

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 185 : febrero 2020



**K Pilota**

GETARIAKO TXAKOLINA  
CRIANZA RIOJA ALAVESA  
ROSADO NAVARRO

Seguir en  @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)  
943 21 99 89 / 943 21 92 04



**Berenjenas chinas saltadas**  
TSI TAO (Donostia)

# ondojan.com

Nº 185 Febrero 2020

**ZUM EDIZIOAK, S.L.**  
Patrizio Etxeberria, 7  
20230 LEGAZPI  
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioiak.com  
Impresión: Leitzaran Grafikak  
Depósito Legal: SS-1097/03  
josema@zumedioiak.com

**Coordinación:** Josema Azpeitia  
**Redacción:** Josema Azpeitia e Imanol A. Salvador

**Colaboradores:**  
Mikel Corcuera, Dani Corman, Alberto Benedicto, Aitor Buendía, Nere Ariztoz, Arnau Estrader, Manu Méndez, Carol Archeli, Anne Otegi, Vanessa Blázquez, Txemari Esteban y Javier Etayo

**Portada:** Ritxar Tolosa

**Fotografías:** Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

## PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)  
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilaibetero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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

## estúpido concienzudo

### Los grandes olvidados de la Gastronomía Vasca

Cuando acudimos a un bar o un restaurante y comemos o bebemos un café o una cerveza, tendemos a dirigir nuestras alabanzas o críticas a quien nos lo sirve o a los propietarios o responsables del establecimiento, pero pocas veces nos paramos a pensar que si ese café está ahí, o si ese alimento tiene una calidad excepcional es porque alguien lo ha entregado formalmente y a tiempo para que nosotros lo disfrutemos, en el primer caso, y porque una empresa de alimentación se ha preocupado de seleccionar ese manjar entre otras muchas posibilidades que ofrecen productores y mayoristas, en el segundo.

Esa es la labor que viene realizando, de manera discreta y muchas veces anónima, el gremio de la distribución, un gremio que queda totalmente oculto para el consumidor, pero que muchas veces tiene una responsabilidad tan grande o más que la del empresario de hostelería a la hora de conseguir que nuestra experiencia en un local concreto sea un éxito o un desastre.

Como nos subrayan los responsables del sector en el reportaje que les dedicamos en las páginas 34 a 36 de este ejemplar de Ondojan.com, "no nos limitamos a transportar y entregar mercancía sino que nuestra relación con los cocineros y cocineras va mucho más allá. Somos los que les ofrecemos por primera vez las últimas novedades del mercado, somos quienes les hacemos estar al tanto de las últimas tendencias, somos quienes les presentamos y les damos a probar los últimos productos vitivinícolas..." Ceteras palabras que dejan claro que la selección y distribución es una importante pata en la que se apoya también nuestra exitosa y laureada gastronomía.



Año tras año los distribuidores han tenido que afrontar en solitario múltiples problemas relacionados con las restricciones de aparcamiento, peatonalizaciones, peajes horarios de acceso a ciertas zonas de la ciudad, multas... por no hablar de otros problemas comunes a otros sectores como las necesidades de personal, la morosidad... y no son pocas las empresas que toman parte en este sector. Son innumerables las ramas del árbol de la distribución y su labor resulta imprescindible para que nuestros establecimientos puedan realizar en condiciones su labor.

La nueva década que se inicia a finales de este año trae con sí nuevos retos a los que la distribución tendrá que responder y la mejor manera de hacerlo es la unión. Ese es el motivo por el que varios empresarios han decidido relanzar **GIBAK**, la Asociación de Distribuidores de Gipuzkoa, que resurge dispuesta a ser una referencia de este sector que no se limita a furgonetas mal aparcadas y personas pidiendo paso con carritos, sino que consigue, con su labor ingrata y poco valorada, que nosotros disfrutemos un poco más de la vida.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



=====

**ONDOJAN 185** EDITORIAL **03** OPINIÓN **04** COLABORACIONES **08**  
**ARTE LÍQUIDO 10** ITSASOTIK **12** OREKATUZ **13** MENUO MENÚ **14**  
**JAKITEA 15** EN PORTADA: **TSI TAO 16** RECOMENDADOS: **TOKIKO 18**  
**GRANDES ASADORES: BEREZIARTUA 20 SAGARDOTEGIAK 24-29**  
**AL DENTE: EL CHEF DEL VINO 30 JACQUES BALLARIN 34**  
**REPORTAJE: GIBAK 33 A LA CARTA: ALL I OLI 38** GUÍA DE RESTAURANTES **40**  
**PLACERES GASTRONÓMICOS 60** CON LAS MANOS EN LA MASA: **MANOLO GONZÁLEZ 62** DORMIR EN GIPUZKOA **63**



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



PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## ¡ES TEMPORADA DE GUISOS!



MANITAS DE CERDO COCIDAS



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO Y BLANCO



LIEBRE Y CONEJO DE CAMPO PELADOS



PERDIZ ROJA DE CAMPO Y PALOMA TORCAZ LIMPIA



RABO DE VACA ENTERO Y TROCEADO



CARNE DE CIERVO, JABALÍ Y TORO EN TACOS

COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## GRABADO EN LA MEMORIA

**H**ace unas semanas tuvo lugar la **Cata Especial de Navidad en Essencia**.

Trece fueron los asistentes, los más rápidos en apuntarse, aunque unas cuantas más las que, desgraciadamente, no pudieron disfrutar de la sesión. En cinco minutos se habían cubierto las plazas. El cartel no era para menos. **Entre Deux Bleus 2013** abrió la sesión. Chardonnay elaborado por el japonés **Kenjiro Kagami**, productor de culto de la región francesa de *Jura*. Conseguir

una de estas botellas no es tarea sencilla. No sólo porque hay muy pocas, sino porque todo aquel amante del vino natural se muere por tenerlas en sus manos. Electricidad líquida, pureza en sus matices, singularidad.

Continuamos con **Les Manyes 2016**, de **Dominik Huber**. Un espectacular viñedo de viejas garnachas y el buen hacer de Dominik han convertido este vino en el mejor puntuado de todo el Priorat en la última lista del gurú **Robert Parker**. 100 puntos para este 2016. Casi nada. El vino hizo honor a su estatus. Enorme. Profundamente especial. Toda una sinfonía de aromas, texturas y sabores. Cada uno de sus matices aportaba y daba sentido sin tapan protagonismo al resto. acabábamos de empezar.

Recuerdo, hace casi 14 años, mi primera visita a Valdeorras. Paisaje emocionante lleno de viejísimas viñas y pendientes de infarto sobre el río Bibei. Era reciente la salida al mercado de As Sortes y ya desde aquella primera añada -2004- dejaba entrever las intenciones de su creador **Rafa Palacios**: elaborar grandes vinos. Nos llevó hasta su viña más especial: O Soro. Allí nos desveló su ilusión: dar a luz un vino exclusivamente con aquellas uvas. Años más tarde cumplió con lo dicho. En Essencia tuvimos la suerte de disfrutar su **Sorte O Soro 2016**. Lo recuerdo con lágrimas en los ojos y la piel de gallina. Este vino siempre me trae recuerdos emocionantes. Sin duda alguna, en



el podio de los mejores blancos del Estado.

Tras este momento mágico, llegó el "aitona" de la sesión: **Tondonia 1964**. Añada histórica de una de las mejores y más especiales bodegas riojanas. ¡Qué bien les sienta el tiempo a los grandes! Lo complicado reside, bien en tener la paciencia y esperar su momento, bien en tener la suerte de tener acceso a botellas antiguas. Tremendo.

**Michel Niellon** siempre ha sido uno de mis favoritos en Borgoña. Escogí, para una ocasión tan especial, su vino más codiciado y escaso. Tan sólo dispone de 0'12 ha del **Grand Cru Batard-Motrachet**. Opulento y contundente en su añada 2011 y en un momento fantástico.

Y llegó el turno del *Champagne*. Conocí a **Olivier Collin** hace ya diez años en la Champaña. Fue una casualidad. Nos sentaron juntos en una mesa. Creo que hubo una sinergia especial. Me contó su historia. Comprendí que sus vinos no podían ser del montón. Al llegar a Donostia hice todo lo posible por traer algunas botellas y quedé fascinado. Así nos dejó su **Ulysse-Collin Les Roises Blanc de Blancs**, degollado en 2014, absolutamente entusiasmados con su carácter. Un vino para el que no existen adjetivos. Energía de la buena. Excepcional.

Finalizamos con un *eiswein* del Nahe: **Bamberger Meddersheimer Altenberg 2000**. Pura sedosidad y perfecta simbiosis en todos sus matices. Lástima que fuese tan pequeña la botella.

Una jornada memorable que quedará para siempre en nuestro recuerdo... 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

# Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



## LA RUTA SLOW

"MEAT THE CHANGE"  
BY SLOW FOOD

**S**low Food ha iniciado la campaña "Meat the Change" con el objetivo de provocar una reflexión sobre las consecuencias de nuestras decisiones alimentarias. ¿Llevas una vida muy slow? Este

es el título de un cuestionario corto sobre hábitos alimentarios que anima a contestar unas pocas preguntas como por ejemplo «¿Cuánta carne comes cada semana?» o «¿Qué criterio sigues para escoger carne cuando compras?». Los participantes sabrán cómo de slow es su vida y recibirán consejos personalizados para mejorar el hábito de consumo de carne.

¿Qué significa exactamente «ser más slow»? Significa **comer menos carne y de mejor calidad**. Las granjas sostenibles garantizan la calidad de la carne porque antepone el bienestar de los animales, que pueden moverse libremente por pastos abiertos y se alimentan con comida orgánica. «Ser slow» significa tener un impacto medioambiental bajo. El consumo excesivo de carne de ganadería intensiva basada en un modelo industrial es un gran problema, tal y como demuestran numerosos estudios e informes. Otro inconveniente es que este modelo considera a los animales meras máquinas de carne, sin tener en cuenta su bienestar. El resultado final es la producción de carne barata y de baja calidad, que empeora la salud pública, así como los casos de cáncer y enfermedades cardíacas. Si el consumo mundial de carne se duplica entre ahora y 2050 (tal y como ha predicho la FAO), la carne consumida anualmente aumentará de más de 250 millones de toneladas a 500 millones de toneladas y el sistema se colapsará.

*"La solución no implica eliminar la carne de tu dieta. Debemos apoyar a quienes practican la cría sostenible de animales, que a menudo cuidan de áreas marginales y protegen la biodiversidad, como los muchos ganaderos que preservan razas locales", recuerda Slow Food. "Meat the Change" es un juego de palabras que nos invita a cambiar la carne en nuestra dieta y al mismo tiempo nos invita a aceptar el cambio. A través de elecciones de consumo más cuidadosas, podemos convertirnos en protagonistas.*



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



## TURISMO GASTRONÓMICO

MUCHO MÁS QUE  
OVEJAS LATXAS

**E**l pastoreo siempre me ha parecido un oficio entregado pero a la vez con una gran recompensa emocional. Trabajar a la intemperie, 365 días al año, cuidando a un rebaño con la única ayuda de un palo y un perro implica una gran responsabilidad. "Exagerada" pensaréis algunos.

Y ahora os lanzo una pregunta, la misma que se hace Aritz Ganboa desde Arruazu, rincón mágico del Valle de Sakana, tierra de pastores: "¿Cuántos oficios duran 5000 años y pico?... Ya me gustaría saberlo. Y nosotros aquí seguimos... manteniendo a la oveja latxa con su forma de vida, porque si yo sólo me centro en la productividad del animal, me habré cargado a la oveja latxa y el pastoreo. Hay cosas que están por encima del rendimiento económico".

Aritz es feliz en su pueblo, para él, **el mejor lugar del mundo para vivir**. Amante de su trabajo decidió hace unos años añadir la posibilidad de **conocer el pastoreo de cerca** acondicionando la cuadra, la quesería y una txabola.

