

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 186 : marzo 2020



**K Pilota**

GETARIAKO TXAKOLINA  
CRIANZA RIOJA ALAVESA  
ROSADO NAVARRO

Sigomareno @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



# Aratz erretegia



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



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



Terrina de rabo de vada  
MUTILOAKO OSTATUA (Mutilloa)

# ondojan.com

Nº 186 Marzo 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 Ariztoy, Arnau Estrader,  
Manu Méndez, Carol Archeli,  
Anne Otegi, Vanessa Blázquez,  
Txemari Esteban y Javier Etxayo

**Portada:** Ritxar Tolosa

**Fotografías:** Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia y Archivo

**Diseño:** Truke Estudio Grafikoa

**Maquetación:** Ritxar Tolosa

## PUBLICIDAD:

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



Aldizkari hau hilaibetora banatzen da Gipuzkoako jaxtetxean, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

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

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

## estúpido concienzudo

### Relaciones contranatura

LLama la atención que en la capital de la cocina y las estrellas Michelin apenas haya tenido eco una noticia que debería, cuando menos, despertar el interés de cualquier persona interesada por la gastronomía, y es que a finales del año pasado la guía Michelin y Trip Advisor firmaron una alianza estratégica para tratar de controlar el mercado, cada vez más apetitoso, de las reservas de restaurantes, principalmente dirigidas al creciente sector turístico.

No se trata de una simple sinergia, sino de una unión en la que se ha movido mucho dinero, aunque ni la empresa de neumáticos de Clermont Ferrand ni el gigante estadounidense propietario también de la central de reservas El Tenedor (The Fork) han soltado prenda sobre a cuánto ha ascendido la transacción, pues esta "unión estratégica" ha supuesto la compra, por parte de Trip Advisor, de Bookatable, la central de reservas que hasta ahora gestionaba Michelin y que cuenta con una base de datos de 14.000 restaurantes que ahora se suman a los 67.000 restaurantes existentes en Trip Advisor que se frota las manos al conformar la mayor plataforma "on line" de restaurantes.

Como digo, llama poderosamente la atención que nadie se haya hecho eco de esta unión, y los pocos medios que lo han hecho se han limitado a copiar y pegar, es decir, repetir como loros, la nota de prensa oficial que ambas empresas han puesto en circulación y que en nuestro entorno se ha encargado de difundir Europa Press sin añadir ni un gramo de opinión personal o análisis. Dicha nota recoge fielmente las declaraciones del vicepresidente de Trip Advisor que afirma que "Este acuerdo nos permite, no solo continuar con la expansión geográfica de nuestro negocio, sino ofrecer un servicio con mayor valor para restaurantes y comensales"

He titulado este artículo "Relaciones con-



tratura" porque, en mi caso, pienso que no se puede hablar de esta unión sin llevarse uno las manos a la cabeza. Veamos: la guía Michelin siempre se ha vendido a sí misma como el colmo de la seriedad, con una trayectoria centenaria y unos criterios gastronómicos aparentemente muy claros, así como un sistema de inspectores, controles y visitas en los que impera la seriedad y la profesionalidad. Así lo han entendido los chefs tocados por su varita como Martín Berasategui, su máximo exponente en nuestro entorno.

Sin embargo, Trip Advisor es un sistema abierto en el que cualquiera, sin necesidad de identificarse, puede acceder, escribir lo que le plazca, poner a caldo a la competencia y hasta inventarse experiencias que no ha vivido, o hasta restaurantes que no existen, como ha sucedido y seguirá sucediendo en esta plataforma en la que son habituales los escándalos y las quejas del sector hostelero que muchas veces acepta su obligada inclusión en la misma de mala gana. Se han juntado el agua y el aceite, el blanco y el negro, la excelencia con la caspa... ¿Soy el único al que le parece algo contranatura y, cuando menos, digno de crítica si no de sospecha?

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



ONDOJAN 186 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08  
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 13 MENUO MENÚ 14  
JAKITEA 16 EN PORTADA: MUTILOAKO OSTATUA 18 GRANDES MESAS:  
ETXEBERRI 20 SAGARDOTEGIAK 26-31 AL DENTE: "LA SENDA DEL PINTXO,  
"BEST OF THE BEST" 34 AMARRA, EL NUEVO PROYECTO DE ANDONI TXIN-  
TXILLA 36 A LA CARTA: RESTAURANTE GASTEIZ 38 GUÍA DE RESTAURAN-  
TES 40 PLACERES GASTRONÓMICOS 60 CON LAS MANOS EN LA MASA:  
MARTI BUCKLEY KILPATRICK 62 DORMIR EN GIPUZKOA 63



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## EL COCINERO O COCINERA EXIGENTE

Cuando se habla -hasta el aburrimiento- de la cocina tecnomocional y de las novísimas técnicas que emplea la culinaria más rompedora y futurista, muchas veces se hace tabla rasa de valores esenciales de lo que es una cocina con mayúsculas. Que no tiene otra clave para el restaurante que el mantenimiento de la calidad (sobre todo una

calidad media constante de las materias primas).

Han pasado ya una porrada de años, cuando, con motivo de su presentación en el prestigioso Certamen de Alta Cocina de Vitoria el rutilante chef francés **Alain Ducasse** contestaba a distintas preguntas dentro de un programa radiofónico. Uno de los contertulios le instó a que pusiera un apellido a su perfeccionista culinaria y a modo de test le sugería en la propia pregunta posibles respuestas: ¿Cocina de los sentidos? ¿Del rusticismo lujoso? ¿De plenitud mediterránea? y otras lindezas por el estilo. El astro francés sin pestañear contestó lacónicamente: "La cuisine des fournisseurs", es decir, "la cocina de los proveedores". Dos días antes acompañé al chef galo a un paseo por la pescadería del mercado donostiarra de la Bretxa, quedando extasiado ante ese espectacular escaparate marino. Y no sólo sus "olalás" resonaron por los cuatro costados, sino que decidí adquirir allí mismo todo el pescado para la cena que ofrecería al día siguiente en la capital alavesa. Por cierto, que ese día el hamaiketako (verdaderamente de lujo) lo realizamos en Casa Nicolasa ofrecido por un generoso y expresivo **José Juan Castillo**, que le chifló a Ducasse por la autenticidad y derroche de excelso producto de nuestra matutina jamada, en esta histórico y por desgracia ya desaparecido restaurante de la donostiarra calle Aldamar (es actualmente tan sólo un hostel) situado en un lateral del hoy desnortado mercado.

El propio **Juan Mari Arzak** (otro cocinero exigente donde



los haya) nos lo expresaba hace ya un tiempo como vivencia personal, de forma directa y sencilla: "Recuerdo como si fuera hoy y aun siendo un niño, que cuando llegaba el pescado al restaurante, mi madre, **Paquita Arratibel** lo revisaba y si en alguna ocasión había alguna merluza que no le hacía «tilín», llamaba inmediatamente al pescatero y con voz suave, pero firme le recriminaba: "Entre las merluzas hay dos que no son de las que a mí me gustan". Y sin dejarle responder, colgaba el teléfono. A los pocos minutos dos terzas y plateadas merluzas sustituían a las menos agraciadas". Una exigencia que define a un cocinero. Como es el caso, entre otros, de **Xabier Osa** del aparentemente sencillo bar y restaurante Urgain de Deba, en donde se vetan totalmente los pescados de piscifactoría y se exhiben mariscos vivos en su fantástica pecera, es decir, que el marisco que se sirve ahí ha estado vivo y coleando hasta segundos antes de ser servido en el plato. Un lugar donde lo estacional es sagrado y los productos de proximidad en verduras, carnes y pescados priman en sus ofertas. Y además todo repleto de elaboraciones de pura artesanía con un tinte hogareño de los buenos. Eso es el verdadero lujo. ¡Producto, producto y... producto!.

Ésta es la clave.

## ESSENCIA WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

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

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



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



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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS DE CATERING Y UTILLAJE

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

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

## EL PATO: REFERENTE EN LA GASTRONOMÍA GIPUZKOANA



COMERCIAL AURKI  
Productos del Pato  
Alimentos selectos

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



**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## NOTICIAS DEL VINO

**B**ajan revueltas las aguas en la D.O. Ca. Rioja. Hace unos meses, la **Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa** lanzó la noticia bomba al anunciar que se ha dado el primer paso hacia la creación de la **Denominación de Origen Arabako Mahastiak / Viñedos de Álava**.

