra 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 Tataki 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€

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT
(LAPURDI)

TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72

www.zuzulua.fr



La carne a la parrilla y los productos de temporada y de cercanía son la base gastronómica de este precioso restaurante abierto por **Marc y Stéphanie Stébé** en 2015 en el barrio "Cherchebruit" de **Senpere (Lapurdi)**, después de haber dirigido durante 10 años y con gran éxito el restaurante Aintzira, en el célebre lago de la misma localidad. Además de la siempre disponible **Chuleta de vaca certificada de Galicia a la parrilla**, preparada siempre en su punto, en Zuzulua podremos disfrutar durante la temporada de verano de platos como Mejillones a la plancha; Antxoas marinadas en casa; Tartar casero de salmón, de atún rojo o de carne; Sardinas a la parrilla; Merluza de anzuelo a la parrilla; Croquetas de jamón; Ensalada



templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Axa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras casero, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 14,50€ **Menú especial:** 36€ **Menú infantil:** 8,50 € **Cierra:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.

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
Abakero Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portuebe, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Alo-mihí Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

AKARI
 Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 (Junta a Plaza Easo), 943 21 11 38

Akelarre, Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia, Parque Atracciones Igelido, 943 223662
Alamandegi Urbirarte, 17. 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberzu, 31 Agosto, 19. 943 426884
Albizo Matia, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 11. 943 210329
Alderdi-Zahar, F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri, Pol. Zuzatu - Errotaburu-, 943 218479

ALLI OLI
 Cocina catalana de montaña
 Cº Okendotegi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 366572
Ama-Lur Carquizano, 7. 943 274584
Ambigü Estación Aldamar 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Amelia Moraza 1B. 943 845647

AMETZAGAÑA
 Bar, restaurante & Cocktails
 Cº de Uba, 61. 943 45 63 99

Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara, 3. 943 429815
Artoxa Tiki Añorga Hiribidea, 22. 943 382760
Apitxin Avda. Barcelona, 19. 943 103750

ARAETA SAGARDOTEGIA
 Restaurante y Sidrería en plena naturaleza
 Berriñi Bidea, 22 (Zubietta), 943 36 20 49

ARALAZ ERRETEGIA
 Asador con cotto al producto de temporada
 Igarra bidea, 15 (Ibaeta), 943 92 92 04

Ardandegi, R. Católicos, 7. 943 464777
Argintz Jatekoa Plaza Ametzatas, 943 474246
Arloka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Aroka Salud, Amara Viejo-, 943 460815
Arri Tiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikituan Igarra bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador, R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Eldegué, 273. 943 278465
Asia (chino) 1º esq. Injuntzu, 15. 943 270908
Asia (chino) 148. Injuntzu, 15. esq. Constitución, 943426275
Asotera 1987 Euskal Herria, 3. 943 425867
Astiazaran Irigoien Baseria-Zubietta-, 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atxoa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065

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

Barkaitzei, Pº Barkaitzei, 42. 943 451304
Barun Pescadores de Teranoria, 1. 943 465604
Basajaun Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

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

Batzarre Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Bazarzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Behari Nariña 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
 Gal Artex, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz Garibai, 24. 943 403014
Bigarren Ibañel 16. 943 469259
Bihotz Pza. Ignacio Mercader 943 464658
Bitacorra J. Zaraguetta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodega Alonjotari, F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Aquiratun Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borda 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, 5. 943 227943
Buenavista, K. Balañquia, 42-Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar, Pº Aves, 5. 943 214287
Bugati Arripote pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norde 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 Plata Padre Larroca, 14. 943 290239
Café Saigón, Reina Mº Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2. 943 321713

CAFÉ SETE
 Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzei, 13 (Amara), 943 46 94 00

Café Viena, R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express, R. Católicos, 12. 943 463990
Caps, R. Católicos, 12. 943 463990
Carriko, Zabaleta, 55. 943 326734
Caravansalerri Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alava, Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE
 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 (Amara) 943 46 10 62

Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40. 943 423130

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

CASA VALLÉS
 Chuletillas, buenos tébricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

Ciaboga Easo, 9. 943 429226
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos, J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubietta, 943 365347
Daneta, 6-Antiguo-, 943 217320
Danena Embeltran, 8-Parte Vieja-, 943 425197
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Ibañel 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 Amillaga, 9.
Drinka Matia, 50-Antiguo-, 943 212101
Duit Antonio Ariza, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887

Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpizua
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador, Pº Padre Orkologia, 131. 943 212024
Ekeko Avda. Zuriolla, 18. 943 142143
El Alamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café, Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326566
El Adán de Mario, Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998

EL PESCADO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ
 Un Txoko de Andalucía en El Antiguo
 Pza. Jose M. Sert, 2 (Benta Berni), 943 54 36 50

El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279739

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

Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Grill, Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko Antonimia, 1. 943 456969
Erribera Camino Portuebe, 14. 943 210300
Erota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakoma, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537
Etxaide, Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA
 22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Injuntzu, 8 (Parte Vieja), 943 42 94 91

ETXEBE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Injuntzu, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi Pº Padre Orkologia, Igelido, 943 216502
Euskal Pizza Etxerredura, 9. 943 277300
Zeiza Avda. Sustrategi, 13. 943 214311

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

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino) Balleneros, z/g, 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1. 943 320986
Galerna Pº Colón, 46. 943 278639

Ganbara, S. Jerónimo, 21. 943 425275
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería, C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21, 11. 943 433314
Garua, Nariña, 20. 943 435652
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275289

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

Gatzelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997
Giroki Embeltran, 4. 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271601
Guardaplata Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI
 Hotel con espectáculos salones de bodas
 Pº Gudamendi, 26 (Igelido), 943 21 40 00

Cure Arkupe Iztorgora, 7. 943 225360
Haizea Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE
 Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
 Pza. Sagastidier, 12 (Inxtarriburu)

HIDALGO 56
 Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

Hípica de Loiola Cº de la Hípica, 44. 943 454218
Hotel Amara Plaza Pol. Xito, 7. 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211
Huang Chen (chino) Laramendi, 11. 943 451968
Iñai Getaria, 15. 943 428764
Iñali Lur Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Igela Pza. Inbarra, 2. 943 003473
Igelido Sidr Gurutzeta Baser. - Igelido-, 943 213251

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

Inxtarriburu Sagard Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA
 Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 (Feria Vieja), 943 42 48 33

Iñautsi Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautsi Pol Zuzatu, 4. 943 313933
Iombi, Pza. Gipuzkoa, 15. 943 4289423
Iraeta Padre Larroca, 2. 943 279793
Iraeta Hamburguesería, S. Juan, 9. 943 422667
Irigoien Eret Cam. Petritzu, 10, Zubietta, 943 372875
Iruña Easo, 73. 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irrintz Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isa del Sol (chino) Pedro España, 5. 943 458419
Isturrieta Berri Camping Igeldo, 943 225683

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

Ixtarpena Embeltran, 16. 943 424576
Ixtasalda Express, Atotzarreka, 63. 943 371595
Ixtasne Ibañel-Alto-, Martutene-, 943 470757
Izargire Bidearte Bern Baserra, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12.
Izarrainz, Prim, 4. 943 428747
Izazpi, Pº Baratzategi, 3. 943 321019
Izeta, Pº Baratzategi, 3. 943 279391
Izkiñ Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Javier Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari Fermín Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojuna Puerto, 14. 943 420180
Juantxo Embeltran, 6. 943 427405
K-hi Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kalotxe Padre Orkologia, 8. 943 213251
Kaskazuri, Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak, Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kellys Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