**En la cuadra** nos propone un recorrido de dos horas donde conocer los secretos de la **oveja latxa** y una muestra del trabajo del **perro pastor** con Ekin, el precioso border collie compañero de fatigas de Aritz. También descubriremos como elabora su queso, de la D.O. Idiazabal y aprenderemos a hacer una **cata** organoléptica.

**En el monte** y a lo largo de un recorrido que dura también dos horas, seguiremos las **huellas** que desde el Neolítico hasta nuestros días dejaron **los pastores**. Conoceremos la actual **txabola** de pastor y la marcha del **rebaño** para finalizar de nuevo con una **cata** de su queso.

"Por cada euro que gastamos en productos locales se generan otros tres euros en ese mismo entorno rural..." nos cuenta Aritz. Estas **experiencias de pastoreo** cuestan entre **8€ y 10€** para los adultos y **5€ y 6€** para los niños. No se me ocurre una mejor inversión en nuestra tierra, esa que tanto nos ofrece y que muchas veces no sabemos apreciar.

Y cómo silban los pastores... Qué envidia, eso es un don.  
+ info: [www.albigaztak.com](http://www.albigaztak.com)



**Nere Ariztoy**  
Consultora de turismo  
gastrocnómico especializada en  
sistemas alimentarios



## BURP...!

100 AÑOS  
DE LEY SECA

Este 17 de Enero de 2020 se cumplen **100 años desde** que fue ratificada la enmienda que dictaba **que quedaba prohibida** la venta, importación, exportación, fabricación y el transporte de **bebidas alcohólicas** en todo el territorio de los Estados Unidos de América.



Todo este jaleo ocurrió porque a finales del siglo XIX existió un grupo llamado **Movimiento por la Templanza**, que aseguraban que el alcohol era el causante de asesinatos, violaciones, robos y otros diversos males sociales, y que si se erradicaba el alcohol estaban seguros que estos males se acabarían.

Pero **lejos de conseguir lo que pensaban** que pasaría, (solo los dos primeros años se consumió menos alcohol), pasó justo lo contrario. **Las mafias se frotaban las manos** con el contrabando y **la gente empezó a elaborar su propio alcohol**, que sin tener ni idea de hacerlo, lo destilaban mal, así que subió el índice de malformaciones y ceguera causados por el **metanol** que había en el alcohol mal elaborado.

Total, que la gente continuaba consumiendo, con mayor riesgo que antes e incluso fermentando pan o zumo de uvas sin ningún tipo de control sanitario previo.

Así que el presidente **Franklin Roosevelt** que se presentaba como candidato a presidente, prometió que derogaría dicha ley y que sería una fuente de ingresos para el estado, que en el 1929 sufrió el conocido Crack financiero. Así ganó las elecciones y acabó con la Ley Seca después de 12 años inauditos en Estados Unidos.

Si viajáis a Estados Unidos probar sin miedo de ser encarcelados la **Derringer IPA**, de la cervecera **Prohibition Brewing Co**, nombre que hace honor a cómo le llamaban a la Ley Seca en EE.UU. Es una **Imperial IPA** de 8,6%vol, muy equilibrada, con muchas notas a malta caramelo y un amargor no tan potente, como suele pasar con otras Imperial IPA, gracias al contenido en alcohol.

**Arnau Estrader**

(Baga Biga Faktoria)  
Pº Ramón María Lili, 8  
Gros - DONOSTIA



## DÍ...VINOS

HISPANIA 2015  
(D.O. RIBERA DEL DUERO)

**B**odegas Fusión, situada en Aranda de Duero, es una bodega de reciente creación. Tienen el privilegio de contar con el asesoramiento del Enólogo Jesús Madrazo, considerado uno de los mejores Enólogos de España, buscando armonía y finura en el tinto fino castellano.

Esta bodega elabora sus vinos de manera tradicional, con el mejor producto, uvas seleccionadas de viñedos viejos, variedades autóctonas y utilizando la tecnología más avanzada en todo momento.

Hispania 2015 es un vino 100% Tempranillo con una crianza de 24 meses en roble español. Se trata de un vino color rojo cereza profundo con ribetes violáceos de alta densidad. En nariz fruta muy fresca, tonos florales, monte bajo, tierra, sotobosque, y balsámico. Nos descubre los matices y la profundidad del terreno. El carácter del roble español y la personalidad que infiere se reflejan en este vino. Serio, profundo y aromático, con caracteres terrosos en su máxima expresión. En boca es elegante, amplio, estructurado, robusto y graso. Con la esencia de la mineralidad, y la conjunción de la tierra, madera y fruta. Este vino tiene una capacidad de guarda de aquí a 20 años.

Hispania es el acompañamiento perfecto para platos de carnes de gran sabor y jugosidad, que necesiten una copa a la altura para redondear y potenciar los intensos sabores de la carne.

**Jon Méndez**

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





Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## LARGA VIDA AL PATXARÁN !!

**E**l Patxaran es nuestra bebida por excelencia. Cuenta con más de 600 años de tradición, y su nombre viene de la palabra Patxaran que es la unión de dos palabras

en Euskera como son Patxar que significa aguardiente y Aran significa endrina.

El Patxaran se elabora en toda la zona norte desde Cantabria hasta Aragón, pero la zona con mayor tradición es Navarra. La endrina es la baya con la que se elabora el patxaran, esta fruta crece en un arbusto salvaje llamado Endrino. Según la zona en donde se recolecta el fruto se llama de una manera u otra, por ejemplo en Aragón, Navarra, Burgos y Euskadi se llama Arañón, en otras zonas se llaman abruños o ameixa.

La fecha de recolección varía desde septiembre a noviembre en función de la región, la altura y el clima. Pero es fundamental que esta recolección se realice cuando el fruto este maduro, pues uno de los errores más comunes es cogerlos verdes, lo que luego afectara a su sabor final. Una vez que se coge la endrina se deja macerar con anís u orujo en torno a unos seis meses junto con otros ingredientes como anís estrellado, café o canela. Para macerar habitualmente se hace en las propias botellas, aunque algunas marcas como Baines, su gama Premium como es el **Baines Oro**, se macera en barricas de roble lo que aporta unas características inigualables así como redondea su textura en boca.

Muchas familias tradicionalmente han elaborado su patxaran casero, como es el caso de la mía, que mi abuela elaboraba su propio patxaran y esto se convirtió en una tradición familiar, pues mi padre continuó y mejoro su receta, con un ingrediente secreto, el cariño! Ya que cada vez que íbamos a buscar arañones, pasábamos el fin de semana en el monte, con los amigos y familia, pasábamos frio, nos mojábamos pero al llegar a casa teníamos esa sopa tan rica que hacia la Amona, y luego todo el proceso de limpiar las endrinas, meterlas una a una en las botellas junto con el resto de ingredientes. Ya solo nos quedaba el proceso más doloroso, la espera de que ese elixir se fusionara en una armonía de sabores, sensaciones y aromas.

Me gusta tanto el patxaran por el recuerdo de esos fines de



semana donde disfrutábamos todos de la naturaleza y la familia.

El patxaran es uno de los licores más sociales ya que ha estado presente en todas las sobremesas desde hace siglos, así como es la bebida preferida en fiestas populares. Como no, en nuestro día más grande, el 20 de enero, día de San Sebastian, este licor está presente en todas las mesas.

Este licor es uno de los más complicados de mezclar, por eso habitualmente el patxaran se toma solo, aunque hay grandes cocteleros que han conseguido hacer cocteles con patxaran.

### PATXARÁN CON HIELO

#### INGREDIENTES:

- 7 cl Patxaran Baines Oro
- 1 corteza naranja
- Hielo

#### ELABORACIÓN:

Servimos el hielo, enfriamos la copa y vaciamos el agua sobrante, servimos el patxaran y aromatizamos con naranja.



### Bar Desy

Especialidad en cervezas  
artesanas y de importación

Pintxos y raciones  
Cocina casera ... y auténtica

Ronda Kalea 4, (Gros)

943 29 37 63

<https://aquaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

# AQUAIGNIS

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



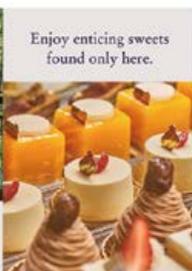
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.

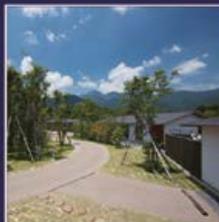


The joy to pick  
fresh strawberries.



**LODGING** Organic away accommodations (With private outdoor bath)

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



**Carol Archeli**

www.pescaderiaespe.com

## SEPIA Y SOLO SEPIA

**N**i falso calamar, hermana pequeña, prima pobre o sustituta de nadie.

La sepia es la sepia.

Los vascos mostramos auténtica devoción por el calamar, en todas sus variantes. Pequeño, grande, frito, guisado, relleno, fresco o congelado. Y a la sepia, ya por abundar, porque en nuestras costas haberlas, haylas, incluso las exportamos, o quién sabe porqué motivos, la hemos relegado históricamente a un clarísimo segundo plano. Incluso en nuestra bibliografía culinaria aparece escasamente, de refilón y sin importancia alguna. Y qué pena señoras... ¡cuando tiene tanto que ofrecernos! Sepia, txautxa, jibia, choco... y en científico, sepiida. Se trata de uno de los moluscos cefalópodos más espectaculares que existen.

Visualmente, tanto en vivas, como en recién capturadas, son preciosas. Con una variada gama de colores en su piel y formas suaves y ligeras en sus alas. Son elegantes y hermosas.

Y en el plato su textura es firme pero suave a la vez, su sabor único y esa casquería secreta que llevan en el interior que tanto juego nos pueden dar en la cocina. No solo nos sorprende su brillante y hermosa tinta, si no, lo que más, su salsa, o melsa. Se trata de una bolsita marrón que se encuentra cerca de la tinta. En realidad es el bazo del animal, que contiene en su interior un líquido viscoso, que agregado a las salsa o refritos otorga al plato un grandísimo sabor a roca, a esencia de mar, realzando todo su potencial. Un secreto a voces que parece no haber traspasado las fronteras del Ebro, ya que he de reconocer, que nos vendría muy bien dejarnos enseñar por nuestros vecinos los valencianos, baleares o catalanes. Ellos llevan siglos comiendo el animal en cuestión y la verdad es que ¡lo bordan! Cocineras de renombre en Catalunya como Carne Ruscalleda, Ferrán Adriá o Montse Fontané, matriarca de los hermanos Roca, nos enseñan con destreza a cocinar la sepia en unas elaboraciones tan suyas como la sepia con guisantes, con patatas y chocolate, o la sepia a la bruta o a la sucia, entre otras. ¡Abranse de mente querid@s lector@s! El mundo de la sepia nos está esperando.

Yo no me voy a liar con cosas raras, receta fácil, para no tener a la novedad. Y con ingredientes de lo más nuestros. Que aprovechi!



## SUAVE ESTOFADO DE PUERRO Y SEPIA

**INGREDIENTES:** 1 kg de sepia, limpia y troceada en cuadrados pequeños, de 2cm de lado aproximadamente ( reservar la tinta y el bazo en el congelador para otras ocasiones); 4 puerros hermosos cortados finamente (ó 6 medianos); 2 dientes de ajo; Medio pimiento rojo morrón cortado finamente; Aceite de oliva virgen extra; Sal; Pimienta

**Para la guarnición:** Arroz hervido (blanco, integral o rojo); Col lombarda cortada en láminas finas y aliñada al gusto

**ELABORACIÓN:** Se pone a dorar en una sartén, a fuego suave, los ajos en láminas, cuando estén dorados se retiran y se conservan para después. Luego se pone a pochar en ese aceite el puerro y el pimiento rojo, a los 10 minutos añadimos la sepia y dejamos que se guise ahí 20 minutos más a fuego medio suave y con la tapa puesta, para que se cueza en su propio jugo. Transcurrido ese tiempo corregimos de sal y pimienta, añadimos los ajos fritos y listo.