Como podéis imaginar, esto no ha sentado nada bien en el seno del Consejo Regulador. Según la directora de A.B.R.A., Inés Baig-

orri, en el plazo de aproximadamente un año podría haber avances importantes en relación a este tema. Pero la cosa no resultará sencilla. A buen seguro tendrán que enfrentarse a las alegaciones de la D.O. Ca. Rioja así como a la oposición de algunos importantes productores de la parte alavesa. Desde mi punto de vista, todo lo que sea mejorar lo presente, será bienvenido. Durante muchísimos años se han hecho oídos sordos a las reivindicaciones de los pequeños productores, sobre todo de Rioja Alavesa, primando los intereses de las grandes bodegas, ubicadas principalmente en territorio riojano. El objetivo de la nueva denominación debe ser mejorar en todo lo necesario para que la calidad de los vinos sea superior y adquieran un prestigio destacado en el mercado. Creo que así se hará. No se me pasa por la cabeza otra opción. Por eso me declaro claramente a favor de la propuesta. Adelante con ello, agur, ¡nos vamos!

En lo que a eventos se refiere, el próximo 1 de Marzo tendrá lugar en Barcelona, uno de los acontecimientos destacados del año. El **concurso de cata por parejas** que organiza **Vila Viniteca**, se ha convertido en cita casi inexcusable para todos aquellos que amamos el vino. Cada año resulta más difícil participar. Tan sólo ciento



veinte plazas que se agotaron en jdos minutos! Pero anduve rápido esta vez con las teclas y allí estaremos junto a mi gran amigo y compañero inseparable en este tipo de saraos **Iban Mate**, quien fue mi primer profesor de cata y a quien, en buena parte, debo el placer de haber dedicado parte de mi vida al mundo del vino. Durante hora y media charlaremos y debatiremos distendidamente de todos y cada uno de los siete vinos que cataremos a ciegas y, sin lugar a dudas, disfrutaremos del momento y de todos los buenos amigos que nos encontremos durante la jornada. A todos los que no hayáis probado nunca, os recomiendo que os animéis a participar un año de estos. Seguro que no os arrepentís.

Por último, el próximo 23 de Marzo tendrá lugar en el Hotel María Cristina una muestra de productores de **Champagne Bio**. Será el mejor evento organizado en Donostia en mucho tiempo con el Champagne como protagonista. A la cita acudirán productores excepcionales: **Georges Laval, Benoit Marguet, David Leclapart, Emmanuel Brochet, Valérie Frison, Vouette et Sorbée o Ruppert Leroy** entre otros muchos. La oportunidad se presenta única. Los que estéis interesados podéis adquirir las entradas, al más que razonable precio de 20 euros, en el siguiente enlace: <https://entradium.com/events/les-champagnes-bio-a-san-sebastian>

No os lo perdáis.

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

LOS ÉXITOS SON COMPARTIDOS.  
ZORIONAK, JAVI & EVA!

**E**l movimiento **Slow Food Araba** es uno de los que más actividad desarrolla a lo largo del año. El propio presidente internacional, **Carlo Petroni**, no ha dudado en ponerlo como ejemplo en más de una ocasión. Con el consejero internacional **Alberto López de Ipiña** al frente de una gran equipo, ha conseguido destacar por su apuesta por los pequeños productores, defensa del alimento, del patrimonio culinario del territorio alavés, su labor didáctica en centros escolares —qué papel desarrolla ahí, por cierto, nuestro doctor nutricionista **Bittor Rodríguez**— así como otra serie de actividades.



Aprovechando la Asamblea Anual del pasado mes de enero, se nombró al **Caracol de Oro 2019**. En esta ocasión fue para **Javier Chaves**, un productor que abandera otro tipo de trabajo en nuestra maltratada tierra. “Regreso a la Tierra” es ahora mismo una de sus grandes metas a la hora de comunicar que se pueden —y deben— hacer las cosas de otra manera. Como más de una vez hemos reflejado en esta misma revista, la gastronomía no tendría sentido si no hubiera productores. Necesitamos dignificar esta profesión, necesitamos que las autoridades educativas se pongan mano a la obra y sitúen al baserriarra como se merece. Necesitamos personas en el agro... pero para eso tienen que cambiar muchas cosas.

Mientras, tenemos personas como Javi que están luchando por ello. El otro día, en el acto de entrega del “Caracol de Oro”, tuvo a bien reflejar otro aspecto más. Cada persona necesitamos de otras que nos acompañen para sacar adelante nuestros proyectos. Y nombró a **Eva**, su mujer, madre de sus hijos. Un detalle que me hizo pensar seriamente sobre el papel que desempeñamos las personas. Nadie va por libre, todas y todos contribuimos. Importante detalle que muchas veces pasamos por alto.

Mila esker Javi! Zorionak Eva! Tengo a bien formar parte del grupo de “whatsapp” de Javi por el que desde su huerto “La Esmeralda” en Basaldea (Abetxuko) nos suministra lo que nos da la tierra en cada momento del año. Todo un orgullo formar parte del equipo. Aupa Slow Food!

**Aitor Buendía**

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



## TURISMO GASTRONÓMICO

ZAPOREAK CUMPLE UN AÑO EN LESBOS  
CON SU COCINA SOLIDARIA

**E**stoy recién aterrizada así que tal vez tenga mis emociones a flor de piel pero... lo mire por donde lo mire, siga cabreada con el mundo y conmigo misma porque resulta inconcebible que **en el año 2020 en Europa haya personas que pasen hambre, además de tener que sobrevivir en condiciones inhumanas. La isla griega de Lesbos se hizo mundialmente conocida en 2015 cuando fue puerto de llegada de más de 85.000 refugiados. Las imágenes del triste “cementerio de chalecos” y del pequeño Aylan**, de tres años, ahogado en una cercana playa turca, dieron la vuelta al mundo. Los líderes europeos prometieron medidas urgentes que **nunca llegaron**. La situación en Lesbos en 2020 vuelve a ser caótica. Después de 5 años **más de 20.000 refugiados** viven hacinados en **Moria** (un campo “preparado” para 2.800 personas). Colas de horas para ir al baño (una ducha por cada 506 personas y un retrete por cada 210), para comer, para que les vea un médico, para tramitar sus peticiones de asilo... Por la noche hay peleas, gritos, robos... las mujeres duermen con pañal por miedo a agresiones sexuales



Greg Cavarnos, psicólogo de Médicos sin Fronteras en Moria, resume en una terrible frase el infierno que supone vivir allí: **“Si pusieras a una persona sana que nunca ha tenido una experiencia particularmente traumática, a vivir en el campo como el resto de quienes están allí durante UN MES, desarrollaría un problema de salud mental. En un mes.”** ZAPOREAK ha trabajado desde el año 2016 en **Grecia** y establecido diferentes cocinas solidarias en puntos estratégicos dependiendo de las necesidades del momento. No ha sido un camino fácil: **Chios, Atenas, Patras** y ahora se cumple un año desde el arranque de la cocina en **LESBOS**. A diario se preparan **más de 1.400 raciones** que se reparten entre las **personas más vulnerables** de Moria, enfermos crónicos, niños, ancianos... gracias a la colaboración con otras ONG's establecidas en la isla como Team Humanity, Kitrinos Healthcare, Pikpa, Better Days, Movement on the ground y Rowing together. Pero hay que seguir avanzando y sobre todo hay que **denunciar esta situación a todas luces inhumana**.

Hay muchas formas de **colaborar**. Os animo a aportar vuestro granito de arena. Sed egoístas. Yo siempre recibo mucho más de lo que doy.

+ info: [www.zaporeak.eu](http://www.zaporeak.eu)

**Nere Ariztoy**

Consultora de turismo  
gastrocnómico especializada en  
sistemas alimentarios



## BURP...!

## MICHAEL JACKSON

**S**iempre que quiero hablar de **Michael Jackson** tengo que añadir la coetilla “**el cervecero**”. Está claro que la mente se te va al rey del pop y no es para menos, pero en la industria de la cerveza



**Michael Jackson fue el periodista y divulgador cervecero Inglés** que creo, entre miles de artículos y decenas de libros, “La Guía mundial de la cerveza” en 1977 y “Guía de la cerveza del nuevo mundo” en 1988.

**Estas guías fueron creadas para ordenar y clasificar los estilos de cerveza.** Anteriormente se hablaba de clases o tipos pero de manera muy general y este hombre puso todo en su sitio. Dejó claro dónde están los límites entre los diferentes tipos; algo que en el sector americano no le encajaba del todo, ya que no paraban de inventar estilos diferentes difíciles de categorizar para la época.

Otra creación del escritor fue “**The Beer Hunter**” un **programa de televisión** a finales de los años 80. Este era un espacio televisivo donde Michael recorría el Reino Unido visitando diferentes fábricas; charlaba con los maestros cervecedores, entraba hasta la trastienda, y se la enseñaba al público inglés.

