

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 184 : enero 2020



GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigüencia en @GrupolaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabalota 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



Txangurro a la donostiarra
BAI BIDEA (Zarautz)

ondojan.com

Nº 184 Enero 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

TF. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com

Impresión Leitzaran Grafikak

Depósito Legal: SS-1097/03

josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia e

Imanol A. Salvador

Colaboradores:

Mikel Corcuera, Dani Corman,

Alberto Benedicto, Aitor Buendía,

Nere Ariztoy, Arnau Estrader,

Manu Méndez, Carol Archeli,

Anne Otegi, Vanessa Blázquez,

Txemari Esteban y Javier Etxayo

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero 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.

Ondoian.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

In sagardo veritas

El pasado 9 de diciembre tuvo lugar una jornada en el Boulevard donostiarra que sirvió para que la recientemente creada Denominación de Origen Euskal Sagardoa sacara pecho de cara a la hostelería y al público en general. Y lo hizo demostrando que nuestra sidra es una bebida versátil, compleja, que puede dar pie a diferentes estilos y calidades de elaboración, que puede servir para maridar cualquier tipo de quesos o productos tan complicados de armonizar con vino u otras bebidas como son la ostra o la alcachofa, que puede resultar ideal para crear sidras espumosas, dulces, de hielo...

La demostración que tuvo lugar en dicho escenario abrió los ojos a muchos invitados e incluso a más de un productor, sobre todo cuando nuestro colaborador Dani Corman, invitado por la D.O., nos hizo vivir un maravilloso viaje organoléptico a través de diferentes sidras del mundo y mencionó el precio que pueden llegar a alcanzar algunas de ellas...

La sidra es un producto que goza de un gran prestigio en muchos lugares del mundo, en los que alcanza la misma consideración que un gran vino. Aquí, al contrario, movidos por ese espíritu cainita que tanto nos caracteriza en algunos ámbitos, hemos denostado uno de nuestros productos más característicos hasta hacer que se considere de manera general como una bebida de segunda fila. La peor consecuencia de dicha actitud es que a día de hoy nadie está dispuesto a invertir dinero en una botella de sidra, a pagar más de los dos euros de rigor que para muchos constituye ya una barrera infranqueable por encima de la cual no puede pagarse un líquido que al fin y al cabo solo es zumo de manzana.



Esperemos que actividades como ésta a la que nos referimos y que mostramos gráficamente en las páginas 38 y 39, vayan logrando que poco a poco el público empiece a respetar más este producto tan representativo de nuestra tierra, que llegará a serlo más si cabe si valoramos como es debido a nuestra sagardoa y empezamos a pagar un poco más por ella, para que los productores puedan invertir en calidad, en plantación de manzanos, en hacer que cada vez sea más autóctona y auténtica, en experimentar, en crear nuevas sidras diferentes, personales, originales, rompedoras... Si se ha podido hacer con el vino, que hasta hace poco estaba considerado poco más que una bebida para empujar la comida y era bebido a morro o en vasos de chato, se puede hacer con un producto que, como afirma Unai Agirre en la página 78, "tiene un gran potencial de evolución". Aprendamos a respetar y valorar nuestra sidra, tratémosla con cariño, bebámosla a su temperatura adecuada y, a ser posible, en copa, como ya se hace habitualmente incluso con la cerveza... ¿O es que nuestro vino de manzana no lo merece?

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 184 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 12 ITSASOTIK 14 OREKATUZ 15 JAKITEA 16 EN PORTADA:
BAI BIDEA 18 RECOMENDADOS: OLENTZO 20 GRANDES ASADORES:
KATTALIN 22 REPORTAJE: "RUTAS Y RESTAURANTES DE GIPUZKOA" 28
AL DENTE: MAITTE 32 LA CUEVA 34 EUSKAL SAGARDOA 38 TERNASCO 42
BACALAO 44 A LA CARTA: BERA BERA 46 GUÍA DE RESTAURANTES 48
LISTADO DE RESTAURANTES 69 PLACERES GASTRONÓMICOS 76
CON LAS MANOS EN LA MASA: UNAI AGIRRE 78 DORMIR EN GIPUZKOA 79



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

MANÁ DE TIERRA

Coincido plenamente con sesudos y reconocidos gastrónomos que afirman en clave poética que, las legumbres son: el “Maná de la tierra”. No es de extrañar que la ONU declarara que el 2016 fuera el. “año internacional de las legumbres”, no sólo por ser sumamente nutritivas y sabrosas, sino así mismo por sostenibles y de gran repercusión social por su gran potencial

Las legumbres han sido destacadas por la ONU debido a su potencial democratizador

democratizador en las regiones más pobres y desfavorecidas del planeta. Dicho entonces con la voz autorizada de la organización mundial promotora de sus intenciones con esta declaración trataba de “Promover el valor y la utilización de las legumbres en el sistema alimentario, sus beneficios para la fertilidad del suelo y para combatir el cambio climático y la malnutrición”.

Las legumbres desgraciadamente cada vez se echan más en falta la cocina de cuchara, típica de nuestras etxeoandres. Esa que ya apenas se ve, ni se le espera, en los hogares por la falta de tiempo de la vida actual, sometida a la dictadura de la escasa conciliación de los horarios laborales. El consumidor, por lo tanto, acude a los restaurantes buscando disfrutar de un buen plato de legumbres. Y en ello hay que señalar el interés de ciertas empresas (generalmente familiares) dedicadas a realzar este gran producto. Muchas en nuestro entorno (sobre todo de nuestras alubias de Tolosa). Pero hay algunos ejemplos foráneos que lucen ya algunos de nuestros bares y restaurantes Como es el caso de la empresa gallega **La Despensa D'Lujo** dedicada totalmente a la venta directa de legumbres tanto las de cosecha propia como de productos de fuera, pero en todo caso de la máxima calidad, que distribuyen por demanda directa de sus clientes. Esta empresa familiar cuenta con tierras de cultivo ecológico, en Erbecedo (Coristanco) A Coruña, en la comarca de Bergantiños, en el fértil Valle del Anllons.

Los establecimientos de nuestro entorno, que bien en fresco o en seco, han empleado estas legumbres galaicas son entre otros



los donostiaras, Mirador de Ulia de **Rubén Trincado**, con al menos un par de creaciones de campeonato. Por un lado, un plato en el que se trata como verduras el garbanzo verde y la verdina fresca, con cremoso de cebolleta, espuma de garbanzo yema de codorniz y trufa. Así como los Mini pimientos asados con distintos tipos de humus de legumbres de Coristanco. En Casa Urola una vez más **Pablo Loureiro** nos han deleitado con Alubia verdina fresca (o sea pochas), rape y almejas. Y en el emergente Rita de **Ismael Iglesias Esquivias**, este verano pasado hemos disfrutado con tres platos de legumbres frescas de lujo: sabayón de Ibéricos con garbanzos verdes; Judión roxa con tartar de gamba y salsa de ostras, así como judión blanco con cigala a la parrilla. Ya en el invierno pasado ofrecía garbanzos con foie gras empleando garbanzos lechosos gallegos, más gordos de lo normal. Por otra parte, el notable asador Gure Txokoa de Zarautz del chef **Joxemari Mitxelena** y **Elena Aizpurua** nos encandiló con platos como Garbanzo lágrima con nécoras o alubias verdinas con carabineros.

Pero quien destaca en este terreno desde hace ya un tiempo, es el bar restaurante Apitxin, sito en la zona de Riberas de Loloia de la capital donostiarra, gracias a que su entusiasta propietario el pasaitarra **Aitor Formoso Ascasibar**, ha hecho una apuesta decidida por estas legumbres, tanto secas como en fresco, suministradas por la referida empresa galaica. Hay multitud de ejemplos en sus cambiantes propuestas tales como: Judiones rosa con plancton, almejas y kokotxas de merluza, o la delicadeza de la alubia Roxa con txipirones y verduras, así como unos espectaculares y tiernos como mantequilla Judiones granja XXL (35 piezas en 100gr) con pulpo a baja temperatura y pimentón de la Vera, y unos monumentales garbanzos lechosos con morro de cerdo y acelgas. Lo dicho: el Maná del cielo, pero en la tierra.

ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



AURKI Y GELTOKI PRESENTAN... EL POSTRE DE LA TAMBORRADA

Zorionak Donostia!



Una original y deliciosa bavaoise de almendra, diseñada para el día de la Tamborrada por petición de varias sociedades, ideal para las cenas de la víspera de San Sebastián.

Pida información para gestionar los pedidos de este postre en el teléfono 943 33 25 77



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

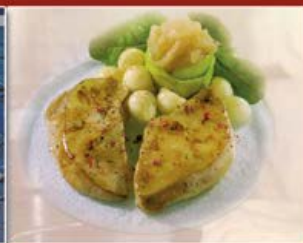
**PRODUCTOS DEL PATO
ALIMENTOS SELECTOS**

COMERCIAL



AURKI

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





Dani Corman
www.essenciawine.com

DE SIDRAS POR EL MUNDO

El pasado lunes 9 de diciembre, tuve el honor de dirigir una cata de sidras del mundo en la carpa instalada en el Boulevard donostiarra por la **D.O. Euskal Sagardoa**. Una excelente iniciativa por parte de **Unai Agirre**, presidente del consejo regulador, quien está haciendo un gran trabajo en favor del desarrollo del sector. Me encantó ver entre los asistentes a unos cuantos productores, disfrutando -eso creo al menos- con los diferentes estilos que

tuvimos la suerte de degustar, muy diferentes a nuestras sidras tradicionales.

En un recorrido de sur a norte, comenzamos en el Parque Nacional de Sierra Nevada. **Fuente Guijarro** es la única explotación con permiso de actividad en todo el parque, la única sidrería de Andalucía y la más al sur y a mayor altura -¡dos mil! metros de altura- de toda Europa. Producen de manera natural, a partir de viejos manzanos de montaña, emplean energía solar y todos los residuos los reintroducen en el circuito. Así lo han hecho desde que Sara y Manuel, hace ya 23 años, se embarcaran en el proyecto. Una sidra refrescante, de trago muy largo. Rica y con fundamento, que diría alguno. Tras ella vino **Corrupia 2016**, "niña molesta" en portugués, producida por las jovencísimas Marlene y Sofia en Ponte de Lima, en el Alto Minho. Ganaron un concurso de jóvenes emprendedores y allá que se lanzaron para producir la primera sidra comercial de Portugal. Muy limpia y definida en nariz, ligera, algo dulce y con una acidez perfecta. Hubo espacio también para la Euskal Sagardoa de **Urbartarte** -¡cómo no!- con el carácter y personalidad al que nos tienen acostumbrados sus elaboraciones. Grande Demetrio, genio y figura. Eric Bordelet,



considerado por muchos mejor sidrólogo del mundo, fue el protagonista de nuestra siguiente parada. Disfrutamos con su maravilloso **Poiré Granit 2017**, nacido de perales con más de trescientos años sobre suelos graníticos. Una joya de la "sidrología". Llegamos hasta Schlat en nuestro viaje hacia el norte, muy cerca de Stuttgart, Alemania. De nuevo con la pera como protagonista. En este pequeño enclave Jörg Geiger produce su **Bindengold** a partir de peras asadas, criadas posteriormente en barricas donde la añada anterior han cobijado vinos de Château D'Yquem. Casi nada. Muy original, densa y aterciopelada esta perada de 2016. Pienso que fue la sorpresa de la tarde. Concluimos nuestro periplo sidrero en Canadá, en la región de Quebec. A comienzos de los 90, Christian Barthomeuf dio con una nueva receta para la elaboración de sidras dulces, la cual fue perfeccionada después por François Pouliot, artífice de esta **Neige Première 2014** con la que finalizamos la sesión. En vez de cosechar las manzanas en otoño, las dejó en el árbol hasta Enero. El viento, el sol y sobre todo el frío hacía que los azúcares se fueran concentrando. Las cosecharon a -15°C y prensaron directamente, obteniendo un mosto muy concentrado que tardó en fermentar ocho meses aproximadamente. Así nacieron las sidras de hielo y su equilibrio adictivo entre dulzor, textura y acidez.
¡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

ADIÓS A LUIS CAÑAS, REFERENTE DE RIOJA ALAVESA

Con el cierre del año 2019, se nos ha ido todo un referente en Rioja Alavesa como **Luis Cañas**. “El jefe”, como acostumbraba a llamarle su hijo **Juan Luis**, nos dejó el 11 de diciembre a los 91 años de edad. Toda una pasión por Rioja Alavesa, en la venta de sus vinos, el marketing ejemplificado en la persona, en su capacidad de relacionarse de una forma humilde y honesta.

Por la parte que me toca, Luis Cañas está íntimamente ligado a mi aita, **Antonio Buendía Buendía**. Hace un año y medio de su fallecimiento y ya por entonces me solía preguntar por Luis Cañas, qué tal andaba, cómo iba la bodega. El mítico **Bar Ibai-Ondo** de la calle Bidebarrieta en Eibar fue la puerta de entrada de Bodegas Luis Cañas en la comarca de Eibar, lo que ahora es Debabarrena. En aquellos años todavía se txikiteaba con el “Manso Hermanos”... pero eso era otra historia muy distinta a lo que nos ocupa.

Antonio, mi aita, comenzó a dibujar un recorrido entre Eibar y Villabuena de Alava en la furgoneta del recordado **Intxausti** en busca de esas cajas de vino que se apilaban en la minibodega que teníamos en el Ibai-Ondo. Es más; quienes han sido clientes habituales del bar, recordarán cómo la pared del fondo servía también de espacio habitual para apilar cajas y cajas de vino recién llegadas del corazón de Rioja Alavesa. Y así fue como en los años 80 se introdujo este vino en el txikiteo habitual de Eibar.

“Antonio, ponme un Cañas”. Así se pedía el vino de Luis. “Un cañas”. En algunos casos también se pedía como “un especial”. Y a la hora de servirlo cambiaba el vaso ganando en altura frente al txikito de “Manso” que servíamos en aquellos minivasos abiertos.

Quien más quien menos tendrá su particular recuerdo sobre Luis Cañas. **Jesús Oleaga** me recordaba tam-



bién cómo introdujo Luis sus vinos en la zona de Bilbao, cómo se fue él, personalmente, a vender sus vinos. Así era Luis. Así es Cañas. La leyenda perdura. Sus hijos, nietos... siguen. Que no pierdan su legado. Su humildad. Su profesionalidad. Su cariño por el terruño, por Rioja Alavesa.

Beti arte, Luis Cañas!

Aitor Buendía

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



LA DESPENSA D'LUJO

Directo de la tierra

681 096 729 www.ladespensadelujo.com



BURP...!

RAREZAS
CERVECERAS

No, el título no tiene nada que ver ni con Cruzcampo ni Heineken, aunque algún día ya hablaré de las “fakebeers”.

En este artículo quería describirnos **cervezas raras**, ya sea por su elaboración o por sus ingredientes.

Desde luego hay miles de rarezas, como por ejemplo **cervezas artesanas** con ingredientes tan variados como: **Donuts, escorpiones, testículos de toro, piedras lunares, marihuana u ostras**. Pero hay un caso que me llama la atención especialmente, es una mezcla entre algo bonito y asqueroso.

La marca norteamericana **Rogue**, conocidísima por hacer muy buena cerveza artesana y por ser pionera en investigar con lúpulos nuevos, lanzó una **cerveza elaborada con levadura extraída de la barba del maestro cervecero John Maier**.

Todo empezó con la idea de elaborar una **cerveza con producto 100% local**, tenían el agua, la cebada y cómo no, al ser de Oregón, tenían el mejor lúpulo del mundo. Pero les faltaba el cuarto ingrediente principal, la levadura. Al inicio querían dejar que la levadura salvaje se propagara en la cerveza de forma natural, pero un trabajador (imagino que después de hacer una cata con abundante cerveza), bromeó con la idea de **cultivar una levadura de la barba de su jefe**. Y así lo hicieron, vamos ¡una locura!

Si queréis probar esta cerveza, se llama **Beard Beer**, el estilo es **American Wild Ale**, y tiene sabores a fruta tropical pero con un toque que recuerda al pan.

También existen **maneras raras de elaborar cerveza** como **cocer el mosto usando rocas de granito incandescente**. Esta manera de calentar el mosto viene de Alemania y se llama **Steinbier** “cerveza de roca”.

Son cervezas con un **carácter ahumado** muy característico y son fáciles de encontrar en tiendas especializadas, así que no tienes excusa **¡prueba la cerveza que se elabora con rocas!**



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



TURISMO GASTRONÓMICO

PON UN LAPIKO
EN TU VIDA

El mes pasado confesé que era una amante de los **pucheros**... y mira por donde, un **lapiko** se cruza en mi camino. Un **lapiko**, sí. Su traducción en euskera sería “el de dos agarraderos”, un **puchero** de toda la vida, vaya.



Y cada vez estoy más convencida de que no hay nada que nos haga más felices que **lo sencillo, lo auténtico, lo de siempre**. Y no tener que esperar a disfrutarlo un domingo, cuando organizamos una excursión al monte con la cuadrilla y buscamos aquel merendero donde “no sé quién” nos ha dicho que se come rico.

Yo quiero zamparme unos **garbanzos de Álava con bacalao y espinacas**, unas **alubias arrocinas con codorniz**, unas **lentejas pardinas con pato** o unas **alubias de Tolosa con todos sus sacramentos** un mediodía entre semana, a ser posible en Donosti y en un sitio chulo donde me reciban con una sonrisa. Y ya puestos a pedir, buen producto km0 y a buen precio. Y como en esta vida hay que tener cuidado con lo que uno desea, porque casi siempre se cumple, mejor desear estas cosas, no?

Yolanda Vicente, dueña de **Horticultura Pobes**, una administrativa que dejó su trabajo (*le daban seis meses, le decían que no aguantaría*) para dedicarse a producir **legumbres** y verduras de calidad, es la artífice de estas joyas gastronómicas. El equipo de **Bodegón Alejandro**, con su jefe de cocina **Iñaki Salvador** al frente, los responsables de darle forma y gusto al producto “*la idea es dejar el puchero en la mesa y disfrutar, repetir, compartir...*”

Gracias a ellos **desde ya** y hasta el mes de **mayo** se pueden disfrutar estos maravillosos **lapikos** (cada semana uno diferente) acompañados de **pan, agua y copa de vino**, los **miércoles, jueves y viernes a mediodía**. Todo un festival gastronómico. Y aunque quede fatal decirlo, no lo puedo evitar. Precio 16€. ¡A esto no hay quien se resista!

+ info FB [restaurantebodegonalejandro](#) IG [@restaurantebodegonalejandro](#)

Mis mejores deseos (gastronómicos y en general) **para este 2020** que arrancamos. ¡A por ello! Urte Berri On!