La idea del emplatado es servir el guiso con el arroz y la ensalada a modo de guarnición.

Este plato cumple una vez más las características de sano, completo y riquísimo... Onegin!!

con *Aitor Buendía*

### LA RUTA SLOW

radio euskadi radio vitoria

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.



**Anne Otegi**

OSOA.sukaldiritza&ikaskuntza

## SOSTENIBILIDAD... DICEN !!

**M**e considero de ideas simples señoras y señores, de esas que salen fácil cuando se

las necesita. La gente las celebra porque parecen factibles y resulta que cuando las pones en practica te das cuenta de que funcionan a las mil maravillas sin aparente complicación. Por este motivo he decidido compartir una idea de esas con ustedes, lectores comprometidos con el mundo gastronómico real. Basta con salir el día de mercado a comprar verdura y alguna legumbre. Kilometro cero, mínima huella de carbono, No al Plástico. En casa, limpiar la verdura ecológica y utilizar todas las mondaduras para hacer un caldo sabroso y nutritivo. Zero Waste, Residuo Cero. Cocinar en la olla rápida unas lentejas viudas, de las de toda la vida. Cocina de Raíces. En otra olla, cocer algún cereal integral, por ejemplo mijo. Bienestar animal. Vegan. Reservar unas cuantas escurridas y congelar el resto, individualmente. Batch cooking. Para terminar, replicar la receta que sigue a continuación, la cual les llevará 20 minutos. Cocina Equilibrada.

La boca no se nos llena solo de comida, también se nos llena de palabras, vacías muchas de ellas y me da una rabiaaaaaa que me calienta en pleno febrero todita entera. El panorama gastronómico mundial se hace eco este año de toooodas las nuevas tendencias sobre sostenibilidad habidas y por haber. Cosa, por otra parte, absolutamente razonable teniendo en cuenta que los alimentos que ingerimos vienen directamente de la tierra que estamos exprimiendo. ¿o no?

Pero en vez de dedicarnos a cocinar al vacío como locos, utilizando una bolsa de plástico para cada ración y venderlo como algo novedoso para la gestión de costes, ¿no será más sencillo utilizar proteínas menos costosas, como por ejemplo las vegetales?

O sencillamente, rebajar la ración de esa carne tan excelente y añadir vegetales para equilibrar el plato, el coste y el aporte de fibra, por amor de Dios!

Sé que lo que propongo hará revolverse a más de uno en

su silla de comedor, pero permítanme que les diga que cuando Arzak revisitó el puding de cabraroca hubo alguno que otro al que no le gustó y tampoco lo entendió y miren ahora.



### SALTEADO DE LENTEJA Y ALCAHOFA CON TIMBAL DE MIJO

**INGREDIENTES:** 200g de mijo pelado; Coliflor en floretas; 1 zanahoria; 2 puerros; 4 alcachofas; 1 tazón de lentejas cocidas; Ajo y perejil; Mezclum de invierno, maíz, rabanito... Aceite, sal y salsa de soja

**PREPARACIÓN:** Lavar el mijo bajo un chorro de agua. En una cazuela baja se trabaja mejor. Retira el agua blanquecina hasta que salga limpia. Cúbrelo con el doble de agua y ponlo a hervir. Limpia las verduras. Corta el puerro en juliana fina y la zanahoria en medias lunas. Dispón todo en una sartén con un buen chorro de aceite y rehoga suavemente. Añade las floretas de coliflor, medio vaso de agua y tapa. Deja cocer durante 10 min. Pela dos ajos y pica unas hojas de perejil. En una sartén añade el majado y aceite de oliva. Reserva. Pela las alcachofas y laminaslas finamente. Frielas a fuego vivo y cuando esten a punto añade las lentejas cocidas. Emplata salteando el mijo en la sartén de las verduras con un chorrito de salsa de soja y moldeandolo en una flanera. Utiliza la salsa de piquillos para pintar el plato. Coloca el timbal encima de la salsa y al lado las lentejas. Por último añade un montoncito de hojas verdes y añade fermentados al gusto. Onegin!

## FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.580/676.211.206



## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN

#### INGREDIENTES:

- 4 Alcachofas
- ½ Limón
- Agua
- Sal
- Para el sofrito:
- 4 cucharadas de Aceite Oliva Virgen Extra
- 1 ajo bien picado
- Perejil Picado
- 3 lonchas de jamón "del bueno"

#### ELABORACIÓN:

Pelar el tallo y quitar las hojas de alrededor de las alcachofas hasta llegar a las más claras. Con un cuchillo, cortar las puntas de las alcachofas (2 cm. Aprox)

Frotar con medio limón el corte hecho, para que no se pongan feas, y cortarlas en cuartos, manteniendo el tallo.

En un bol cocinarlas, con un vaso de agua, una pizca de sal y un chorrito de limón, 10 minutos a potencia máxima (700 W) en el microondas. Cuando estén hechas, reservarlas escurridas, y guardar un poco de caldo por si hiciera falta.

Preparar el sofrito calentando en un bol, el ajo picado y el aceite de oliva.(1 minuto a 700 W) Añadir el jamón y el perejil picado, y mezclar bien con las alcachofas. Emplatar y disfrutar.

Esta receta la elaboraron **Ekain** y **Axier**.

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

#### **Txemari Esteban**

Asador Botarri  
Oria 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

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



**TXOPEKUA (OÑATI)**

## ESPÍRITU RENOVADO Y CONTINUIDAD FAMILIAR

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa



**TXOPEKUA JATETXEA**

**Uribarri Auzoa, 5 (Carretera a Arantzazu)**

**OÑATI T: 943 78 05 71**

**A**l pie del imponente monte Aloña, camino al Santuario de Arantzazu, Txopekua ha sido durante casi un siglo una referencia gastronómica en Oñati. Este histórico restaurante fue reabierto el pasado 2 de septiembre, después de pasar 7 años cerrado y tras ser sometido a una profunda reforma que lo ha renovado y le ha dado una apariencia ligeramente más actual, pero que no ha afectado a su esencia familiar ni a los rasgos principales de la estructura que tenía anteriormente.

La responsable de la reapertura de este establecimiento tras siete años de cierre ha sido **Mª Jose Urcelay Bikuña**, que junto a su marido en anoetarra **Jesús Arsuaga**, fue la responsable de la última etapa del restaurante, dirigido durante los últimos 50 años por su madre, **Basili**, y su tío **Kandido Bikuña**, quienes fueron las caras más visibles del restaurante. “La idea principal al retomar el restaurante” nos comenta Mª Jose, “ha sido mantener la tradición que durante tantos años ha sido la marca de la casa, pero añadiendo algunos toques y platos nuevos”.

Hay, por lo tanto, una continuidad familiar en Txopekua, y las especialidades siguen siendo las mismas que le dieron merecida fama desde que en 1969 lo que era una sidrería se convirtió en restaurante: el Cordero de leche asado (Foto 3) proveniente de los caseríos de los alrededores, la merluza en todas sus formas (rebozada, a la plancha, a la vasca, rellena de txangurro...), los hongos frescos que son congelados en casa para disponer de ellos durante todo el año... Para mantener la esencia culinaria del local, Mª Jose y Jesús han apostado por un equipo de seis personas liderado por el experimentado chef **legazpiarra Eloi Iartza**, cocinero de raza que ha pasado por plazas tan inte-

resantes como el **Basakabi** de los tiempos de **Álex Múgica, Arzak, Mandubiko Benta o Etxe Aundi** entre otros.

Eloi ha aportado ligeros toques personales a la carta tradicional de Txopekua. Ha renovado la Ensalada de langostinos (Foto 1), ha introducido platos como la Terrina casera de foie y, principalmente, ha mantenido los platos emblemáticos de la casa como las solicitadas Alubias, los Fritos caseros (Foto 2), la Sopa de pescado, el Revuelto de Hongos, los Txipirones a la plancha, el Bacalao a lo Pelaio, la Tarta de queso, el Goxua... Por lo demás, se da una gran importancia al producto local, empleando en la medida de lo posible verduras cultivadas en la propia huerta, carne de los caseríos cercanos, vinos de Rioja Alavesa... también tiene mucha importancia en Txopekua la relación con los productores cercanos. Así, las croquetas, el arroz con leche, la mayoría de los postres lácteos... se hacen empleando leche de caserío de los alrededores.

El renovado Txopekua cuenta, además, con un amplio parking, una agradable terraza con vistas al macizo de Aizkorri, un comedor privado para grupos y una completa zona infantil equipada con columpios y zona de juegos cubierta para los más pequeños. No cabe duda de que nos encontramos ante un Txopekua “mejorado”, aunque Mª Jose es consciente de que “la gente viene buscando el Txopekua de siempre y se van encantados. Y yo también estoy encantada de lo bien que nos han acogido”.

Comer en Txopekua a la carta nos costará unos 30 euros de media. Y de lunes a viernes cuenta con un rico menú del día a 13,90 euros, incluyendo postre, café y sidra o vino de Rioja Alavesa. Además, la barra también abre todos los días de 9 de la mañana a cierre ofreciendo pintxos y bokatas.





## TSI TAO (Donostia)

# EL IMPERIO DE LOS SENTIDOS... Y LA BUENA MESA

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

Antes de terminar el 2019, no quisimos dejar sin acudir a lo que es prácticamente una cita anual. La visita al que consideramos el mejor chino de Donostia, Tsi Tao, dirigido con maestría por el inefable **Pomen Jin**, quien además, se sienta con nosotros cuando acudimos a su casa.

**R**esulta una experiencia compartir mesa y mantel con este audaz hostelero y empresario, completamente integrado en el País Vasco pero a su vez orgulloso y siempre consciente de sus raíces, como muestra el enorme y sobrio cuadro de pan de oro que preside la pared principal del comedor, donde antes cumplía la misma función un enorme logo con las letras chinas "Tsi-Tao". "La gente ya se sabe el nombre del restaurante y he decidido cambiar la decoración así", nos comenta Pomen, "el pan de oro, además, es muy chino, una decoración que proviene de las antiguas dinastías de mi país".

Esas raíces y ese carácter se reflejan poderosamente en su carta, repleta de platos con gran personalidad en los que **además de preparaciones puramente chinas, se ofrecen guiños a otras cocinas asiáticas como la japonesa**, versionada en el primer plato que degustamos, unos jugosos Rolls

de atún con tartar de atún picante. Los rollos recuerdan a los populares California Rolls, aunque el relleno es superior en sabor y calidad al mejor de éstos, y es que el atún empleado es, como nos subraya Pomen, atún de almadraba procedente de Cádiz.

### Una cuidada carta de vino

Para acompañar los primeros platos, Pomen nos sirve un excelente Valderiz de Ribera del Duero. Y es que Tsi Tao es uno de los pocos orientales con una muy cuidada carta de vinos. "Los vinos de nuestra carta han sido seleccionados personalmente por nosotros" subraya Pomen, "y en muchos casos hemos ido a la bodega, conocemos el proceso y los autores, lo hemos degustado allí mismo o antes de traerlo... me gusta cuidar mucho este aspecto".

Seguimos la degustación con un plato que ya conocíamos pero que nos maravilla cada vez que lo probamos: las Berenjenas chinas salteadas, que nos dejan tan satisfechos que las hemos seleccionado como plato de portada este mes. Y tras disfrutar de este sorprendente bocado, pasamos a otro plato que nos maravilla: Tofu salteado con chivé, una verdura habitual en China que recuerda al cebollino y al ajete tierno. La salsa que acompaña al tofu se compone de vino de arroz, soja y un picante que recuerda a las guindillas de esta zona y que, según




**TSI TAO**
**Pe de Salamanca, 1 (Parte Vieja)**
**DONOSTIA Tf: 943 42 42 05**

nos comenta Pomen, es muy habitual en su país.