Su programa empezaba con la mítica frase: **“Mi nombre es Michael Jackson, pero no canto ni tomo Pepsi, tomo cerveza, y eso es lo que hago para vivir, recorro el mundo probando cervezas y escribiendo sobre las que me gustan, es un trabajo duro, pero alguien tiene que hacerlo...”**

Así que el sector cervecero le debe mucho a este señor, que nos enseñó tanto a clasificar las cervezas como a darle sentido a esta profesión.

Os recomiendo ver alguno de sus capítulos, tomando una cerveza clásica inglesa, sin muchas florituras. Probad la **Red Ruby** de la **brewery** inglesa **St.Peter's**, cerveza de color rojizo fuerte, pero con solo 4,3% de alcohol. En ella reconoceréis notas a té negro con cítricos.

## Arnau Estrader

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



## DI...VINOS

## ALES NEGRES 2017 (D.O. EMPORDÀ)

**M**arc y Emma Bournezeau, una pareja de franceses con vínculos en Cataluña, se trasladaron al Empordà cuando conocieron el potencial que ofrecía este territorio para la elaboración de vinos. Portando con ellos una dilatada experiencia, en 2002 fundaron Terra Remota,

Entre los Pirineos y el Mediterráneo, la **finca Terra Remota** produce una gama de **vinos ecológicos excepcionales**, en el terroir catalán. Las características del terreno en que se asienta Terra Remota,

así como la experiencia profesional de la propiedad, han determinado el carácter de los vinos elaborados, primando la suavidad y la elegancia, prescindiendo de los excesos de tanicidad y corpulencia. Una bodega que cuenta con 40 hectáreas de terrenos de las que 23 de ellas se dedican al cultivo de viñedos de variedades blancas y negras. Situada en un altiplano al norte de Girona, muy cercana a la frontera con Francia y a la Costa Brava.

Este tinto Ales Negres está elaborado 100% Garnacha negra con una crianza de 9 meses en depósitos de inoxidable y en barricas de roble francés. Tiene un color granate profundo brillante con tonos púrpuras. Nariz fresca e intensa, sobre la fruta: frambuesa, grosella negra, cereza y con notas especiadas. En boca es limpio y franco, energético, con mucha frescura, vino salivante, crujiente, con frutos rojos y negros, picante, con taninos fundidos. Vino de placer y fácil de beber.



## Jon Méndez

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





Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## BITTER AROMÁTICO: EL SECRETO DEL ÉXITO

**A**ntes de desvelaros por qué un bitter es el secreto del éxito de un cóctel, creo que conviene comenzar por explicar qué es un bitter y yo creo que

por vosotros mismos lograréis hallar la respuesta.

Bitter significa amargo en inglés, y esto ya nos da una gran pista de que nos va a portar un bitter, pero no nos aporta sólo amargor, sino que también nos aporta sabor y aroma.

Contamos con dos grandes familias de bitter, uno serían los bitter aperitivos como Select, Montenegro, Bitter Martini... es decir son aquellos que están elaborados para ser consumidos solos o acompañados. Por otro lado, tenemos la familia de bitter aromáticos, que son de los que os voy a hablar hoy. Así como los anteriores nos los venden en botellas de 70cl o 100cl, los bitter aromáticos por su alta concentración se venden en botes pequeños de entorno a los 12cl, y no pueden ser consumidos directamente, ya que su alta concentración de sabor, aroma y amargor no sería muy agradable para nuestro paladar, por ello, estos bitter utilizamos únicamente gotas (drops) o mini chorritos (dash) que vendría a ser 0,10cl.

El modo de empleo de estos bitter es muy diferente en función del resultado que queramos obtener, por ejemplo, si únicamente queremos obtener aroma lo utilizaremos para enfriar la copa, y posteriormente retiraremos de la copa el agua sobrante así como los restos de bitter. Otra opción es "float" es decir, una vez acabado el cóctel lo añadiremos al final, logrando que el bitter se quede en la superficie y así nos da una combinación entre sabor y aroma, también los podemos usar dentro de la coctelera para que así se unifiquen e interactúen a la perfección con el resto de los ingredientes. Por tanto, en una misma receta, en función de cómo usemos el bitter nos cambiará por completo el resultado final de nuestro cóctel, y de ahí que **el bitter sea el secreto del éxito de un cóctel.**

Marcas de bitters hay muchas, la más común sería Angostura. Otra marca, y una de mis preferidas es Fee Brothers, ya que es una empresa familiar, creada en 1863 en New York, de la que por desgracia hace unos días falleció **Joe Fee**, copropietario de la empresa y que tuve el placer de aprender de él, el pasado mes de noviembre en Fibar (Feria Internacional Cocktail Bar).

Una de las grandes ventajas que tenemos al usar Fee Brothers es que contamos con sabores y aromas de lo más complejos como el **Old Fashion Aromatic Bitter**, o bien con sabores mono varietales como por ejemplo el **Cherry Bitter** o incluso bitters que han sido añejados en barricas como el **Gin Barrel-Aged Orange Bitter**, que es añejado en barricas de ginebra Old Tom. Contar con 150 años de experiencia y el estar tan unido a los profesionales del sector han incentivado al



desarrollo de nuevos productos como el **Fee Foam**, un nuevo y revolucionario producto presentado en Europa en Noviembre del año pasado y que es un sustituto no animal de la clara de huevo, que en coctelería se utiliza muchísimo para redondear los cócteles y sobre todo para crear una crema en la parte superior del cóctel. Al utilizar este producto, tenemos el gran beneficio de no aportar sabor a nuestro cóctel, ser apto para veganos pero sobre todo la caducidad del producto y su almacenamiento, ya que la clara de huevo, la tenemos que guardar en el frigo y no nos dura más de 5 días abiertas, en cambio el **Fee Foam**, no necesita frío y dura incluso un año abierto.

### FANTASY SOUR

#### INGREDIENTES:

- 4 cl Plantation Pineapple
- 2 cl Pierre Ferrand Dry Curaçao
- 2,5 cl Zumo de lima
- 1 cl Sirope Monin de Fruta de la Pasión
- 1,5 cl Puré Monin de Melocotón
- 3 dash Fee Foam

#### ELABORACIÓN:

Servimos todos los ingredientes en la coctelera, y realizamos un Dry Shake (agitado sin hielo y fuerte), para que nos emulsione el Fee Foam, añadimos dos cubos de hielo y media pala de hielo pileta, cerramos la coctelera y volvemos a agitar energicamente hasta conseguir que este bien fría la mezcla, servimos y ya tenemos listo nuestro cóctel para degustar.

<https://aquaignis.jp/>



A paradise  
where fire meets water

---

# AQUAIGNIS

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



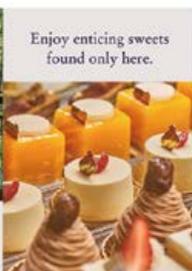
Baked bread with carefully  
selected ingredients.



Attractive cuisine by  
skillful artisans.



Hot springs flowing  
constantly  
only from the source



Enjoy enticing sweets  
found only here.

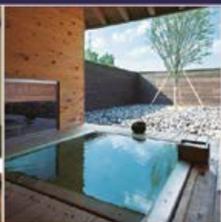
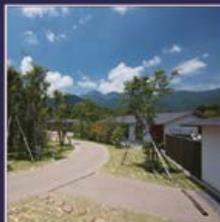


The joy to pick  
fresh strawberries.



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

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



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

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733



**Carol Archeli**

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

## ANTXOA FRESKUE...

**I**gual que la sardinera del famoso canto popular, así me siento yo cuando llegan a nuestros puertos las primeras antxoa de la temporada... salto de emoción ante la esperada

novedad, y me entran ganas de correr a cada portal, a cada familia a ofrecerles el maravilloso regalo que un año más el mar nos quiere obsequiar.

Es mágico el momento de la entrada de los barcos en el puerto al amanecer, después de toda la noche faenando en busca del preciado tesoro, los pescadores llegan exhaustos pero contentos con su valioso botín, y por supuesto ansiosos, porque en ese momento, en la subasta, se sabrá cuánto vale cada gota de sudor de su duro trabajo...

Yo, por mi parte, salto también de alegría y de la ansiedad... qué precio hará en la subasta, cuánto estará haciendo en subastas similares en otros puertos, cuántas cajas cojo, será poco, y si me sobra, entrarán más barcos a media mañana, bajará su precio en otras subastas... la incertidumbre, compañera de viaje en este bonito oficio, se hace más presente que nunca en esos instantes.