Nere Ariztoy
Consultora de turismo
gastronómico especializada en
sistemas alimentarios



DI...VINOS

DON JACOBO CRIANZA 2015, D.O.C. RIOJA

Bodegas Corral con sede en Navarrete (La Rioja) fue creada **hace ya más de cien años**, y en 1974 construyeron la nueva bodega bajo las exigencias de la producción y comercialización pero manteniendo su marcado carácter artesanal. Los expertos viticultores de Don Jacobo saben extraer de sus viñedos las calidades más apreciadas, gracias a los precisos y constantes cuidados que les dispensan: la poda, el laboreo de la tierra, el seguimiento de los primeros brotes y su lenta maduración... La bodega elabora este vino a partir de las variedades **Tempranillo** (85%), **Garnacha** (10%), **Mazuelo y Graciano** (5%). Luego es criado lentamente en barricas de roble americano durante 18 meses.

Con un brillante color rojo cereza y un intenso aroma de sensaciones dulces a frutas rojas del bosque y regaliz, Don Jacobo Crianza 2009 presenta torrefactos en perfecta armonía con notas finas de madera bien integrada y conjuntada. Se encuentran especias, vainilla y armonía en boca, con una leve astringencia (taninos dulces), con volumen y un final largo.

Don Jacobo Crianza es un vino equilibrado adecuado **para multitud de platos** como carnes estofadas y asadas, chuletas asadas al sarmiento, guisos de ave y conejo, pescados salseados, jamón, embutidos curados y quesos semicurados.

Jon Méndez

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



**Garantía de
productos naturales**
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



estado
sagardoa
Sabor de la Alta Navarra

hazi

ELIOT JAKILAKITZA
AGROFIN VASCO



Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

LA MADRE DE TODA LA COCTELERÍA

La coctelería es tan antigua como la historia de la humanidad, las primeras civilizaciones ya realizaban mezclas de vinos o licores con hierbas y frutas, ya que

tenían la necesidad de modificar el sabor de la bebida para alargar su conservación y hacerla más agradable al paladar.

El coctel tal y como lo conocemos hoy en día apareció a finales del s. XVIII con la mezcla de diferentes destilados, licores y aromatizantes. Los primeros cocteles que aparecieron fueron los Cups, Ponches, Sangarees... todos ellos se elaboran a base de vino, al cual se le añadían diferentes ingredientes como especias, licores, fruta, huevo o incluso leche.

Hasta 1798 no aparece la primera vez la palabra Cock-tail (cola de gallo). Hay diferentes historias de donde viene este nombre, así que os voy a dejar con la intriga, para que os informéis y más adelante os contare la historia. Prosiguiendo con la historia de hoy, la de los cocteles clásicos, uno de los primeros cocteles conocidos fue el Mint Julepe, que fue creado con fines medicinales, como la mayoría de bebidas amargas que conocemos hoy en día. Ya en el siglo XX, en plena prohibición americana, había bebidas como la Angostura, que se podían comprar en farmacias y no en bares, ya que estaba prohibida la venta de alcohol.

La International Bartender Asociacion (I.B.A) es la encargada de marcar los cocteles clásicos y su función principal es intentar que la coctelería a nivel mundial tenga unas recetas unificadas, y así cuando vayamos a disfrutar de un coctel podamos saber qué es lo que vamos a tomar independientemente en que parte del mundo estemos. El actual presidente mundial es un vecino donostiarra, Pepe Dioni.

Una parte importante de la coctelería clásica son sus series. Las series o familias son un conjunto de recetas que se elaboran con los mismos ingredientes y metodología, donde la única y principal diferencia es que en cada fórmula cambiamos la base alcohólica, que en principio siempre debe ser un destilado. Así obtendremos una serie o familia de cocteles diferentes. Algunas de las familias más conocidas son los Fizzes, Collins, Juleps o Sours. De esta última familia os escribí algo en el último artículo, ya que os hablaba del Pisco Sour.

La coctelería clásica es la madre de toda la coctelería, por ello es importante que sepamos el recetario clásico para así poder crear nuestros propios cocteles o más bien versiones de los cocteles clásicos. Por ejemplo, hoy os traigo una versión de un coctel clásico, como es el Old Fashioned, que a pesar de que todo el mundo piensa que fue creado a base de Bourbon o Whisky, realmente fue creado a base de Coñac, pero con la llegada de la Filoxera a Europa en 1868, muchos de los cocteles que se hacían con Brandy, Coñac o Armagnac cambiaron su receta a destilados procedentes de los cereales como los son el Whisky, la Ginebra o el Vodka.



La receta clásica de un Old Fashioned serían **7cl de Coñac**, (lo cual nosotros lo sustituimos por un ron agrícola el cual ha sido infusionado con las cortezas de piña) **1 terrón de azúcar** (que lo sustituimos por un sirope de falernun, que es una mezcla de especias como canela, clavo, almendra...) y **Angostura** (la cual cambiamos por un bitter de chocolate azteca). De esta manera reinterpretamos un coctel clásico y lo amoldamos al destilado con el que lo hacemos.

THE NEW FASHIONED

INGREDIENTES:

- 7 cl Plantation Pineapple
- 1,5 cl Sirope de falernun Monin
- 2 dash Aztec Chocolate Fee Brothers
- 2 cortezas de naranja

ELABORACIÓN: Con anterioridad realizaremos una esfera de hielo, para así poder enfriar bien nuestra copa y a la vez evitar que nuestro trago se nos agüe. Antes de poner el hielo en el vaso serviremos el sirope, añadiremos un dash del bitter así como la mitad del ron, aromatizaremos con la corteza de naranja y la introduciremos en la copa, mezclaremos bien y añadiremos el resto del ron, a continuación serviremos el hielo y seguiremos mezclando durante 1 minuto hasta enfriar bien nuestra copa. Serviremos otro dash de bitter y aromatizaremos con la segunda corteza de naranja, la cual no introduciremos en la copa.



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

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



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



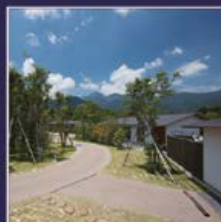
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

URTE BERRI ON!

Estrenar algo siempre hace ilusión. Un bolso, unos calcetines, o un simple lápiz. Aún vive conmigo,

la ilusión que me hacía de niña estrenar un lápiz o una goma de borrar.

También se pueden estrenar cosas inmateriales, como un hábito o costumbre, el de ir al gimnasio, el de salir a caminar todos los días o el de acudir al mercado a hacer las compras.

Estrenar algo, en cierta manera, es como empezar de cero. Es como una nueva oportunidad.

Y la vida nos da todos los días la oportunidad de empezar de cero, cada noche termina un día y cada amanecer nos invita a decir ayer fue ayer, olvídate y comienza de nuevo.

Pues lo mismo ocurre cada año.

El final de diciembre nos llama a hacer lectura del año transcurrido, que no es tarea fácil, y ver, con la perspectiva que da el tiempo, todo lo vivido. Haz la prueba, merece la pena. Y si además, puedes compartir tus reflexiones con alguien cercano es aún más gratificante.

Luego queda recibir un nuevo año.

La ilusión de sabernos empezando de cero y de intentar ser cada día lo que en el fondo de nuestro corazón más deseamos ser.

Hoy, la despedida de fin de año va por ahí.

No es una receta de pescado, pero se puede acompañar con cualquier buen pescado cocinado con amor.



RECETA DE AÑO NUEVO

INGREDIENTES:

- 100gr de cariño para ver el año que termina. Puede ser reciente o congelado, la receta sale igual.

- 200gr de sueños para el nuevo año. Mejor ecológicos.

- 500gr de ilusión para llevarlos adelante. Esa conviene encargarla, o también te la puede pasar un buen amigo.

ELABORACIÓN:

Mira con cariño el año que despidas. Con lo bueno y lo malo que ha tenido.

Imagínate tú en el año que empieza y sueña bien alto cómo te encantaría verte.

Deja reposar todo esto en tu corazón

Y ya solo queda brindar. Por lo que pasó, por lo que viene y expresar nuestros mejores deseos para los demás.

Todo esto se puede dejar preparado con antelación y sacarlo la Nochevieja, aunque en enero no nos faltan fechas para celebrar el nuevo año, desde Año Nuevo hasta San Sebastián, pasando por Reyes, o una fecha en la que, sin más, nos apetezca hacerlo. La verdad es que con el reposo gana mucho. Incluso se puede congelar previamente.

Y si lo celebras en compañía, con un buen pescadito al horno y una copa de cava, mejor que mejor.

¡FELIZ 2020!

NOTA DE LA REDACCIÓN:

El pasado jueves 12 de diciembre, justo antes de enviar este ejemplar de Ondojan.com a imprenta, Carol Archeli recibió de manos de la Viceconsejera de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Isabel Muela el **Premio a la Innovación Comercial 2019**.

Las instituciones consideran que Pescadería Espe es merecedora de este premio "por saber adaptarse con maestría a los nuevos tiempos y las nuevas tecnologías ofreciendo la posibilidad de realizar pedidos por whatsapp, redes sociales, web, etc".

Nuestra más sincera enhorabuena a Carol Archeli y a todo su equipo...

ZORIONAK !!!





Anne Otegi

OSOA sukaldaritza&ikaskuntza

AÑO 0

2020 es el año en el que todo está perdido.

Los protocolos medioambientales no se han

cumplido.

Las clases sociales están más distanciadas que nunca.

Los políticos nos generan más desconfianza que nunca.

Pinta negro. ¿Verdad?

Soy de naturaleza optimista, no de esa que ve el lado bueno de la vida, más bien de la que ve que todo está por hacer. TODO.

Como por ejemplo revisar de manera urgente nuestros hábitos de consumo, esos que hacen que la industria alimentaria produzca miles de millones de comestibles, que no COMIDA, para que nosotros podamos consumirlos.

Apelo a vuestro sentido común y pido la cuenta de la vieja.

¿Desayuno con leche? Proteína animal.

¿Hamaiketako con tortilla o jamón? Proteína animal.

¿Pescado o carne a la hora de comer? Proteína animal.

¿Meriendo embutido o yogur? Proteína animal.

¿Huevo, carne, pescado para cenar? Proteína animal.

No, no quiero haceros veganos. Pero consumir CADA DÍA cinco porciones de proteína animal genera muchos problemas de salud, medioambientales, de ética e incluso de clases sociales. A nadie se le escapa que para producir tanta carne es necesaria una ganadería intensiva con unas repercusiones nefastas.

Existen alternativas; la primera consumir menos proteína animal, si, soy pesada. La segunda, consumir lo que compramos, “aquí no se tira nada”, que diría mi abuela.

La tercera, informarse de lo que comemos y de donde viene lo que comemos. Por que también existe la ganadería extensiva ecológica, que respeta al animal y el terreno de manera loable.

Conocer y apreciar el trabajo que realizan los agricultores, ganaderos, pescadores y demás activistas alimentarios es fundamental para una sociedad más equilibrada. Sin ese equilibrio todos sufriremos. Nuestros hijos los que más.

Así que no olviden los buenos propósitos de este 2020 y cuentenles a sus vástagos donde pastaban las vacas, como se revolcaban los cerdos y lo rica que estaba la fruta recién cogida del árbol. Seguro que les encanta el cuento.

QUITAPENAS

Plato contundente para una cena, recuperando el ánimo y lo que queda en la nevera.

INGREDIENTES: Los huesos del pollo o las espinas del pescado del asado del domingo.

Verduras al gusto o las disponibles.

Pasta o fideos que tengamos a mano, chinos, de siempre, tallarines o macarrones.

Para aderezar, salsa de soja y medio limón olvidado. Especies, al gusto.

PREPARACIÓN: En la olla expres, por ahorrar energía, disponemos los huesos o espinas y las rehogamos con un poco de aceite. Añadir las hojas exteriores limpias de las hortalizas, agua fría hasta cubrir con holgura y un pellizco de sal. Cocer a presión durante 30 min.

Picar el resto de las verduras, alternando cortes para un resultado vistoso. Dorar en una cazuela y añadir el caldo anterior. Llevar a ebullición y agregar la pasta cocinando como indique.

Servir en tazón individual y aderezar con un chorrito de salsa de soja y otro de zumo de limón.



JAKITEA ORGANIZÓ EN BEASAIN EL QUINTO CAMPEONATO DE BURRUNTZI DE EUSKAL HERRIA

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Kalisto Ruiz de Azua, parrillero de Aramaio, convenció con su cordero (ver fotografía) al exigente jurado del V Campeonato de Burruntzi de Euskal Herria que se celebró el 27 de octubre en Beasain y se hizo con los 1.000 euros y la txapela que le acreditan como mejor asador de cordero hasta que se celebre una nueva edición de este concurso que hasta la fecha se ha celebrado, entre otras localidades en Donostia (en dos ocasiones), en Tolosa (2015) y en Hernani (2018).

Organizado por Jakitea Elkarte

En las cinco ediciones que lleva hasta la fecha, el Campeonato de Burruntzi de Euskal Herria ha sido organizado por **Jakitea Elkarte**, asociación de Cocineros de Gipuzkoa que tiene como objetivo impulsar la cocina tradicional vasca y la cocina basada en productos locales de temporada y de calidad.

Dentro de esta filosofía, Jakitea colabora con diferentes eventos para dar a conocer el buen hacer de nuestros cocineros y productores, haciendo una apuesta clara por productos con Label de Calidad y con Denominación de Origen.

El Campeonato de Burruntzi de Euskal Herria es un buen ejemplo de esta filosofía. El día del concurso, desde primera hora de la mañana, la Plaza cubierta de Beasain se impregnó de los aromas de las brasas y las varias decenas de corderos lechales con Label de Calidad cedidos para el evento por la fundación **HAZI**. El asado de los corderos se hizo delante del público que pronto empezó a llenar la plaza, y en ello se fueron empujando los siete participantes, que fueron los siguientes: **Juan Bautista Etxabe** (Donostia); **Anartz Esteban "Azitain"** (Eibar); **Lorenzo Ciarsolo** (Durango); **Eladio Pérez**



(Durango); **Unai Irazola** (Durango); **Angel Garate** (Durango) y **Kalisto Ruiz de Azua** (Aramaio)

Pasadas las 11 de la mañana, se efectuó un sorteo con el que se decidió el orden de participación de cada burrunztzilar y a partir de las 12:00, cada 10 minutos fue servida una bandeja





con 6 porciones de cordero (una cada miembro del jurado), que valoraron cada pieza asada teniendo en cuenta cuatro parámetros: Aspecto, olores, punto de asado (jugosidad) y sabor.

El jurado de esta edición estaba compuesto por los siguientes miembros: **Mikel Corcuera** (Noticias de Gipuzkoa); **Josema Azpeitia** (Ondojan.com y Basque Culinary Center); **Mikel Soto** (Gara); **Josu Larrarte** (El Diario Vasco); **Gorka Asurmendi** (Quesería Azkarra); **Martin Urkiola** (Presidente de la Cofradía de la Morcilla de Beasain) y **Jose Manuel Olano** (Carnicero).

Mientras el jurado degustaba los pintxos, el público que se acercó a la Plaza pudo degustar el cordero lechal adquiriendo vales por tres euros que daban derecho a una porción de cordero y una bebida. Para las 13:00 horas ya habían sido consumidos prácticamente todos los corderos de la muestra, lo que da una idea del éxito de la convocatoria. Los corderos fueron aportados por HAZI, contando todos ellos con el sello de calidad Euskal Esne Bildotsa (cordero lechal del País Vasco).

Cada maestrillo, su librito

La forma de asar el cordero es libre en este campeonato. Cada participante participa con su burrunzti, su salsa, que es un secreto que nunca comparten, y el que así lo desea puede llevar también su propio combustible aunque la organización aporta carbón para todos.

Cada participante, acompañado de su equipo o en solitario, asó 2 corderos a concurso, mientras que los restantes, ya destinados a la degustación popular, fueron asados entre todos los participantes.

El Campeonato contó la colaboración total del **Ayuntamiento de Beasain**, cuyo alcalde, **Aitor Aldasoro**, fue el encargado de entregar el premio al campeón. En cuanto a los



patrocinadores y colaboradores del concurso, estos fueron la **Fundación HAZI**, **Cervezas Amstel**, **Azkarra Galarretako Gaztak**, **Pilota Txakolina**, **Bodegas Mitarte**, **Euskal Sagardoa**, **Cava Torelló**, **Cafés Aitona**, **Rafa Gorrotxategi**, **Tasio Dibujante**, **R. Zabala Sagardotegia**, y **Foies Rougié**.

La entrega de premios corrió a cargo de **Juanma Garmendia**, vicepresidente de Jakitea. El presidente de la asociación, **Xabier Zabaleta**, hizo acto de presencia al inicio del campeonato junto a otros dos miembros de la asociación, **Javier Penas** e **Izaskun Gurrutxaga**, aunque no pudieron quedarse al desarrollo del mismo. Tengamos en cuenta que ésta es una asociación de cocineros y cocineras... que trabajan.

"Final de fiesta" en Kattalin Erretegia

Tras finalizar el Campeonato, los organizadores del mismo, así como los colaboradores voluntarios y los miembros del jurado, se dieron cita en el **asador Kattalin**, en el mismo Beasain, donde el miembro de Jakitea **Juanma Garmendia**, propietario del restaurante junto a su esposa **Arantxa Agirrezabala**, deleitó a los presentes con una opípara comida cuyos platos principales fueron la morcilla de Beasain, una refrescante ensalada y la especialidad indiscutible de la casa: el chuletón de viejo a la parrilla con pimientos del piquillo al horno.

También se pudo degustar durante la comida el queso aportado por uno de los miembros del jurado, **Gorka Asurmendi**, cuya quesería, **Azkarra**, detenta, no lo olvidemos, el actual título de Campeón del Mundo. Un auténtico deleite para los sentidos que se vio complementado con un apoteósico final cuando el colaborador de Jakitea y Ondojan, **Javier Etayo "Tasio"** empuñó una guitarra y deleitó al público con varias piezas que fueron convenientemente coreadas.





BAI BIDEA (Zumaia)

BAI BIDEA: POR EL CAMINO DE LA CALIDAD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

La calidad no se anuncia. La calidad se demuestra. Es un principio que tenemos muy claro tras muchos años dedicándonos a este mundo de la gastronomía y es la base de la filosofía de **Yuli Aparicio y Cristian González**, que en tan solo dos años y medio han avanzado de manera espectacular en este Bai Bidea, el nido en el que comparten su vida sentimental y profesional mejorándolo día a día a pasos agigantados.

En un trabajo como el nuestro suele ser difícil acordarse de todo lo que se degusta. No es el caso de Bai Bidea, del que recordábamos perfectamente dos platos perfectamente ejecutados que nos habían hecho rendirnos ante la cocina de Cristian González: unas almejas a la marinera elaboradas con una salsa untuosa y succulenta a más no poder y un inmejorable chuletón de viejo que nos había llamado poderosamente la atención, especialmente tratándose de un local sin parrilla.