Y como una cascada, nos fueron servidos otros tres platos al más clásico estilo chino, es decir, llenando la mesa de comida para que el comensal la coma en el orden que desee o la combine si le apetece: Unos fideos en un punto de cocción perfecto y un gusto y textura melosas y muy sabrosas, plato sencillamente espectacular por su sabor y por su sencillez, acompañados de una ración de Ternera con hongos. Nos extraña encontrar una seta tan conocida aquí en un plato chino, reacción que hace reír a Pomen que sentencia con su tranquilidad habitual: "China es muy grande". Según nos explica nuestro anfitrión, en la zona de Shangri-La hay mucho hongo boletus y se consume como aquí, recién recolectado y a la plancha, sin complicaciones. Ni que decir tiene que nos encanta la combinación de la exquisita seta y la ternera. Finalmente, cuando creíamos que no nos entraría más comida, nos fueron servidos unos tallarines con carne que nos sorprendieron, como todo lo anterior, por su sabor y su ligereza, porque aunque de apariencia copiosa, la cocina de Tsi Tao es fácil de comer y muy digestiva.

Y con un simple postre consistente en un pomelo chino que nos maravilla por su textura y su sabor, menos amargo y más dulzón que el que se cultiva por estas latitudes, pasamos a la sobremesa y charlamos largo y tendido con Pomen disfrutando de los restos de los otros dos magníficos vinos. Y es que situado al borde de la ría, con vistas directas al Kursaal, Tsi Tao es un restaurante que invita a una buena y placentera sobremesa.



## La receta de...

**Pomen  
Jin  
TSI TAO**


## Berenjenas chinas salteadas

### INGREDIENTES

Aceite; un poco de ajo picado; 2 ó 3 berenjenas; 3 cucharadas de vino de arroz; 1 cuchara de salsa de soja; 1/2 cuchara de salsa de ostras; 3g de azúcar; Maizena para tensar la salsa y un poco de cebolleta.

### ELABORACIÓN

Poner el wok al fuego con un poco de aceite en la base. Añadir un poco de ajo picado y calentar hasta que se fría un poco para que coja un poco de gusto.

Añadir las berenjenas previamente troceadas, dorarlas un poco sin que se hagan demasiado y añadir el vino de arroz, la salsa de soja, la salsa de ostras y el azúcar, todo a la vez. Rehogar ligeramente, añadir un poco de agua o caldo de pollo si tenemos y hervir todo un rato.

Una vez hervido, añadir algo de Maizena para que se pegue la salsa y un poco de cebolleta muy picadita.

Nótese que no echamos sal al plato ya que la salsa de ostras y la soja son ya de por sí saladas. Igualmente, si alguien quiere picante se le puede añadir cualquier picante, que le irá bien.





**TOKIKO (San Juan de Luz)**

## AUTÉNTICO KILÓMETRO 0

Traducido literalmente, "Tokiko" significaría "Del lugar" o "Del sitio", es decir "Local". También obedece Tokiko a la vieja expresión vasca "Tokian Tokiko" que viene a significar "En el lugar, lo del lugar", antiguo dicho que muestra la importancia que se le ha dado en el País Vasco desde tiempos inmemoriales al producto autóctono.

Esta y no otra es la filosofía que ha guiado a **Anne Sophie y Xavier De Portal** cuando han abierto el 3 de agosto de 2019, Tokiko, restaurante situado en la salida de San Juan de Luz hacia Biarritz, en el lugar hasta hace poco ocupado por el Ecomuseo de la Tradición Vasca. La llegada a Tokiko produce una muy buena impresión, ya que a pesar de encontrarse muy bien comunicado, la entrada al restaurante es por la parte de atrás del edificio, quedando totalmente aparte del tráfico y del ruido, en un entorno verde y natural que cuenta con cuidadas zonas para que los niños y las niñas puedan jugar, además de un amplio parque, jardines y una agradable terraza a la sombra de los árboles.

### Una cocina local, original y cuidada.

Acudimos a este restaurante acompañados de la periodista Catherine Marchand, que fue quien nos informó acerca de sus existencia. Y nada más sentarnos recibimos la primera sorpresa, pues sin haberlo solicitado, Anne Sophie nos sirve un plato de "Garbure", sopa tradicional de col, patata, puerro y carne de la zona de Gascoña e Iparralde, dejándonos la perla en la mesa y afirmando que "en esta casa no concebimos empezar la comida sin tomar un plato de sopa"...una excelente costumbre que muestra a las claras la filosofía del lugar.

A continuación pasamos a degustar varios platos de la carta de Tokiko como los Tallarines de castaña en ensalada con queso y uvas, el Crujiente de morcilla con pimientos del piquillo, la Andouillette y la "Cane Kriaxera d'Irisarry", un muslo de pato hembra cocido y asado acompañado del magret de la misma pata elaborado al grill y una rica salsa de patxaran. De lejos, el mejor muslo de pato que hemos degustado jamás. Y terminamos con la "Geresi du Tokiko", una gran esfera de cereza negra de Itsassou con un delicioso relleno.

Como nos comenta Anne Sophie, **la carta irá variando constantemente, "al ritmo de la naturaleza y las estaciones"**, ofreciendo verduras locales y diferentes productos adquiridos, en la medida de lo posible, a los granjeros de los alrededores. En cuanto a los precios, estos son accesibles y razonables (Menú del día de lunes a viernes a 17 euros, carta entre 35 y 50...) y cuenta con una serie de ventajas añadidas como su cocina a la vista, su amplio parking, su zona de juego infantil y su situación en una zona campestre y tranquila pero a su vez excelentemente comunicada.



**TOKIKO**

**45 Chemin de Chibau - SAN JUAN DE LUZ**

**Tf: 00 33 (0)5 64 11 56 69**

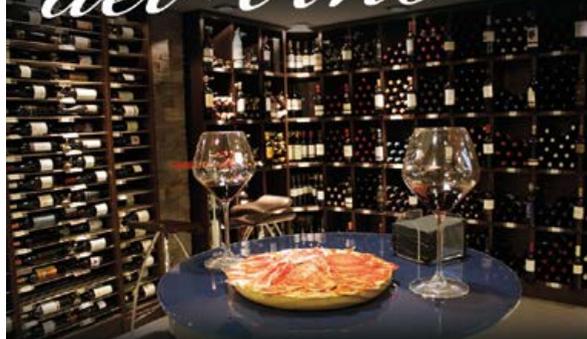


Para los que aman los  
productos de nuestra tierra.  
*Ama lurrako produktuak  
maite dituztenentzat.*



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

## ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



**Lukas**  
gourmet



**LUKAS BENTA BERRI**

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

## BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA (Astigarraga)

# SIGLO Y MEDIO DE TRADICIÓN FAMILIAR

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa y archivo

Si el mundo de la sidra tiene un encanto especial en Gipuzkoa es porque lejos de la frialdad de una gran industria nos encontramos ante un negocio familiar llevado por pequeños productores que siguen la tradición de generación en generación. Es el caso de Bereziartua, casa que a pesar de su gran volumen (1.000.000 de litros de sidra anuales, que se dice fácil), sigue manteniendo ese carácter familiar que ha hecho que cuatro sagas mantengan, aumenten y mejoren la actividad iniciada en 1870 por **Joxe Mari Bereziartua y Ramona Etxebeste**, ese legado que pronto, sin duda, será continuado por la 5ª generación, ya presente y dispuesta a seguir haciendo historia.

En 2020 los Bereziartua están de enhorabuena. No en vano este año se cumple siglo y medio, 150 años, desde que Joxe Mari Bereziartua, natural de Olaberria, se instalara en Ergobia, barrio de Astigarraga situado entre el centro del pueblo y Hernani, cruce de caminos que ha sido siempre un lugar simbólico y referencial en la historia de la sidra y que en los últimos años ha sufrido un cambio y un crecimiento espectacular. Joxe Mari inició tímidamente el negocio de la sidra en el **caserío Iraberri** (foto inferior izquierda) junto con su mujer, Ramona Etxebeste.

Y el negocio fue creciendo, gracias al impulso que le dieron su hijo, **Jerónimo Bereziartua** y su mujer, **Joxe-pa Lizaso**, segunda generación a los mandos del barco, seguidos de **Joxe Miguel Bereziartua y Eva Aranburu**, natural de Itsasondo, quienes dieron el paso, en 1978, de trasladarse al caserío **Bere-Aran** (foto inferior derecha),

en la otra punta de Astigarraga, camino a Oiartzun, lugar en el que Bereziartua Sagardoa ha adquirido, en los últimos 40 años, la entidad e importancia que tiene hoy en día gracias a la implicación de la cuarta generación, conformada por sus hijos **Aitor y Oskar**, que tomaron pronto y firmemente la decisión de dedicarse en cuerpo y alma a seguir expresando y fermentando manzanas.

Los cambios y las mejoras, por lo tanto, han sido constantes desde la apertura del primer local al que como todavía recuerdan algunos veteranos clientes, acudían los jóvenes del barrio llamando a la ventana hasta ser atendidos por Jerónimo y disfrutando de la sidra vaso a vaso a pesar de no ser un bar a la antigua usanza. De hecho, en aquellos tiempos la sidra era **un complemento más en la actividad del caserío**, en el que el ganado y el huerto tenían tanta importancia o más que la producción de sidra.





## Txotx y género de calidad

A mediados - finales de la década de los 50 el panorama comenzó a cambiar de manera importante con el inicio de la actividad del Txotx, y poco a poco los caseríos se fueron convirtiendo en restaurantes “de facto” durante la temporada comprendida entre enero y abril, período en el que la sidra reposaba en las kupelas antes de procederse a su embotellado. La casa Iraberri, como todas las dedicadas a la elaboración de sagardoa, se introdujo también en el mundo del Txotx aunque los inicios del mismo eran bastante diferentes a los de ahora.

“Al principio la gente venía a casa a cenar pero traían su propia comida, incluso el pan” recuerdan Joxe Miguel y Eva. “Luego, poco a poco se fueron introduciendo platos. Primero solo la tortilla de bacalao antes de la txuleta. Luego vino el bacalao frito, y ahora ya el menú completo. Pero incluso después de pasar a Bere-Aran, la gente seguía trayendo su propia comida. Es algo que se ha hecho de manera común hasta hace unos 20 años, y todavía hay algún cliente de confianza que avisa y viene con su propia carne”.

En cualquier caso, el “autoservicio” en materia de comida en las sidrerías es algo que ya ha pasado a la historia, entre otras cosas, porque en Bereziartua y en la mayoría de las sidrerías hace tiempo que se apostó por la calidad

y por servir un menú atractivo a los clientes. En el caso de Bereziartua, como nos cuenta Aitor, “tratamos de que la calidad de la comida sea tan buena como la de la manzana y la sidra que elaboramos. De hecho, hace muchos años que tenemos los mismos proveedores, gente que no nos falla y con los que estamos encantados: los huevos son de **San Blas**, el bacalao de la casa **Etxarri** de Pasai Donibane, el queso de **Arizmendi** de Zaldibia y la carne de **Goya**. La calidad, por encima de todo”.

## Temporada 2020

El 17 de enero se dio inicio en Bereziartua a la temporada del Txotx de 2020, que continuará hasta finales de mayo. Y en el restaurante, al igual que en la empresa, serán Oskar y Aitor, nacidos en 1980 y 1983 respectivamente, las caras más visibles, dedicándose principalmente a la parrilla el primero y al servicio y coordinación el segundo, aunque en esta casa, por su carácter familiar, les toca a todos hacer absolutamente de todo.