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

KOSTALDE

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

Kukurri Victoria-Gasteiz, 11 (Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca Ballesteros, 19, 943 446210
La Brasserie Mari Galant Zubietza, 2, 943 440770
La Cepsa 31 de Agosto, 7-9, 943 426394
La Cocherona San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

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

LA FÁBRICA

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

La Guinda Zabaleta, 55, 843 981715
La Kubatza Igentesa, 9 (Club Náutico), 943 473682
La Madama San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia s. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería) Urbietta, 1, 943 427240

LA MURALLA

Acogedor local con una cocina muy personal
Enbeltain, 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 421852
La Tabla Tierra y Mar. S. Martin, 42, 943 426092
La Tagliatella Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagliatella San Martín, 29, 943 427326
La Torre de Piza s. Vicente, 9, 943 431469
La Xulerteria del Iraeta. Padre Larroca 4, 943 321636
La Yaca. Andretegui, 4, 943 317744
La Yaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgatxo, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6, 943 558256
Lobo. Easo, 13, 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkatel. Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 371444

LUKAS BENTAS BERRI

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 22 40 00

M2 Cafeteria Hondarribia, 20, 943 424169
Maitza. Enbeltain, 1, 943 430600
Makrobiotika Elkarte. Inaurrondo, 52, 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 326932Z
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

MAMISTEGI

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

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9, 943 312899
Mariniela. Muelle, 15, 943 421388
Marisquería Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Marineza. 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matalauva. Zabaleta, 17, 608 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35, 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288
Mendizorrotz. Plaza Lizardia, 4, Igeldo, 943 212023

Merendero de Ulia Pº de Ulia, 311, 943 272158
Mil Casas. 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
El Centro, (Gros), 943 42 28 26

Mirador de Ulia Pº de Ulia, 193, 943 272707

Mongas Cervercía. Sagüés, 943 272236
Mopar. Narrika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

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

Munto Berri. Munto, Bº Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310799
Nagusia Lau Mayor, 4, 943 433991
Narrika. Narrika, 16, 943 427327

Narru. Zubietza, 56, 943 423349
Néstor. Pescadería, 11, 943 424873
Nikkei. Urdaneta, 14, 943 442351
Nikolas Añeta. Buztintxuri, 10, 943 217151
Nineu. Zurriola, 1, 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992
Nuevo Oiglo. Camino Goltzaki, 100, 943 330853
Nuevo Siala (chino). Euskal Herria, 8, 943 427030
Oliys. Eregozaina, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

Prezioso local con alta cocina oriental
Manterola, 6 (Centro), 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736

Ordizia. San Lorenzo, 6, 943 424224
Orhi. San Jerónimo, 22, 943 427508

Oriaga. Portueta bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Exeia. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Ostadar. Pº Berioy, 6, 943 219490
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959

Pagadi. General Artebe, 1, 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete. Goleko Galtzara Berrí, 27, 943 210071
Pantaxka. Muelle, z/g, 943 421179

Parapuzá. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbite, 11, 943 393533
Paza Negra. Islas II, 15, 943 450147

PAULANER BIERHAUS
Cidillos, salchichas y cervezas variadas
San Vicente, 7 (Parte Vieja), 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pekin (chino). General Jauregui, 5, 943 428930
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Peru. Pº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitri Txulo. Eskalantegi, 118, 943 520770
Pizarra de Ondarreta. Playa, z/g, 943 310896

Plaza Café Buen Pastor. B. Pastor, 14, 943 445712
Politeña. S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portobello. Gran Via, 12, 943 537828

PORTUEXE

Sobierrio asador templo del buen producto
Portueixe, 43 (Igara), 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Esnaola, 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

Gifres, especialidades de Quebec y zumos
Fermín Cabetón, 11 (Parte Vieja), 943 90 05 60

Ramunteo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321861
Raviolina. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regatta. Fuenterabieta, 20, 943 424169

Rekalde. Aldamar, 9, 943 430352
Rekonde Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 29, 943 450558

Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862
Rita. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288

Salaberria Siderria. J.Mª Salaberria, 15, 943 456311
Saltxipi. Cabazada Vieja de Ategorrieta, 3, 943 223210

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437636
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922
San Telmo. Pza. Zulogaia, 943 573626

Sebastián. Muelle, 14, 943 425862
Siderria Ametzí. Ametzí Goleko-Igeldo 943 217323

Siderria Donostiara. Enbeltaus, 5, 943 420421
Siderria Incaurroderri. Zubiaure, 72, 943 292074

Slabon Café. Urbietta, 44, 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-C.C., San Martín, 943 427610

Sport. Fermín Cabetón, 10, 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

Suhazi. Juan de Bilbao, 27, 943 421780
Sukalde Kultur Pº de Heriz, 3, 943 227482

Syráh. Pza. Irún, 943 466643
Tamborri. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejería. Tejería, 9, 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033
Telepizza. Easo, 27, 943 431377

Tendido 5. Secundino Esnaola, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatós...
Avda. Zarautz, 85 (Larrea), 943 21 33 08

TOKI-EDER

Pintxos, cócteles... y muy buena carne
Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

Topa Sukaldieria. Agirre Miramon, 7, 943 569143
Tracamundana. Ebaide, 4, 943 124675

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 2, 943 276263
Tñun Tñun. S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalupa. Fermín Cabetón, 3, 943 429875
Txepetxe. Pescadería, 5, 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

Txinidoki. Gran Via, 28, 943 325920
Txinparta. Avda Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2, Barrio Igara
Tximista, 41 I, 943 456960

Txiskuenue. Pº Dr. Begiristain, 85, 943 450887
Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 426619

Txoire Berri. Gloria, 2, 943 029731
Txoko. Marí, 12, 943 425412
Txokolo Asador. Manterola, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
Portueixe, 53 (baeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Antebaieta, 6, 943 451964
Toxxa. Kristo Balaizaga, 47, 943 311511

TXULETA

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

Txururt. Pza. Constitución, 9, 943429181
Ubarrecharra. 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-Gain. Trento, 6, 943 312806
Urgullu. Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

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

Urkahe. Segundo Izpizua, 33, 943 291891
Urtsori-Bñ. Bermingham, 17, 943 277395

Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460536
Va Bene. Bole de Lezo, 4, 943 454699

Va Bene. Boulevard, 47, 943 424216
Valverde. Pº de Larrazo, 49, 943 392463

Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470889
Vidaure. Iparregiri, 6, 638 774570

Vitoteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6, 943 314899
Viura. Gran Via, 12, 943 270363
Warung. Sagües 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANETO)

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

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1, 943 142267
Xileares. S. Jerónimo, 20, 943 421127

YAKINIKU

Barbacua japonesa
Gloria, 1, 943 43 53 15 11

Zabaleta. Zabaleta, 51, 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28, 943 424844

Zazpi. San Marcial, 7, 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79, 943 274622