Este último punto, el de la parrilla, ha cambiado a mejor en Bai Bidea. Tras varios experimentos, **Yuli y Cristian han instalado una parrilla de carbón**, de manera que las carnes y pescados son elaborados con el característico toque que aporta

el fuego y la brasa a la preparación. Otra mejora ha sido la de la zona del comedor, que ha ganado en elegancia y sobriedad.

En cuanto a la comida, Cristian nos volvió a sorprender desde los entrantes, empezando con una **Antxoa mariposa** de Yurrita presentada sobre un crujientísimo y sabroso pan de cristal acompañado de tomate concassé y brotes y siguiendo con un sorprendente **Tartar de txuleta madurada 45 días** con mayonesa de wasabi, brotes picantes y yema de huevo. Desde el 1 de agosto, Bai Bidea cuenta con un armario de maduración que luce mostrando sus piezas de carne, y cuando éstas son maduras el tiempo conveniente, una parte de la cinta se usa para hacer este tartar que nos engancha desde la primera cucharada.

El alarde de buen gusto siguió con algo en apariencia tan simple como una **Terrina de foie**. Pero aquí, siguiendo la filosofía casera e inconformista de Cristian, se elabora en el propio local. "Todo lo hacemos en casa: desvenamos el hígado, lo troceamos, lo enrollamos, le mezclamos Armagnac y especias, y lo compactamos". El resultado es sencillamente exquisito.

Y antes de pasar a los platos principales, terminamos con un impecable **Txangurro a la donostiarra** cuya perfección y succulencia nos ha animado a ofrecerle la portada y receta de este ejemplar de Ondojan.com.





La receta de...

**Cristian
González Fontecha**
BAI BIDEA



Txangurro a la donostiarra

INGREDIENTES

1 centollo vivo; 1000 g de cabeza de cigala u otro marisco (recomiendo la cigala por su sabor); 7 cebollas; 3 zanahorias; 3 dientes de ajo Aceite de oliva virgen extra; Cebolla confitada (30 gramos aprox); Mantequilla (20 gramos aprox).

ELABORACIÓN

Cocer el centollo partiendo de agua fría y una vez hierva dejar unos 8 min. y enfriar en agua y hielo para cortar la cocción. Retirar la carne y reservar el agua que contiene el cuerpo, que tiene un sabor ideal para preparar sopa de pescado. **Para la americana de cigalas:** Tostar las cabezas de cigala en el horno con un chorrito de aceite virgen. Cortar las verduras y pochar hasta que queden bien doradas, flambea con un chorrito de brandy o coñac, añadir las cabezas y unos 4 l de agua, hasta que reduzca a la mitad, triturar todo y pasar por un chino y un colador de malla fina. Poner a reducir hasta que que aproximadamente la mitad de líquido, y ligar con un poco (muy poco) de maizena. **Relleña de txanguro:** Poner en un cazo pequeño la cebolla pochada con la mantequilla, añadir la carne de centollo y la americana al gusto, poner a punto de sal, rellenar y gratinar.

La novedad: pescados a la brasa

En este punto de la comida, Yuli pasa al segundo vino tras haberlos hecho tocar el cielo con un impresionante Remelluri Blanco, abriendo un afrutado Albariño Rosa Ruiz de Rías Baixas, cuya frescura acompaña a la perfección al siguiente plato servido por su marido: un hermoso **Rodaballo** acariciado por las brasas que intensifican y potencian su sabor sin comérselo. Además, para completar el servicio, Yuli termina el pescado en la mesa, desespínándolo y sirviéndolo a cada comensal.

Y para culminar los platos principales del festín al que nos somete esta deliciosa pareja, somos sorprendidos con un brillante **Cochinillo de Segovia al horno** que nos vuelve a maravillar visual y gustativamente. Sencillamente exquisito, y más acompañado del Summa Varietalis que descorcha Yuli para que el gorrín sea convenientemente maridado.

Por increíble que parezca, todavía nos quedó sitio para dos postres que, como no podía ser de otra forma, siguieron en la onda clásica y perfeccionista del resto del menú: un impecable **Flan de huevo con helado de vainilla** y una riquísima **Tarta tatin** bien bañada de crema inglesa. Dulzura contenida, sabor y contundencia para redondear un impresionante alarde de franqueza y destreza culinaria, una demostración que deja claro que Cristian tiene un gran futuro por delante. Nos gustaría saber de qué sería capaz este hábil chef si le diera por hurgar en los caminos de la experimentación... seguro que también nos sorprendería muy gratamente.





OLENTZO (Zizurkil)

UNA CAJA DE SORPRESAS

Hemos conocido diferentes etapas del restaurante Olentzo de Zizurkil, ese grandioso y precioso caserío perdido por las tierras de Obaba, y las últimas noticias eran que llevaba una temporada cerrado. Por eso nos ha alegrado saber que han puesto al frente del mismo al legazpiarra de corazón navarro **José Luis García Galindo "Kote"**, actualmente dedicado de lleno a su labor de P.E.I. (Profesor e Investigador) en el **Basque Culinary Center**.



Kote compagina su labor docente con la coordinación y dirección culinaria de Olentzo, que de momento sólo permanece abierto para dar **comidas los sábados y domingos**, aunque como nos comenta Galindo, "si un grupo quisiera cenar el fin de semana y nos avisa con antelación, no habría problema".

En tales circunstancias, Olentzo no mantiene a día de hoy una carta fija, sino que **ofrece una cocina de temporada muy estricta**: "Intento ceñirme en la medida de lo posible a los productos del campo y de la tierra que me proveen los caseríos de los alrededores, con lo que cambiamos el menú y la carta todas las semanas. Y si se da el caso de que algún producto de temporada no da la talla, como me pasó hace poco con la trufa, la retiro del menú y punto. Al contrario, si me encuentro en el mercado o en el frutero unas buenas alcachofas las cojo directamente. Luego ya pensaré qué hacer con ellas". Una filosofía, sin duda, honesta y profesional que garantiza en interés de la oferta gastronómica actual de Olentzo.

Y esa oferta se divide en **un menú degustación que ronda los 40 euros y una carta corta pero intensa de temporada** con la que se come a un precio entre 35 y 50 euros. "Eso sí", especifica Kote, "si un grupo quiere venir y gastarse 30 euros, lo concertamos, y si quieren gastarse 80, mejor todavía. Y también podemos acordar el preparar cualquier producto que apetezca a un grupo, ya sea cordero, cabrito o cochinillo al horno, una alubiaada con sus sacramentos, un pescado concreto, una chuletada..."

En nuestro caso, visitamos recientemente Olentzo y optamos por el menú degustación, que muestra la cara más vanguardista y experimental de Kote. Comimos Croquetas, Ostra con aguachile, Morro y cresta de salmón (espectacular), Ravioli de vieira, Jugo de alubias con berza rellena de sus sacramentos, Salmonete con sus escamas sufladas como palomitas (memorable), Pichón en 4 cocciones con croissant de patata (de hacer la ola), Torrija tradicional con helado de mojito... un alarde culinario que nos dejó con ganas de volver y que nos hace preguntarnos cómo sería celebrar una boda en este espacio dejando a Kote que se suelte la melena con un menú experimental... porque Olentzo sigue siendo un lugar ideal para casarse con sus instalaciones que pueden acoger eventos de hasta 200 personas... o más.



Ctra. Zizurkil -Asteasu - ZIZURKIL

Tf: 943 12 31 51 - 686 65 90 73



Patricio
~ Cocktail Bar ~

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

KATTALIN ERRETEGIA (Beasain)**30 AÑOS AVIVANDO LAS LLAMAS****Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa y archivo**

El 1 de enero de 2020 se cumplen 30 años desde que **Juan Manuel Garmendia y Arantxa Agirrezabala** inauguraron el Asador Kattalin en Beasain, un restaurante que con el paso de los años (de las décadas en este caso) se ha convertido en un referente en Goierri de la gastronomía en general y de la parrilla en particular.

Yes que el Kattalin no surgió de la nada. Juan Manuel Garmendia, natural de Alegia, llevaba unos cuantos años formándose en las labores del fuego y las brasas en lugares tan significativos como el **Txartel** de Lasarte o el **Elkano** de Getaria. Le atraía la gastronomía en general pero principalmente la parrilla, algo que no se encontraba por aquel entonces en tantos lugares como ahora. “Llevamos incluso un pequeño bar en Alegi, mi pueblo, el **Etxeberria**, en la calle Mayor. Pero cuando llegó la crisis de finales de los 80 y empezaron a cerrar las papeleras, se notó un bajón terrible en la zona de Tolosaldea y nos vimos en la necesidad de buscar algo”.

Y ese “algo” fue el actual Kattalin, que en el momento en que Juanma y Arantxa le echaron el ojo era un almacén del concesionario de Volvo que se encontraba entonces en

el mismo edificio y que todavía se mantuvo durante algunos años. “Pasamos de Tolosaldea al Goierri, donde había algo más de alegría y, además, conseguimos abrir un negocio y tener una vivienda, ya que el almacén incluía el piso superior de la casa, donde vivimos”. Así que ya puestos, aprovecharon incluso para casarse y dar validez legal a su relación, que venía de varios años atrás. Celebraron la boda en septiembre de 1989, cuando el Kattalin se encontraba en obras en los meses previos a su estreno, contando Juanma 28 añitos y Arantxa 27. Y el Kattalin ha seguido siendo parte indisoluble de sus vidas, ya que sus hijos **Imanol y Ander**, que actualmente cuentan con 24 y 22 años respectivamente, nacieron y han crecido en torno al restaurante familiar.

Desde sus inicios la oferta del asador fue prácticamente la misma que tiene en la actualidad: **buen género, pro-**





ductos de temporada y carnes y pescados a la parrilla. “Al principio era más difícil conseguir producto bueno, porque no había tanto restaurante que lo trabajaba, pero hoy en día conseguimos productos excelentes sin casi movernos, incluso en los caseríos del barrio” afirma Juanma que admite que ciertas cosas sí que han ido cambiando: “El pescado, por ejemplo. Antes era obligatorio tener Cogote de merluza. Era lo que más se comía a la parrilla. Luego llegó el Rape, que inicialmente era más barato pero acabó poniéndose a la par del resto. Y ahora mandan el Rodaballo y el Besugo. Y lo mismo pasa con la carne. Antes principalmente se comía chuleta de ternera, pero desde que se puso de moda el chuletón de viejo y ahora el de buey, nadie quiere comer “txekorra”. Eso sí, todavía hay algunas cuadrillas de “mutilzarras” (solterones) que vienen todavía a comer ternera”.

Pasión por la carne y el vino

La carne es, sin duda, lo que mejor define actualmente al Kattalin. De hecho, desde hace unos años Juanma ha empezado a ofrecer ocasionalmente carne de buey e, incluso, de vacas criadas expresamente para él por su amigo “Pantxo” del caserío Abarizketa de Beasainmendi. Esta pasión por la

carne hizo que Juanma Garmendia fuera elegido **mejor parrillero en el Campeonato de Euskal Herria de parrilla de 2013**. A día de hoy Juanma también se encuentra muy implicado con la Asociación Jakitea, grupo de defensa de la cocina tradicional gipuzkoana.

Finalmente, no se puede hablar del Kattalin sin hablar de su **bodega**. “Cuando empezamos, la idea era tirar sobre todo para los vinos de Rioja Alavesa, los nuestros. Pero la carta va creciendo, los clientes piden... y te vas abriendo a otras zonas, a otros estilos...”. A día de hoy, Kattalin, además de contar con una carta amplia y variada en la que tienen preferencia los vinos de Euskal Herria, atesora gran cantidad de vinos, muchos de ellos distribuidos por su espectacular aparador de vinos donde podemos encontrar joyitas de tiempos pasados que de vez en cuando Juanma descorcha, más por pasar un buen rato entre amigos que por sacarles un rendimiento económico. Para un amante del vino resulta un absoluto placer acudir a Kattalin y “curiosear” en sus rincones.

Esta última apreciación va unida a un último factor determinante en Kattalin: **el servicio**. “Cuando empezamos yo me puse en la parrilla y Arantxa, a pesar de no tener



Alcachofas salteadas con foie



Revuelto de zizas de primavera



Cogote de merluza a la parrilla



Rodaballo a la parrilla con refrito

experiencia, en la sala. Inmediatamente dominó el tema". Y es que viendo ahora funcionar a esta pareja, que maneja la sala con la precisión de un reloj, parece mentira que en su día fueran personas inexpertas. Si algo han conseguido Juanma y Arantxa es que en Kattalin nos sintamos como en casa. Es uno de estos lugares en los que nunca falta una sonrisa amplia y sincera, unida a un servicio rápido y eficaz con un punto muy elevado de elegancia. **El servicio de vinos** es uno de los puntos en los que mejor se expresa lo comentado, una parte de su trabajo que en Kattalin cumplen con notable alto, por no decir sobresaliente.

Tres cuartos de lo mismo sucede con **la barra**, un espacio diferenciado del restaurante, en el que generalmente Juanma o Arantxa nos darán la bienvenida sirviéndonos un vino o un vermut y ofreciéndonos algo de picoteo, además de que se trata de un bar aparte, un lugar con **alma de taska**, al que podemos acudir únicamente a tomar un café, un vinito, a leer el periódico, a charlar con la clientela local... y en el que, a pesar de no ser un lugar en el que se de importancia a los pintxos, a veces nos podemos encontrar alguna sorpresa como unas sardinas viejas, o algún producto de temporada curioso por su forma o tamaño decorando la barra... un txoko con alma y vida.



KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4, (Frente al Polideportivo)

BEASAIN

Tf: 943 88 92 52



Morcilla de Beasain con piparras de Ibarra



Alubias de Tolosa



Chuleteta de viejo a la parrilla



Pimientos del piquillo confitados



30 años, mil imágenes: De arriba a abajo, algunos momentos de la larga historia del Kattalin immortalizados en imágenes: Juanma postando junto a "Pezuñas", el monumental buey criado por su amigo Alejandro Goya; Arantxa sirviendo un cogote de merluza en la zona de carta del restaurante; Arantxa y Juanma en la barra del bar del Kattalin junto a la tortilla y las "sardña zaharrak", dos de los productos que podemos encontrar en la misma. Con "Pantxo" en el caserío Bakarizketa, posando junto a la vaca criada por este ganadero expresamente para el Kattalin. Abajo, una imagen actual de Arantxa y Juanma, junto a la parrilla de la que tantas carnes y pescados han salido a mesa.



Cumplidos 30 años al frente de su proyecto común, Juanma y Arantxa no tienen más que palabras de agradecimiento, tanto para sus padres que les ayudaron, moral y económicamente, en los duros inicios, como para los clientes que han sido fieles durante estos 30 años. "Es difícil encajar en un pueblo al que no perteneces cuando llegas de fuera, pero Arantxa, que nació en Gabiria aunque se crió en Tolosa y yo vinimos aquí a trabajar duro y así lo entendió la gente de Beasain y alrededores que nos acogió de maravilla".



Además, Juanma observa que Beasain es un pueblo que ha evolucionado favorablemente. "Cuando vinimos hace 30 años se oía mucho menos hablar en euskara por la calle, el pueblo era más oscuro... ahora Beasain está mucho más bonito, ha mejorado mucho, y a nivel de ambiente es un pueblo más auténtico, más euskaldun..." no cabe duda de que este hostelero y su esposa están satisfechos con la decisión que tomaron hace tres décadas, aunque fuera una decisión que les ha tenido trabajando día sí y día también desde su llegada al Goierri.



30 años después, **Juanma, Arantxa, Imanol y Ander** son parte de este pueblo que tiene un motivo de alegría en este nuevo año: el 30º aniversario de uno de sus mejores restaurantes... **Zorionak, Kattalin !!**





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



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*

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

Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?



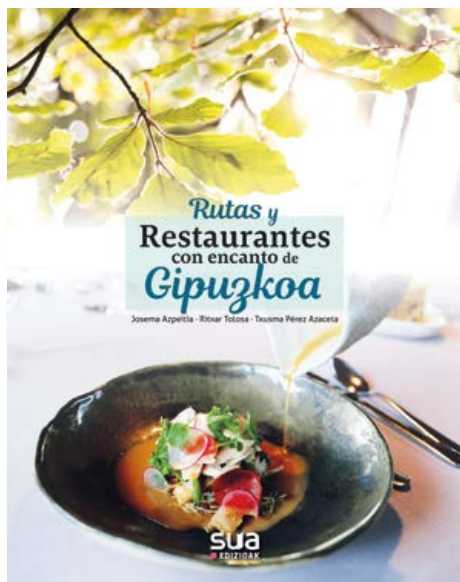
"RUTAS Y RESTAURANTES DE GIPUZKOA" SE PRESENTÓ EN LEGAZPI Y EN DURANGO

El restaurante **Azpikoetxea** se quedó pequeño el pasado 3 de diciembre, durante la presentación en Legazpi de nuestro libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa", escrito junto al montañero legazpiarra Txusma Pérez Azaceta y editado recientemente por Sua Edizioak. Y cuatro días después, convertimos en un improvisado bar de pintxos el stand de Sua en la Feria de Durango.

Imanol A. Salvador / fotografías: Juanjo Quintana

Cerca de 80 personas se dieron cita en el comedor del emblemático restaurante legazpiarra a partir de las 19:30, hora en la que fueron convocados los interesados e interesadas y en la que todo estaba preparado para acoger a los invitados. Aun así, las sillas dispuestas fueron pocas para sostener las posaderas de la avalancha de gente que tomó, literalmente el local, a pesar de lo frío y desapacible de la jornada.

De hecho, el frío y la poca atractiva climatología no fue problema para que a la presentación acudiera gente desde Donostia como **Iñigo Mas Lago y Mertxe Bengoetxea**,



hasta hace muy poco responsables del bar Azkena del Mercado de la Bretxa o **Eskerne Falcón**, guía de turismo y gastronomía que acudió acompañada de su marido. También hubo asistentes que se desplazaron desde Pamplona (como **Enrique Pérez Navas y Josema**, miembros de la Cofradía del Espárrago de Navarra), desde Vitoria-Gasteiz, (como **Aitor Etxenike y Zuriñe Kim**, hosteleros que recientemente han terminado su excelente labor de varios años en el Restaurante Sukalki y están ahora embarcados en un nuevo e ilusionante proyecto), o desde Arrasate (como **Asier Antia**, responsable y cocinero del bar Ezkiriña). También acudieron amigos y parientes provenientes de Oñati, Zumarraga, Tolosa...

Buen vino y platos tradicionales

Todos los asistentes fueron recibidos, antes incluso del inicio de la presentación, por **Iñaki Mata Pérez**, viticultor de Labastida, que deleitó a la concurrencia con su excelente tinto de Rioja Alavesa Aímaraz, un maceración carbónica que hizo las delicias de los presentes, al igual que su blanco viura.