Y luego todo se olvida... cuando al fin me voy a mi pescadería con mis antxoa saltando en las cajas me entran ganas de gritarlo a los cuatro vientos... antxoa frescua...

Me puedo imaginar el rico pescado en todas sus vertientes culinarias y haciendo las delicias de los más exigentes paladares. Puedo verlas fritas, con sus ajitos y guindillitas, al mediodía, en cualquier hogar donostiarra, las imagino también en papillote, con su cebolla y regadas con un poco de sidra en alguna sociedad gastronómica a la hora de la cena, asadas al horno con su refrito, que es un modo muy socorrido y rápido para las madres que han de hacer la cena para sus niños en un periquete. Hervidas, para los estómagos más delicados, o en su modo algo más laborioso pero que hace las delicias de casi todo el mundo, rebozadas. O marinadas con su vinagre, ajo y perejil. Con tomate, en escabeche... y ya casi me cuesta imaginar las maravillas que pueden llegar a crear nuestros magníficos chefs en sus cocinas con esta delicada criatura... uff, un sinfín de recetas, tantas como cocineras y cocineros y circunstancias... qué maravilla!!!



Y todo esto sabiendo a buen seguro, que estamos hablando de un alimento extraordinario, con unas proteínas de alto poder nutritivo, con un alto contenido en fósforo, potasio. Y con un gran porcentaje del famoso y valioso omega tres, tan importante para nuestro organismo.

En fin, que sin duda encontramos en la antxoa una gran aliada para la salud de toda la familia, para nuestra mesa y también para nuestros bolsillos, porque una vez pasados los primeros días de captura suele alcanzar unos precios muy muy asequibles.

No hay duda, disfrutemos de los regalos de la madre naturaleza y expresemos nuestra gratitud por tanto bien recibido...

con *Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**

radio euskadi

Domingos, 13 h. Jueves, 17 h.



**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritz&ikaskuntza

## MARZO, PEGA CON EL MAZO

**E**l sol asoma y las alergias brotan abruptamente en esta época del año y alguno se preguntará que qué tiene esto

que ver con la comida, con la gastronomía y el comer bien. ¡Pues todo, gourmet sabiondillo!

“Los aditivos alimentarios son sustancias que habitualmente no se consumen como producto alimentario. No obstante, tienen un papel fundamental a la hora de mantener la calidad y las características de los alimentos que exigen los consumidores y hacen que estos alimentos sigan siendo seguros, nutritivos y deseables”. Lo dice la SEAIC, Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica y lo dice a raíz de los aditivos alimentarios consumidos habitualmente en los comestibles que ingerimos a diario.

Para el que no pille el hilo, la restauración de hoy en día se basa en productos de 3ª, 4ª y 5ª gama, véase Neorestauración, Cocina 45, etc...cosa que en un principio no debería ser alarmante si resulta ser una opción esporádica, pero sepan ustedes que sumando el fin de semana en familia fuera de casa, más las comidas preelaboradas, más el comedor escolar, de empresa, etc...El cómputo asusta.

Consumimos 3/4 partes de comida procesada en detrimento de alimentos frescos, porque es más, fácil, rápido, barato... dios sabe por que, pero a la postre nuestros agricultores cada vez tienen más difícil el sustento. ¿Tendremos algo que ver?

Para que un alimento NO sea perecedor es necesario transformarlo y añadirle ADITIVOS. Ya hemos llegado. Estos aditivos, naturales o de síntesis, son añadidos que ingerimos y nuestro sistema digestivo debe procesar y eliminar, al igual que TODO lo que comemos y aunque nos creamos inmortales (de algo hay que morir) nuestro sistema inmunológico es el primer afectado serio, puesto que sin él, primera defensa, estamos en bragas. Dicho esto, apelo a su responsabilidad parental, aquí no hay veto posible, para que alimenten a su progenie de manera EQUILIBRADA. Compren fresco, cocinen fresco, consuman fresco...exijan FRESCURA.



OSOA propone:

### PASTA SALTEADA CON PESCADO AZUL Y VEGETALES

#### INGREDIENTES:

Pasta al gusto; penne, fusilli, linguini...  
Vegetales de temporada; puerro o cebolleta, calabaza, brócoli...  
Pescado azul (en la foto sardinas), pero también anchoas, verdel, txitxarro...  
Perejil FRESCO, pimienta, sal...

#### PROCEDER:

Esta receta resulta perfecta para RECICLAR el pescado preparado la noche anterior, pero si sois tiquismiquis seguid estos pasos.

- En sartén con aove dorar el pescado en trozos de bocado. Reservar.
  - En la misma sartén, rehogar la verdura en juliana fina.
  - Mientras tanto, cocer la pasta en abundante agua con sal.
  - Integrar el pescado con las verduras, añadir perejil fresco, especias al gusto y la pasta recién escurrida.
  - Saltear y servir.
- Degustar y simplemente... ser feliz.

## FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

**OSOA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.589/676.211.206



## Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

### RABAS DE POLLO LUMAGORRI Y VINAGRETA DE AGUACATE

#### INGREDIENTES (PARA 2 RACIONES):

1 pechuga de pollo Lumagorri fileteada y cortada en tiras; 1 cucharada de mostaza antigua en semillas; 2 dientes de ajo bien picados; 2 cucharadas de vinagre de sidra o similar; 4 cucharadas de aceite de Oliva; 2 pizcas de sal; pimienta blanca molida al gusto; pan rallado c/s (cantidad suficiente)

#### ELABORACIÓN:

En un bol, poner todos los ingredientes excepto las tiras de pollo; Mezclar- emulsionar bien con una varilla; Incorporar las tiras de pollo y mezclar bien ayudándonos con las manos; Dejar reposar el pollo en frío durante 30 minutos aproximadamente; Poner el pan rallado en una bandeja, e ir añadiendo las tiras de pollo, una a una, empanando todas hasta acabar. **Para el empanado** recomiendo, cubrir bien cada tira de pollo con pan rallado y presionar con la mano, para que quede el empanado bien adherido al pollo. **Para la vinagreta de aguacate:** ½ aguacate cortado a daditos; ½ cebolla cortada en daditos; ½ tomate pelado y cortado a daditos; 1 chorrito de zumo de lima o limón; sal y pimienta blanca; 3 cucharadas de aceite de oliva. Para elaborar este vinagreta simplemente tenemos que mezclar todos los ingredientes en un bol y esperar a tener las rabas fritas. **Emplatado:** Freír con una freidora doméstica, las rabas de Lumagorri y acompañarlas con la vinagreta de aguacate.

Esta receta la elaboraron **Mario e Ismael**.

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

#### Txemari Esteban

Asador Botarri  
Oría 2. TOLOSA



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

www.ogiberri.com



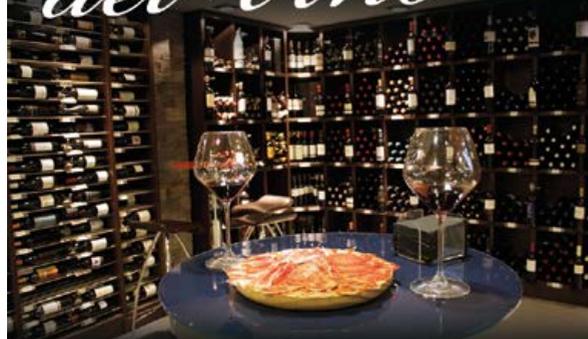


Para los que aman los  
productos de nuestra tierra.  
*Ama lurrako produktuak  
maite dituztenentzat.*



[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?

**BOTARRI (TOLOSA)**

## LA CARA MÁS CLÁSICA DE TXEMARI ESTEBAN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Uno de los miembros más dinámicos de la Asociación Jakitea es, sin duda, el donostiarra **Txemari Esteban**, asentado desde hace ya unos cuantos años en Tolosa, en el escondido Botarri, en los bajos del Hotel Oria. Y es que Txemari no se limita a su participación activa en dicha sociedad: todas las semanas ofrece, por puro amor al arte, clases de cocina a niños en Alta, su barrio, como parte de sus actividades y su formación extraescolar (ver sección **"Menudo Menú"** en la página 14 de este mismo ejemplar de Ondojan.com), no falta en eventos públicos que se organizan en Tolosa como la fiesta del Caracol en Semana Santa, la Feria de la Txuleta en invierno... participó como uno de los locales anfitriones en "Haragi" el reciente congreso alrededor de la carne...

Y es que hoy en día apostar por la tradición no significa, ni mucho menos, quedarse estancado, como demuestra Txemari sorprendiéndonos siempre en elaboraciones tan básicas como son, por ejemplo, las **ensaladas**, producto que este chef borda sin necesidad de caer en moderneces o alardes de técnica, sino simplemente jugando con las combinaciones de ingredientes aplicando, sencillamente, la imaginación y el buen gusto.