Zen Fusión. Larramendi, 11, 943 451938
Zibibbo. Pza. Sarriegi, 8, 943 25334

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 444146Z
Zubimusu. Logroño, 5, 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572

Naiari. Larraitz auzoa, 943 655815
Ostako Centro. 943 651876
Estatu taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Ahurrua Sagardotegia. Gohiuru auzoa, 943 692452
R. Zabalza Sagardotegia. Garagarra, 943 690774

Uparan Sagardotegia. Paragan, 943 691253
Urtizta. Pol. Urtaki, 943 695396
Uztartza. Herriko plaza, 943 693481

AIZARNAZABAL

Aitonzo. Laurgain Disem, z/g, 943 832700
Altzerri. Ubeugun, z/g, 943 830762

Aristarazu. Núcleo Andatza, 13, 943 834521
Ariedra Siderria. Ubeugun, 943 890125

Ashé. Bº Santa Erreka, 29, 943 835311
Arrosa Casa Rural. Oskoltegia, 943 835465

Irurozzena. Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gozategi. Elkano auzoa, 943 131066

Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4, 943 131693

Jauregi. Gozategi plaza, 9, 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11, 943 834322

Leku-Eder. Urdaneta Udaola, 943 132373
Portu Asador. Santo Erreka, z/g, 943 894334
Saxotxa Siderria. Bº Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztari. Hererriko Plaza, 3. Tel. 943 148321

ALBIZTUR

ELANE
Cocina tradicional y buenas alubias

dónde comer

Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Albiztur. 31, 943 651728

ALEGIA

Eizemendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskriña. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Puzk. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostiatu. San Martin Plaza. 943 691836
Elizagi taberna. San Martin Plaza. 943 690788

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGAROTEGIA

Sideria y asador abierto todo el año
Herriko plaza. 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segoretxe etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Bartzana. Bartolome Duarenan, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldel, 4. 943 50 83 52
Artea. Artea, 5. 943 593094
Bámbola (pizzería). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 2-4. 943 593600
Irrunherri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Iurri. Pza. Bazkard, 8. 943 594044
Gaztañaga Sideria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goiburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiraldi Sideria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu auzoa, z/g. 943 590663
Trainuero. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txalata. Aita Larramendi, 943 591604
Xerxota. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larra. Kalebarren, 17. 943 787068
Leku Berri. Irimo Auzoa. 943 766094
Ongi Etorri. Burtizuri, 6. 943 786349

ARAMA

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

ARETXABAETA

Arret Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047

Basabe. Polig. Industrial. 943 799184
Kako. Bº Galartza, z/g. 943 792458
Baster-Abde. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandun, 8. 943 796857
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Irlargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Matikua. Bº Aztatza, 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bititori Asador. Araba Etorbidea, 4. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugale, 24. 943 793991
Burruena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzería). Aranzuz, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Errastiku. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA
Pinxtos, bokatas y hamburguesas caseras
Olatze, 25. 943 04 43 86

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iurretzi, 33. 943 791115
Gran Murralla. Otalora, 36. 943 791195
Hilariñ. Plaza Larea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kateite. Poligono Katalde, z/g. 943 771080
Larriñe. Bº Udala. 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iurretzi, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iurretzi, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTEL
Cocina tradicional con toques de autor
Bº Urizarri, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meatzerreka. 943 771586
Taxta. Otalora Lizenziatua, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gessalbur auzoa, 943 791035
Txoko II. Otalora Lizenziat, 12. 943 795850
Txorrodra. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794276
Urdape. Otalora, z/g. 943 772004
Urrain. Garagartza, z/g. 943 797658
Urgan. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala. 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andazarate. 943 580866
Matxindegi Sideria. Zeballeta, 11. 943 692222
Paxino. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sideria. Bebalara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akolenea Sideria. Camino Oialume, 57. 943 333333
Alrorenea Sideria. Camino Petriegi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551638
Artola Sideria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sideria. Txontxikoteia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Erretze, 12. 943 550042
Bezortiarra Sideria. Beren Arnan etxea. 943 555798
Buenaventura Sideria. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tómas Alba, 2. 943 551204
Ekazti. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sideria. Ergobia plazatza, 19. 943 553301
Etxeberri Sideria. Santiago-Enea Baserria. 943 556697
Gartzategi Sideria. Pº Marutene, 13. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sideria. Camino Oialume, 63. 943 552242
Ibaiz-Lur. Nabarra Ofant, 1. 943 335255
Ibarko Taberna. Mayor 32. 943 554989
Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030

Irigoien Sideria. Iparalde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrate Sideria. Caserío Muiagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sideria. Caserío Gartzategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Iritzi. Diardide Txiki Baserria. 943 555747
Mikela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sideria. Txontxikoteia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sideria. M. Arzamendi, 16. 943 552398
Oiarbide Sideria. Bº Astigarraga. 943 553199
Petriegi Sideria. Petriegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezela Sideria. Caserío Iñitea, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sideria. Camino Oyabide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333994
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330530
Zapian Sideria. Errekalde Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBARTIDE SAGAROTEGIA
Tolara Sideria y Asador abierto todo el año
Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarrena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Atolla Zahar. Madariaga auzoa. 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basteretxe. Basterete Industrialdea. 943 851061
Erexili. Kale Nagusia, 95. 943 852888
Geltoki. Iremendiaren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinboak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale Nagusia, 120. 943 850017
Iztzar. Aizpurtubo auzoa. 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale Nagusia, 92. 943 851196 (Pinboak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 2. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Urdete 75 Industrialdea. 94385110
Maritxe. Maritxe auzoa. 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa. 943 853796
San Agustín. Aizpurtubo auzoa. 943 853492
Suharri. Altizbar etorbidea, 9. 943 025714
Ttakun. Kale Nagusia, 81 (Pinboak)
Txikiqol. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinboak)

AZPETIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pinboak)
Añota. Elosaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrutilla. 943 815754
Baigera I. Enparantza kale, 6. 943 814464
Baigera II. Salte auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinboak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eszkuta Ostiatu. Bº Iztzagatze, 24. 94381128
Etxe-Zuri. Pérez Arretxe, 9. 943 812686
Iraurgi. Ildetoñen Gurrubaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrutilla bidea. 943812271
Junta Txiki. Txiki Etxe de Arretxe, 17. 943150311
Kiurri. Loiolako auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrutilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loiolako Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiada, 40. 943 812071
Ongi-Etorri. Salte, 21. 943 150869 (Pinboak)
Orbeago. Nuarbe auzoa, 943 810599
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinasp. Jose Antonio Aguirre Plaza, 6. 943 793 02860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811657 (Pinboak)

Patxo. Patxo VI, 16. 943812040 (Pinboak)
Pizza Spring. Itxiki Auzua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosaga auzoa 353. 943 813442
Uranga. Loiola auzoa, 7. Tel. 943 812543
Xoxoteko Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAIN

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

BEASAIN

Artzai Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Asgein Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miquel Iurtzio, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 086855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Goierrialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Ippara Taberna. Zaldurreta, 2.
Irizar etxea. Navarro Larreategi, 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
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997
Rubiorena. Zaldurreta, 7. 943 885760
Ti Tia. Nagusia, 13. 943 880000
Txanbaganorri. J. Miquel Iurtzio, 7. 943 886949
Urkiola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostiatu-Zaharra. Beizama. 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670928
Venta de Belauñtza. Leizotxo Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Aguirbeitia. Ibarra, 2. 943 762145
Apeltxe. Arane Erreka, 13. 943 765500
Boko Taberna. Finkozauri, 4. 943 765574
Dragón Oriental. Argoskorri, 7. 943 205877
Etxegi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urrutia, 23. 943 761845
Inho. Amilaga, 23. 943 761559
Juan. Santalazurte, 5. 943 760699

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
Barrakalea, 3. 943 04 44 92

Tartufu. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ono. Mabiategi, 1. 943 763963
Txarranba. Zubiaurre, 33. 943 761594
Zabalza Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Aisia Deba Talasoterapia. Markiegi, 6. 943 608052
Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Atzteke Kafeteria. Lersundi, 10. 943 192662
Aiztina. Aiztina bidea, 6. 943 1921854
Bordatza. P. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Casco. Markiegi, 2. 943 191168
Errota Berri. Itbaspe Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izende. Ibur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

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

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377
Santauran. Martari, z/g. 943 193937
Txomin. Toru, 7. 943 191660
Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003
(Restaurantes de Iztar. Ver apartado "Iztzia")

EIBAR

Aguiñasi Mesón. P^o Urquiza, 22. 943 200608
Artoia. Pza. Urnaga, 7. 943 206348
Astelena Gastroteka. Estazio, 7. 943 20 70 32
Aiztina Asador. B^o Aiztina, 6. 943 121854
Bosca. Egogain, 7. 17. 943 206753
Biriñape. Iorlito Etxebarria, 16. 943 821341
Chikalea. Isasi, 7. 943 2011260
Eskaer. Arregueta, 4. 943 121650
Fobtxer. Plaza Barria, 6. 943 121255
Guri-Guri Asador. Arregata, 18. 943 120865
Iruki Sagardotegia. Auda. Otaola, 3. 943 206844
Iuxa. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Gurbil. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafeteria. Paseo Urkiza, 22. 943 200608
Kantabria. B^o Arrate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasueta, 5. 943 254360
Lanus. Iorlito Etxebarria, 19. 943 208529
Maizena. Campo de tiro. B^o Arrate, 5. 943 208859
Maixa Calbetón. 8. 943 207730
Matarife. Otaola Hiribidea, 14. 943 700055
Mirari. Urkiza Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. Jose Antonio Irujo, 1. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri. Iorlito Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueser. P^o Urkiza, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Paulaner. P. San Andrés 3. bajo. 943 201329
Slogo. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. P^o Urkiza, 12. 943 252725
Weg 999. Otaola, 3. 943 121672
Zubi-Gain. P^o Urkiza, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Oliakorta. Aiolxa Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

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

BELAUSTEGI BASERIA
Caserio con cocina de autor y toques exóticos
Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

El Bichito. Bernardo Ezenarro, 15. 943 058335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gorbea Siga. Uparainza, 3. 943 031185
Ibai-Ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriandio. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iturri. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Frantzisko, 50. 943 531606
Karakate. Olasoap, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezenarro, 15
King-Kong. San Frantzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Mialdo. San Frantzisko, 60. 943 254537
Mendibe. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxta. Zona deportiva Mintxta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urnuzo, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 254
Sigma. Xixillon, 1. 943 748931
Tantaka. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Txarribanda. Emuriarribide, 1. 943 740783
Urkiola. San Frantzisko, 6. 943 046209
Ustarote. San Antonio, 6. 943 741799
Uxua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453
Vintocsa Malets. Kalegoen Plaza, 5. 943 743089

ERMUA

Mendiolia. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Aldura. Fuerte San Marcos, 943 522271
Aratz. Marite de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezo, 4. 943 516104
Benito. Santxoenea, 22. 943 511085
Bordara Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportiva. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10 (CC. Niessen). 943 513451
Egnobu. San Siderria. Zamalbea, 6. 943 528041
Eguzki. Zamalbea-Zentelón. 943 341831
Egi-Luz. Egnobu. B^o Zamalbea. 943 523905
Eguzki. Oretara, 2. 943 341225
El Trixiko. Maria de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Zamalbea, z/g. 943 615913
Errenteriko Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilia. Astigarragako bentak. 943 511445
Frantxilia-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon. 14. Gamon, 14. 943 577035
Gatzelu Hondo. Andia Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Auda. Navarra, 75. 943 521383
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardia (Alameda), 943 247404
Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Kors. Iruza, 5. 665 755540
Lapurdikio Pizka. Iruka Korsarioa, 18. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 2. 943 523614
Mesón Externo. P^o Izteta, 3. 943 511033
Mikel. Arduri, 11. 943 522536
Miguel. Aldura Aldrea, 20. 943 522455
Orsario Siderria. Zubiaurre, 8. 943 519566
Onena. Zamalbea, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurena. Astigarragako Bentak. 943 512522
Pizza Sprint. Morigogietea, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikito. Madalena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Mast-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintxulo, 2. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511892
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510086
Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344675
Zamalbea. B^o Zamalbea, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierrota, 3. 943 115275
Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812867
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815355
Trinxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizabetza, 5. 943 714945
Ozeta. Aranburuz, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Ekbia. 943 720267

AGIRRE ETXEA
Nueva etapa de un clásico del Alto Urola
B^o Sta. Lucia, 50. 943 92 28 86

Anduga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeoka Berri. B^o Sta. Lucia, 943 722552

GABRIA

Aztiria Errege. B^o Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiniko Ostatu. Gabina Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteña. Larratz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 985313
Astillero Asador. Portueta, 1. 943 140412
Azuke. Alto Meagas, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580811
Elkano. Herrieta, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaibe. General Armao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketarri. Txontxoite, 2. 943 140194
Makusi. Elkano, 8. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA
Pintxos, menú del día y pescados a la parrilla
Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Antón. Muelle, 943 140324
Txoko. Herrieta, 5. 943 140176
Yaxco. Katrapona Enparantza, 5. 943 140659
Yagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuetsa Siderria. Osinaga Auzoa, 7. 943 551402
Aralar. Zaga, 6. 943 331506
Arrigo. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belzakarre Etxea. Ctra. Goiztueta, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardabera, 36. 943 336890
Elorriahi Siderria. Osinaga Bailara, 13. 943 336890
Erguigarra-Enea. Iurrigoa, 3. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 351267
Euskal Pizza. Laramendis, 3. 943 33337
Fagollaga. B^o Erreñozu, 68. 943 550031
Galizia Etxea. B^o Zukuñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Siderria. Erreñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarian, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986
Iparagurre Siderria. B^o Osinaga, 10. 943 550328
Irbuide. Epele, 7. 943 552480
Itxasburu Siderria. Osinaga. 943 556879
Iurralde. B^o Erreñozu, 50. 943 330461
Izarré. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karreru. Juan de Urbietta, 21. 943 552607
Larre-Gain Siderria. B^o Erreñozu, z/g. 943 556846
Lokuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555
Ondi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Siderria. B^o Osinaga, 38. 690 689484
Kixkal. Nagusia, 15. 943 336899