Y al término de la presentación, **Juanjo Intxausti**, propietario y chef del restaurante Azpikoetxea, nos sorprendió con dos platos tradicionales servidos en formato pintxo: un revuelto de pikatxa (sangre e intestinos de oveja con huevo), preparación típicamente legazpiarra, succulenta y original, que cautivó al público, y un bacalao ajoarriero de levantar la boina. "Además de legazpiarra, soy navarro en un 50%, así que no he tenido ninguna duda sobre qué preparar" declaró el cocinero, cuyas raíces familiares se encuentran en el valle de la Sakana, siendo seguramente muy consciente de que el día elegido para la presentación era nada menos que la festividad de San Francisco Javier.

La presentación, presidida por los tres autores del libro, **Txusma Pérez Azaceta, Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia**, transcurrió por los caminos de la normalidad: los tres agradecieron su asistencia a los presentes que abarrotaban la sala, hicieron un repaso sobre las circunstancias que llevaron a la edición del libro, así como su predecesor, "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra", y comentaron alguna que otra curiosidad y un par de anécdotas. Los tres autores aparecían, eso sí, visiblemente satisfechos por el apoyo recibido en esta modesta presentación.

También estaban presentes las propietarias y dependientas de la librería local Apatxo, **Mailo y Marijo Piniños**, quienes ofrecieron a los asistentes la posibilidad de adquirir el libro, agotando prácticamente todos los ejemplares que pusieron a la venta, ejemplares que fueron dedicados y firmados por Ritxar, Txusma y Josema a lo largo de una dinámica ronda de firmas. Y todo fue recogido en imágenes, como es habitual, por el incansable fotógrafo, también legazpiarra, **Juanjo Quintana**.





De pintxos y vinos... en Durango

Cuatro días después, el sábado 7 de diciembre, el mismo libro fue presentado en la **Feria de Durango**, y allí se desplazaron **Txusma Pérez y Josema Azpeitia** acompañados, en esta ocasión, del chef del restaurante Aratz de Donostia, **Xabier Zabaleta**, y, una vez más, del viticultor **Iñaki Mata Pérez**. Lejos de realizar una presentación convencional, estos tres "visitantes" de la feria organizaron un improvisado bar en el que se ofrecieron una bonita variedad de pintxos elaborados por Zabaleta, docenas de Gildas donadas por el bar **Casa Vallés de Donostia**, lugar en el que se creó este pintxo, y buen vino de Labastida. No fueron pocos los curiosos que se acercaron a la original zona de exhibición del libro y disfrutaron de un pintxo por adquirirlo... o simplemente por acercarse y charlar con los autores. En cualquier caso durante las dos horas que duró la improvisada taska no fueron pocos los libros firmados por los autores. Y al término de la exhibición, el salón de actos de la Feria acogió una presentación oficial en la que Josema y Txusma dieron a conocer oficialmente el libro y atendieron a las preguntas de los periodistas y curiosos que se acercaron al acto.

Rutas y restaurantes, juntos pero no revueltos

Este libro constituye el número 2 de la colección "On Egin!" editada por SUA, y es, junto a su predecesor "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra", elaborado por el mismo equipo el año pasado, un producto que se aleja de lo costumbre en este tipo de volúmenes. Para empezar, Txusma, Ritxar y Josema han elaborado el libro **al revés de lo habitual**. Los libros de SUA Edizioak son, en un 99%, de temática montañera, y cuando la gastronomía ha asomado por ellos lo ha hecho como complemento. Los restaurantes se mencionaban como lugares en los que podía rematarse la propuesta "mendizale" de cada capítulo.

No ha sido así con estos dos libros. Desde un inicio, Txusma Pérez dejó claro a los responsables de Ondojoan que **el objetivo de los libros era eminentemente gastronómico**, es decir, que los dos periodistas tenían barra libre para hacer una elección de restaurantes de Gipuzkoa y, a continuación, Txusma buscaría las excursiones más adecuadas a cada propuesta culinaria. Por otra parte, el libro no pretendía ser un ranking de "los mejores" restaurantes de Gipuzkoa a modo de "Gipuzkoa's 50 Best", sino que el libro debería reflejar **la variedad y riqueza presentes en la gastronomía y restauración gipuzkoanas**, sin ningún tipo de vocación clasificatoria.

Como nos explicó el día de la presentación el mismo Azpeitia, "aquí nos encontramos con un doble problema. Por una parte, la proliferación de grandes restaurantes en Gipuzkoa hace que, si empezamos a mencionar los más reconocidos y sonados, los tocados por la varita de las guías Michelin, Repsol, 50 Best, OAD, etc... terminaríamos elaborando un libro en el que solo aparecerían, hablando mal

y pronto, 'los de siempre', y que, además, no supondría una sorpresa para nadie, al menos desde el punto de vista gastronómico. Y, por otra parte, al jugar en casa, existía otra tentación, la de limitar el libro a los restaurantes con los que mantenemos una relación al trabajar y relacionamos con ellos desde Ondojan.com. Pero, de esa manera, el libro sería un catálogo, una prolongación de nuestro trabajo mensual".

Por lo tanto, el primer criterio fue distribuir geográficamente el libro para que los restaurantes estuvieran **equitativamente distribuidos entre Donostia y las 10 comarcas gipuzkoanas**. Y el siguiente fue el incluir en el libro al menos **un 50% de restaurantes desconocidos** o con los que no guardaran relación. Que el libro supusiera un libro de descubrimiento tanto para sus lectores como para sus autores. Baste comentar que en el libro se recogen **37 restaurantes y una ruta de pintxos por 8 bares**, y que de esos 45 locales 27 no tenían ninguna relación con los autores.

Así pues, a lo largo de un año, Azpeitia y Tolosa se han sumergido en la gastronomía gipuzkoana viviendo todo tipo de experiencias. Como nos cuenta el propio periodista, "Ha sido una gozada el acudir a restaurantes. Hemos descubierto un cuidadísimo y oculto restaurante en un hotel de **Lasarte-Oria**, nos han abierto una de las más antiguas sidrerías de **Astigarraga**, hemos disfrutado de carnes y vinos inolvidables en **Urnieta** al pie del Adarra, hemos bebido de las kupelas de una nueva y evocadora bodega de txakoli en **Alkiza**, nos hemos maravillado con el clasicismo de un restaurante centenario en **Berastegi**, hemos comido en un caserón del siglo XVII en **Bidanía**, hemos degustado maravillas en un acogedor y escondido restaurante de **Ormaiztegui**, un jovenísimo cocinero nos ha dejado con la boca abierta en **Ezkio**, dos exquisitas hermanas nos han llevado al cielo gastronómico en **Leintz-Gatzaga**, otras dos nos han dado una lección de modestia y exquisitez en **Getaria**, un asador de **Zarautz** nos ha enamorado con su inigualable mezcla de cariño y calidad, hemos probado un plato histórico y olvidado en **Azpeitia**, hemos comido el mejor besugo del mundo en **Orio**..."

Y todas estas aventuras gastronómicas, acompañadas de los datos prácticos de todos los restaurantes y una receta de cada uno de ellos, han sido complementadas por Txusma Pérez con **38 preciosas excursiones montaÑeras para toda la familia**, con una duración entre 1:30 y 3:30 horas, de dificultad media o baja, en las que pueden recorrerse, con mil datos y explicaciones, zonas y cumbres tan evocadoras como **Jaizkibel, Aiako Harria, Buruntza, Adarra, Arratzain, Hernio, Uzturre, Urkolamendi, Irimo, Gorostiaga, Udalatz, Atxorrotz, Urko, Kalamua, Arno, Kukuarri, Erlo, Samiño...** paseos que nos ayudarán a disfrutar de nuestros preciosos paisajes antes de redondearlos con una buena comida en el restaurante elegido.

Sin duda, "Rutas y restaurantes de Gipuzkoa" es un volumen imprescindible para disfrutar de la riqueza gastronómica, paisajística y natural de nuestra provincia, un regalo para nuestro cuerpo y nuestro espíritu, un libro de guardia para llevar en la guantera... y en la mochila.





MAITTE: DESAYUNOS SANOS Y EQUILIBRADOS

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Tras unas merecidas vacaciones, a partir del 3 de enero de 2020 vuelve a abrir sus puertas Maitte, el establecimiento de comida para llevar y cafetería situado a la entrada de Lazkao. Pero ojo, Maitte reabre sus puertas con **una batería de cambios y novedades** que afectan a los desayunos, al menú del día, al servicio de catering, a los horarios... incluso a la imagen y al logotipo del local.

Son muchos, ya 11, los años que **Maite Garmendia** lleva al pie del cañón dirigiendo todos los frentes de Maitte, y el cuerpo le pide un reseteo. Para ordenar el trabajo, para no dispersarse, para llegar a todo sin agobios... en definitiva, para ofrecer un **mejor servicio**. Por lo tanto, no son pocos los cambios que vamos a encontrar en Maitte a partir de esta temporada, pero tampoco son cambios que vayan a afectar en exceso a las personas que utilizan habitualmente los servicios del local. Vayamos por partes.

1.- Desayunos sanos y equilibrados

Consciente de que cada vez hay una mayor demanda de productos sanos y visto que la gente tiende cada vez más a desayunar fuera de casa, a partir de enero en Maitte tendremos la posibilidad de optar por una **variedad de desayunos** sanos y energéticos **de 7:30 a 12:00**. La Fórmula básica de desayuno costará 4 euros y consistirá en tres productos: Un café con leche o infusión, un sólido que podrá ser una tostada con aceite o mermelada, un croissant, un bollo, un yogur o un pintxo de tortilla y un zumo pequeño. A partir de ahí, habrá la posibilidad de solicitar diferentes **complementos** que costarán entre 0,50 y 1 euro que pueden ser productos de los que se dan a elegir en la mencionada fórmula u otras sugerencias como **fruta natural, tomate, muesli, nueces del país, bizcocho casero...** aunque cada uno es libre de desayunar lo que quiera, Maitte va a tratar de potenciar los productos naturales: "Los yogures los traemos directamente del caserío **Jeingenekoa**, de Etxarri, al que le compramos también la leche que usamos para todo: para el café con leche, para las croquetas... es una leche 100% natural que ofrece una cre-



mosidad y una nata fuera de serie. Las croquetas, por poner un ejemplo, salen riquísimas” afirma Maite, que nos comenta que también se va a cuidar el apartado de los panes ofreciendo **panes ecológicos** de Espelta o Kamut (cereal parecido a la Espelta, pero más suave y, al parecer, que produce menos intolerancias).

También introduce Maitte productos como cereales o aguacate, un producto del que observa que ha subido mucho la demanda... y quien quiera pecar y pegarse un homenaje, puede optar por uno de los riquísimos y solicitados pintxos de **tortilla** de la casa, tanto la normal como la doble con jamón o la doble con chaka.

MAITTE

EST.  2008

eraman eta gozatu

2.- Cambios en el servicio de catering

Los servicios de catering son unos de los que más cambios van a sufrir. Contra lo que pueda parecer, Maitte no abandona los caterings pero, eso sí, a partir de ahora no se acude al lugar, a servir sino que los organizadores tendrán que **pasar a recoger el género** por el local.

3.- Cambios en el menú del día

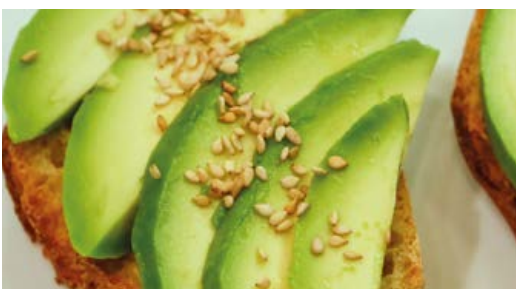
El menú del día también sufrirá cambios en Maitte. Este servicio se seguirá ofreciendo pero **tan solo para llevar**, y ya no se servirán menús en la cafetería. Por lo tanto, quien quiera comer al mediodía en el local podrá hacerlo, pero a base de las propuestas que se ofrecen en la vitrina, en la que siempre habrá un arroz o una pasta, una ensalada, pescado fresco al horno o rebozado, carne de diferentes maneras, postres caseros como arroz con leche, natillas... y especialidades que no faltan nunca como las croquetas, el bacalao, la lengua en salsa... además, Maitte estudia introducir, tanto en los menús como en la vitrina, una serie de **productos más sanos y equilibrados, como azuki, arroz integral, lentejas rojas...** “hay un cambio en los hábitos y este tipo de productos tienen cada vez una mayor demanda” afirma.

4.- Cambios en los horarios

Todo este “reseteo” que hemos comentado traerá consigo una serie de cambios en los horarios. Así, de lunes a sábado, Maitte abrirá todos los días de 7:30 a 14:30 y, tras un **descanso de 2 horas**, reabrirá sus puertas de 16:30 a 20:30. La principal novedad es el cierre de dos horas al mediodía, algo que no se ha hecho hasta la fecha y que Maite ve necesario de cara a ofrecer un mejor servicio a la clientela. Los días festivos, el horario será de 8:30 a 14:30, y los domingos permanecerá cerrado.

5.- Cambios en la imagen

Todos estos cambios vendrán acompañados, además, de un nuevo **cambio de imagen**. El cambio más visible será el **nuevo logotipo**, aquí reproducido, pero habrá algunos cambios más en la cristalería del local y en el establecimiento... una nueva era se abre en Maitte !!





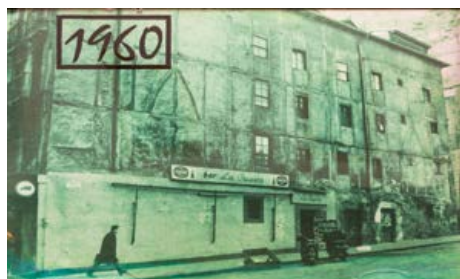
LA CUEVA: ADIÓS A UN ICONO DE LA PARTE VIEJA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Toca, una vez más, escribir uno de esos artículos que uno desearía no haber escrito nunca, pero los cambios que se están operando en la Parte Vieja donostiarra parecen no tener fin y hoy toca de nuevo redactar la crónica de una muerte anunciada, en este caso el próximo cierre, el 20 de enero de 2020 de La Cueva, el bar-restaurante inaugurado el 31 de julio de 1960 por Joaquín Salvador y Mari Amago, madrileños de Chamberí que decidieron cambiar su domicilio en Fuencarral por el frío norte al que llegaron con una niña de tres meses “y muchas ganas de trabajar”, como nos recuerda la propia Mari, que no oculta su pesar por la finalización, de una manera tan brusca, de casi seis décadas de duro trabajo en la que se ha partido los riñones por ofrecer calidad, cariño y buen servicio a todo el que traspasara el umbral de la puerta de su casa.

Y es que la calidad, además de la atención al cliente, es un aspecto que se ha cuidado escrupulosamente en La Cueva desde aquel día de San Ignacio, emblemática fecha que eligieron **Mari Amago y Joaquín Salvador** para poner en marcha un pequeño bar en los bajos de una de las contadas casas que se salvó del incendio que en 1813 arrasó la ciudad. El bar estaba ubicado en el local que hoy ocupa la barra de La Cueva y en los dos locales adyacentes había dos almacenes que poco a poco fueron adquiridos para instalar la cocina y el comedor del restaurante. A partir de entonces, **La Cueva no ha sufrido apenas ningún cambio**, salvo la instalación hace 10 años de la estructura acristalada que cubre la terraza y que multiplicó las posibilidades de acogida de un local que debido a su reducido tamaño debía pelear duramente con las circunstancias climáticas.

Joaquín Salvador, marido de Mari, fue una de las caras más visibles del establecimiento en sus inicios. Cuando acudió a buscarse las lentejas a Donostia, era un trabajador de



Seguros Banco Vitalicio interesado en aumentar la cartera de clientes. Pero al poco tiempo de trabajar en Donostia se enteró de que se traspasaba este bar. Decidió lanzarse a la piscina, convenció a Mari para venirse con su hija recién nacida y saltó del mundo de los seguros al de la hostelería. Fue, además, la propia Mari la que ideó el nombre del bar. Según nos cuenta la protagonista, "Esto era una bodega y poco más. Nada más llegar al local abrí la puerta, que no tenía ni pomo y había que tirar de una cuerda, vi aquello y le dije: '¿Pero para qué has cogido esto? ¡Si esto es una cueva!... y así se quedó el nombre'".

Una oferta tradicional y diferenciada

La Cueva inmediatamente fue tocada con la varita del éxito. "Enseguida empezamos a poner pintxos, y también preparábamos gambas al ajillo, champiñones, chuletilas de cordero, jamón, pintxos morunos... cosas que no se encontraban habitualmente por aquí... y a la gente le gustó. Tuvimos mucha suerte" comenta Mari.

Por lo demás, **la oferta de La Cueva ha permanecido casi invariable a lo largo de los 55 años** que lleva alimentando a los donostiarras y visitantes. De hecho, algunos platos como los Pinchos morunos, los Riñones y los inimitables Champiñones a la plancha se mantienen desde el primer día. La plancha es la principal seña de identidad del local, siempre caliente y a punto para acoger en su cálido seno las chuletilas de cordero, los entrecots, los champiñones o las generosas rodajas de bonito del norte, uno de los pescados más solicitados en su temporada. El resto es una cocina eminentemente tradicional con especialidades como la Sopa de pescado, el Bacalao con tomate, los Txipirones en su tinta, las Gambas al ajillo... "A veces me da vergüenza el explicar nuestra cocina, porque me parece que no tiene ningún mérito" comenta Guillermo, segundo hijo de Mari, con una sincera modestia.

Guillermo, tanto o más conocido en su entorno como Guille o Willy, nació ya en Donostia y ha vivido toda su vida trabajando en el bar familiar. Guille no puede olvidar su infancia alrededor de La Cueva. "Esto es un barrio, y los críos nos pasábamos el día jugando aquí, en la Plaza de la Trini con los hijos de otros bareros como los del Patxiku Kintana, los del Gandarias... aquí pasábamos las horas corriendo y dándole al balón hasta que llegaba el típico silbido y el grito de la ama... ¡¡¡Ja comer!!!"

Fotografías:

Página anterior: La parte más emblemática de La Cueva: su imponente fachada medieval, ante la que posan Mari y Guillermo. **En esta página:** De arriba a abajo, las especialidades que dejaremos de degustar a partir del 20 de enero: Los exquisitos e inigualables frutos secos tostados, los muy apreciados y también inimitables champiñones a la plancha, los callos caseros y los caracoles, uno de los platos más representativos del restaurante, que nos costará encontrar en otro lugar.





Mari también recuerda aquellos primeros años con cariño. “Cuando vine aquí lo tuve que aprender todo desde cero. Yo no había trabajado en hostelería. Yo era modista y había trabajado en una casa de modas muy buena de Madrid, dirigida por Emilia Trisat. Allí estuve 10 años hasta que me casé. Y aquí no sabía qué era el coñac, el anís... los mismos clientes me decían ‘¡no echas más!’”, ayudándome, porque no sabía servir ni una copa... pero aprendí rápido” comenta satisfecha.