En nuestra más reciente visita al Botarri justo antes de la celebración de los Carnavales, sin embargo, Txemari no optó por las ensaladas y se decantó por su vertiente todavía más tradicional, teniendo en cuenta que se trataba de un reportaje para la sección de Jakitea. Así, el risueño cocinero que en su día se formara culinariamente en el Asador Aratz entre otros, nos mostró su cara más tradicional con los platos que ilustran esta página: unas impecables **Alcachofas de Tudela salteadas** de las que, además de la evidente calidad y sabor



**RESTAURANTE ASADOR BOTARRI**

Oria 2, bajo (Bajo el Hotel Oria)

**TOLOSA Tf: 943 65 49 21**

del producto nos encantó la forma en la que les acompaña el jamón, una fina lámina de Ibérico de Bellota simplemente templada que se derrite en la boca, unas **Kokotxas de bacalao** envueltas de un pil-pil impecable y acompañadas del justo y necesario toque de cayena, y una **Txuleta a la parrilla** que, como siempre que hemos rematado la comida con este producto, nos deja claro que Txemari y su equipo saben dónde están y la importancia que tiene el respetar y tratar bien la carne en un lugar como Tolosa, referencia cárnica internacional.

Eso sí, nuestra degustación no quedó ahí. Siempre hay algo que el ojo no ve y, en este caso, la estructura de la sección no nos deja incluir la impresionante **Terrina de foie casera** con la que se inició el menú, elaborada en casa con hígado fresco de pato al que Txemari simplemente añade Armagnac, pimienta y foie y acompaña con mermelada de mostaza, una potente confitura de higo y compota de manzana, resultando un plato exquisito y divertido. Tampoco hemos podido retratar los excelentes **Pimientos del piquillo** que acompañaron a la txuleta, ni la fantástica **Manzana dos veces asada** con queso, galleta y membrillo con la que coronamos la estupenda comida.

Comer en Botarri nos rondará los 30 euros de media, aunque contamos con opciones realmente económicas como su extraordinario **Menú del día** por 15 euros + IVA que se sirve también por las noches de lunes a jueves y el fin de semana se factura a 28 euros. Aunque por un poco más podemos optar por el excelente **Menú Degustación Ana Mari**, creado en memoria y honor a su madre, que con pan y bebida incluidas nos costará 34 o 36 euros en función de que elijamos solomillo o txuleta. Una fantástica relación calidad-precio que nos costará encontrar en los contornos.





*Patricio*  
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



## MUTILOAKO OSTATUA (Mutiloa)

# COCINA DE MERCADO EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Cuando la mayoría de los mortales (cocineros incluidos) se despierta, **Iñaki Telleria** ya lleva varias horas en marcha. Todos los martes y viernes acude a primera hora personalmente al mercado de Beasain, los miércoles al de Ordizia, hace la compra, visita la pescadería, la carnicería de Olano... se toma un café y un pintxo y antes de las 10 está de vuelta en el Ostatu de Mutiloa dispuesto a preparar las elaboraciones del día.

**E**sta es la rutina que se ha impuesto este joven gasteiztarra formado en la **primera promoción del Basque Culinary Center** que ha aterrizado en este recóndito pueblo de la Gipuzkoa Profunda tras dirigir, junto con otros compañeros de promoción, el restaurante de las Campas de Oiangu de Ordizia. Finalizada aquella aventura, cuyo último año combinaron con la gestión del Ostatu de Mutiloa, Iñaki decidió quedarse en el mismo para gestionarlo en solitario y a su manera habiendo enontrado, al parecer, su lugar en el mundo.

Iñaki admite que lo que siempre le ha gustado, lo que le ha encantado, ha sido cocinar. "No es algo que me venga de familia, pues tanto mi padre como mi madre eran químicos, pero yo siempre estaba trasteando en la cocina"... afirma Iñaki admitiendo que, en el fondo "en la cocina hay mucho de química".

### Anarquía controlada

Y mucha química es la que este joven chef ha conseguido con sus clientes, ya que en año y medio al frente del local se ha hecho con una clientela fiel y entusiasta que acude a su casa encantada con su concepto, aparentemente anárquico pero perfectamente controlado. Ese concepto se basa, como hemos dicho, en la cocina de mercado. **Iñaki no sabe a día de hoy lo que va a cocinar mañana** aunque, eso sí, lo puede intuir por la temporada, por lo que ha visto en la última visita al mercado... de manera que poco a poco, como las etxekoandres de antaño, va elaborando los fondos, las salsas, los acompañamientos que vestirán los productos que adquiere día a día y los va almacenando y conservando aplicando los conocimientos culinarios y logísticos que adquirió en la Universidad culinaria donostiarra.



## La receta de...

Iñaki  
Telleria

MUTILOAKO OSTATUA



MUTILOAKO OSTATUA

Herriko Plaza - MUTILOA

Tf: 943 42 42 05 @mutiloakoosta

Y los clientes entran en el juego, ya que al igual que Iñaki no sabe qué cocinará mañana o pasado, ellos tampoco saben qué van a comer, ya que la propuesta no cuenta con una carta o pizarra que la recoja: si acudimos ente semana al Ostatu de Mutiloa, tendremos dos opciones: la **Degustación del día**, consistente en cinco platos que se comentan al comensal antes de empezar y en los que tiene capacidad de elegir entre diferentes propuestas. El precio es de 20 euros, bebida incluida. La segunda opción es el **Menú Degustación de Mercado**. En este caso Iñaki sirve 7 platos y el comensal no sabe lo que va a comer, es más, puede que si hay dos mesas a menú lo servido sea diferente en las dos ya que se basa en lo adquirido en el día a día, el conocimiento de los gustos de los clientes y la intuición. El precio de esta aventura culinaria es de 38 euros, bebida aparte.

En cuanto a la oferta de vinos, la filosofía es la misma que en el caso de los sólidos. No hay una carta fija y es el propio Iñaki quien acude a la mesa y propone diferentes opciones en función del menú y los gustos de los clientes. Para ello cuenta con una bodeguita en la que habitualmente hay **unos 50 vinos cuyos precios rondan entre los 15 y 25 euros** y que mayoritariamente proceden de bodegas desconocidas y/o pequeños productores que optan por la agricultura ecológica, la biodinámica...

En nuestra primera parada degustativa en su casa, Iñaki nos cautivó con un untuoso Foie micuit casero con mermelada de naranja y limón, una sabrosa Crema de alcachofa con trufa rallada al momento, un succulento Canelón relleno de lengua de ternera con kale, una monstruosa Cigala a la plancha con crema de carabinero, Pulpo con crema de espinacas, la Terrina de rabo que ilustra nuestra portada y receta y una sorprendente Intxaursalsa acanelada. Y conseguimos un bonus track en forma de callos y morros. Una experiencia extraordinaria de principio a fin que recomendamos a todo amante de la buena cocina y la autenticidad en todos los sentidos.



## Terrina de rabo de vaca

## INGREDIENTES (2 PERSONAS)

600 g. de rabo; 200 g. de cebolla; 200 g. de zanahoria; 200 g. de tomate; 200 g. de puerro; 1 litro de vino tinto; Queso rallado (optativo); Cebollino. **Para la crema de patata:** Patata; Aceite de oliva; Leche; Sal.

## ELABORACIÓN

Cocemos el rabo en una cazuela (no en la olla) 6 horas con las verduras y el vino. Una vez tierno, lo deshuesamos. (Es importante deshuesarlo cuando está templado, pues si lo dejamos enfriar se nos descuajará). Una vez deshuesado, lo colocamos en una bandeja con peso encima y lo metemos toda la noche al frigorífico.

Por otra parte, con las verduras que quedan en la cazuela y los huesos hacemos un caldo que dejaremos reducir todo lo que podamos y colaremos en vez de triturarlo.

Finalmente, elaboraremos una crema de patata tradicional con la patata, su agua de cocción, aceite de oliva virgen extra, sal y un poco de leche.

Para servir, tostaremos la porción de rabo a la plancha vuelta y vuelta, la asaremos 10 minutos al horno a 180°, le emplataremos y añadiremos la crema de patata, el queso rallado (optativo) y el cebollino picado.



**HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI (Zumarraga)****EN LAS MEJORES MANOS****Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa y archivo**

Si hay un restaurante en Gipuzkoa que encarna los principios de excelencia en todos sus ámbitos, desde el servicio de sala hasta la oferta gastronómica, pasando por la cubertería y mantelería, la decoración, el ambiente... ese es Etxeberri, el restaurante centenario de Zumarraga, establecimiento que arrancó su función de casa de comidas a finales del siglo XIX, pero enclavado en un solar del que hay constancia en **documentos que se acercan a los 500 años de antigüedad**. Etxeberri ha sido y es parte del paisaje de la comarca del Alto Urola, más que un restaurante, una institución que ha prevalecido por encima de tendencias, crisis, modas o guerras sin perder un ápice de su personalidad.

**D**iscreto y escondido al fondo del barrio que lleva su nombre, Etxeberri nunca ha alardeado de su presencia mediante letreros, salvo lo estrictamente necesario. Una vez en su parking, un simple rótulo sobre la puerta principal de entrada indica sencillamente el nombre del restaurante. Y en su interior, tras pasada la recepción del hotel, si en vez de acceder al comedor seguimos adelante, entenderemos por qué el difunto gastrónomo **Juan José Lapitz** decía que "Etxeberri guarda en su corazón un caserío vasco", ya que llegaremos a una sala que poco o nada se diferencia a lo que podría ser el vestíbulo de un merendero de principios del siglo XX. El lugar ha ido adquiriendo matices de elegancia a lo largo de los años, sí, pero la estructura, el embaldosado, el mostrador y las vigas de madera, las puertas que llevan a dependencias privadas de la familia... todo ello nos hace sentirnos en una casa ajena, eso sí, una casa en la que seremos recibidos y bienvenidos con todo lujo de detalles, y es que acudir a Etxeberri es ponerse en las mejores manos.

**Un equipo profesional y regular**

De ello se ocupa, principalmente, **Lourdes Goikoetxea**, la jefa de sala y cara más conocida del equipo del restaurante.

Una profesional reconocida y galardonada que lleva más de medio siglo al servicio de **la familia Zubizarreta**. Lourdes ha dado su vida por este restaurante ganándose el cariño y el afecto de cientos de clientes y el reconocimiento de medios e instituciones hasta el punto de haber sido reconocida como mejor jefa de comedor de Gipuzkoa. Junto a ella, dirigiendo el equipo de camareras figura también **M<sup>a</sup> Jesús Gutiérrez** con más de cuatro décadas dedicada en cuerpo y alma a su cometido.

En el equipo de cocina también nos encontramos con una experiencia y regularidad difíciles de igualar en los contornos y en muchos, muchísimos kilómetros a la redonda. El jefe de cocina, **Bixente Eiguren**, lleva, de hecho, 25 años a los mandos de los fogones de Etxeberri, tras incorporarse al restaurante en 1995, cuando contaba 21 años y se había formado en establecimientos de la categoría del Lasa de Bergara, el Zuberoa de Oiartzun o Arzak, en Donostia. Bixente se muestra satisfecho de su trayectoria en esta casa en la que ha continuado la línea clásica que siempre ha imperado en sus platos, sin dejar de estar atento a las tendencias culinarias y realizando pequeños cambios y aportaciones cuando lo consideraba necesario.





## Una cocina clásica y cuidada

Lo que sí le ha permitido el trabajar en Etxeberri a Bixen Egiguren, como comenta él mismo, ha sido la oportunidad de “tocar producto, producto de calidad no tan habituales en otros restaurantes como ostras, bogavantes, angulas, caza... y también hemos aprendido a trabajar las verduras, a elaborar salsas clásicas para la paloma, el pichón...” Y es que Bixen ha contado para ello como maestras con unas guisanderas de bandera, empezando por **Isabel**, hermana de **José Manuel Zubizarreta**, quien dirigiera durante toda su vida y hasta su fallecimiento el restaurante, su hermana **Inés Zubizarreta** y la viuda de José Manuel, **Pakita Etxeberria**. “Estas tres mujeres se han encargado siempre de las labores más duras de la cocina” explica Bixen, “Isabel Zubizarreta es quien nos ha guiado, una mujer muy exigente pero que nos ha sabido mimar. Hasta muy mayor se ocupó ella personalmente de cocinar las salsas.”

Bixente, así pues, ha mantenido lo aprendido con las etxeoandres que han gobernado la cocina de Etxeberri, aunque no deja de jugar con la carta, ofrecer platos fuera de la misma, cambiar propuestas en función de las estaciones... “ahora, en invierno, por ejemplo, hemos introducido una Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra que está teniendo mucho éxito, también se ofrece una

Sopa de rabo de buey que entra fenomenal con estos fríos, hemos recuperado el Quiché de cebolla...

Esta calidad y esta cocina han conseguido que Etxeberri cuente con una clientela fiel y principalmente local. De hecho, la mayoría de parejas de la comarca y no sólo de la comarca eligen Etxeberri para celebrar sus bodas, ya que este establecimiento está dotado de unos **estupendos salones con capacidad hasta 300 personas**. Además, Etxeberri ha conseguido una nada despreciable clientela de Donosti, y ello a pesar de encontrarse en la “Gipuzkoa profunda”, esa zona desconocida más allá de Tolosa de la que los donostiarros han oído hablar pero no se atreven a acercarse. Bixente se muestra feliz: “Es un orgullo que tengamos muchos clientes de la zona de Donosti que se molestan en venir hasta aquí a pesar de todos los restaurantes y tan buenos que tienen por allí. La verdad, es para estar muy contentos”, concluye el chef, añadiendo: “eso sí, intentamos cuidarlos”. No nos cabe ninguna duda de que lo consiguen con creces.

## Una lección de clasicismo bien evolucionado

Por nuestra parte, pasamos al comedor donde tras ser recibidos con un **Cóctel de Champagne** y otra de las especialidades indiscutibles de Etxeberri, sus Fritos caseros, pasamos a un intenso y perfectamente ejecutado Rissotto de manitas con pimentón, unas Alcachofas de Tudela que



*Fritura de la casa (croquetas, gambas gabardina y tigrés)*



*Risotto de manitas con pimentón*



*Milhoja caramelizado de morcilla y pimiento, sobre crema de alubias*



*Tranxurro a la donostiarra*

se sirven junto a los cardos de la misma zona y "al dente", con una finísima velouté de verduras, el recuperado Quiché de cebolla y un Milhoja caramelizado de morcilla y pimiento sobre crema de alubias, contundente plato recomendable para compartir, debido a su potencia.

Antes del plato principal, terminamos los primeros con un Txangurro a la donostiarra que nos hace descubrirnos ante el arte de Bixente Egiguren, y antes de pasar a la carne se nos vuelve a ofrecer uno de esos detalles que diferencian a Etxeberri: un generoso txupito de Calvados destinado a relajar nuestro estómago para la fase final de la opípara comida, consistente en una tierna y sabrosa Perdiz a la cazadora con su croqueta de hongos y almendras. De postre, Torrija caramelizada con helado de vainilla, todo ello acompañado con un excelente Pedro Ximénez que hace que terminemos con una amplia sonrisa en los labios.

En resumen, un alarde de calidad y buen gusto que nos deja ahítos, felices y satisfechos como siempre que acudimos a Etxeberri, ya sea por motivos profesionales, personales o matrimoniales. Una magnífica exhibición de músculo gastronómico que deja claro que a pesar de haber funcionado a lo largo de tres siglos, esta casa sigue y seguirá siendo una referencia a la que muchos deberían mirar atentamente en vez de cegarse con la luz de las estrellas. Larga vida a Etxeberri.



### **HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI**

Bº Etxeberri, s/n - ZUMARRAGA

Tf: 943 72 12 11

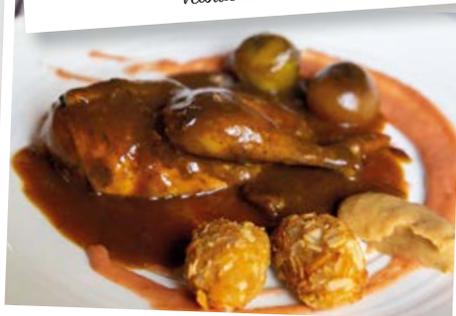
[www.etxeberry.com](http://www.etxeberry.com)



*Alcachofas de Tudela con cardos y velouté de verduras*



*Quiché de cebolla*



*Perdiz a la cazadora con su croqueta de hongos y almendras*



*Torrija caramelizada con helado de vainilla*

ARANGOYA Ardoak, s.l.  
..... Distribuciones .....

ARDANBERA  
Distribuciones Exclusivas



arriaga  
Comercio para Hostelería y Alimentación

artetxe  
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.

Covylsa  
comercial de vinos y licores

ERRASU  
2014 SL

FRILA SL



igartza  
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.U.