Ondu-Enea Siderria. B^o Osinaga, 35. 943 556894
Petro Barri. Ibarrolaburu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufo Siderria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI
Cocina de temporada. Ideal para celebraciones
Nartdegui, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. B^o Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suharri. Galaretara, 943 335695
Triponziti. Kardabera, 11. 943 555724
Txintxuta. B^o Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldeuz. Pagonaga, 19. Erreñozu. 943 550240
Zelaia Siderria. B^o Martindegi, 29. 943 555851
Zumardi. Oriokaga, 2/A. 943 336956
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

Elketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Azaiza plaza, 1. 943 652496

HONDARRIBIA

Aberka. P^o Baserritx, 36. 943 641991
Aerropuerto. Gaborrari, 22. 943 688508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasoteroia, 1. 943 642789
Alcandere. San Pedro, 26. 943 642772
Ama Lur. Itzargari kalea, 943 644362
Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059
Antxiña. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. P^o Butrón, 12. 943 644989

Ardoka Vinoteka San Pedro, 32. 943 643169
Ardora Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arriarte Txoko S. Pedro, 21. 943 643034

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

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

Aroka Berrri Higuer ibidea, 6. 943 642712
Ballestena Arkoll-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendero Alameda, 943 645364
Beko-Erota Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo Amute, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danonatz Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata Zuloaga, 5. 943 641454

Erandeno Camino Guadalupe, 943 642933
Grax Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodenda S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol S. Pedro, 65. 943 642701
Gueil B^o Amute, 943 643297

Gure Etxea S. Pedro, 34. 943 645597
Hernand Pescadores Zuloaga, 12. 943 642738
Hiruzia B^o Jaizubia, 266. 943 104060
Hondar Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel Baserriar Etorb., 1. 943 646040

Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557
El Cap Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe S. Pedro, 40. 943 648490
Ixtaropena S. Pedro, 67. 943 941197
Juzti Merendero B^o Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kalea Itzazargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburguerria Santiago, 65. 943 642552
Kuluxka S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela Zuloaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 B^o Arkolia, 33. 943 64 63 09

Larra Damari, 4. 943 642704
Lekona S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria Bidasso, 19. 943 645880
Loreduna Berrri Santiago, 67. 943 643298
Mahasti Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane Javier Ugarte, 6. 645711
Maito S. Pedro, 35. 943 642771

Manioli Asador Santiago, 63. 943 643712
Oliruta Aipi Siderria Jaizubia, 21. 943 643708
Ondarratz 7 de Septiembre, 943 642799
Ortzadar Cerveceria Itzazargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo P^o Butrón, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10. 943 642734

Sardara San Pedro, 10. 943 030301
Sebastián Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Txantxangorri S. Pedro 27. 943 642102
Txori P^o del faro 56. bis. 943 644170
Urute Santiago, 75. 943 648614

Urdin Marisqueria Bidasso, 10. 943 644614
Yola Berrri S. Pedro, 12. 943 645611
Zabela S. Pedro, 8. 943 642735
Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

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

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria Caserio Iturniz, 943 652837
Ostua San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiarre Duminado, 13. 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistrok B^o Oberlaria, 49. 943 631964
Aialde Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel Avda. Iparralede, 51. 943 635700
Aitor Asador Junkal Labandibar, 2. 943 624477
Alberto Asador Avda. Iparralede, 42-44. 943 630768
Aldapa Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe Avda. Elizaco, 52. 943 627438
Aia Pza. Urdanibia, 943 508281
Anaka Berrri Asador Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio Seroapio Múgica, 18. 943 615048
Antxon Pza. San Juan, 943 630512
Artia Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia Antzinado, 68. 943 635518

BAKAR
 La singularidad de Wilam Aristizabal
 Antzarán, 13. 943 24 21 46

Baserri Errotatz, 1. 943 627907
Baserri Asador Berrotarán, 5. 943 627745
Bidasso Virgen Milagrosa, 3. 943 619133
Bidasso Asador Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote Pilar, 1. 943 633706

Bi-Miren Behobia, z/g. 943 625221
Biribil Palmera Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra B^o Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Boulevard Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King C.C. Mendilibai, 943 639614
Cantina Mariachi C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán Polig. Sorrotza, 3. 943 611026
Casa Merino Av. Iparralede, 57. 943 625703
Chicken S. Santiago, 16. 943 621429

Ciobaiga P^o Colón, 943 619507
Café Irun Letxunborno, 91. 943 633737
Colón Colón Ibilbidea, 62. 943 039146
Comer C. Fueros, 12. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg C. Com. Txingudi, 943 635187

Danako Alzuakaitz, 1. 943 118924
Disco Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jabugo Plaza del Eñsanche, 8. 943 615089
Don Jabugo C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki Cipriano Larrañaga, 4. 943 617894

Eguzki J. Tallman Labandibar, 9. 943 630185
Elcano Jose Egin, 9. 943 660014
Erota Berrri Bertsolari Uztapide, 12. 943 630481
Etebebea B^o Oberlaria, 51. 943 621962
ETH Hotel Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra B^o Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton S. Com. Comercial Behobia, z/g. 943 632766

Fuenterrabia F66 Fuenterrabia, 3. 943 616028
Gambirinus C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón Avda. Puñana, 4. 943 616064
Gaztelumendi Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla Adunasa, 5. 943 613176
Gure Borda A. Etebebean Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea Teodoro Murgia, 8. 943 620595
Har Bar Mayor, 3. 943 628790

12 Bar Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibariondo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibariko Olegorri B^o Meaka, 21. 943 621048
Irun Hotel Avda. Letxunborno, 943 636292
El Capo C.C. Mendilibai, 943 639615

Indian Palace Sita. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador Santiago, 34. 943 630993
Iñaki Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado Ficoba, 943 639639
Irungo Ateginia S. Marcial, 9. 943 628934
Irureta Pza. Urdanibia, 4. 943 621059

Izartxo Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia Avda. Iparralede, 11. 943 620490
Josune Cipriano Larrañaga, 1. 943 615154
Junkal Taberna C. Comercial Mendilibai, 943 639831
Karakatua Polig. Letxunborno, 60. 943 614661
Keston Luis Mariano, 2. 943 623040
Kotabe Avda. Iparralede, 30.