Joaquín Salvador en el recuerdo

Willy se emociona al oír a su madre hablar de la historia de La Cueva y aparta de vez en cuando la mirada abandonando la conversación, sobre todo cuando hablamos de su padre. “Joaquín también metió muchas horas en el bar, aunque su gran afición eran las carreras. Era piloto de carreras aficionado y le encantaba ese mundo. No sólo corría, también se preocupaba del mantenimiento de los coches, los arreglaba... habría sido un gran mecánico” comenta Mari también emocionada. Guille también recuerda esa faceta de su padre: “Llegué a correr un rally en Jaizkibel con él a finales de los 70” nos confiesa orgulloso.

La afición de Joaquín fue también su perdición. Un accidente en una carrera en 1978 lo dejó físicamente tocado y aunque pudo hacer vida normal durante décadas las complicaciones físicas derivadas del golpe hicieron que falleciera en 2011.

Un cierre imperativo

No sospechaba Joaquín que al bar le quedaban tan solo 9 años en manos de su familia. Y es que La Cueva no cesa su actividad por voluntad propia de sus inquilinos, que en 2020 habrían cumplido 60 años al cargo del local. Como ha sucedido con otros establecimientos de la Parte Vieja como Casa Vergara o Zeruko por mencionar tan solo un par de ellos, los grupos inversores que se están haciendo, poco a poco, con docenas de antiguos bares convirtiéndolos en uniformes e impersonales locales turísticos, también le han echado el ojo a La Cueva.

Y el mismo grupo que hoy posee locales como Nagusia Lau o el antiguo Beti-Jai ha adquirido el local a sus propietarios con lo que la familia Salvador-Amago, que llevaba medio siglo largo dirigiendo el local, se ve de patitas en la calle obliga-



dos a abandonar el local en el que tanto han invertido, tanto laboral como económica y emocionalmente. La Cueva será reformada y el edificio, la única casa medieval que se libró en su día del pavoroso incendio de 1813, será transformada en un hotel.

Recuerdos imborrables

En cualquier caso, los Salvador no se dejan llevar por el desaliento y prefieren quedarse con todo lo bueno que les ha aportado el bar. “Hemos tenido una clientela maravillosa y muy fiel”, recuerda Mari. Y gente extraordinaria que ha pasado por aquí trabajando durante años con nosotros”. Mari recuerda especialmente a Bernardo Beltrán, quien posteriormente fundara el Beti-Jai y luego el Bernardo Etxea. “Bernardo vino de Palencia con 16 ó 17 años y estuvo aquí trabajando durante 8 años, hasta que se casó. Yo fui la madrina y Guille llevó las arras. Y también ha sido muy importante para nosotros Mari-ví Redondo, de Valladolid, que ha trabajado aquí más de 40 años hasta jubilarse... y muchos y muchos más. Hemos tenido siempre la suerte de tener mucha gente que ha estado aquí mucho tiempo, no como pasa hoy en día que el personal no dura nada en los bares”.

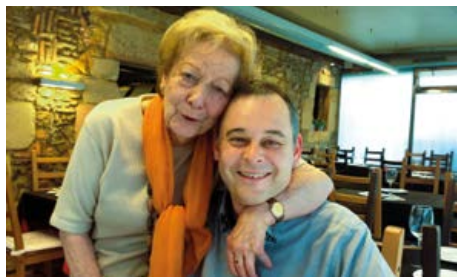
Agradecimiento a los clientes

Y, sobre todo, Mari y Guillermo ponen en un pedestal a sus clientes. “Muchos de ellos se han convertido casi en miembros de la familia, y han acudido aquí toda la vida” nos cuenta Willy, “y ahora, cuando han sabido lo del cierre, nos han llenado de muestras de cariño, han venido a visitarnos... es a ellos a quienes nos debemos y a quienes queremos agradecer, sobre todo, el apoyo que nos han dado a lo largo de todos estos años. Gracias a ellos estamos donde estamos y hemos llegado hasta aquí. Y no pasa nada. El bar cierra, sí, pero la vida sigue.” concluye Guille.

El 20 de enero de 2020, fiesta de San Sebastián, será el último día en el que la familia Salvador abra la persiana de La Cueva. Quedan, por lo tanto, dos meses escasos para disfrutar de la oferta de este establecimiento, auténtico e inigualable, que tantas alegrías nos ha proporcionado a lo largo de estos años. Echaremos de menos, sin duda, a La Cueva y a la familia Salvador, clara muestra de una hostelería tradicional, auténtica, familiar y sacrificada que está desapareciendo inexorablemente. Muchas gracias por los buenos ratos que nos habéis hecho pasar, familia... y buena suerte !!

Fotografías:

Página anterior: Arriba: Joaquín Salvador, desempeñando su labor en La Cueva. Abajo: su hijo Guillermo en la misma actitud y el collage en homenaje a Joaquín realizado por un cliente y amigo. **En esta página:** Arriba, Guille con su hermana Fuensanta, otra de las caras más conocidas de La Cueva, junto a otras imágenes obtenidas a lo largo de los últimos años. Echaremos de menos La Cueva...





LA SIDRA VASCA SE VISTIÓ DE GALA EN EL BOULEVARD

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El pasado 9 de diciembre, acudimos en el Boulevard donostiarra a uno de los eventos más completos y didácticos a los que hemos asistido alrededor de nuestra sidra. Acababa de finalizar el puente de la Inmaculada, con gran afluencia de turistas y público local a la capital gipuzkoana y, como todos los años precedentes y en lo que se ha convertido ya en una tradición, **Sagardoa Route** organizó durante esos días el **"Sagardo Apurua"**, cuyo epicentro es la gran carpa que se instala en pleno Boulevard.

Dicha carpa reproduce la fachada del caserío Igartubeiti de Ezkio, la preciosa casa-prensa que puede ser visitada en el Alto Urola y en la que podemos comprobar cómo era una "fábrica" elaboradora de sidra a lo largo de los siglos XIV, XV y XVI, los siglos del Renacimiento, época en la que nuestro "vino de manzana" vivió su época más gloriosa, ya que además de por su carácter gastronómico y refrescante,

era utilizado por las numerosas tripulaciones pesqueras que partían durante meses a los mares del norte a pescar ballenas y bacalao (la sidra fue durante esos siglos el principal aliado contra el escorbuto que diezma las tripulaciones).

El Sagardo Apurua, en esta ocasión, se alargó durante el lunes 9 de diciembre en una **jornada únicamente dirigida al mundo de la hostelería** y la restauración, una jornada organizada por la **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** que se dividió en tres actos principales:

1.- Una entretenida y didáctica comida-maridaje

El programa se inició a las 13:30, hora en la que fueron citados los asistentes a la comida y recibidos con una grandiosa mesa de quesos locales seleccionados y primorosamente presentados por **Joxemari Barriola**, que aconsejaba e informaba a los presentes sobre los diferentes tipos de queso que podían ser degustados a placer. Y a partir de las 14 horas, se ofreció una comida, preparada por **Fede Pacha**, del restaurante **Diametro200, (Orona)**, quien diseñó un almuerzo especialmente pensado para ser maridado con diferentes sidras con el deno-



minador común de estar acogidas a la Denominación de Origen Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco. La cata fue amenizada y dirigida con los comentarios de **Unai Agirre**, gerente de la D.O. y el enólogo **Mikel Garaizabal**. La buena sintonía entre los dos presentadores y el conocimiento del medio hizo que la comida resultara, además de entretenida muy instructiva. En cuanto al menú servido por Fede Pacha con la ayuda de los eficientes alumnos de la **Escuela de Cocina Luis Irizar**, consistió en Ostras con muselina cítrica maridadas con sidra Itsasburu, Verduras a la parrilla con romesco acompañadas de sidra **Aburuza**, Bacalao con almejas y hongos en salsa verde, maridado con sidra espumosa Bihur de **Astarbe** y Solomillo de corzo con patata risolada armonizado con sidra espumosa Ama de **Oiharte**. El postre consistió en una Trufa de chocolate y manzana asada elaborado por Rafa Gorrotxategi y maridado con una sidra espumosa de **Petritegi**.

2.- Un recorrido por el mundo... de la sidra

Tras la comida, que resultó un deleite para los asistentes, la carpa se abrió al mundo de la hostelería en general, y fueron un centenar largo de personas las que asistieron a la **cata guiada de sidras internacionales ofrecida por Dani Corman**, enólogo y propietario de Essencia Wine, quien demostró que su pasión por el vino está compartida con un amplio conocimiento y amor por el mundo de la sidra. Dani, en concreto, dio a degustar las siguientes sidras:

- Fuente Guizarro Ancestral 2018 de Sierra Nevada.
- Corrupia 2016 del Alto Minho portugués.
- Urbitarte D.O. Euskal Sagardoa de Ataun).
- Eric Borgelet Poiré Granit 2017 de Normandía.
- Jörg Geiger Bindengold 2016 de Alemania.
- Neige Première 2014 de François Pouliot (Québec).

La cata, además de una auténtica delicia y un descubrimiento, resultó toda una sorpresa tanto para los hosteleros como para los muchos elaboradores de sidra presentes que fueron más conscientes que nunca de las posibilidades de nuestra sagardoa y el camino que todavía le queda por recorrer.

3.- Showroom, quesos y carnes

La provechosa e intensa cita de sidreros y amantes de la sidra terminó degustando carnes recién asadas por **Txomin Parrilla**, acompañadas de los quesos todavía presentes en la mesa de exhibición, mientras varios productores de sidra como **Oiharte**, **Petritegi**, **Zelaia**... daban a degustar sus productos a los asistentes. Sin duda, una inmejorable reunión en torno a nuestra sidra que esperamos siga teniendo continuidad en futuras ediciones de Sagardo Apurua. Una magnífica manera de calentar motores a un mes escaso de la apertura del Txotx y la llegada de la nueva sidra.





Maite duzun hor
Protegemos lo c



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 urte
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15



CONOCIENDO EL TERNASCO DE ARAGÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

El pasado mes de octubre, tuvimos ocasión de conocer en profundidad el Ternasco de Aragón, gracias a un viaje de prensa organizado por la Cooperativa Pastores, uno de los principales distribuidores de esta carne a nivel estatal. El Ternasco de Aragón, es un cordero que cuenta con IGP propia (Indicación Geográfica Protegida), lo que quiere decir que nace y se cría en Aragón, proveniente de unas razas controladas, principalmente la oveja Rasa aragonesa.

Podríamos decir, resumiendo, que se encuentra **en un término medio entre el cordero lechal y el cordero de pasto**: por una parte, el ternasco es sacrificado algo más tarde que el cordero lechal, concretamente cuando cuenta entre 70 y 90 días de vida, al contrario que el lechal, que es sacrificado a las 3 ó 4 semanas de su nacimiento, y solo ha tocado la leche materna. El ternasco goza, por lo tanto, de unos

días más de “independencia”, aunque, eso sí, no toca el pasto, siendo alimentado a base de forraje y cereales. El objetivo es evitar ese sabor a cordero que tiene, precisamente, el cordero de pasto y que, hace que mucha gente rechace esa carne.

Con estas bases y unas estrictas medidas de control en volumen de grasa y peso, los productores de ternasco de Aragón han conseguido que la carne de sus corderos destaque por su ternura y sabor, sutil, suave pero muy sabroso, y por sus propiedades nutritivas, ya que es **una carne que se acerca más a las características de las carnes blancas** como la del pollo, que a las carnes rojas vacunas.

Por otra parte, el Ternasco de Aragón contribuye al mantenimiento de **una economía tradicional sostenida por 800 pastores que dan vida a 400 pequeños pueblos de Aragón** y un millón de hectáreas en las que pastorean las que serán las madres de los futuros ternascos. Nada que ver, por lo tanto, con otras carnes de producción intensiva.

Una completa jornada

La jornada de descubrimiento del ternasco se inició en **Casa Ganaderos**, emblemática casa zaragozana en la que el historiador local **Armando Serrano** ofreció una instructiva charla sobre la ganadería ovina, y la importancia que ésta ha tenido a lo largo de la historia en Aragón y Zaragoza. A continuación se visitó la **ganadería Antonio Enfedaque**, en Villanueva de Gallego para observar in situ las condiciones en que son criados los Ternascos de Aragón, y finalizó en la sala de despiece de la **Cooperativa Pastores**, donde, los asistentes pudimos comprobar cómo se trabaja y se trocean las diferentes piezas del ternasco antes de su comercialización.





Una copiosa y variada comida

En mitad de la jornada, uno de los momentos álgidos de la misma fue la comida en el **restaurante Casa Pedro**, dirigido por los **hermanos Carcas**, ganadores de la penúltima edición del Concurso de Pinchos y Tapas de Valladolid, que nos ofrecieron un excelente menú basado en el Ternasco de Aragón con los siguientes platos: Churrasquitos asados con crema de yogur, pepino y hierbabuena; Bocatín de filete de ternasco con chilindrón; Carrillón de ternasco guisado; Tournedós a la parrilla con patatas a la miga; Costilla asada con cogollo braseado; Lingote de paletilla de ternasco a baja temperatura con crema de manzana asada; Melocotón de Calanda asado al vino tinto con helado de mango y pasión. El exquisito menú, maridado con excelentes vinos aragoneses, dejó claro la gran potencialidad de este producto que, efectivamente, no llega a la intensidad gustativa del cordero de pasto pero cuenta con una ternura y una sutileza que lo hacen muy atractivo y que convencerá a los partidarios de las carnes no muy fuertes.

Durante la comida pudimos, además, contar con las amenas explicaciones de **Diego Franco y Javi Robles**, miembros de la Cooperativa Pastores, que nos aclararon cualquier duda respecto a las características de cría, raza, sabor, aplicaciones culinarias, etc... del Ternasco de Aragón.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



EL BACALAO VOLVIÓ A REINAR EN EIBAR

Todo Eibar volvió a oler y saber a bacalao el pasado 24 de noviembre, con motivo del tradicional **Concurso de San Andrés de bacalao al pil-pil** que se celebró a lo largo de la mañana en la carpa instalada a tal efecto en la plaza de Unzaga.

Yal igual que otros años, nos tocó actuar de jurados de dicho campeonato, invitados por nuestra amiga **Mireia Alonso**, quien durante tantos años fuera junto a su marido **Jon Otxoa** responsable y alma mater del Hotel **Krabelin** del Alto de Arrate y que hoy dirige, también con su marido, el restaurante de la empresa **Tekniker**, también en Eibar.

Compartimos las labores de jurado con otros grandes amigos como el periodista **Aitor Buendía**, conductor del programa radiofónico **La Ruta Slow**, la propia Mireia y los cocineros **Xabier Osa**, del Urgain de Deba y **Josu Muguerza**, del Belaustegi de Elgoibar. A los miembros del jurado, además, se nos juntó este año la pareja formada por **Jesus Mari Murua** y **José Ignacio Ibarzabal**, miembros de la Cofradía del Bacalao, que a fin de año cesaban sus actividades. Jesús Mari y José Ignacio se recorrieron la carpa saludando a todos los grupos participantes, y ejercieron de jurados en esta edición del campeonato. El jurado, por su parte, hizo acto de presencia en la carpa donde se desarrollaba el campeonato a las 12 del mediodía, con el fin de degustar las 30 cazuelas de bacalao que se presentaron al concurso y valorarlas siguiendo los parámetros de apariencia, textura, punto de sal y sabor.

Tras una edificante cata de diferentes cazuelas y la consiguiente deliberación, el jurado decidió que la pareja formada por **Norberto Ojanguren** y **Cristina Laskurain** fuera la ganadora de la edición de 2019, seguidos en el segundo puesto por los miembros de la sociedad Unzaga **Iker Uralagoiria** y **Goren López**, y en el tercero por **Miguel Pérez Balenziaga** y **Anartz Mitxelena**, de Usobide.

Por lo demás, el concurso transcurrió por los cauces habituales, aunque se detectó una participación ligeramente más baja que en otras ocasiones. Respecto a las cazuelas participantes, reseñar que como siempre, el nivel resultó más que aceptable, con cuatro o cinco cazuelas que destacaban clarísimamente y que llegaron a la final, a pesar del paso de las horas y minutos, manteniendo todo su sabor y esos parámetros que les hacen valedores del triunfo: buena presentación, buena textura, correcto punto de sal y, cómo no, excelente sabor. Y es que el bacalao se cuida especialmente bien en la villa arnera.

Como todos los años, no podemos sino expresar nuestro más sincero agradecimiento a la organización que nos ha hecho disfrutar, una vez más, de esta experiencia en la que, además, fueron homenajeados como se merecen los mencionados miembros de la **Cofradía del Bacalao de Eibar**, Jesus Mari Murua y José Ignacio Ibarzabal. Ellos también fueron, en cierta forma dos de los campeones de la jornada.





Zorionak eta Urte Berri On.

Desde Maskarada os deseamos
un sabroso 2020.

Denda | Jatetxea: C/ Aralar 66 · 31870 Lekunberri (Nafarroa) · Tel. 948 504 236
www.maskaradadenda.com


RESTAURANTE BERA BERA
Goiko Galtzara Berri, 27 (Hotel Palacio de Aiete)
DONOSTIA T: 943 22 42 60
BERA BERA (Donostia)

TRADICIÓN DE LA BUENA

texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritxar Tolosa

Puede que haya quien lea este titular y se pregunte: ¿Tradición de la buena? ¿Es que hay tradición mala? Y, bueno, podríamos decir que sí, que hay tradición mal interpretada, tradición de postureo, tradición "chic", tradición cara... la tradición, al igual que la vanguardia, debe interpretarse y reinventarse, ya que todo fluye, hasta lo que se considera inamovible.

Por eso nos encanta la interpretación de la tradición que realiza **Javier Penas** en Bera Bera, acompañado siempre de su fiel **Izaskun**, en el Hotel Palacio de Aiete, donde se ganan día a día el favor de su clientela mediante su buenisima labor. Y es que esta interpretación de Javier Penas está unida a un toque personal añadido en cada plato, toques que no tienen otro objetivo que mejorar lo presente y añadir una pincelada personal a las preparaciones de toda la vida.

Es lo que sucede con las **Croquetas** (Foto 1) con las que se abre el menú, unas croquetas aparentemente convencionales

que, al ir a la boca, nos aportan la primera sorpresa del día, ya que se trata de unas Croquetas "a la riojana" que nos llenan la boca con una líquida y untuosa bechamel con un gran sabor a chorizo y patata, además de una buena cantidad de "tropezones" que acentúan el placer de comerlas, placer que, además, no conoce fronteras ni limitaciones en Bera Bera, ya que Javi elabora también croquetas para celíacos y para alérgicos a la lactosa. Lo dicho, una delicia de la que habríamos comido una docena.