Si queremos acudir a Bereziartua a lo largo de la temporada del Txotx, la casa permanecerá abierta los **noches de lunes a sábado y los sábados se ofrecerá también servicio de mediodía**, cerrando los domingos y festivos. El precio del menú oscila entre los 32 y los 35 euros dependiendo, como es lógico, de la cantidad de carne que se consuma.



*Tortilla de bacalao de Etxarri (Pasai Donibane)*



*Bacalao frito con pimientos verdes y quindillas*



*Nueces del país*



*Queso Idiazabal de Arizmendi (Zaldibia)*

## Diversidad y presencia internacional

En cualquier caso, como hemos comentado, el fuerte de Bereziartua es la producción de sidra de la que elaboran un millón de litros anuales en diferentes formatos.

“A día de hoy” nos explica Aitor, “elaboramos **cuatro tipos de sidra**. La **normal**, con algo de manzana propia y principalmente la que nos proporcionan productores de los alrededores con quienes tenemos relación directa desde hace décadas, complementada con buena manzana que traemos de Galicia y Francia; la sidra **Denominación de Origen Euskal Sagardoa** elaborada al 100% con manzana de Euskal Herria, la sidra **ecológica**, hecha con manzanas locales de productores que trabajan en ecológico y la **Cosecha selección 5 estrellas**, con unas variedades concretas de manzana elegidas personalmente por nosotros, una sidra gourmet de calidad superior”.

Esa calidad es la que ha hecho que Bereziartua sea hoy en día un referente de la sidra gipuzkoana con presencia en gran cantidad de mesas y restaurantes locales así como en países como **Estados Unidos, Alemania y México**, entre otros. Y la saga de los Bereziartua sigue traspasado el umbral de los 150 años con la presencia de **Uxue, Manex, Malen y Xare**, quinta generación que, poco duda cabe, continuará esta gran historia familiar de amor hacia la manzana y la tradición local. **Zorionak, Bereziartua sendia !!**



### BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

Bere-Aran etxea. Iparralde Bidea, 16  
ASTIGARRAGA  
Tf: 943 55 57 98



*Apuesta por la parrilla eléctrica*



*Chuletón de Goya a la parrilla*



*Dulce de manzana local*



*... y, por supuesto, buena sidra... Txootx !!*



## IZARO ANDRÉS INAUGURÓ, LA TEMPORADA DEL TXOTX 2020 EN LA SIDRERÍA ALORRENEA

Sagardoaren Lurraldea / fotografías: Ritzar Tolosa

Al grito de "Gure Sagardo Berria", la cantante Iزارo Andrés abrió la nueva temporada del txotx 2020 en la sidrería Alorrenea de Astigarraga con la celebración del XXVII. Sagardo Berriaren Eguna. Antes, plantó un nuevo manzano en el manzanal de Sagardoetxea.

El evento empezó en el Museo Sagardoetxea con una rueda de prensa con **Xabier Urdangarin** (alcalde de Astigarraga), **Imanol Lasa** (diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural), **Gregorio Jose Zurro** (director de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco), **Peli Manterola** (director de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco), **Unai Agirre** (gerente de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa), **Nere Lizeaga** (representante de los sidreros del Territorio de la Sidra) y la cantante **Iزارo Andrés**.

El alcalde Xabier Urdangarin reconoció la inmensa labor que realizan las asociaciones de Astigarraga en la promoción de la cultura de la sidra, "una colaboración que será necesaria para afrontar los retos del futuro". Además, invitó a todos los

aficionados a la sidra a venir a las sidrerías de Beterri.

Una de las entidades que colabora en ese esfuerzo es la Diputación Foral de Gipuzkoa. El diputado Imanol Lasa recordó la apuesta que dicha institución lleva a cabo desde 2016 para fomentar la manzana autóctona que se traduce en una nueva convocatoria de ayudas dotada con casi 300.000€. Gracias a esta medida, la sagardoa producida con manzana local ha crecido hasta el %30 y dato que "esperamos esté cerca del 100% al final de la legislatura". También el Gobierno Vasco contribuye en dar a conocer y comercializar la sagardoa fuera de nuestras fronteras, con el objetivo de hacer crecer el 5% de exportaciones. Un objetivo que, como ha recordado el director del Gobierno Vasco Peli Manterola, se ve reflejado en la invi-





tación que la feria Cider World de Frankfurt 2020 ha realizado a la sidra vasca y a Euskadi para que participe como Guest of Honor. “Detrás de esa invitación está el trabajo de todo el ecosistema del entorno de la sidra”.

Por su parte, Unai Agirre y Nere Lizeaga han dado los datos correspondientes a la producción de este año.

La cosecha del 2019 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de entorno a **12 millones de litros de sagardoa, siendo 8,5 millones los elaborados con manzana local**. Bajo la certificación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa se han producido 3 millones de litros. En total han sido 48 las sidrerías que han elaborado la sidra Euskal Sagardoa: 41 sidrerías de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Araba.

Unai Agirre destacó que la producción va creciendo y que en esta cuarta cosecha se ha quedado cerca del 30% del total; pero que el trabajo por realizar está en la comercialización. “Hay que promover el consumo de sidra de otra manera y debe venderse acorde a la calidad que tiene el producto”, por eso

este 2020 será estratégico para su promoción en la Hostelería.

Nere Lizeaga explicó que la maduración ha venido un poco retrasada respecto al año pasado, y que debido a que tiene menos azúcar, la sidra tiene un **menor porcentaje de alcohol**, con lo que será una sagardoa de color más alegre que en años anteriores, muy limpia en nariz, con aromas a fruta fresca, buen nivel de carbónico y mucho equilibrio.

Finalmente, Izaro se mostró “muy agradecida y honrada” con la invitación a abrir la temporada de esta bebida que en opinión de la cantante vizcaína esconde “el tiempo, trabajo y esfuerzo de tanta gente”. Eso sí, nada más tomar la palabra declaró que “no bebe alcohol”, declaración que levantó un cierto jolgorio en la sala.

Tras la rueda de prensa, Izaro plantó un nuevo manzano en el manzano de Sagardoetxea, y después, llegó el momento más esperado del evento: en la sidrería **Alorrenea** de Astigarraga, Izaro abrió la primera kupela al grito de “**Gure Sagardo Berria**”, inaugurando la temporada del txotx 2020.

# TXOTX! EN LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI



Este año y por sexta vez consecutiva, en enero se organizó la **apertura del txotx de las sidrerías del Goierri**, con la intención de recordar al público las sidrerías existentes en la comarca y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra.

Las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. Adía de hoy hay 7 sidrerías presentes en esta apertura del txotx: **Olagi** de Altzaga, **Urbirtarte** de Ataun, **Aulia** de Legorreta, **Etxe Zuri** de Olaberria, **Tximista** de Ordizia y **Oiharte** y **Otatza** de Zerain. De estas 7 sidrerías, todas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Debemos citar también a la sidrería Oiharte de Zerain y su sidra espumosa Ama junto con la sidra de hielo, y a la sidrería Urbirtarte de Ataun que ha elaborado de nuevo la sidra de crianza Saarte; de la misma manera, todas las sidrerías, excepto Etxe Zuri, pertenecen a la **Denominación de Origen "Euskal Sagardoa"**. Estas sidrerías productoras, pertenecen además a **Euskadi Gastronomika**, club de producto gastronómico impulsado por Basquetour (Agencia Vasca de Turismo); ser pertenecientes a este club nos ofrece una garantía de que son sidrerías de calidad, tanto porque podemos degustar la sidra elaborada por ellos mismos, como por los productos de calidad y locales

que podemos degustar en sus menús.

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

**Goitur**, entidad organizadora de la presentación, hizo un llamamiento a toda la población del Goierri: que consuman y disfruten de los establecimientos turísticos del Goierri.





## LA DESPENSA D'LUJO

Directo de la tierra

681 096 729

www.ladespensadelujo.com



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

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

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

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

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

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

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

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

**ETXE ZURI****SIDRERÍA Y RESTAURANTE  
ABIERTO TODO EL AÑO****OLABERRIA**ERREKALDE AUZOA  
TEL. 943 88 20 49  
etxezurisagardotegia.com

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

**OTATZA****SIDRERÍA TRADICIONAL  
CON DIVERSOS MENÚS****ZERAIN**OTATZA BASERRIA  
CTRA. SEGURA-ZERAIN  
TEL. 943 80 17 57

**Joxe Antonio Iparragirre** y **Ramoni Lopetegi** dirigen desde 1995 esta preciosa sidrería. Otatza cuenta con un acogedor comedor de gran capacidad y una hermosa zona de kupelas en la que también podemos comer y disfrutar de la sidra hecha en la propia casa y, siempre que la temporada y las circunstancias lo permitan, elaborada al 100 % con manzanas provenientes de caseríos guipuzcoanos. Esta sidra puede ser adquirida en la sidrería. Otatza cuenta con un amplio parking y una zona de columpios para los más pekes. **Menú de sidrería:** 30-33€+ IVA. **Menú de sidrería (con costilla):** 23€+ IVA. **Menú infantil:** 10€+ IVA. **Abre:** Jueves y viernes noche, sábado todo el día y domingos y festivos al mediodía. Resto de días, posibilidad de apertura para grupos.

**IPARRAGIRRE****SIDRERÍA TRADICIONAL  
ABIERTA TODO EL AÑO****HERNANI**OSINAGA AUZOA, 10  
TEL. 943 55 03 28  
www.iparragirre.com

Iparragirre está dirigida por dos hermanas, **Arantxa y Ana Eguzkiza Beobide**, que tras tomar el relevo de su padre, han renovado las instalaciones y la filosofía de la explotación familiar para centrarla casi exclusivamente en la producción y la venta de sidra. **En sus elaboraciones culinarias apuestan por el producto local:** Huevos Eusko Label, Carne del país con trazabilidad controlada, queso Idiazabal y sidra local y ecológica. **Menú del día:** 22€ (elaborado con productos locales y disponible de miércoles a viernes) **Menú de sidrería:** 34,5€ (IVA incluido). **Menú vegetariano y vegano por encargo. Abierta de miércoles noche a domingo al mediodía.** Fuera de temporada, Iparragirre abre hasta finales de octubre entre viernes noche y domingo al mediodía.

**BEREZIARTUA****UNA DE LAS MAS ANTIGUAS E  
IMPORTANTES SIDRERÍAS VASCAS****ASTIGARRAGA**BERE ARAN ETXEA  
IPARRALDE BIDEA, 16  
TEL. 943 55 57 98  
bereziartuasagardoa.com

Situada en las afueras de Astigarraga, Bereziartua es una de las más importantes sidrerías de Euskal Herria, con una producción que ronda el millón de litros. Su historia, que **este año ha cumplido nada menos que 150 años**, comienza en el año 1870, y desde entonces la cuarta generación continua en ella. En temporada ofrece el típico menú de sidrería contando con una capacidad para unas 180 personas y un **espectacular parque de barricas, tanto de madera como inoxidable**. Bereziartua abre de lunes a viernes, de 13:30 - 17:00 y de 20:00 a 00:00 (también abre los mediodías de lunes a viernes para grupos y con reserva previa). Sábados: De 13:30 a 17:00 y de 20:00 a 0:00. Domingos y festivos cerrado. Menú entre 32 y 35 euros.

# SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

## BIDASOA

### IRUN

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

## DEBABARRENA

### ITZIAR-DEBA

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

## DONOSTIALDEA

### ANDOAIN

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

### ASTIGARRAGA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### HERNANI

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

**IPARRAGIRRE** Osinaga 10. Tf. 943 55 03 28

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

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

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

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

### URNIETA

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

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

### USURBIL

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

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

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

## GOIERRI

### ALTZAGA

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

### ATAUN

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

### LEGORRETA

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

### ZERAIN

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

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

## GORBEIA-SUR

### ARAMAIO

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

## ÓARSOALDEA

### ERREENTERIA

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

### OIARTZUN

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

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

## TOLOSALDEA

### ADUNA

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

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

### IKAZTEGIETA

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

### LIZARTZA

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

### TOLOSA

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

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

## UROLA ERDIA

### AZPEITIA

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

## UROLA KOSTA

### AIA

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

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

### ZARAUTZ

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

### ZESTOA

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

# JUAN MARI HUMADA, EL CHEF DEL VINO

Hay libros que se publican por publicar. Y hay libros que tienen un motivo de peso para ser editados porque recogen una historia, una trayectoria... que merece ser recopilada e inmortalizada.

**B**asta un simple repaso a **"El Chef del Vino"** para constatar que el libro dedicado a **Juan Mari Humada** entra dentro del segundo bloque. Y es que hay pocos chefs que hayan mantenido durante toda su vida una relación tan estrecha con el zumo de uva como este cocinero, uno de los primeros donostiarros que contó con el mérito de recibir una estrella Michelin cuando ésta se otorgaba a la calidad de la cocina y no a la rebuscado de la misma, a la notoriedad del chef o a la elegancia del restaurante.

"El Chef del Vino", escrito con el evidente e inevitable cariño que emana de la amistad que le une con Juan Mari hace muchos años por el periodista y gastrónomo **Manolo González** es un tributo que, en nuestra opinión, debía haberse hecho antes. Pero son malos tiempos para las ediciones impresas, las editoriales solo miran a las estrellas del marketing y la pequeña pantalla y cada cual se tiene que buscar la vida si quiere dejar algo como legado y muestra de la labor realizada durante décadas de fogones, cortes y quemaduras.

Así que Juan Mari y Manolo han mirado a las bodegas que, mucho más abiertas y humanas que las editoriales, han colaborado ciegamente con un proyecto que les ha gustado y con un cocinero que siempre ha estado dispuesto a trabajar con ellas. El resultado es un libro magnífico, de gran formato, con información pormenorizada de **70 bodegas seleccionadas por Juan Mari y sus 70 mejores vinos, acompañado de 70 recetas míticas** basadas en dichos vinos. Recetas y artículos acompañados de impresionantes fotos que completan nada menos que **324 páginas** en un volumen que no debería faltar en la biblioteca de todo amante de la gastronomía y los buenos caldos.

"El Chef del Vino" pronto podrá encontrarse en librerías al precio de 29,50 euros, aunque nuestro consejo es adquirirlo en **Hidalgo 56**, el bar que Juan Mari dirige en Gros, y aprovechar así para disfrutar de los pintxos y/o la cocina del chef, además de llevarse el libro firmado y dedicado.





**EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK**



**MAŠKARADA**  
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · [www.maskaradadenda.com](http://www.maskaradadenda.com)

**MAŠKARADA**  
*Eskura ezazu!*



*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



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



Ventanas Goierri

ri babesten dugu  
que más quieres



20 **urte**  
años

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

943 72 53 15



## GIBAK: "SOMOS UNA PARTE IMPORTANTE DEL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA"

Creada en 2004, aunque pasó varios años sin apenas actividad, **GIBAK (Gipuzkoako Banaketak)** es la **Asociación de Distribuidores de Alimentos y Bebidas de Gipuzkoa**, un grupo que engloba a más de 30 empresas dedicadas a dar servicio a la hostelería y la restauración y que comparten inquietudes e intereses más fáciles de abordar como asociación que de manera individual. Los nuevos retos y dificultades surgidos a lo largo de los últimos años han animado a sus integrantes a relanzar y reforzar la Asociación.

**Josema Azpeitia**

**A** nadie se le escapa el peso y la importancia que tienen la gastronomía y la hostelería en una provincia como Gipuzkoa. Los cocineros y cocineras se han convertido en estrellas populares y los productores llevan poco a poco el mismo camino, pero ¿se acuerda alguien del sector que, precisamente, pone en contacto a productores y cocineros u hosteleros? ¿Es alguien consciente de la labor que lleva a cabo el sector de la

# GIBAK

Gipuzkoako  
Banaketak

Asociación de  
Distribuidores  
de Gipuzkoa

distribución y las dificultades que tiene que afrontar? "GIBAK renace con el objetivo claro de **poner en valor nuestra labor dentro del mundo de la Gastronomía**" nos comenta Kiko Agudo, responsable de Comercial Aurki y actual presidente de GIBAK. "Nuestro sector realiza un gran esfuerzo para atender a los hosteleros y restauradores de la provincia. De hecho, no nos limitamos a transportar y entregar mercancía sino que nuestra relación

con los cocineros y cocineras va mucho más allá. Somos los que les ofrecemos por primera vez las últimas novedades del mercado, somos quienes les hacemos estar al tanto de las últimas tendencias, somos quienes les presentamos y les damos a probar los últimos productos vitivinícolas... y en muchas ocasiones son los propios chefs y sumillers quienes recurren a nosotros para que les consigamos determinados productos en el mercado". Iñigo Garasa, de Ardanbera, vicepresidente de la asociación, asiente y añade: "Sin embargo, somos los grandes olvidados del mundo de la gastronomía, y la percepción de nosotros muchas veces queda limitada a la furgoneta aparcada en segunda fila, o al repartidor que molesta con su carro o con sus cajas".

### Problemas de tráfico y movilidad

Las dificultades a la hora de realizar su labor y la necesidad de exigir una serie de mejoras al respecto es uno de los principales motivos por los que se ha retomado la actividad de GIBAK. "Donostia y Gipuzkoa han crecido mucho gastronómicamente a lo largo de los últimos años y con ello también **han crecido los problemas de logística y reparto**. Hay muchas más furgonetas repartiendo alimentos y bebidas pero prácticamente se mantiene la misma cantidad de zonas de carga y descarga que hace unos años, y cada vez hay más restricciones de horarios y más dificultades para realizar nuestra labor. Y no hay que olvidar que si hoy contamos con un prestigio gastronómico es porque **los distribuidores hemos trabajado con un gran nivel de profesionalidad y compromiso** a pesar de que durante muchos años las tareas de reparto y distribución no se han podido realizar en las mejores circunstancias".

### Empresas locales y familiares

"La filosofía de GIBAK es el clásico dicho de que 'la unión hace la fuerza'" añade Garasa. "El grueso de nuestros asociados son pequeñas empresas de corte familiar, muchas veces dirigidas por la 2ª o la 3ª generación al frente del negocio. Y además se trata de **empresas de capital gipuzkoano**, arraigadas en la provincia, muchas de las cuales llevan varias décadas en funcionamiento.

### "Hacer sector"

"Al ser empresas de corte pequeño, nos vemos obligados a vivir el día a día con tal intensidad" prosigue Garasa, "que no podemos dedicar el tiempo a la resolución de los problemas que, al fin y al cabo, nos afectan a todos. Así que lo que pretendemos desde GIBAK es **hacer sector, crear sinergias, apoyarnos unos a otros ante los nuevos retos** a nivel de movilidad y de distribución. Es necesario que nuestros problemas se es-



**Sobre estas líneas:** Los problemas del reparto y la distribución es una de las principales preocupaciones de los miembros de GIBAK que ven cómo las necesidades de la hostelería y la restauración van aumentando, pero las condiciones de carga y descarga y de desempeño de su labor siguen siendo las mismas que hace varios años si no peores. Es uno de los puntos que tratará de mejorar GIBAK para sus asociados.

**En la página anterior:** Los miembros de la Junta Directiva de GIBAK posan en la Parte Vieja. De izquierda a derecha: Iñigo Mallagaray (Onbisa), Kiko Agirre (Uranzu), Kiko Agudo (Aurki), Iñigo Garasa (Ardanbera), Paul Arriaga (Exclusivas Arriaga) y Pablo Cappellin (Lastur)



## EMPRESAS ASOCIADAS EN GIBAK

Estas son las empresas asociadas, a día de hoy en GIBAK:

ARANGOYA ARDOAK SL  
 ARDANBERA - ALKIZA GARASA SL  
 ARTETXE - JESÚS ARTETXE SL  
 ARRIAGA - EXCLUSIVAS ARRIAGA SL  
 AURKI - MUNTGORRI SL  
 CÁRNICAS SAN MARCIAL SCL  
 CONGELADOS GAROA SL  
 COSTA - COMERCIAL COSTA SL  
 COVYLSA - CUPRI SCL  
 ERRASTI - ERRASU 2004 SL  
 FRILA SL  
 GABON OTARRA - ARDO DISTRIBUCIÓN DE BEBIDAS SA  
 HUEVOS GORROTXATEGI - COMERCIAL AVÍCOLA  
 ELKAR SL  
 IPARDIS SLU  
 IGARTZA SL  
 IRIZAR - IRIZAR ARDOAK SL  
 IRUSTA - CONGELADOS IRUSTA SL  
 KAPELA GOURMET SL  
 LASTUR - COMERCIAL LASTUR SL  
 LIZASO PATATAK - JON MIKEL LIZASO  
 MARDU - EXCLUSIVAS MARDU SL  
 ONBISA - ONBI SA  
 OTORDU - DISTRIBUCIONES OTORDU SL  
 SATRUSTEGUI - VINOS SATRUSTEGUI SL  
 SIDRERÍA ITXASBURU - ASENSIO INCHAUSPE ARAMBURU  
 URANZU - AGROCOMERCIAL URANZU SL  
 URRAKI - COMERCIAL URRAKI SL  
 USAPAL SL  
 VIGUISA - VINÍCOLA GUIPUZCOANA SA  
 VILLVERDE - DISTRIBUCIONES VILLVERDE SL  
 ZUBELZU EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN SL  
 ZERGOXO SL

cuchen en las instituciones, pero para ello tenemos que tener fuerza, y eso es lo que conseguiremos haciendo crecer a la Asociación. Además, el estar unidos y hacer fuerza también nos permitirá tener información relevante y actualizada sobre las normativas y decisiones que nos afectan como colectivo, así como darnos la posibilidad de llevar a cabo actuaciones administrativas desde la propia Asociación. GIBAK, además”, como recuerda Garasa, “está integrada en **Adegi** (Asociación de Empresarios de Gipuzkoa) y en el **Cluster de Movilidad de Euskadi**, con lo que cuenta aun con más fuerza”.

## Algunos datos y cifras

La fuerza que puede alcanzar GIBAK queda fuera de toda duda ante la vista de los datos que nos proporciona Kiko Agudo al respecto. Como nos comenta el presidente de la Asociación, a día de hoy los miembros de GIBAK facturan más de 105 millones de euros y **emplean a más de 400 personas**. Además de eso, mueven diariamente más de 300 vehículos en Donostia y la provincia de Gipuzkoa y hacen más de **600.000 entregas** anuales. “No cabe duda de que estos datos demuestran la fuerza que puede tener GIBAK si logra encender el interés y la ilusión del sector de la distribución en Gipuzkoa. Además, hay que tener en cuenta que estos son datos sin actualizar obtenidos cuando éramos bastante menos de 30 socios... y ahora superamos esa cifra. En cualquier caso, estamos encantados con la respuesta que estamos teniendo por parte de las empresas del sector y la buena acogida que está teniendo la Asociación.

## Ventajas de asociarse

Los miembros de GIBAK hacen un llamamiento a las empresas del mundo de la distribución de bebidas y alimentos para unirse a la Asociación. Como comenta Kiko Agudo, “Pertenece a GIBAK permitirá a los asociados estar representado en todos los foros de interés para su negocio, generar sinergias entre los asociados, disponer de asesoramiento en temas vinculados a nuestro sector, estar informado puntualmente sobre novedades que nos apliquen y afecten, recibir apoyo en situaciones en las que sea necesaria la intervención de GIBAK y, finalmente, desarrollaremos asimismo una política de descuentos y promociones a las que podrán acceder los socios”.