Kulunka Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta Plaza del Eñsanche, 5. 943 618477
La Casa del Jano Avda. Iparralede, 37. 943 627845
La Cepa Rajona Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteka Avda. Iparralede, 12. 943 627332

La Rotunda Junkal Labandibar, 13. 943 629556
Lagun Arteen Seroapio Múgica, 24. 943 61437
Larun Javier Etebebean Indart, 5. 943 617401
Lasaiá Moulrane Mitxelena, 2. 943 619786
Las Ruedas Estación, 20. 943 615426
Laxoa Javier Etebebean Indart, 943 610402

Leones Seroapio Múgica, 23. 943 615132
Los Cuñados Juan Arana, 5. 943 615111
Luberrri B^o Bidasso, 16. 943 629977
Manolo Nagusia, 12. 943 621195
Martini Zubelzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken Santiago 27-A. 943 116286
Martinez Pio Baroja, 22. 943 633429

Matxinbenta P^o Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón Fuenterrabia, z/g. 943 615066
Mikel Avda. Iparralede, 59. 943 623886
Morondo Papienea, 2. 943 621395
Muga Junkal Labandibar, 36. 943 620071

Nagore Siderria Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Naroa Avda. Iparralede, 5. 943 620762
Nerea Korokotzi, 19. 943 631914
Novoa Poligono Sorrotza, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca Seroapio Múgica, 28. 943 613979
Oki-Oki Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia P^o Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130

Ongi Etorri Taberna Andreamiaga, 1. 943 622890
Ortzargi Cerveceria Luis de Urzua, 4. 943 61571
Ostebi Pza. Eñnera, 7. 943 613210
Piccolo Avda. Navarra, 2. 943 630886
Piccola Edificio Pasaleka-Anaka, 943 613924
Patxi Asador Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador Sita. Elena, 4. 943 622388

Pello Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Veneta Centro Comercial Txingudi, 943 629934
Pizza Real San Pedro, 1. 943 114040
Pollo Gold Pinar, 1. 943 611023
Pollo Rico C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana Avda. Puñana, 7. 943 616544

Real Union Plaza Eñsanche, 943 615023
Romeo Javier Etebebean Indart, 943 612846
S. Marcial B^o Behobia, 26-2^o. 943 633557
Sargia León Irueteguieta, 1. 636 953951
Sirimiri P^o Colón, 27. 943 625752

Sotero Bodegón Fuenterrabia, 7. 943 616023
Stop Seroapio Múgica, 943 612894
Swing Santiago, 4. 943 578655
Telepizza Lope de Irujoen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi Behobia, 20. 943 627266
The Comer Fueros, 2. 943 621954

Toxi Goxo P^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda Oberlaria, 39. 943 623235
Trinquetu M^o Junkal Labandibar, 38. 943 621288

Txakola Pza. Eñnera, 3. 943 618382
Txalaka Larretxio, 10. 943 574371
Txangxu C. Com. Txingudi, Local 15. 943 643090
Txingudi C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Urtute Fuenterrabia, 8. 943 618317
Txuntxuro Pio XII, 5. 943 615084

Vagón de Cal Moulrane Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria Arbesko Etorri, 19. 943 620795
Virginia Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner Arbesko Etorri, 5. 943 617992
Waunna S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones) Mayor, 20. 943 625997
Zaisa Avda Servicio A-8. 943 623109
Zura Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

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

ITSASO

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

ITSASONDO

Kaxintane Nagusia, 27. 943 887614
Náutico Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain Muxiarbe 39, Itziar, 943 193970
Itxaspe B^o Itziar, 943 193401
Itziar B^o Itziar, z/g. 943 193601
Kanala Hotel B^o Itziar, 943 193905

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cavaes
 Anilloa zuloa, 943 60 80 52

SALEGI

Dulciana oferta culinaria, bodas y banquetes
 Galtzaida, 13. 943 19 90 04

Santuaran Mardari, z/g. 943 193937
Txinduri-Ihuri Siderria Mardari, 943 193989
Txomin Mardari, z/g. Itziar, 943 199656
Urburu Siderria B^o Ertorga, 2. 943 199237
Zubikargi Buru Gorri Muxiarbe, 8. 943 193242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria Pablo Mutozozabal, 5. 943 372089
Arkeup Largaenea, 1. 943 371742
Avenida Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati Arripide Pasalekua, 74. 943 362709
Buggy Hamburgueseria Jaizkibel plaza, 6. 943 366607
Epel Gokiale, 1. 943 36 27 01

Errekatxo Oria Etorbidea, 4. 943 365404
Golegi Hirubide Bilboa, 1. 943 361400
Guria Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki Inigo de Loiola, 4. 943 365 501
Jalai Nagusia, 67. 943 372760
Larre Larrekoetxe Bidea, 10. 943 361012

Larri Gastrobar Getxoki, 1. 943 324861
Larra Xuri Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategi Loidi, 4. 943 366471
Oreka Kale Nagusia, 13. 943 530584
Oria Txiki Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Orezi Siderria Camino Ilarratzuea, 12. 943 365029
Patejo Shanga (chino) Pablo Mutozozabal, 3. 943 371883

Peña Adarra, 5. 943 361551
Rijonaso Asador Ustien, 13. 943 362720
Route 33 Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy Nagusia, 11. 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txarrel Txoko Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 37 01 92
Zaldúa P^o Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria Zubiri Ertzeza, 9. 943 162523
Batzokia Hirigoina, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna E-8, 943 889943
Hotel Lazkao Zubierena kalea, 17. 943 881588

MAITE DELIKATASEEN

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

Nerea Uhartz, 3. 943 80 80 80
Orbioñe Elosegi, 3. 943 540817
Pipas Lazkaomendi, z/g. 943 880805
Zelata Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitzuri Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Azitia Santa Marina Zubia, 943 733622
Bidea Batzokia Labartegi, 8. 943 731584

AZPKOETXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Goierri Urtaza 1. 943 089426
Goiko Izarra. Laubide, 17. 943 034723
Gurutzakua. Nagusia, 10. 943 731721
Katilu Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei Plaza. 10. 943 22 93 92
Olivera. Euskal Herria Enparantza
Txepetxa. Aizkouri, 24. 671 728069
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Bº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmoala auzoa, 7. 943 806206
Insautis. Nagusia, 2. 943 806121
Nagusia Café. N-1, km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elortegi. Elortegi bidea, z/g. 943 525411
Erreka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa, 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527895
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ijantze. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 523989
Irurtzun. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubito, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazorata. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lau Jateak. Urune, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Orji Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriarte. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Donibane, 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
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943 523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorjin Taberna. Guillermo de Lázón, 943 527945
Zaldiak. Aizkibel, z/g. 943 344282

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTUOLA

Mujika. Liernia, z/g. 943 801507
Ostau. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900
Ostau. Herriko plaza, z/g. 943 801166

Patxi. Liernia, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutilu 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 943 603239
Paki. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaxo. Laranga Auza, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragua, 943 491230
Amazkar. Casa Zametata, 943 492783
Albistu. Bº Altilzar, 943 490711
Arri Asador. Bº Ugaldelxo, z/g. 943 492568
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. Bº Ugaldelxo, z/g. 943 493088
Autogirill. Autopiasta A8, km. 10. 943 490088
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Aragua-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzamabar, 9 Ugaldelxo, 943 492749
Entrepales. C. Com. Carrefour, 943 109800
Ereka. Casa Errekalde, 943 490087
Esozio. Zuzamabar, 72 Ugaldelxo, 943 493062
Fortaleze. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbaru. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altilzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxusu Asador. Bº Ugaldelxo, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruanderrre. Bº Altilzar, 1. 943 490535
Isardis Sidreria. Rafael Picabea, 54. 943 260656
Kapeo. Tomla, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Larce. Ugaldelxo, 943 492101
Musos. Zelamuisu-Polig. Ugaldelxo, 943 493490
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matto. Iruirria Bidea, 2. 943 491194
Merka. Iruirria. Merka Zantzu, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Murore Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomla, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardía plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzamabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomla, 20. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiuri Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiuri Sagardotxia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Uzategieta Hotel. Melduburu bidea, 15. 943 280531
Zuberoko. Bekosoro, 1 (Bº Iruirritzi), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Xuri Sagardotxia. Errekalde auzoa 943 882049
Garpo. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILONA

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. Garbai, 17. 943 782483

Debaterra. Otadui zaharzia, 54. 943 780410

Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956
Galicia. Atzezo, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Helmuja. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Isturritxo. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ultegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberrieta, 83. 943 781896
Mauka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milika. Bº Arantzazu, 943 781304
Olakua. (Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeztzgi. Torre Zumeztzgi, 943 540000
Urbiko Fondo. Campos de Urbio, 943 781316
Urritxio. Lezesari Auza, 19. 943 783479
Urtiagaín. Urbirari, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 12. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantz. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielalde, 14. 943 164844

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
Berjaldegi plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5

Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudariaren Etxea, 14-16. 943 883950
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471

Majori. Gemnikako Arborelan paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Urduna, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 163004
Txepetxa. Urduneta, 27. 671 728099
Tximista Sidreria. Gudariaren Etxea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 880409

Zubiri. Gudariaren Etxebidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Errusiano Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatau. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anarri. Ondartza, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 12. 943 832309
Arдора. Andarata, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Alosteigui Auza, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundin, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Katxiña Asador. Bº S. Martin, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATXIÑA BODEGA

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

Oliden. Ortaizka Auza, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751
San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Eusko Gudariaren, 2. 943 830019
Zaharren Babesleku. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antoketa. Arraurlari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupereiri. Donibane 110. 943 341549
Arri. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510069
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Balika. Eskalantzi, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525255
Casa Cámara. San Juan, 943 523699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Daxi. Hamarretaketa, 8. Antxo, 943 511180
Doni. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1-Triniterre, 943 399071
E-16. Eskalantzi, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Triniterre, 943 404424
Erdiaba taberna. Arrandegi 8. 943 247246
Erdiabe. Padlo Enea, 14-16. Triniterre, 943 390357
Errekatxo. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Eze Ona. Eskalantzi, 9. Antxo, 943 525686
Ezer. Eskalantzi, 40. Antxo, 943 513362
Ganbaru. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goiberri. Eskalantzi, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraurlari, 36. S. Pedro, 943 391846
Gurba. Arrandegi, 5. Triniterre, 943 394026
Izizia. Nafarro Etxebidea, 17. Antxo, 943 515300
Ipparra. Pº Nafarura, Antxo, 943 340164
Itziñia. Euskadi Etxe, 19. Donibane, 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarso, 8. Antxo, 943 515414
Marisul. Esnabide, 18. Triniterre, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etxe, 2. Triniterre, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 329074
Mejuri Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruz (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arrandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paxitxuru Bierhaus. Euskadi Etxebidea, 80. 943 392386
Pautxulo. Eskalantzi, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantzi 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Triniterre, 943 398074
Yoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Xula Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341535
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Esnabide, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025

Itziñia. Zubirano, 17. 943 800251Z

SORALUZE

Amendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002

Eduzta. Santara, 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

dónde comer

66 Taberna. Martín Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Alidri. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

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

AMA

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

Amairi. Beotibar, 5. 943 245469
Amets. Laramendi, 1. 943 849389
Asteasuera. Herreros, 18-20. 943 673186
Asstelena. Euskal Herria Plaza, 4. 943 650896
Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

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

Burruntzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Café Inuria. Gorriti plaza, z/g. 943 016565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417
Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562
Casa Nicolas. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Eguztikale Sideria. B° Usabal, 35. 660 654317
Eguztikale. Zumalakarregi, 7. 943 654759
Husk Kong (chino). San Juan, 2. 943 655635
Hong Pong (chino). San Juan, 2. 943 655370
Ilargi. Plaza Berna, 6. 943 674913
Illarri. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229
Iruña. Plaza Gorrasabel, 29. 943 675237
Iruña. Amaro, 10. 943 119829
Iritzia. Oña, 3. 943 654334
Iastegi Sideria. B° Alabaxi Txiki, 15. 943 652964
Izarra. Baxillier Zaldibia, 1. 943 941427
Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017
K-2. Plaza Nueva, 943 570068
Kapla. Pza. Berna, z/g. 943 672070
Larrea. Nafarroa etorri, 943 651062
Larrea. Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998
Lurlan Bistrot. Plaza Berna, 2. 943 243339
Mendi Alde. B° San Esteban, 39. 943 651799
Mungu Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943
Orbela Taberna. Eramentari, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. P° Martín J. Iraola. 847 007275
Plan B. Laramendi, 8. 943 598486
Sausta. P° Belata, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Telepizza. Plaza Trinetke, 1. 943 108800
Tolosalde. N-Inñin-Madrid, km 432. 943 650656
Triángulo. Triángulo plaza, s/n.
Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659
Uzube Sideria. Usabal, 22. 943 674316
Uzturre Taberna. P° Alliri, 1. 943 698513
Zuloaga-txiki. Monteskuie, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Iriazabal, 21. 943 330525
Alturna. B° Lategi. 943 554817
Adarra. B° Gouburu, 37. 943 552036
Besabi. B° Gouburu, z/g. 943 330131
Busteko. Eratzu. 943 337357
Mundeta Sideria. B° Oztaran, 34. 943 556981
Eula Sideria. B° Lategi, 19. 943 552744
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Guria. Idiazabal, 46. 943 006660
Oianume Sagardegoteia. B° Ergoien, 18. 943 556683
Polidoportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñ 'Moko' Sideria. B° Oztaran, 11. 943 551014
Urruzola. Elutxeta Baserria, 943 556981
Zaldudegi. Iriazabal, 34. 943 551008

URRETA

Aldea Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532867

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi. Polígono Murgiteg. B-37. 943 725165

Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Ipirriarrieta, 18. 943 721667

Palacio Oriental (chino). Labeaga, 33. 943 725243

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

Santa Barbara. Santa Barbara auzoa. 943 723387

Telepizza. Ipirriarrieta, 4. 943 101033

Zabalza. Ipirriarrieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardegoteia. B° Aginaga 31. 943 366710
Antxeta. Zubiaurendea, 2. 943 370344
Aratzain Erregetgia. Aratzain Baserria. 943 366663

ARTZABAL

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

Atxega Jauregia. Atxegazta, 1. 943 371150

Bordaxu. Zubiaurendea, 5. 943 371042

Carolina Maritachi. C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbiri. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarroa Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Illunbe Sideria. B° Txoko Alde. 943 371649

Iratxo. Borda Beri, 5. 943 36 91 35

Kenyene. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Mayku Asador. Polígono Ugaldue, 36. 943 366868

Patri. Nagusia, 14. 943 362725

Saizara Sideria. B° Kalle-Zahar, 39. 943 364597

Sekainia Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka. Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapelidun. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735

Txiki Arta Sagarde. C. Com. Urbil. 943 376698

Txirriboia. Irazu, 6. 943 361398

Txirri. Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

Txirri. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaia Sideria. B° Aginaga, 943 372691

Zumeta. B° Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol. Etxeondo. 943 690296

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztalpe. Baxillier, 43. 943 690623

Ongi Etorri. Berra, 18. 943 691236

Sagasti-Sideria. Ohabxiko, z/g. 943 692635

Shepherd's. Kale Berria, 23. 943 571558

Txapelidun. Berra, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe. Berra, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgune. Olaeta Agroaldue, 6. 943 501086

Nabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146

Urko. Santa Fe, 8. 943 887146

Zubi-Ondo. Sta. Fe, 2. 943 882876

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUZ

Aiten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Almieda Hotel. Setimameta, 4. 943 830143

Amia. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Altzoa, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argi Txiki Asador. Argoin, z/g. 943 890184

Arralde. Araba, 41. 943 834433

Artea. Zigorria, 32. 943 016693

Aurra. Egoña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Setimameta, 4. 943 130586

Batzokia. Balea, 1. 943 002049

Basarri. Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria. P° del Malecón, z/g. 943 831262

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordaxu. Elizarrue, 5. 943 132889

Café Inuria. Ipar Kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador. Bizkaka, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132884

Eguzki. Nafarroa, 32. 943 834116

Eratz. Araba, 32. 943 890936

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euromar. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Hariza. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zelai-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bizkaka, 21. 943 832264

Ixas-Berri. Kanpingu Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur. Santurium plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Jo. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñano. Mendialdua, 13. 943 130000

Kobaz Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka. Bixkonde, 4. 943 134604

La Perla. P° Maritimo, 943 013873

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria). Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561

Naparrak. Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika. Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbeogo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Oztarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku. Kiriñi, 1. 943 131538

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bizkaka, 27. 943 894314

Salegi. Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter. Itassertza, s/n. 943 590285

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

Sunset Bar. Mandadoite 3A (Malecón). 943 003555

Talai-Berri Txakoldegia. Talai Mendi, 728. 943 132750

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Teleforo Asador. Plaza Dombane, 6. 943 830901

Tivoli. Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357

Yubio. Maria Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bizkaka, 9. 943 132700

Zaldiaik. Euroam, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319

Zelai-Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaitxo. Mitxelena, 11. 943 011399

Zubi Ondo. Arda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostatu. San Martin, 3. 943 801051

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

ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705

Otata Sideria. Caserío Otatza, 943 801757

Oiharte Sagardegoteia. Irurakarte-Gain, 943 501013

ZESTOA

Agustin. Okera, 5-8. 943 147194

Ararunbu. Urutxioetxe, 2. 943 148005

Bañeaino de Costena. S. Juan Bidea, 30. 943 147140

Bekoetxe Merendero. Ireta. 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 82

Ireta. Errota etxea, z/g. 943 147067

Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684

Landa. Ireta Hiribidea, 9. 943 147954

Lorentxa. Ireta, 2. 943 147198

Puro. Erdikale, 4. 943 147096

Txiundurri. Kamengo Ama, 20. 943 148016

ZIZURKIL

Abuloen. J. Arnegi Pza.-Elbarrena. 943 124537

Iriarte. Pza. P. María Oñario, 1. 943 692557

Plas. Elbarrena, z/g. 943 693655

Pizza Etxeberri. Pza. Pedro María Oñario, 1. 943 691936

ZUMAIÁ

Algorri Sideria. Puerto deportivo, 943 865617

Atari. Arantzabidea, 16. 943 509169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurrutxaga Plaza, 6. 943 86 02 75

Basusta Asador. Patrika Etxebarreta, 25. 943862073

Batzokia. Eusebio Gurrutxaga, 6. 943 860275

Bedia Asador. B° Bedia. 943 860551

BEHEKO

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

Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391

Idoia Ardoteia. Julio Beabio, 2



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 Ormaiztegi 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con 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, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



Andoni Pablo y Raket Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado...** hasta 25 formatos entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN
MERCADO DE URANZU
ERRETERIA
CENTRO COM. NIESEN

ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

DONOSTIA

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



La **calidad** es el nexo de unión de todo lo que ofrece este comercio especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos**. Aurrene Etxaniz y Sylvain Foucaud les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico** de Bellota de Guijuelo y de Jabugo **cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual, una atractiva selección de **vinos, txakolis y Champagnes**, **quesos** de excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas** de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa, especias de Biarritz, dulces de Tolosa...

BADAKIGU **EUSKARAZ** / ON PARLE FRANÇAIS / ENGLISH SPOKEN

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).

NED CAPELERIS (DIRECTOR DEL HOTEL M^a CRISTINA)

“ME GUSTA COCINAR PLATOS GRIEGOS, COMO MIS RAÍCES”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Ned Capeleris (Sidney, Australia, 1975), es el director del Hotel M^a Cristina desde 2017. Capeleris ha desarrollado su carrera en el sector hotelero de gran lujo a nivel internacional a lo largo de más de dos décadas. Cuando contaba 20 años comenzó como Botones en Hyatt Sidney, a la vez que terminaba sus estudios en Dirección Hotelera y en 1997 entró a formar parte de The Ritz-Carlton Hotel Company, primero en su Australia natal y después en diversos países donde ha contribuido de manera exitosa los últimos 19 años: Pasadena (California), Dubai, Singapur, Moscú, Catar, Abu Dhabi... por mencionar sólo unos pocos. Su labor ha hecho que los hoteles que ha liderado hayan ganado múltiples premios nacionales e internacionales. Fiel a sus orígenes australianos, adora practicar deportes al aire libre y ha completado maratones en Bahrein, Los Ángeles y Sidney, y no es raro verle corriendo por Donostia o disfrutando de su tiempo libre y de la compañía de la gente en una Sociedad Gastronómica. Casado con una santanderina, confiesa sentirse muy a gusto en Donostia.

¿Además de la gastronomía y el deporte, qué otras aficiones cultivas?

Me gusta leer, ir al cine, escuchar música y aprender idiomas

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia?

El Río Urumea, de hecho, me encanta correr por los bordes del río.

¿Y en Australia?

La playa de Manly

¿Y en el mundo?

Pasadena, California

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Singapur

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Me gustaría mucho visitar Islandia

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Integridad y honestidad

¿Y qué detestas?

Negativismo

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En el Restaurante “Nirvana” (comida India) en Bahrain

¿Disfrutas de la cocina también como hobby?

Sí, me encanta la cocina :-)

¿Tu plato favorito para preparar?

Me encanta preparar Moussaka, Gamba Saganaki, Sou-

vlaki y Tzatziki (Comida Griega como mis raíces).

Sugiérenos dos buenos restaurantes en Australia

Rockpool Bar & Grill y Quay

¿Y dos restaurantes de el País Vasco?.

Saltxipi y Trinkete Borda

¿Y del resto del mundo?

Restaurante “Berners Tavern” en el Hotel Edition Londres

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido especialmente?

Francis Paniego. Es un cocinero con mucho talento, creatividad, humilde, trabajador y encima de todo muy buena persona.

Dejando a la gastronomía, ¿Qué es lo que más te ha sorprendido, agrada- ble o desagradablemente, de Donostia en particular o el País Vasco en general?

En general me encanta la cultura, tradición y la historia del País Vasco. Me gustan los eventos como la Tamborrada, las procesiones del 31 de Agosto, la celebración de Santo Tomas, el Festival de Jazz y el Festival de Cine. Todos ellos son para mí ocasiones muy especiales. Me siento orgulloso de ser parte de algo tan grande, tan simbólico y tan importante.



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