Irizar Ardoak



LASTUR  
DESDE 1985



EXCLUSIVAS  
Mardu  
alimentos & bebidas  
GOURMET

ONBISA  
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial  
atrústegui



URRAKI  
gourmet.com



villaverde

zergoxo  
¡¡¡¡¡

ZUBELZU  
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN, S.L.

# GIBAK

Gipuzkoako  
Banaketak

Asociación de  
Distribuidores  
de Gipuzkoa

# ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

Después de varios meses de trabajo, nos ilusiona comunicar a los distribuidores de Gipuzkoa que GIBAK renace como **Asociación de Distribuidores de Alimentos y Bebidas de Gipuzkoa**.

En nuestra provincia, todos los sectores relevantes de un ámbito económico parecido al nuestro cuentan con una Asociación que les representa y aún sus intereses, y nos parece importante estar también nosotros en esa misma línea.

Nuestra profesionalidad y dedicación a lo largo de tantos años ha contribuido de manera significativa al éxito gastronómico de nuestra provincia y creemos que GIBAK es **la mejor plataforma para dar visibilidad a nuestra labor y velar por los intereses de los miembros** asociados ante las instituciones y organismos que proceda.

## Problemas de tráfico, movilidad...

Las dificultades a la hora de realizar nuestra labor y la necesidad de exigir una serie de mejoras al respecto es uno de los principales motivos por los que hemos 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.

También hay otras dificultades y retos referentes a la fiscalidad, morosidad y otros problemas que es más conveniente afrontar en bloque y convenientemente asesorados que haciéndolo cada uno por su cuenta.

## Toda una serie de ventajas

Esta Asociación retoma el nombre y la filosofía de la Asociación original GIBAK, creada en 2004, con la intención de generar un foro que permita a nuestras empresas no sólo tener información relevante y actualizada de las normativas/decisiones que nos afectan, sino también llevar a cabo actuaciones administrativas desde la propia Asociación.

## Formar parte de GIBAK te permitirá:

- Estar representado en todos los foros de interés para tu negocio / actividad
- Generar sinergias entre los asociados
- Disponer de asesoramiento en temas vinculados a nuestro sector
- Estar informado puntualmente sobre novedades que nos apliquen
- Recibir apoyo en situaciones en las que requieras la intervención de GIBAK
- Beneficios sociales por ser asociado (descuentos, promociones, etc...)

Creemos firmemente que juntos tendremos más fuerza para sugerir, apoyar e impulsar los cambios que se prevén tanto en normativas medioambientales como las relativas a nuestro sector y que atañen a aspectos de nuestro trabajo y nuestra economía como **la circulación, los impuestos, la morosidad...**

Darnos a conocer nos permitirá ocupar de manera natural el lugar que nos corresponde tanto a nivel social como administrativo y **poner en valor nuestra labor dentro del mundo de la gastronomía**.

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

**SOLICITA, SIN COMPROMISO,  
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK**

- POR MAIL: [asociaciongibak@gmail.com](mailto:asociaciongibak@gmail.com)

- POR TELÉFONO: 619 416 008

**GIBAK**



## LAS ORIOTARRAS INAUGURARON EL TXOTX DE ARAETA

Texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

**E**l pasado viernes día 31 de enero, la sidrería Araeta de Zubieta (Donostia) celebró su particular ceremonia de apertura del Txotx 2020, que fue llevado a cabo por el equipo femenino de Remo de Orio. Bajo el nombre “**Las Conquistadoras del Tolare 2020**” la cita tuvo lugar a partir de las 20:00h, hora en la que empezaron a llegar los invitados.

Media hora más tarde, ya presentes la gran mayoría de los asistentes, tuvo lugar la ceremonia de apertura, que comenzó con una breve presentación del acto por parte del presentador televisivo y relaciones públicas **Julian Iantzi**, que hizo entrega a las oriotarras de una placa conmemorativa, animándoles a participar en un futuro en el Conquistador del Fin del Mundo. Las de Orio, sin embargo, no estuvieron por la labor de recoger el guante lanzado por el navarro.

Finalizada la entrega de la placa, el equipo de remo en pleno se dirigió a la zona de Tolare de la sidrería, donde **Jon Martija**, coordinador y presentador del evento y **Juan Zuriarrain**, enólogo de la sidrería, ofrecieron una serie de datos acerca de la cosecha actual. A continuación, la capitana del equipo de remo de Orio y el entrenador del mismo se sirvieron el primer vaso de sidra que degustaron al grito de “Hau da

Araetako Sagardo Berria”.

A continuación, la fiesta transcurrió por los cauces habituales en este tipo de celebraciones. Los asistentes se organizaron en filas para poder degustar la nueva sidra y de cocina empezaron a llegar los platos correspondientes al menú de sidrería que se sirvió a los asistentes.

### Un menú impecable

El menú comenzó con un rico pintxo de chorizo cocido, seguido de una sabrosa tortilla con una generosa proporción de bacalao, un sorprendente bacalao rebocado y terminado en cazuela, acompañado de pimientos y cebolla pochada y un pil-pil que lo acompañaba de cine y buena txuleta de Txogitxu, de profundo e intenso sabor. precedida de una buena labor por parte del parrillero. Para rematar, como no podía ser de otra manera, queso Idiazabal, membrillo y nueces, todo muy bueno destacando el dulce de manzana, especialmente sabroso. Y preciosa la presentación del postre.

Respecto a la sidra, algunas estaban ya bastante avanzadas y otras más verdes, algo totalmente normal en temporada de sidra. Eso sí, el fuerte e intenso olor que desprende la sidra





**ARAETA SAGARDOTEGIA**  
**Berridi Bidea, 22 (Zubieta)**  
**DONOSTIA Tf: 943 36 20 49**

y su poderoso sabor hace presagiar una sidra con carácter. El servicio resultó atento, rápido y muy profesional, respondiendo al momento a cualquier petición y sin perder en ningún momento la amabilidad y la sonrisa, y el ambiente imperante alegre y desenfadado. Una experiencia en conjunto impecable, coronada con los bertsolaris **Sebastian Lizaso y Maialen Akizu**, y la actuación del grupo **EuskOrleans Dixie Band** que puso en pie a no pocos asistentes.

La temporada de sidra está en pleno apogeo y Araeta se suma al carro de la misma con este menú que hemos descrito que se factura al precio de 40,15 euros, IVA incluido. Quien quiera conocer este original y diferente restaurante no tiene más que llamar al teléfono 943 362 049 y hacer su reserva. Animense a conquistar estas Kupelas situadas en el fin del mundo, a tiro de piedra de Lasarte-Oria, donde Donostia pierde su nombre.



5

**MASKARADA**  
Eskura ezazu!

**EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK**



**MASKARADA**  
Euskal Gastronomía

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

# IPARRAGIRRE CELEBRÓ EL TXOTX ENTRE AMIGOS



**S**in una celebración especial, de manera discreta y modesta, invitando a familia y amigos fue como se inició la temporada del Txotx, el pasado 25 de enero, en la Sidería Iparragirre de Hernani.

Esta sidería, recogida en nuestro libro **“Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa”**, está dirigida por dos hermanas, **Arantxa y Ana Eguzkitza Beobide**, que tras tomar el relevo de su padre, han renovado las instalaciones y la filosofía de la explotación familiar, centrándola casi exclusivamente en la producción y la venta de sidra. Además, puede acudirse a la sidería todo el año, eso sí, sólo los fines de semana.

En Iparragirre se elaboran tres tipos de sidras. La natural, **“Iparragirre”**, la sidra **“Urniola”** y la sidra **“Beobide”**, de producción biológica, bautizada en homenaje a su madre. Las hermanas Eguzkitza han optado por la **producción ecológica** y elaboran las sidras bajo el paraguas de la **D.O. Euskal Sagardo**.

Iparragirre cuenta con varias características que la hacen especial. Para empezar, permanece **abierta los fines de semana de todo el año**, además de que puede acudirse cualquier día de la semana previa reserva en grupos a partir de 10 personas. Por otra parte, cuenta con una variedad gastronómica que no se limita al menú de sidería, pues podemos degustar otras especialidades como Croquetas de txuleta, Ensalada de verdel y guindillas... o la

“Parrillada de carne”, una bandeja para dos personas que contiene 2 hermosas salchichas de carne, dos salchichas de carne y puerro, una ración de costilla de ternera y una “Okel Taloa”, una hamburguesa de 240 gramos elaborada con carne Eusko Label. Además cuenta con una amplia gama de postres caseros.

Arantxa y Ana apuestan ciegamente por los **productos locales de temporada**. De hecho, Iparragirre es la única sidería que sirve exclusivamente carne Eusko Label indicando, además, la procedencia en pizarras que cuelgan en la zona de kupelas. La tortilla de bacalao también se prepara con huevos label y el queso es Idiazabal. “Lo único que no es de aquí es el bacalao, que nos lo traen de Noruega” bromean, muy en serio, Arantxa y Ana.