## Datos y contacto

Sin duda, como se ha comentado al inicio del artículo, “la unión hace la fuerza”. Todo aquel que quiera informarse sin compromiso sobre GIBAK puede hacerlo llamando al teléfono **619 416 008** o enviando un e-mail a la dirección de correo electrónico **asociaciongibak@gmail.com**.

# EL PAÍS VASCO SEGÚN JACQUES BALLARIN

El libro **“Pays Basque, un terroir, des hommes”** es una gran obra de madurez de Jacques Ballarin, una muestra del amor y la atracción que ha sentido durante toda su vida hacia nuestra tierra.

**E**l tomo, primorosamente editado, de gran formato y tapas duras, cuenta con 320 páginas en las que el periodista bordelés hace un recorrido por los que él considera los principales productos de la gastronomía vasca, centrándose en las personas que los trabajan, los cultivan, los crían, los transforman... es decir, buscando la cara humana que muchas veces se oculta detrás de esos productos.

Ballarin, así, ha dividido la gastronomía vasca en **cuatro capítulos**, y en cada uno de ellos ha elegido los productos esenciales de los mismos. Así, en el apartado **“Carnes, aves y quesos”** nos habla del cordero, del cerdo, de la paloma, del queso de oveja y de la vaca. En el capítulo **“Pescados y moluscos”**, se centra en la antoxa, el txipirón, el besugo, el caracol, la merluza, el bacalao, el pulpo y el atún. El capítulo **“Legumbres, frutas y plantas”** está protagonizado por la alcachofa, el espárrago, los hongos y setas, la castaña, la alubia de Tolosa, el maíz rojo, el guisante, los pimientos de Anglet, Ezpeleta, Ibarra y Gernika, la cereza, el chocolate y la sidra. Y termina con un apartado de **vinos** en el que habla de los caldos de Irulegi y Rioja Alavesa, así como del Txakoli, complementándose con un **“cuaderno de direcciones”** en el que encontraremos un glosario de productores, tiendas “gourmet”, bares y restaurantes. Por supuesto, hay más productos, pero el autor no ha querido elaborar una “enciclopedia” sobre la gastronomía vasca, sino un resumen de la misma, centrándose en cada uno de los productos, buscando a los productores y reflejándolos en el libro. Para ello, Jacques Ballarin se ha recorrido las siete provincias vascas y ha contactado con viticultores, agricultores, conserveros, cocineros, empresarios... que le han transmitido sus conocimientos y puntos de vista sobre los diferentes productos.

Para esta labor, Ballarin ha contado con la compañía constante de Claude Prigent, notable fotógrafo gastronómico cuyas imágenes han ilustrado varios libros de carácter culinario para las ediciones Sud-Ouest. Las bellas imágenes obtenidas por Claude Prigent, soberbias, directas, magníficamente iluminadas... son uno de los mayores valores de este libro que entra, principalmente, por los ojos.

## Presencia de Hegoalde y recetas

A pesar de trabajar principalmente en el terreno francés, el libro de Ballarin cuenta con una gran presencia de productos, productores y cocineros de Hegoalde, para cuyo contacto y selección ha contado con nuestro coordinador Josema Azepeitia, amigo personal del autor, que le ha acompañado en numerosas jornadas e incontables kilómetros en la elaboración de la “parte sur” del libro y le ha abierto las puertas de los productores y transformadores de



alcachofas y espárragos de La Ribera como **Agorreta, Medrano o Ría**, viticultores de Rioja Alavesa como **Bodegas El Otero-Aimarez** de Labastida u **Ostatu** de Samaniego, bodegas de txakoli como **Gaintza** de Getaria o **Hika** de Villabona, criadores de Euskal Txerri como **Maskarada** de Lekunberri, charcuteros y carniceros como **Patxi Larrañaga** o **José Manuel Olano**, distribuidores de bacalao como **Uranzu**, sidrerías como **Urbartarte** de Ataun, queserías como **Otatza** de Ordizia, restaurantes de carne y pescado como **Kattalin** (Beasain), **Bodegón Joxe Mari** (Orío), **Casa Julián** (Tolosa), **Borda Berri** (Hueto), **Hostal Remigio** (Tudela), **Aratz, Casa Urola** o **Hidalgo 56** (Donostia)...

Precisamente, el libro se complementa con 44 recetas ofrecidas por algunos de los cocineros de dichos restaurantes como **Mikel Manterola, Mitxel Suárez, Luis Salcedo, Pablo Loureiro**... además de por notables cocineros de Iparralde como **Christian Duplessis, Claude Calvet, Iñaki Tetilla, Ramuntxo Courde, Fabian Feldmann** o **Cédric Béchade**, entre otros. También aportan su grano de arena con sendas recetas **Pedro Subijana, Martín Berasategui** y **Roberto Ruiz**. En cualquier caso, la mayoría de las recetas, 20 en total, han sido proporcionadas por el cocinero beamés de madre vasca **Christian Etchebest**, propietario de los restaurantes Cantine du Troquet de París.

“Pays Basque, un terroir, des hommes” fue presentado durante noviembre y noviembre con notable éxito en la librería Mollat de Burdeos y en el Mercado de Les Halles de San Juan de Luz, y puede adquirirse al precio de 30 euros en las librerías de Iparralde y en diferentes webs, entre ellas la propia página de la librería Mollat ([www.mollat.com](http://www.mollat.com)).


**RESTAURANTE ALL I OLI**
**Okendotegi, 2 (Martutene)**
**DONOSTIA T: 943 46 02 96**
**ALL I OLI (Donostia)**

# TIEMPO DE CALÇOTS EN ALL I OLI

**texto: Josema Azpeitia fotografía: Ritxar Tolosa**

El pasado mes de enero, al igual que venimos haciendo durante los últimos años, un nutrido grupo de periodistas gastronómicos y comunicadores del sector disfrutamos de una alegre calçotada entre amigos en All i Oli, el sorprendente y acogedor restaurante catalán situado en Martutene (Donostia), a 50 metros escasos del apeadero de Renfe.

La calçotada es, como su nombre indica, una comida en la que el plato principal consiste en calçots, una variedad de cebolla principalmente cultivada en Lleida, que se asa a la brasa y se come con las manos, tras mojarla en salsa romesco casera. Una delicia pringosa y divertida para la que el restaurante proporciona los correspondientes baberos que evitan que la salsa se desperdigue por la pechera del comensal.

Los calçots se sirven incluidos en un completo "Menú de calçotada" servido al imbatible precio de 35 euros por persona. Este precio incluye el IVA, la bebida, el postre y hasta el café.

Como comenta César Barrera, propietario junto con Arantxa Mendioroz de este establecimiento, "A All i Oli se puede venir de calçotada con 35 euros en el bolsillo. No va a hacer falta ni un céntimo más". El menú, además, no se limita a los calçots y va mucho más allá, ya que incluye Aperitivo de paté de conejo con tostadas, Pa amb tumaca (Foto 1) (pan de payés untado con tomate y aceite), 12 calçots a la brasa con su salsa romesco (Foto 3), Trío de butifarras (Foto 5) (butifarra negra, butifarra blanca y longaniza) acompañadas de alubias blancas, Crema catalana sellada a la parrilla (Foto 6), Copa de cava Anna de Codorniu, Café y Vinos Raimat Clamor (Tinto, rosado o blanco)

Además de los calçots, ya fuera del menú, tuvimos también la oportunidad de degustar una de las grandes especialidades de la casa: los **Caracoles a la Llauna** (Foto 2), que se sirven en la mesa envueltos en llamas. Un plato espectacular y exquisito que se degusta acompañado de una contundente y sabrosa salsa alioli casera. Los caracoles son también especialmente representativos de Lleida, al igual que los calçots, y es que si bien All i Oli es





un restaurante catalán, su origen se encuentra en el Vall d'Aran, en pleno Pirineo Leridano, y la cocina que encontramos en este establecimiento es una cocina catalana de montaña, de interior, una cocina más sencilla que la costera donde cobran más importancia las elaboraciones y especialidades de pescado y marisco.

Así pues, otro gran plato que pudimos degustar fue el exquisito **Bacalao con Sanfaina** (Foto 4). Al igual que sucede aquí con Navarra y el bacalao al ajoarriero, en el interior de Cataluña, históricamente, el gádido conservado en sal era el pescado al que más fácil se podía acceder y se acompañaba, al igual que en el mencionado plato navarro, con las verduras que proporcionaba la huerta local. En este caso se acompaña de sanfaina, una especie de pisto "a la catalana" con el añadido de berenjena y patata.

En el caso de la que nos elaboró **Arantxa Mendioroz**, destacamos la melosidad del plato, en el que se fundía de manera sublime el bacalao, bien meneadito y acompañado de una salsa proveniente de su propia genlatina y la sanfaina igualmente melosa y succulenta. La unión hace la fuerza, dicen, y en este plato la verdura beneficia al bacalao y éste mejora a la verdura. Una simbiosis de lo más exquisito.

Terminó el divertido y copioso menú con la tradicional cremita

catalana, terminada con el quemador en la parrilla, esa hermosa parrilla que tanto viste el local y en la que se elaboran, aparte de los platos que degustamos ayer, otras especialidades de la casa como todo tipo de verduras, incluidas las alcachofas o los trigueros, que quedan exquisitos a la brasa, parrilladas de carne, brochetas, manitas de cerdo, costilla... el fuego es un elemento clave en este acogedor local en el que también encontraremos una exquisita **selección de arroces** (meloso de conejo y pollo, rossejat de fideos, arroz negro -por encargo-...) y otras muchas especialidades catalanas, y en el que raramente pagaremos más de 30-35 euros por persona. All i Oli cuenta además con un cuidado **menú del día** entre semana al precio de 20 euros tanto para comer como para cenar (salvo el viernes) y que incluye en ese precio el IVA, especialidades a la brasa y vino catalán con Denominación de Origen.

La **temporada del calçot** coincide aproximadamente con la de la sidra, por lo que nos encontramos en el momento ideal para acudir a All i Oli a disfrutar de este regalo de la naturaleza en familia, entre amigos... una calçotada es más que una comida, es una bonita unión de gastronomía y diversión que rezuma buen rollo y alegría. No se pierdan esta experiencia.

**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.restaurantebtxintxarri.com

**TXINTXARRI****PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS**

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

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

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

**ARRASATE**OLARTE, 25 (FRENTE AL PALACIO MONTERRON)  
TEL. 943 04 43 88  
facebook-ezkiña taberna**EZKIÑA****PINTXOS, HAMBURGUESAS, BOCADILLOS... Y "EUSKO PIZZAS"**

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 trigoero), las **Bolas** (de carne, queso o marisco) o sus exquisitas **Tortillas de patata** (Con puerro y cebolla, con jamón y queso, con carbonara, con bacalao al pil pil, con pulpo y queso de tetilla...) y sus excelentes **Tostas** (De jamón con foie, Vegetal...). También destacan las **Hamburguesas de Patxi Larrañaga**, y sus **nuevas propuestas** como Cecina de León, Lengua de vaca ahumada, Callos, Manitas de cordero en salsa, Antxoas de Santoña, ... así como una excelente **variedad de vinos y 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.**

**DOLAREA  
JATETXEA****COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI****BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 88 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://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.