Pero hay que dejar sitio al resto de exquisiteces como la magra **Ensalada de bogavante** (Foto 2), una versión 5.0 de la que elaboraba antiguamente imitando la forma del animalito. El juego en el que entra Javi hoy en día es el de la perfección culinaria, y el bogavante sale a la mesa tieso-tieso, al dente, en una textura maravillosa que hace que el sabor a marisco nos inunde la boca. Hasta la vinagreta es remarcable por su equilibrio y su intensidad en este plato digno de enmarcar.

Y no le va a la zaga el siguiente plato, **Hongos salteados con huevo poché trufado** (Foto 3). De nuevo una textura



1



2



3



4



5



6



tente-tente, ideal, al igual que resultó ideal la textura y el sabor del foie. En cuanto al huevo, sólo decir que en boca recordaba al sabor del huevo pasado por agua de nuestra infancia, ese sabor a huevo auténtico que se pegaba en los labios... Y si cada uno de los tres componentes del plato (hongos, foie y huevo) funcionaba a la perfección cada uno por su cuenta, pueden imaginarse el resultado de juntarlo todo en boca... sencillamente sublime.

La parte del pescado fue ocupada, en este caso, por una tradicional **Merluza en salsa verde** (Foto 4). Y si bien el plato es, a nivel fotográfico, el que más convencional parece de la degustación, era, al contrario, uno de los más atrevidos, sobre todo por el punto del pescado, ligeramente rosáceo, en esa frontera tan complicada entre lo crudo y lo hecho. Sin embargo, Javi se las apaña para no traspasar dicha frontera, con lo que la jugosidad del pescado es prodigiosa. Si a ello le sumamos una salsa clásica perfectamente ejecutada, el resultado es un plato que nos producía oleadas de placer cada vez que nos lo llevábamos a la boca.

Y qué decir de la carne... nuestro anfitrión nos sorprendió muy gratamente con esta **Paleta de cordero asado** (Foto 5) que nada más verla da ganas de actuar cual Obélix, empuñarla directamente y empezar a comerla "manualmente" como si nos en-

contráramos ante el hueso de una txuleta en una sidrería perdida. Pero nos contenemos y disfrutamos, cuchillo y tenedor mediante, de esta exquisita pieza perfectamente asada.

Como a nadie le amarga un dulce, terminamos con un **Hojaldre de manzana relleno de crema** (Foto 6) que nos hace retorcernos de gozo por su sabor, su melosidad... aquí, al igual que con la merluza, Javi sabe llevar el dulce a un punto genial sin llegar a empalagar y llenando la boca de pecaminoso sabor... qué gozada de final !!

Excelente, por lo tanto, cada vez mejor la visita a este modesto restaurante que poco a poco va evolucionando bajo la batuta de esta pareja. De hecho, a nivel estético acaba de sufrir una profunda reforma estética que se llevó a cabo antes del verano y que ha hecho que sus paredes sean mucho más blancas frente a los tonos rojizos que dominaban anteriormente. Asimismo, el comedor se ve más luminoso e incluso da sensación de mayor amplitud. Todo un acierto la nueva apariencia del Bera Bera, un restaurante cuya visita recomendamos fervientemente. Javier Penas se encuentra en un momento sublime como cocinero y hay que aprovechar la circunstancia... y si todavía sigue mejorando, pues mejor todavía, pero no se lo pierdan ahora !!

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y
BUENAS ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 652 314
943 654 351



En Elane, **las alubias se preparan todo el año, incluyendo el verano**, y se sirven con todos sus sacramentos (berza, morcilla, chorizo, costilla y guindillas), primorosamente presentados y como manda la tradición: juntos pero no revueltos. En Elane, además, podemos disfrutar de diferentes platos de **cocina tradicional**: Pollo de caserío, Chuleta, Revuelto de hongos, Txipirones a la plancha y **Postres caseros** con especialidades como Tarta de manzana, Tarta de queso, Pantxineta, Arroz con leche, Flan, Mamiá.... El restaurante posee, además una **amplia carta de vinos**.
Precio medio carta: 27-30 € **Precio menú del día:** 12€
Cierra: Noches. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

ALEGIA

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

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES
Y PRESUPUESTOS



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

OLAGI

**SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO**

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26



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

TOKI ALAI

**NUEVO EQUIPO AL FRENTE
DEL RESTAURANTE DE ARAMA**

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maider Carceller y Elixabete Garcia dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y 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 MONTEIRON)
TEL. 943 04 43 88
facebook-ekziña taberna



Este acogedor bar ha adquirido nueva vida de la mano de **Asier Antia y Gurutze Villar**. Destacan los **Pintxos** como el "Villar", el "Ander" (Calabacín, cabra y trigo), 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 vermouths 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

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

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

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL

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

DOLAREA
JATETXEACOCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

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

El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la 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): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

KATTALIN
ERRETEGIAPASIÓN POR
LA BUENA CARNE

BEASAIN

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

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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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

URGAIN

LA ESENCIA DEL CÁNTABRICO

DEBA

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



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

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



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



Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio apar-camiento, 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:** 30€ + IVA **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lu-nes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

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 crujiertes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

AGIRRE ETXEA

.....
RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS 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

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



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

ARRAUN ETXEA

.....
ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

ARRAUNLARRI BERRI

**COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR**

HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinitillo con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta 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 Cochinitillo asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parri-llada 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 disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caserío, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9€). 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: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97
www.casahumada.com



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Vía Veneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txitxardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A patir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.



AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



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

PATXIKU-ENEA

ASADOR TRADICIONAL DE CALIDAD
EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

LEZO

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



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

ELORTEGI**EL SABOR DE LA TRADICIÓN****LEZO****ALTO GAINTZURIZKETA**
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.

GURUTZE-BERRI**GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y**
HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA**OIARTZUN****PLAZA BIZARDIA, 7.**
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica succulenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

MUTILOAKO
OSTATUA**JUVENTUD Y PASIÓN POR LA**
COCINA DE MERCADO**MUTILOA****HERRIKO PLAZA**
TEL. 943 80 11 66
[@mutiloakoosta](https://www.mutiloakoosta.com)

El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutiloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€ **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.



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 de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. **AMEX. Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

ETXE AUNDI

**COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
GRANDES SALONES PARA BODAS**

OÑATI

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



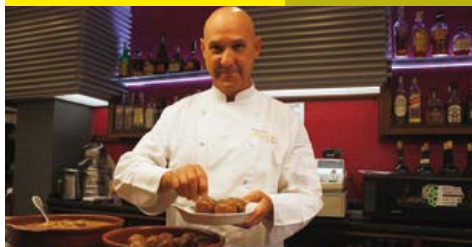
Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor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

MARTÍNEZ

**EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA**

ORDIZIA

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



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

MUÑOZ

**PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS**

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, 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

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta:** 25€. **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **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.

TOLOSA

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

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 Guisajo, 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.

ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL

USURBIL

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

Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 10,60€. **Menú fin de semana:** 20,50€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

LAZKAO ETXE

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

ZALDIBIA

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

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

ZERAINGO
OSTATUACOCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETEXKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre

El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARANETA
ERRETEGIAPARRILLA Y COCINA DE TEMPO-
RADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

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

Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, 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 Alca-chofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€

BAI BIDEA JATETXEA

**COCINA DE PRODUCTO EN
PLENO CENTRO DE ZUMAIA**

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este céntrico, luminoso y acogedor restaurante. Los pescados y carnes a la parrilla se cuidan especialmente, 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, y sugerencias del fin de semana como Gambas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la parrilla; Rape a la parrilla y una **remarcable Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

BEHEKO PLAZA

PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA Y COCINA INTERNACIONAL

ZUMAIA

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



Andoni Txintilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano Reggiano; 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; Cochinillo 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€.

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Eguiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de pato con manzana asada, Merluza a la Vasca, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta:** 55€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

AKARI

**EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE**

DONOSTIA

C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)
TEL. 943 21 11 38



Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tataki de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta:** 35-45 € **Plato del día:** 9,00 € **Cierra:** Domingos por la noche y lunes todo el día

ALL I OLI

CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO
RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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

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



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

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

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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

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

Auténtica "Tolara 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 cochinillos, 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.

DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com

ARATZ

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 25 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agri dulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS
AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

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



Restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, pareja que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo para todo tipo de eventos (bodas hasta 160 personas). Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una excelente Txuleta a pescados frescos y postres caseros, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celíacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 16,50€ Menú de fin de semana: 27,50€ Buffet desayuno: 13,20€ Cierra: Domingo noche.**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO

DONOSTIA

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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, 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 UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casauroalajatetxea.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 ajoblanco 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 orritarra **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.**

DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE
EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA
ENBELTRAN, 5
(PARTE VIEJA)
TEL. 620 45 94 80



A finales de julio de 2019 fue reabierto este **nuevo espacio antiguamente ocupado por la Sidrería Donostiarra**, manteniendo la esencia de la **familia Insausti**, quienes dirigieran durante décadas este local. **Toda la oferta de esta Taska es en frío**, desde los innumerables **pintxos** elaborados de cara al público hasta las interesantes **tablas de quesos** elegidos por el propio cliente, pasando por los **ibéricos** de calidad, las **gildas y brochetas**, los productos en **salazón** de Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anaïs Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.



EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA
DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GRÓS)
TEL. 943 27 13 74



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

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprayemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo 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 MARTÍN, 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 antxoia, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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")

ITXAROPENA 1910

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y
PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10



En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurante ha sido retomado por el experimentado hostelero local Moha, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajovarrio; Sopa de pescado; Kokotxas rebozadas; Papada ibérica con piquillos; Chuleta a la parrilla... **Precio medio carta:** 40€ **Precio medio zona de raciones:** 15-25€ **Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**

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.

DONOSTIA

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

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR



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 antxoas 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

NUEVA CARTA Y GIRO CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD

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 cambia todas las estaciones**. En su carta encontramos **Platos de Cuchara** como Pochas con carabinero, Arroz con sepia, verduritas y ali-oli... y Raciones que en muchos casos pueden ser solicitadas como media ración como Croquetas de cochinilla pibil, Ensalada de Roastbeef con encurtidos, Atún con verduritas escabechadas... 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:** 30-40 €. **Menú degustación:** 30 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

DONOSTIA

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

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



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

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



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

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



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

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

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

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7
(GROS)
TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro...

Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

QING WOK

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

DONOSTIA

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



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

TATAMI

**ESPECIALIDADES JAPONESAS EN
UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO**

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)
TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus comedores** de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal 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€ **Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 28, 36 y 46 €

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 Txipiroñes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosas bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI TAO

**CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL**

DONOSTIA

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



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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

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



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz ha abierto este bar restaurante que cumplió en 2016 sus primeros 10 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, buena **Chuleta de viejo a la parrilla** o las Chuletillas de cordero, así como generosas 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.

UREPEL

EL RETORNO DE UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23
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.txuletarestaurant.com



Andere 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 Tatak 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€

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 antxoa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, su tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

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**; **Antxoa marinadas en casa**; **Tartar caseiro 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.

¿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. 650133573
Abakano Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agorregi Portuñe, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

AKARI

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

Akelarre Pº Padre Orriola, 56. 943 311209
Alaia Parque Arriakotas Igeldo. 943 223662
Alamandegi Urbirarte, 1. 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto 31 Agosto, 19. 943 428884
Albiztur Matia, 52. 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuatzu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
Cº Okendotzi, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubieta), 943 366572
Amara-Luz Carquizano, 7. 943 274584
Amarij Estación Aldamar 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104
Amelia Moraza 18. 943 845647

AMETZAGAÑA

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

Anastasio Barri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonio Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APITXIN

Pintxos caseros, raciones y sugerencias de temporada. Avda. Barcelona, 19. 943 103750

ARAETA SAGARDOTEGIA

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

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARLIZ ERRETEGIA

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

Arlandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argintz Jatetxea Plaza Ametzetas. 943 274426
Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192
Arrola Salud, -Amara Viejo-, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3. 943 983141
Arrikaitan Igara bidea, 19. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Arzak Alcalde Elsegui, 273. 943 278465
Asia (chino) Segunda Izpiza, 15. 943 270908
Astelena 148 Irigo, 1. esp. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 8. 943 425867
Astiazaran Irigoyen Baserria - Zubieta-, 943 361229

Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

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

Baztarte Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474995
Beharri Narrika 22. 943 431631

BERA-BERA

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

BERGARA

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

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluze Garbait, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 469259
Bihotz Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitacora J. Zaraguita, 4. 943 446111
Bodega Donostiarr Peña y Goñi, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bodegón-Aquarium 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 Cº Logroño, 5. 943 227943
Buenavista K. Balcenaga, 42-Igeldo-. 943 210600
Buffy Café-Bar Pº Aves, 5. 943 214287
Bugati Arandipe pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4. 943 312372
Cachón S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plada Padre Larroca, 14. 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina. 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 432162
Café Santxo Ramón María Lili, 4. 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzegi, 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
Capricho Zabaleta, 55. 943 326734
Caravansal Pza. Buen Pastor. 943 475418
Casa de Alava Pescadería, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintxos tradicionales y cazuelitas
Mayor, 13 (Parte Vieja), 943 42 82 16

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán Secundino Esmalza, 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

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

Ciaboga Easo, 9. 943 422826
Cívico 14 Duque de Mandas, 35. 943 048801
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran. 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347
Danena Matia, 6-Antiguo-. 943 217320
Danena Enbeltran, 8-Parte Vieja-. 943 425197
Darladata Avenida Madrid, 3. 648 083885
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 457940
Doctor Livingstone Av. Barcelona, 24. 943 457940
Döner Kebab 1 Miracruz, 28
Döner Kebab 2 Sagastio, 4. 943 367620
Döner Kebab 3 Euzaratze Amilibia, 9.
Drinka Matia, 50-Antiguo-. 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312177
Eder Baso Txiki, 11. 943 287887
Eguzki Bistro Bar Secundino Esmalza esq. S. Izpiza
Eibartarra Fermín Calbetón, 24. 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orriola, 131. 943 212024
Eketo Avda. Zuriolla, 18. 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Andén Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596
El Café 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 pescador de la bahía de Cadiz Pza. José M. Sert, 2. 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txotxe, 4. 943 279739

EL VASKITO

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

Elizalde Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta Pº Colón, 41. 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 27. 943 227971
Erdiko Autonomía, 1. 943 459699
Erribera Camino Portuñe, 14. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakenea, 75. 943 295116
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537
Etxalde Baldomero Anabitarte, 1. 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA

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

ETXEBE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Orriola. Igeldo. 943 216502
Euskal Piza Etxemadura, 9. 943 277300
Ezeiza Avda. Saratrustegi, 13. 943 214311

EZKURRA

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

Farfalla Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1. 943 320988
Galerna Pº Colón, 46. 943 278839

Ganbara S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería C. Com. Garbera. 943 394358
Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134
Garua Narrika, 20. 943 435652
Garrax Vegetariano Tejería, 9. 943 275289

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
Victoria-Gasteiz, 12 (Undarrate), 943 21 07 13

Gatzelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997
Giroki Enbeltran, 4. 943 421365
Gorosti Plaza del Txotxe, 12. 943 576072
Gran Via Gran Via, 9. 943 271752
Guardaplata Serapio Mujika, 21. 943 390566

GUDAMENDI

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

Gure Arkup Iztingora, 7. 943 225360
Haizea Aldamar, 8. 943 425710

HAIZPE

Amplia oferta de pintxos y cazuelitas
Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurren) 04

HIDALGO 56

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

Hípica de Loiola Cº de la Hípica, 44. 699 758567
Hotel Amara Plaza Pza. Pío XII, 7. 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211
Huang Chen (chino). Larramendi, 11. 943 451968
Ibi Getaria, 15. 943 428764
Ibai Lur Nabarra Oñati, 1. 943 335255
Igela Pza. Irizar, 2. 943 003473
Igeldo Sidr Gurutzeta Baser. -Igeldo-. 943 213251

IKAITZ

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

Intxaurren Sagard Zubiaurre, 72. 943 292074

INTZA

Aperitivos, pintxos, platos combinados y bocatas
Estérriles, 12 (Parte Vieja), 943 42 48 33

Iñautsi Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñautsi Pol. Zuatzu, 4-Errotaburu, 943 313933
Iombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iraeta Padre Larroca, 2. 943 272973
troto Hamburguesería S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eret Cam. Petritzu, 10. Zubieta. 943 372875
Iruña Easo, 73. 943 456917
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466565
Irrintz Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isa del Sol (chino). Pedro Egoña, 5. 943 458419
Isturrieta-Berri Camping Igeldo. 943 225683

ITURRIOZ

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

Itxarreda Enbeltran, 16. 943 424576
Itxasalde Asador Atotxarreka, 83. 943 371585
Ixxsne Ibañ-Ala, -Martutene-. 943 470757
Izaguirre Bidearte Bern Baserria. 943 361470
izar Pza. de las Américas, 12
itzaraitz Prim, 4. 943 428747
itzarpi Pº Baratzategi, 3. 943 321019
izei Pº Baratzategi, 3. 943 279391
izkiña Fermín Calbetón, 4. 943 422562
Javier Pza. Easo, 4. 943 457152
Jolas-etxea Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari Fermín Calbetón, 9. 943 420465
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 420181
Juanxto Enbeltran, 6. 943 427405
K-bi Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kañoa Taberna Plaza Blas de Otero (Atotxa)
Kalinea Padre Orriola, 8. 943 213251
Kazakuri Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

dónde comer

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki. Secundino Ensola, 45, 943 274396

Kixki. Ayda Tolosa, 79, 943 317320

Km 0. Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kobak. Simona de Lajust, 8, 943 904449

Kok. Ayda de Zarautz, 2, 943 317591

Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 421904

KOSTALDE

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

Kukurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077

Kursaal bar. Ayda. Zurriola, 22, 943 231150

La Albarka. Balleneros, 19, 943 446210

La Antigua. Plaza José María Sert, 6, 943 218558

La Braserie Mari Galant. Zubietta, 2, 943 440770

La Ceba. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816

La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28

LA CUEVA

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

La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2, 943 431722

La Espiga. S. Marcial, 48, 943 421423

LA FÁBRICA

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

La Guinda. Zabeleta, 55, 943 981715

La Kubetzia. Igentea, 9 (Club Náutico), 943 473682

La Madame. 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
Enbeltañ, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

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

LA PLATA

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

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652

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 Pizza. S. Vicente, 9, 943 431469

La Txuletilla del Iratxe. Padre Larroka, 4, 943 321636

La Vaca. Andregetxi, 1, 943 317744

La Vaca. Ayda. Libertad, 40, 943 429796

La Venta de Curro. Ayda. Madrid, 32, 943 456087

La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri. Zabeleta, 9, 943 293886

Lagunak. Pza. Gorgatxo, 1, 943 228133

Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445

Lete. 31 de Agosto, 22, 943 436693

Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84

Lobo. Peña y Goñi, 6, 943 558256

Lobo. Esao, 13, 943 142933

Lobo Rijosan. Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukaintegitei. Cam. Aingeru Zandarra, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berni), 943 28 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169

Maitatza. Enbeltañ, 1, 943 430600

Makrobiotika Elkarte. Intxaurren, 52, 943 288246

Malandrino. Miguel Imaz, 4, 943 3265322

Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

MAMISTEGI

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

Mandarín. Zabeleta, 32, 943 320217

Mandrágora. José María Sert, 9, 943 312699

Mariñela. Muelle, 15, 943 421388

Mariqueru Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3, 943 318773

Marguane. Pza. Marguane, 1, 943 212988

Martínez. 31 de Agosto, 13, 943 424965

Matalauva. Zabeleta, 17, 608 158412

Mei Yvan (chino). Matia, 35, 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardía, 4, Igeldo, 943 212023

Merendeno de Ulla. Pº de Ulla, 311, 943 271258

Mil Catas. Zabeleta, 55, 943 321656

MESÓN LUGARITZ

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

MESÓN MARTÍN

Cocina tradicional y gran barra de pintxos
El Centro, 1 (Centro), 943 42 28 66

Mirador de Ulla. Pº de Ulla, 193, 943 2722707

Monpas Cervecería. Sagües, 943 277236

Morgan. Narra, 7, 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
Fermín Cabeltón, 17 (Pte. Vieja), 943 42 80 88

Munto Berri. Munto, Bº Aiete

Muxarra. Igarra Bidea, 16, 943 310797

Nagusia. Lau Mayor, 4, 943 433891

Narrika. Narrika, 16, 943 427327

Narru. San Martín, 22, 943 931405

Néstor. Pescadería, 11, 943 424873

Nikkel. Urdaneta, 14, 943 443511

Nikolas Asador. Buztinburu, 10, 943 217151

Nineu. Zurriola, 1, 943 003182

Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313992

Nuevo Ojalo. Camino Golatzubi, 100, 943 330853

Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 9, 943 427030

Olivis. Erregeazaga, 4, 943 214369

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736

Oriztia. San Lorenzo, 6, 943 422424

Orhi. San Jerónimo, 22, 943 427508

Orlitz. Portuñe bidea, 23, 943 312601

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907

Osingoa. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Ostadar. Bº Berio, 13, 943 211940

Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959

Pagadi. General Artxe, 1, 943 294239

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330

Pala de Aiete. Gokio Galtzara Berni, 27, 943 210071

Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179

Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Pasaleku. C/ Ilumbite, 1, 943 989533

Pata Negra. Mantel, 11, 943 4550147

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pekin (chino). General Jáuregui, 5, 943 428930

Pepe. Ayda. Zumalakarre, 3, 943 116733

Purus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo. Eskalanteji, 118, 943 520770

Playa 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

PORTUETXE

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

PUNTA SAL

Cocina peruana actualizada
Secundino Ensola, 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

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

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661

Raviolina. Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126

Regatta. Fuenterribia, 20, 943 424169

Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto. Pza. Arizkuta, 9, 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 9, 943 450558

Roj y negro. San Marcial, 52, 943 431862

Rúa. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288

Salaberria Sidreria. J.Mº Salaberria, 15, 943 456311

Saltxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta, 3, 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37, 943 434922

San Telmo. Pza. Zulogaia, 943 573626

Sebastián. Muelle, 14, 943 435862

Sidreria Aietxe. Ametz Gokio-Igeldo 943 217323

Sidreria Donostiarr. Enbeltañ, 5, 943 420421

Sidreria Intxaurren. Pº Zubiaure, 72, 943 292074

Slabon Café. Urbietta, 44, 943 464208

SM Café. Urbietta, 6-C.C. S. Martín, 943 427610

Sport. Fermín Cabeltón, 10, 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

Suhazi. Juan de Bilbao, 17, 943 427180

Sukalde Kultur. Pº de Heniz, 3, 943 227482

Symoril. Pza. Irún, 943 468643

Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 32 (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273651

Tejería. Tejería, 9, 943 282304

Telepizza. Ayda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25, 943 286033

Telepizza. Esao, 27, 943 431377

Tendido 5. Secundino Ensola, 38, 943 276040

Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
Ayda. Zarautz, 85 (Loreta), 943 21 33 08

Toki-eder. Victoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17

Topa Sukalde. Agirre Miramon, 7, 943 569143

Tracamundana. Etxalde, 4, 943 124675

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263

Tun Tun. S. Jerónimo, 25, 943 426882

Txalupa. Fermín Cabeltón, 3, 943 429875

Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 423270

TSI TAO

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

Txindoki. Gran Via, 28, 943 325820

Txinparta. Ayda. Navarra, 8, 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2, Barrio Igarra

Txirrita. Isabel II, 4, 943 456690

Txiskueña. Pº Dr. Begiristain, 85, 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14, 943 428619

Txofre Berri. Gloria, 2, 943 029731

Txoko. Mari, 12, 943 425412

Txokolo Asador. Mantelero, 4, 943 463491

TXOLA

Ugarte Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martin Plaza. 941 691636
Inazio Urruzola. Arana Baitarra, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagatze. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidreria 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
Beartzana. Bartolome Deunaran, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Alde, 8. 943 853197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 52
Arteta. Arteta, 5. 943 593094
Bámbola. (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Erro, 24. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590532
Juiri. Plaza Bakardjo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidreria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Golburu Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Loizurua. Kale Berria, 39. 943 593205
Mizpiradi Sidreria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Golburu auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Xerxota. Golburu, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 4. 943 65 40 79

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

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Laitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787068
Loki Berri. Irmo Auzoa, 943 766094
Ongi Ertzi. Burtinzuri, 6. 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI

Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 693 47 33 46

ARETXABALETA

Areta Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Iturbide, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184

Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegona. Nafarroa, 6. 943 792045
Goyaran. Solohandua, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hinesta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657
Itarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Iturburu. Bº Azatza, 943 791668
Zariaia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iurretzi, 43. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 731881
Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zarugaldia, 24. 943 793991
Buenueña. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo. (pizzeria). Arimuzi, 8. 943 794564
Cafeteria Express. Maiala, 8. 943 796514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 725000
Elizondo. Garagartza Auzoa, 943 791599
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Errastuko. Bodoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, kokatas y hamburguesas caseras
 Olarte, 25. 943 04 43 88

Gaínegide. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iurretzi, 33. 943 791115
Gran Murala. Otalora, 36. 943 791195
Hilarión. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larinnetxe. Bº Udala, 943 792215
Lorategi. Iurretzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteko. Iurretzi, 11. 943 794879
Moneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 795631
Mesón Mamoli. Báñez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iurretzi, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbitari, 37. 943 79 49 39

Sara Merenderu. Meatzterrea, 943 771586
Taxka. Otalora Lientziaduna, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gosalbair auzoa, 943 791035
Txondo II. Otalora Lientz, 12. 943 795850
Yxkoria. Bizkaia Etorbidea, 943 794276
Uarkape. Otalora, z/g. 943 772004
Ugarr. Garagartza, 2. 943 797588
Urrin. Urribari Etorbidea, 22. 943 795524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iturri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurtzu Asador. Alto de Andazarrate, 943 680866
Matxetandui Sidreria. Zeballeta, 11. 943 692222
Paxtine. Eremitari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Behalaira auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenara Sidreria. Camino Dialume, 57. 943 333333
Alorrenesa Sidreria. Camino Petirio, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Altoa Sidreria. Iolita Bidea, 19. 943 557296
Astarle Sidreria. Txontokietia, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550042
Bereziartua Sidreria. Beren Aran etxea, 943 556798
Buenaventura Sidreria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaiz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plazaboa, 19. 943 553301
Exeberria Sidreria. Santiago-Ene Baserra, 943 556967
Garzitazuri Sidreria. Pº Maritene, 19. 943 469674
Gokito Iurretzi. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzeta Sidreria. Camino Dialume, 943 552422
Ibari-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 325255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554889
Iretza Sagardotegia. Ireta ibilbidea, 25. 943 330030
Irigoien Sidreria. Iparraide Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 557174

Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidreria. Caserio Muñagorri, z/g. 943 555647
Las Vegas. Errekatso plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserio Garzitazuri, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Mendixto. Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegia Zeharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria. Txontokietia, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidreria. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidreria. Bº Artzargara, 943 553199
Petritegi Sidreria. Petritegi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidreria. Caserio Ipitza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidreria. Camino Oyrbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apeategia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 30. 943 333944
Yalde. Camino Dialume, 30. 943 330530
Zapiain Sidreria. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeto. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbietia. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Tolara Sidreria y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarraena, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 9. 943 814315
Atolla Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852688
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Angeru kalea, 16. 943 852003
Iturri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziaz. Aizpurnu auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Kokxa. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 853795
San Agustín. Aizpurnu auzoa, 10. 943 853492
Suharrri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Titakun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerlota auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza auzoa, 1. 943 810097
Eskutza Ostatu. Bº Izarrapaz, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arretxe, 1. 943 028656
Izargaitz. Ildetxos Gurrugaxa, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Jonatan Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiruri. Loloaloe auzoa, 24. 943815608
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816678
Loiola Hotel. Loiola Heribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harulbidea, 49. 943 812071
Oñti-Ertzi. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orhegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Heribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Itaki Azipiazu, 6. 943816312

Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 895442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220
Uranga. Loloia auzoa, 7. Telf. 943 812543
Xoxoteko Altepza. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

Nueva dirección y cocina tradicional
 Hingunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iurretzi, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 086955
Bideluze. Pza. Bideluze, 9. 943 885975
Black Label. Xon Iturralde Kalea, 1. 943 088889
Goierrialede. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Iparra Taberna. Zaldizurreta, 3.
Izizar etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

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

ORIENT BERRI

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

Plazape. Pza. San Martin, 943 882957
Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txanxanagorri. J. Miguel Iurretzi, 7. 943 866949
Uriola. Mayor, 7. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670929
Venta de Belauntza. Leizotxo Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar, 8. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Mahastereka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Ihro. Amillaga, 23. 943 761559
Jam. Santalaitz, 5. 943 760698

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
 Bernalteke, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Mabiategi, 1. 943 763953
Torrekueta. Ibaragari Heribidea, 37. 943 589897
Txarantxan. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zahala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106

Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

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

BIDANIA-GOITZ

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. Sakagin, 14. 943 191297

Atotze Kafetegia. Lersundi, 9. 943 192662

Aztain. Aztain bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Casino. Markiegi, 2. 943 191168

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

Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Lastur. Pza. S. Nicolás, 3. 943 199303

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes
Sakagin kalea, 7. 943 191242

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377

Santurion. Mardari, z/g. 943 193937

Txinori. Txori, 7. 943 191660

Urberu. Eleriaga auzoa, 2. 943 199377

URGAIN

Los mejores mariscos y pescados del Cantábrico
Hondartza, 5. 943 191101

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aginiasí Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arloja. Pza. Urnaga, 7. 943 206348

Astolena Gastroteka. Estazioh, 7. 943 20 70 32

Aztain Asador. Pº Aztain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birijñape. Iñorrio Etxebarria, 18. 943 821341

Chalcha. Isasi, 5. 943 201126

Eskaime. Aragueta, 4. 943 121650

Floxtex. Plaza Barria, 6. 943 121255

Guri-Guri Asador. Arraeta, 18. 943 120865

Iruki Sagardotegia. Aza. Otaloa, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arrate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081

Gurbiñ. Isasi, 1. 943 201152

Josean Cafeteria. Paseo Urkiza, 22. 943 200608

Kantabria. Pº Arrate, 4. 943 121262

La Pza. Sarasuigui, 5. 943 254360

Lanús. Iñorrio Etxebarria, 19. 943 208529

Maitane. Campo de tiro, Pº Arrate, 5. 943 208859

Maixra. Calbetón, 8. 943 207730

Matarife. Otaloa Hiribidea, 14. 943 700055

Mirari. Urkiza Pasealekua, 17. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Hiribidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Iñorrio Etxebarria, 21. 943 207007

Orbela Hantburgueseria. Pº Urkiza, 24. 943 120751

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208869

Paulaner. Pº San Andrés, 3. bajo. 943 201329

Slow. Ego Gain, 10. 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779

Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010

Urkiza. Pº Urkiza, 12. 943 257275

Wog 999. Otaloa, 3. 943 121672

Zubi-Gain. Pº Urkiza, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekal, 4. 943 768284

Espalola. Maala, 4. 943 789085

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oialortea. Aiola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Asgi. Urnandzi, 17. 943 742388

Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezzenaro, 15. 943 058335

El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741730

Gorbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Sigi. Upanitzaga, 3. 943 031185

Ibaí-Ondo. Parque Dchos Humanos, 1. 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015

Iurri. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olaso, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezzenaro, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 2. 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maiala. P. Muguruza, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendite. Santa Clara, 14. 649 252511

Mintxtxa. Zona deportiva Mintxtxa. 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435

Salento. P.M. Urzunzo, 10. 943 740196

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

San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25

Sigma. Xixiolin, 1. 943 748531

Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriiduna. Ermuarabidea, 1. 943 740793

Urkioia. San Francisco, 8. 943 046209

Ustatorre. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezzenaro, 17. 943 034353

Vinoteca Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERREENTERIA

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

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María de Lezo, 1. 943 516104

Benito. Santxoenea, 2. 943 511085

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

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10 (C/C. Niessen), 943 513451

Donosti Sideria. Zamalvide, 8. 943 508041

Egiburu. Zamalvide-Zentelon, 943 341831

Egi-Luze Sideria. Pº Zamalvide, 943 523905

Eguzki. Oreta, 2. 943 341225

El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701

Ereña. Zamalvide, z/g. 943 515913

Erreterakoti Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilia. Astigaragako bentak. 943 511445

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

Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035

Gaztelu Hostal. Andia Mari, 6. 943 511084

Gran Muralta (chino). Andia Navarra, 75. 943 521363

Gurkale. Xixiolin, 1. 943 003195

Irintzi. Kapitain Enea, 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 8. 943 340469

KB. Gamon Zumardia (Alamedra). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cappa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Ikuzu, 5. 665 755540

Lapurdikio Pizak. Kutza Korsaria, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alamedra Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorgintubulo, 2. 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 511033

Mikel. Arduri, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Oars Sideria. Zubiaurre, 8. 943 515856

Oñena. Zamalvide, z/g. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaraga, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Peurerna. Astigaragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Murringileta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 36. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintubulo, 2. 943 529614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045

Viteri. Viteri, 31. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875

Zamalvide. Bº Zamalvide, z/g. 943 519001

Zubia. Gabierrota, 3. 943 115275

Zuketz. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antonioren Borda. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errezilgune, 2. 943 151728

Letea. Letea, 943 817287

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baseria. 943 815355

Trinxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Mot. Gaztadiadi, 21. 943 714822

Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345

Otzeta. Aranzubuzala, 9. 943 715190

San Miguel. Apotzaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranzubuzabala, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostatu. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clásico del Alto Urola
Bº Sta Lucia, 50. 943 7229 86

Anduaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labekoa Berri. Bº Sta Lucia. 943 722552

GABIRIA

Aztiria Erregetgia. Bº Aztiria, z/g. 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostatu. Gabiria Gunea, 6. 943 887813

GAINTZA

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

Oteña. Larratzi Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Alda-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Portuga, 1. 943 140412

Azuke. Alto Meagaz, z/g. 943 130500

Balearrí. Portuga, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 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

Ardora. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzele Txoko. S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAU ETXEA

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

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar P de Butrón, s. 943 57 85 19

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arkif-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Merendino. Alameda, 943 645364
Boko-Erota. Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizibek. Ota. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 642112
Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danontatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloga, 5. 943 641454
Erandorena. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxendena. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Gieili. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hort Jaizibek. Baserriar Etorbi, 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixaropenea. S. Pedro, 67. 943 641197
Justin Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kali-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itsasargi, 43. 943 641195
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kuluxkoa. S. Pedro, 19. 943 642440
Kupela. Zuloga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

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

Larra. Domani, 4. 943 642704
Lekaria. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokate Siderria. Bidassoa, 19. 943 645880
Loreduña Berri. Santiago, 67. 943 643298
Mahasti. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maite. S. Pedro, 35. 943 642771
Maholi Asador. Santiago, 63. 943 643712
Olurita Añi Siderria. Jaizubia, 21. 943 643708
Onarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cerveceria. Itsasargi, 12. 943 643274
Pizzeria Portuko. Pº 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
Sutan. Bº Jaizubia, 266. 943 116000
Txantxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56 bis. 943 644170
Urde. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueria. Bidassoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zoria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

Alai Hostal. Aldea de Etebratega, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi poligonoa, 943 801918
Pilareenea. Nagusia, 52. 943 187886

IKAZTEGIETA

Begiristain Siderria. Caserio Iturriotz, 943 652837
Ostata. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Aldaijeki Bistrotka. Bº Oberabria, 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabandir, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630768
Aldapa. Pinar, 1. 943 610333
Alto de Arretxe. Avda. Elizabeh, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdaibia, 943 508281
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 611300
Anastasio. Serapio Mugica, 18. 943 615048
Antxon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 621713
Atalaia. Antzinondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Willem Aristizabal Antzanar, 13. 943 24 21 48

Baserrí. Errotatz, 4. 943 627907
Baserrí Asador. Berrotar, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagroa, 3. 943 619193
Bidassoa Asador. Virgen Milagroa, 3. 943 628483
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribiri Palmera. Bertsolari Utopide, 12. 943 630570
Borda Txiki Ibarra. Bº Meaka, 8. 943 630914
Cerveceria Boulevard. Pza. Antzanar, 11. 943 536918
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Cantina Mariachi. C. C. Xingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Soroxata, 3. 943 610262
Casa Marino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken's. Santiago, 16. 943 621429
Ciaboga. Pº Colón, 46. 943 619507
El Bar. Irzun Letunborno, 91. 943 637377
Colón. Colón bilueros, 2. 943 039146
Corner. Cº Fuertes, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C. C. Xingudi, 943 635187
Danako. Alzuakaitz, 1. 943 118824
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. C. Xingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talhams Landabandir, 9. 943 630185
Eleano. Jose Egin, 9. 943 680014
Errota Berri. Bertsolari Utopide, 7. 943 630481
Etebebera. Bº Oberabria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisan. C. C. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Ibarra. Bº Meaka, 9. 943 84 19 64
Ferton's. C. C. Behobia, 17. 943 632766
Fuenterria F66. Fuenterria, 3. 943 616028
Gambrinus. C. C. Xingudi, 943 628662
Gascon. Avda. Puiana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralia. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Etebebera, 12. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murgia, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Iz Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo. J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarakio Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborno, 77. 943 636222
Il Capo. C. C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Irungo Atsegiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Iurretta. Pza. Urdaibia, 4. 943 621059
Izaxko. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubia. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karakuka. Polig. Letunborno, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Utopide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellota. C.C. Xingudi, 943 625330