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

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaina, 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**

**KATTALIN  
ERRETEGIA****PASIÓN POR  
LA BUENA CARNE****BEASAIN**KATEA, 4 (FRENTE AL  
POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://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 Ostataua**, 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 cristaleras 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 pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

## AGIRRE ETXEA

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

## EZKIO

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



**Juanjo Martínez de Rituerto** dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara** y **platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (**Sábado:** 19€ **Domingo:** 23€). También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

## SANSONATEGI

.....  
ESPECIALIZADOS  
EN CELEBRACIONES

## HERNANI

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



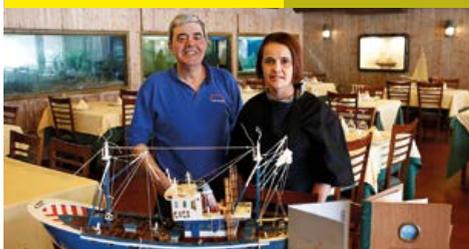
En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados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

## ARRAUN ETXEA

.....  
ESPECIALISTAS  
EN PARRILLADAS

## HONDARRIBIA

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



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

## ITZIRAR

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



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

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARIÑO

## LAZKAO

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

MAITTE  
EST.  2008  
*eraman eta gozatu*

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

## TXIXTARDIN (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 Via Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txixtardin 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

B° GAINZURIZKETA  
TEL. 943 52 75 45  
www.patxikuenea.com



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

**ELORTEGI**

EL SABOR DE LA TRADICIÓN

**LEZO**ALTO 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.  
(OTRA OIARTZUN-IRUN)  
TEL. 943 49 06 25  
[www.gurutzeberri.com](http://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

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 Ordiña, 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 Ondarra. 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.etxeaurdi.com



Hotel-restaurante que cumple en 2018 30 años, sito en una **casa palaciega del s. XIII**. Ideal para bodas y acontecimientos, cuenta con **dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una preciosa terraza, en la que pueden celebrarse cócteles y bodas. En su comedor podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** 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, Escalopo 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

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

## USURBIL

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

## ARTZABAL

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y  
COCINA TRADICIONAL



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

## 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 **recentemente 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 Guisado, 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.

**LAZKAO ETXE****GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE  
EN PLENA NATURALEZA****ZALDIBIA**Aiestaran Erreka.  
Lazkao-Etxe Baserría  
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 Souflé 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  
OSTATUA****COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE****ZERAIN**UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99  
Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berria Aiert Izagirre

El segurararra **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 **tradicción, 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  
ERRETEGIA****PARRILLA Y COCINA DE TEMPO-  
RADA EN UN ENTORNO NATURAL****ZESTOA**CARRETERA DE ZESTOA A  
AIZARNAZABAL - ZESTOA  
TEL. 943 14 80 92  
626 869 231

Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odrizola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta**: 35-40€ **Menú del día**: 10€

**ETXEBERRI****HOTEL-RESTAURANTE CENTENA-  
RIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR****ZUMARRAGA**Bº ETXEBERRI, S/N  
TEL. 943 72 11 11  
www.etxeberrri.com

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

## BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN  
PLENO CENTRO DE ZUMAIA

### ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6  
TEL. 943 86 02 75  
@zumaia\_baibidea



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

## 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

## ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN  
UN SORPRENDENTE ESPACIO

### DONOSTIA

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



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

## 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.

## ARATZ

**TRADICIÓN Y MODERNIDAD**

### DONOSTIA

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



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

### DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20  
(PARTE VIEJA)  
TEL. 943 44 13 71  
[www.casaurolafajetxea.es](http://www.casaurolafajetxea.es)

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café... **Carta: 50 € Cierra: Martes**

## 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 Santña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anais Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.



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

## EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

### DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. 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 hojalde, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubia:** 18€

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

### DONOSTIA

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

[www.restauranteikaiz.com](http://www.restauranteikaiz.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 cochinito asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 20€ **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

## ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS  
CON MUCHA "CHISPA"

### DONOSTIA

SAN MARTIN, 30  
(CENTRO)  
TEL. 943 42 83 16  
www.bariturrioz.com



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

## 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-restaurant 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 ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas rebizadas; 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 MURALLA

COCINA ACTUALIZADA  
EN UN LOCAL ACOGEDOR

### DONOSTIA

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



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoa 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 CONCEP-  
TUAL 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.

## MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CAN-  
TABRICO Y BUENAS CHULETAS

## DONOSTIA

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



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

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

## PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

### DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
(GROS)

TEL. 943 55 99 46

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

**DONOSTIA**

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

**TSI TAO**

CAMINO RECTO HACIA  
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL



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.

**DONOSTIA**

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

**UREPEL**

EL RETORNO DE  
UN CLASICO IMPRESCINDIBLE



Clásico donostiarra recuperado por **M<sup>a</sup> Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con panteilier 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](http://www.txuletarestaurant.com)



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

## YAKINIKU

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

## DONOSTIA

GLORIA, 1  
(GROS)  
TEL. 943 53 15 11  
[www.yakiniku.es](http://www.yakiniku.es)



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

## HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y  
LA GASTRONOMÍA NAVARRA

## TUDELA - NAVARRA

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



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



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

## TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA  
Y EL PRODUCTO LOCAL

### SAN JUAN DE LUZ

45, CHEMIN DE CHIBAU  
(LAPURDI)  
TEL. 00 33 (0)5 64 11 56 69  
FB: @TokikoRestaurant



La **pasión por la gastronomía vasca y el respeto por el producto local y de temporada** es la filosofía principal que ha impulsado a **Anne Sophie y Xabier de Portal** a abrir, el pasado agosto de 2019, este restaurante situado a la salida de San Juan de Luz hacia Biarritz. Situado en un **entorno natural y tranquilo**, tanto el precioso interior como su relajante terraza llaman a disfrutar con tranquilidad de su apetecible oferta gastronómica en la que predominan los **productos vascos elaborados de manera sencilla buscando el sabor y la calidad**: Crujiente de morcilla con piquillos al ajillo, Tataki de atún con carpaccio de rábano blanco y avellanas, Tallarines de castaña en ensalada con queso de oveja, pasas y cebollino,

Tabla de charcutería local de las casas Maskarada y Perekabia, Tabla de charcutería de atún, Pollo de caserío a la sidra, Merluza crujiente al jamón con piperrada, Trucha marinada al pimentón de Ezpeleta, Dorada rellena de jamón y piquillos, Salchichas confitadas de Sauveterre con su puré y cebollitas tiernas, "Cane Kriaxera" (Pato hembra) de Irissary asada en su jugo con polenta gratinada de maíz rojo autóctono, Cochinito lechal de la variedad Kintoa, Txuleton de Galicia provisto por Cárnicas Luismi, Postres caseros y tradicionales... **Carta: 35-50€ Menú del día: 17€ Horario de cocina ininterrumpido de 11:00 h a 23:00 h. Tarjetas:** Todas. Parking propio y zona de juegos. Salones privados para grupos y menús concertados.

## ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA  
Y COCINA DE TEMPORADA

### SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT  
(LAPURDI)  
TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72  
www.zuzulua.fr



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

## 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 28 99 99  
vinateria@gmail.com



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

## KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

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



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

## CHAMORRO

CARNICERÍA Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



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



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

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

**KURSAL 2008**

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

**KURSAL 2010**

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián 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 cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una mas de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



**PATXI LARRAÑAGA**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

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

**BACALAO  
URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

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



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

take away

comida  
para llevar



**ASADOR  
CITYWOK**

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



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

**943 559 783**

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

**MANOLO GONZÁLEZ (AUTOR DEL LIBRO "JUAN MARI HUMADA, EL CHEF DEL VINO")**

# "HE SIDO UN TRAGALDABAS DESDE MUY PEQUEÑO"

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo "Tasio"

Donostiarra, de la añada del 51, estudió Ciencias de la Información en la Universidad de Navarra. Ha sido subdirector de La Voz de España y Director de Informativos de la SER en el País Vasco. Asimismo ha publicado cerca de una decena de libros, entre ellos "Chacolí/Txakolina", firmado con Mikel Corcuera, con el que consiguieron el premio nacional e gastronomía, así como "Historia de la cocina donostiarra" o "Las cocinas del Camino de Santiago". Además de "Juan Mari Humada, el Chef del Vino" (ver página 30), recientemente ha publicado el libro "Fernando Arbex. Un mundo diferente", una biografía de la batería de los Brincos.

**Además de del vino y la gastronomía, ¿qué aficiones cultivas?** La música, el cine, leer, andar, viajar...

**¿Has sido siempre un amante de la gastronomía?** He sido un tragaldabas desde muy pequeño, según cuentan las crónicas familiares.

**¿Cuál es tu lugar favorito en Gipuzkoa?** El Paseo de La Zurriola en Donosti, Getaria y el casco antiguo de Hondarribia. Y valles como el Urola.

**¿Y en el País Vasco?** San Juan de Gaztelugatxe y la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, Laguardia, Labastida...

**¿Y en el resto del mundo?** Londres, París o Madrid, pero también Erice o Cefalù en Sicilia o Monteriggioni en la Toscana

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?** Egipto, Israel, India... No sabría con cuál quedarme.

**¿Y el viaje que te queda por hacer?** Quiero conocer Vietnam y Camboya, que tienen por cierto gastronomías impresionantes, aunque ahora mismo Singapur es un destino culinario muy apetecible.

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?** Me ha sorprendido muy gratamente el "Noor" de Córdoba. Paco Morales, formado en nuestra tierra, dedica este año su carta a la cocina nazarí del siglo XIV. Y nunca podré olvidarme de los entrantes fríos y calientes de Panier Fleuri.

**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido en tus viajes?** El mercado nocturno de Donghuamen, en Pekín. Un menú solo apto para

aventureros con tarántulas peludas, larvas de caparazón o escorpiones. Me cuentan que lo han cerrado.

**¿Qué valoras en una persona?** La honestidad.

**¿Y qué detestas?** La mentira.

**¿Disfrutas de la cocina también como hobby en casa? ¿Tu plato favorito para preparar "en la intimidad"?** Cocinar es uno de mis mayores placeres. Me encantan las ensaladas, pero como plato fuerte,

sin duda, el rodaballo al horno con una ligera salsa meunière, e cebiche de txixarro o el cochinito a baja temperatura.

**¿Y tu plato favorito para maridar con un buen vino tinto?** Un tinto no demasiado potente, con un besugo. Y si tiene más cuerpo, con unos callos y morros como los que guisa Juan Mari Humada.

**¿Y con un blanco o un txakoli?** Un queso, seguro. También pescados, como el rodaballo, o entrantes. Con un buen jamón, un fino o una manzanilla.

**Sugiérenos dos restaurantes en Gipuzkoa.** Por cercanía, hay que

potenciar el barrio de Gros, Aitzgorri y Saltxipi. Y si se quiere estrellas, el Mirador de Ulija y Arzak.

**¿Y dos restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo?** Ostería Franciscana en Módena y el Celler de Can Roca en Girona. Pero siempre recomiendo también perderse por donde estés y buscar la cocina tradicional de la zona.

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?** Luis Irizar posee el don de compaginar la cocina clásica fijada por Carême y nuestros platos más tradicionales.



## HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

### MUTRIKU

LARANGA AUZOA 2/G  
TEL. 943 604 749  
www.hotelarbe.com



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



## HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

### DONOSTIA

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



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

## PETIT GOIERRI BED&BREAKFAST

### ORMAIZTEGI

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



Dirigido por la joven **Carolina Panadero**, Petit Goierri es el **primer establecimiento Bed & Breakfast del interior de Gipuzkoa**. Inaugurado a principios de 2018, esta preciosa casa, que ha recibido **excelentes valoraciones** en las principales webs de viajes y alojamientos, cuenta con 11 coquetas habitaciones (2 individuales, 7 dobles y 2 familiares). Petit Goierri es **el punto de partida ideal para conocer la bonita comarca del Goierri** y debido a su privilegiada y céntrica ubicación, está a **menos de una hora de camino de Donostia, Vitoria, Pamplona, Bilbao y Baiona**. Precio orientativo según temporada: 75€ (Habitación Doble). 170€ (Suite Familiar). Ideal también para **empresas** con servicio de **recogida desde el Aeropuerto**.

## HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

### DONOSTIA

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



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

# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

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

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

Jarraitu gure  
facebooka