La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Copa Riojana. Belasloarena, 92. 943 628447
La Vinoteka. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabandir, 13. 943 629556
Lagun Artean. Serapio Mugica, 24. 943 61437
Larun. Javier Estebe Indart, 5. 943 617401
Lasaia. Moutaine Mitelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Estebe Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugica, 20. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidassoa, 16. 943 629977
Manolo. Nagusia, 12. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 6. Bº Anaka. 943 615001
Marken. Santiago 27-A. 943 616266
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633429
Matxibenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Xingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623896
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabandir, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13. Ventas. 943 634048
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 620762
Nerea. Korroitzu, 18. 943 631914
Novoa. Poligono Soroxata, 3b. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugica, 28. 943 613979
Okki-Doki. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreanaga, 1. 943 622890
Ortazgi Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paoeta. Edificio Paoeta-Anaka. 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabandir, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Xingudi, 943 629934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gato. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. C. Xingudi, 943 639063
Puiana. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Estebe Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2. 943 633557
Sargia. León Iurretgogena, 1. 636 953951
Sirimiri. Pº Colón, z/g. 943 625752
Sotero Bedoñe. Fuenterria, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mugica, 943 612684
Swing. Santiago, 4. 943 578685
Telepizza. Lope de Ingoñin, 1. 943 619999
Tenis Xingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fuertes, 2. 943 621954
Toxi Goxo. Pº Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. J. C. C. Xingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Oberabria, 39. 943 623235
Trinquete. Mº Junkal Landabandir, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larrebitu, 10. 943 574371
Txangu. C. C. Xingudi, Local 15. 943 634090
Xingudi. C. C. Xingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterria, 8. 943 619317
Txunturro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagin de Ota. Moutaine Mitelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Etorbi, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorbi, 5. 943 117392
Wauuma's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Feng (japones). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Área Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Laotzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

Naxintane. Nagusia, 12. 943 887614
Kaxintane. Nagusia, 13. 943 880012

ITZIAR

Bikain. Mutxiarte 39, Itziar. 943 199370
Itsaspe. Bº Itziar, 943 199401
Itziar. Bº Itziar, z/g. 943 199801
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

Salegi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiniduri-Turri Siderria. Mardari, 943 199389
Txinimi. Mardari, z/g. 943 199566
Uberu Siderria. Bº Elmorja, 2. 943 199327
Zubikarri Buru Orri. Mutxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutozabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 1. 943 371742
Avenida. Hipodromo etorbidea, 2. 943 377662
Bugati. Arapide Pasalekua, 7. 943 362709
Buggy Hamburgueseria. Jaizibek bidea, 6. 943 365607
Egi. Gokaile, 1. 943 367 01
Erekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baitara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 714
Iñaki. Itigo de Loloia, 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 9. 943 372780
Larre. Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategi. Loidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530684
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camilo Ibarretxe, 2. 943 365029
Paraiso Shangai. (chino). Pablo Mutozabal, 3. 943 371889
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Rojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati's. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txartel Txoko. Zirkuitu Ibilbidea, 1. 943 370192

TXINDARDI

Brasa y tradición Oria Etorbidea, 12. 943 046297

Zaldia. Pº Hipódromo, 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auzoa, 9. 943 162523
Batzokia. Hingioien, 4. 943 888308
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierke auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 90 88
Orbione. Elsoegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkaomendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uhartz, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri. Legazpioko Industrialdea. 943 730600
Aztiria. Santa Marina Auzoa, 943 733622
Bidea Batzokia. Labartegi, 8. 943 731584

AZPIKOTXE

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

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurrutxaga. Nagusia, 10. 943 731271
Katilu. Kasal Herria Enparantza. 943 801198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogei. Plazaola, 10. 943 522 93 92
Oilara. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. B° Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmola auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Anto Borda. Antton Pildain kalea, 943 476476
Azkera. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 66 90
Elorogi. Elorogi bidea, z/g. 943 525441
Ereaga. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. B° Gaintzurizketa, 943 490295
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázaro, 4. 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Iruztun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B° Gaintzurizketa, z/g. 943 529989
Iruztun. Iruztun, 60. 943 526890
Lazai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubiko, 9. 943 521966
Kaialde. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jateketa. Urune, z/g. 943 511888
Martux Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriarte. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 B° Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázaro, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hoste. Nagusia, 37. 943 882091
Leku-Alai. Zubaura, z/g. 943 672616
Ostatu. Tximista gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

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

MUTILOA

Mujika. Lierma, z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Los mejores hongos al horno del Goierri
 Herriko Plaza, z/g. 943 80 11 66

Patxi. Lierma, z/g. 943 801901

MUTRIKU

Asador Omazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Melitón, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km. 3. 943 603239
Kai. B° Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. B° Laranga, 629. 105733
San Juan. B° Laranga, 13. 943 603167
Txiarlotz. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. B° Arregua, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta, 943 492783
Albistur. B° Altzibar, 943 490711
Aristi Asador. B° Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Txalaka Bidea, 4. 943 492714
Aripze. B° Ugaldete, z/g. 943 493088
Argentei. Autopieta A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde. B° Ergioien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Arregua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldete, 943 492749
Entreplatos. C. Com. Carrefour, 943 108080
Ereaga. Casa Errekalde, 943 490087
Esozio. Zuaznabar, 72. Ugaldete, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergioien, 15. 943 491029
Ganbarra. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. B° Altzibar, 943 492831

GRUTZE-BERRI

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

Intxuxi Asador. B° Ugaldete, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergioien, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorondo, 20. 943 490021
Iruandearre. B° Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Arregui Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tormola, 21. 943 491254
Laia. Landeibe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldete, 943 492101
Marcos. Zelamusu-Polig. Ugaldete, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Mateo. Iruirrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oritxun. Merka Oritxun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nuevo Alamiñ Asador. Arregui Picabea, 54. 943 491196
Olaitzola. Tormola, 2. B° Ergioien, 943 492050
Oliden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zelai Sidreria. Caserio Ordo Zelai, 58. 943 491686
Paki. B° Ergioien, 35. 943 490915
Pikokete. B° Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Biztardia plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolare. Tormola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txiakierdi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txiakierdi Sagardegoteia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Malsaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberoka. Bekosoro, 1. (B° Iruirritzi), 943 491228

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garaa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Isturritu. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gort. Ultegi, z/g. 943 502070
Lizar-Etxe. B° Olaberrieta, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 95 2669
Miliukua. B° Arantzazu, 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Orioko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei, 943 540000
Urbako Fondo. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxu. Lezesarri, 19. 943 783479
Uriegain. Uriberri, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B° Zubilaga, z/g. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 863960
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Populus (Pizuerri). Pza. Domingo Unzuu, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubibi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostatu. Errebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Anari. Iruindain, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardera. Ordanaga, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olasagoitia, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Alta Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza, 943 890475

KATXIÑA BODEGA

Comer entre vides al estilo Orío
 Oritzaika, 20. 943 58 01 66

Oliden. Oritzaika Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751

San Martín Asador. B° S. Martín, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Euskadi Gudarien, 28. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixario Asador. Euskadi Gudarien, 2. 943 830019
Zaharren Babesluka. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña. P° Euskadi, 7. 943 399009
Alkatebete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxoia. Arraulari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakaregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantei, 21. Antxo, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P° Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Pontas. Camino de Pontas, z/g. 943 525625
Casa Cármen. San Juan, 79. 943 525699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani. Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax. P° Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. Trintxerpe, 943 399071
E-16. Eskalantei, 16. Antxo, 943 528169
Ekari. Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio. P° Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibate Taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantei, 9. Antxo, 943 525696
Ezer. Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362
Ezpea. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Golherri. Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda. Arraularen, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria Arandegi. 5. Trintxerpe, 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparr. P° Nafarroa, 943 340164
Izkiañi. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jeantxo. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gue Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. P° Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunda. Oarsa, 8. Antxo, 943 515414
Marisoi. Euskadi, 18. Trintxerpe, 943 394751
Martxo. Escalantei, 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Mugurruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasaa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pixitxulo. Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770
Romeral. Eskalantei 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 399074
Txeloxto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane, 943 341353
Zibagoa. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiañi. Zurbano, 17. 943 800252

SORALUZE

Arrendia Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Eduzta. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ulaia Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

ALLIRI

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

AMA

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

Amariu. Benitibar, 5. 943 245469

Ametz. Larramendi, 1. 943 848389

Asteasuerra. Herreros, 18-20. 943 673186

Atxelarra. Euzkal Herria Plaza, 4. 943 650936

Bar Ordizia. Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi. Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai. Arostegieta, 16. 943 673381

Bidebide. Usabal Kirolegia. 943 577573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia. Gorriri plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar. Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás. Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria. B° Usabal, 35. 660 654317

Euskal Pizza. Gudari, 16. 943 655655

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

Ikatz. Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi. Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña. Pablo Gorrasabel, 29. 943 675237

Iratoa. Amaro, 10. 943 119829

Irrintzi. Oña, 3. 943 654334

Istategi Siderria. B° Aldaxa Txiki, 15. 943 652964

Izarra. Batxilerrí Zaldibia, 1. 943 841427

Jokel. Martín José Iraola, 10. 943 116017

K-2. Plaza Nueva, 943 570088

Kupela. Pza. Berria, z/g. 943 672070

Lanbroa. Nafarroa etorb. 943 651062

Larra. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurdi Bistrot. Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde. B° San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de pollos. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna. Erremontari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna. P° Martín J. Iraola. 647 007275

Plan B. Larramendi, 8. 943 598486

Sausta. P° Belate, 7-8. 943 655453

Solana A. Solana, 4. 943 017636

Telepizza. Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosaldea. N-40n-Madrid, km 432. 943 650656

Triángulo. Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria. Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna. P° Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki. Montesquie, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri. Irizababal, 21. 943 330525

Altuna. B° Lategi, 943 554917

Adarra. B° Goiburu, 37. 943 552036

Besabi. B° Goiburu, z/g. 943 330131

Bosteko. Erratzu, 943 337357

Etxetxea Siderria. B° Otaztan, 34. 943 556981

Eula Siderria. B° Lategi, 19. 943 552744

Fronton. Estación, z/g. 943 009077

Guria. Idiazabal, 46. 943 005650

Gianume Sagardotegia. B° Ergioin, 18. 943 556683

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ Moko Siderria. B° Otaztan, 11. 943 551014

Uruzola. Etxubete Baserria, 943 556981

Zaldundegi. Irizababal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldepa Taberna. Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

Pintxos, raciones, carta y menú del día
Ipiriarieta, 12. 943 72 58 87

Atsegin. Barrenkale, 13. 943 532667

Collins. Areizaga, 3.

Eire. Gemikako Arbola, 3. 943 726486

Etxe-Azpi. Polígono Mugtegi, 33-37. 943 725165

Hokaba. Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro. Ipararguier, 4. 943 721867

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

Pizzeria Madaya. Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con ciudades presentaciones
Santa Barbara auzoa. 943 72 33 87

Telepizza. Iparargie, 4. 943 101033

Zabaleta. Ipiriarieta, 2. 943 724320

Zona Zero. Areizaga, 13. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia. B° Aginaga 31. 943 366710

Antxeta. Zubiaurenea, 6. 943 370344

Arratzain Erretegia. Arratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Puntapax kalea, 8. 943 36 91 33

Atxega Jauregia. Altzeazara, 1. 943 371150

Bordatxo. Zubiaurenea, 5. 943 371042

Cantina Mariachi. C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil. Centro Comercial Urbil. 943 367281

Ibarrola Agroturismo. Kaleazur, 62. 943 363007

Iguarte. Iguarte, 11. 943 370113

Ilurbe Siderria. B° Txoko Alde, 943 371649

Iratxo. Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentense. Txoko-Alde, 23. 943 361127

Mayte Asador. Polígono Ugaldela, 36. 943 366968

Pari. Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria. B° Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador. Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxoa. Santu Ene Auzoa, z/g. 943 362734

Txapelund. Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki. C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Eder. Errotale, 1. 943 362735

Txinpatarra Sagard. C. Com. Urbil. 943 376688

Txinbigoa. Irazu, 6. 943 361398

Txipri. Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txiristria. Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdainra Siderria. B° Aginaga. 943 372691

Zumeta. B° Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296

Alustiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Iztalpe. Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri. Obabako, z/g. 943 692365

Shepherd's. Kale Berria, z/g. 943 671558

Txapelund. Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe. Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurgunte. Olleta Agnaldela, 6. 943 510086

Urtzu. Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Alai. Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alameda Hotel. Seibimeneta, 4. 943 830143

Amia. Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak. Altzola, 2. 943 835975

Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

Aralde. Araba, 41. 943 834433

Artea. Zigoridia, 32. 943 016993

Aurrera. Gipuzka Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea. Seibimeneta, 4. 943 130586

Batzokia. Balea, 1. 943 002049

Basari. Patxiuko, 13. 943 021275

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

Berazadi-Berri. Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo. Elizarenea, 5. 943 132889

Café Iruña. Ipar kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador. Bikaia, 1. 943 132766

Casa Izaro. Azara, 4. 943 132844

Eguzki. Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitx. Araba, 32. 943 890066

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 982731

Eumoran. Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130073

Gure-Txokoa Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959

Haritz. Gurmendi, 10.

Iluntze. Zela-Ondo, 23. 943 417199

Isabel. Bikaia, 24. 943 832264

Ixas-Berri. Kanping Zarautz, 943 131619

Ixas-Lur. Santuturri plaza, 3. 943 890138

Jacoba. Patxiuko Kalea, 10. 671 03 65 18

Joe. Ipar Kalea, 13. 943 134236

Kandela. Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñan. Mendialdua, 13. 943 130000

Kebai Zarautz. Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika. Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla. P° Martinio, 943 013673

Lagunak. San Francisco, 10. 943 833701

Manuela. San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele. Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzería). Patxiuko, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria. Mitxelena, 27. 943 834561

Naparrak. Berrien Plaza, 1. 943 13519

Okamika. Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta. Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiuko. Kinki, 1. 943 131358

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio. Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint. Bikaia, 27. 943 894314

Salegi. Berrien Plaza, 3. 943 133272

Shelter. Itzassarta, s/n. 943 580285

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

Sunset Bar. Mandabale 34 (Malecón), 943 000355

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

Telepizza. San Inazio, 1. 943 831551

Telefesto Asador. Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli. Kinki, 1. 943 131538

Txiki-Polit. Musika plaza, 943 835357

Yubio. María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra. Bikaia, 9. 943 132700

Zaldrik. Eumoran, 37. 943 131496

Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaitxo. Mitxelena, 11. 943 011399

Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostiatu. San Martin 3. 943 801051</

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Se acercan las **Navidades**, y Carol nos sugiere platos sencillos y efectivos como unas Kokotxas en salsa verde, unos Txipirones en su tinta o una cazuela de Merluza en salsa, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. ¿Os unís a nosotros?

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 22 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, Codiello asado, Pollo asado, etc...



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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

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 Gastronomika

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 cañiño. 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.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad** procedente de las Islas Faroe. En Urantzú, 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...

take away

comida para llevar



ASADOR CITYWOK

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha lepayaki · Comida japonesa

 **943 559 783**

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

UNAI AGIRRE (BERTSOLARI Y GERENTE DE LA D.O. EUSKAL SAGARDOA)

"LA SIDRA TIENE UN GRAN POTENCIAL DE EVOLUCIÓN"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Unai Agirre Goia (Hernani, 1975) cursó estudios de Ingeniero Técnico Agrícola en la Universidad Pública de Navarra en la especialidad de Hortofruticultura y Jardinería. Entre los muchos trabajos realizados, ha sido gerente de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. Hoy en día es gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, labor que compagina con su faceta de bertsolari, en la que se ha destacado llegando en tres ocasiones (2007, 2011 y 2015) a la final del Campeonato de Gipuzkoa y en una ocasión (2017) a la de Euskal Herria. En esta ocasión nos contesta en prosa y sin improvisar.

¿Además de la afición por la sidra y el bertsolarismo, qué aficiones cultivas? Me apasiona la cocina y la gastronomía, además de la montaña.

¿Has sido aficionado a la sidra desde siempre? Si, y en especial de los manzanos. Siendo de Hernani es normal, pero es verdad que los últimos años he tenido la opción de aprender mucho de este producto y este sector, y dicha afición es mayor ahora si cabe.

¿Cuál es tu lugar favorito en Gipuzkoa? Por los recuerdos que guardo y lo que me une, sin duda Errezil.

¿Y en Euskal Herria? Siempre tiro hacia la zona de Irati y el Pirineo.

¿Y en el resto del mundo? Eslovenia me gustó mucho, tanto el país, como su gente y su gastronomía.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? Eslovenia en bici. Y un viaje a Burkina Faso a la boda de un amigo.

¿Y el viaje que te queda por hacer? El transiberiano y conocer Argentina.

¿Tu bertsolari favorito actualmente? Uff...No podría dar un único nombre...pero, por todo el recorrido realizado y todo lo que aporta, podría ser Maialen Lujanbio.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? Gocé muchísimo en Nueva York. Un amigo vivía allí y nos llevaba a cenar a diferentes restaurantes de distintos países: coreano, japonés, senegales, mejicano, tailandeses...

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido en tus viajes? En Grecia tienen la costumbre de invitarte a entrar en la cocina y poder elegir el menú. Es una costumbre gastronómica alucinante, te dan ganas de probar de todo. Se come de maravilla en Grecia.

¿Qué es lo que más valoras en una persona? La sinceridad. Que te diga las cosas tal como las piensa.

¿Y qué detestas? La prepotencia, el hecho de que una persona pretenda estar por encima de otra.

¿Disfrutas de la cocina también como hobby en casa?

¿Tu plato favorito para preparar "en la intimidad"? La cocina me gusta y me relaja. Me gusta experimentar, preparar algo nuevo y variar. No me conformo en preparar siempre el mismo plato.

Y tu plato favorito para maridar con una Sidra de Euskal Herria? Según el tipo de sidra.

A una más ácida y ligera le pondría productos en salazón y pescados en salsa o a la parrilla. Las amargas casan con verduras como alcachofa o espárragos y carnes en general...

Sugiérenos 2 restaurantes en Gipuzkoa.

Diametro 200 en Orona (Hernani). Es muy interesante la labor que está realizando por el producto local y nuestros baserritarras. Y el Zuberoa de Oiartzun, por el equilibrio exquisito entre tradición e innovación.

¿Y dos restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo? No tengo uno concreto; se puede gozar en una tasca y en un gran restaurante, desde

unas verduras en Tudela a un pescado en Getaria, desde unas alubias en Zelatun hasta un cordero en Baztan... Vivimos en un sitio privilegiado para gozar de la gastronomía.

Convéncenos con una frase para optar por la sidra ante el vino o la cerveza. El valor de la sidra está en que es un producto natural y de baja graduación alcohólica, de gran calidad y relato. Y lo más importante, con un gran potencial de evolución.



HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

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



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



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

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



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

PETIT GOIERRI

BED&BREAKFAST

ORMAIZTEGI

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

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