**LA DESPENSA D' LUJO**  
Directo de la tierra

**681 096 729** [www.ladespensadelujo.com](http://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, Txixarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

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

**Jon Zipitria** dirige esta sidrería abierta en 1995 por sus padres, Rufino y M<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

## DONOSTIA

### DONOSTIA

**ARAETA** Berridi Bidea 22 (Zubieta). Tf. 943 36 20 49

**BARKAIZTEGI** Barkaiztegi Bidea, 42. Tf. 943 45 13 04

**CALONGE** Padre Orkolaga, 8 (Igeldo). Tf. 943 21 32 51

**GARTZIATEGI** Martutene Pasealekua, 139. Tf. 943 46 96 74

## 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

**ARRATZAIN** 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

### OLABERRIA

**ETXE ZURI** Errekalde Auzoa. Tf. 943 88 20 49

### ORDIZIA

**TXIMISTA** Gudarien Etorbidea, 2. Tf. 943 88 11 28

### 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

## OARSOALDEA

### 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



Ventanas Goierri

20 **urte**  
años

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

943 72 53 15

**Maite duzun hor**  
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a large window. The view outside is a vast, bright sky filled with soft, white clouds. A bright light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a glowing path through the clouds. The window frame is visible on the right side of the image.

**Ventanas de PVC y aluminio**  
**Cierres de balcón**  
**Persianas**  
**Mosquiteras a medida...**

**ri babesten dugu**  
**que más quieres**



## UN NUEVO RECONOCIMIENTO GOURMAND PARA “LA SENDA DEL PINTXO”

Los **Premios Gourmand**, conocidos como los “Óscars” mundiales de los libros de Gastronomía celebran este año su **25º Aniversario** por medio de un evento que tendrá lugar en París entre el 3 y el 7 de junio... y para celebrar su primer cuarto de siglo de existencia un jurado ha elaborado un listado de “**Best of the Best**” para determinar cuáles han sido los mejores libros de los 25 años, incluyendo en dicho listado a “**La Senda del Pintxo**”, libro editado por esta casa que pronto verá publicada su tercera edición, tanto en castellano como en inglés.

**Josema Azpeitia**

**E**n cada categoría sólo han sido elegidos unos pocos libros, y, además, un solo representante por cada estado, no pudiendo haber nunca dos libros de un mismo país o estado en la misma categoría.

Pues bien, en el apartado “**Food Tourism**”, el único libro en representación del Estado Español ha resultado ser nuestro libro “**La Senda del Pintxo**”, que ya fue elegido segundo mejor libro del mundo en su categoría en 2015 !! En dicho apartado, además de “**La Senda del Pintxo**” han sido elegidos únicamente otros 8 libros procedentes de China, Francia, Israel, Japón, Irlanda del Norte, Filipinas, Reino Unido y Estados Unidos.

“**La Senda del Pintxo**” será, por lo tanto, uno de los “**Best of the Best**” del mundo en la celebración de los 25 años de los Premios Gourmand World Cookbook Awards este año en

París. Sin duda una gran noticia que nos llena de alegría en este año 2020 en el que, precisamente, vamos a editar la 3ª Edición en castellano y en inglés, revisada, corregida y ampliada de este gran libro, pero también una buena noticia para la gastronomía vasca en general y para la cocina en miniatura donostiarra en particular.

### Los eventos de junio en París

Los eventos que la asociación Gourmand International llevará a cabo en París para celebrar su 25º Aniversario tendrán lugar en la zona del Museo del Louvre-Jardín de las Tullerías del 3 al 7 de junio, y se dividirán en dos principales bloques:

**1.- Feria del Libro de Cocina de París:** Destinada principalmente a autores, editores y profesionales en general, será un espacio en el que tendrán lugar una gran





# Best of the Best

cantidad de exposiciones, conferencias y mesas redondas. Habrá una vistosa exposición de **más de 2000 libros de temática gastronómica de todo el mundo**, y un espacio especial sobre libros de vino y bebidas, un punto de encuentro con las editoriales más importantes del mundo.

**2.- Village International de la Gastronomie:** El Village será un vasto espacio organizado gracias a la ayuda de embajadas e instituciones de diferentes países representados en la celebración. En dicho espacio, que contará con una superficie de **más de 9.000 metros cuadrados**, se encontrará la Feria anteriormente descrita y una zona en la que podrán comprarse y degustarse una gran variedad de algunos los más interesantes y curiosos productos alimenticios de todos los rincones del mundo. Asimismo tendrán lugar innumerables **presentaciones, demostraciones y exhibiciones culinarias** de todo tipo. Durante cinco días, El Village International de la Gastronomie reunirá cocinas de todo el mundo y será una plataforma de encuentro entre diplomacia, público en general, profesionales y periodistas, dando la oportunidad de visualizar la cocina de los más recónditos países del mundo y contando con un ambiente variado y multicultural. La **Gastronomía Francesa** será, por supuesto, la invitada de honor en este evento.

Quedamos a la espera del mes de junio para desplazarnos a París y participar en este gran encuentro de la literatura gastronómica mundial en el que hemos tenido la gran suerte de ser especialmente reconocidos... Thank you very much, Gourmand World Cookbook Awards!!



**Sobre estas líneas:** El libro premiado en 20<sup>o</sup>15 y reconocido con "Best of the Best" en la celebración del 25 Aniversario de los Premios Gourmand, que pronto conocerá su 3<sup>a</sup> edición.

**En la página anterior:** Los autores junto a Mikel Garaizabal en la entrega de Premios de Yantai (China) en 2015

**Maitiana**  
La bombonería de San Sebastián

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonería





## AMARRA: EL PROYECTO DE ANDONI TXINTXILLA

Hemos hablado en varias ocasiones de **Andoni Txintxilla**, el joven parrillero zumaiatarra que gobierna, hace ya unos cuantos años, Beheko Plaza, el restaurante del Hogar del Jubilado de Zumaia al que ha convertido, a base de esfuerzo, curiosidad y humildad en toda una referencia gastronómica de la costa vasca. En cualquier caso, Andoni considera que la del Beheko Plaza ha sido una etapa más de su vida, una transición hacia la siguiente, y en breve dará carpetazo a dicho período dejando dicho establecimiento para dedicarse, a full, en lo que será su proyecto más íntimo y personal: “Amarra”, un pequeño restaurante situado en el barrio de Artadi, en un entorno rural, dotado de preciosas vistas hacia Zumaia.

**Texto y fotografías: Josema Azpeitia**

**E**n ese precioso entorno, que cuenta con unas espectaculares vistas sobre Zumaia y su entorno, Andoni ha adquirido un compromiso en firme nada menos que con la Iglesia para reabrir el que fuera el bar del barrio, una taska pegada a la Parroquia de San Miguel en la parte más alta de Artadi, local



que lleva abandonado varios años y que el joven cocinero planea inaugurar hacia octubre o noviembre del presente.

El nombre del restaurante, como hemos comentado, será “**Amarra**”. Aunque el término, si pensamos en castellano, puede sonar a soga o atadura, realmente no tiene nada que ver con ello. “Amarra” es como se le llama, en euskara local, al **cangrejo en Zumaia**. Y es el símbolo que Andoni Txintxilla va a utilizar en su próxima etapa, pues considera que el cangrejo resume la filosofía que le ha guiado hasta la fecha y le continuará guiando en su nuevo proyecto, pues al igual que el cangrejo, la intención de Andoni es avanzar, poco a poco, siempre hacia adelante pero mirando hacia atrás, es decir, **ir hacia el futuro sin perder de vista la tradición**, el pasado. Bonita metáfora que rompe con la mala interpretación que se hace sobre el desplazamiento de este crustáceo cuando afirmamos, negativamente, “tú vas para atrás, como los cangrejos”. No, el cangrejo, al igual que nosotros, va hacia adelante en la vida, eso sí, sin dejar de mirar hacia atrás.

### Visita evocadora... y gran menú

Para darnos a conocer su proyecto, Andoni Txintxilla nos citó el pasado 23 de enero en el mismo barrio de Artadi con el fin principal de que pudiéramos conocer el local que va a renovar antes de proceder a su transformación. Allí nos personamos el crítico





gastronómico **Rafael García Santos**, el periodista Bordelés **Jacques Ballarín**, el responsable de comunicación y redes de Andoni **Mikel Marin** y un servidor dispuestos a conocer en primera mano lo que, si todo sigue su curso, se convertirá en un punto de encuentro de las gentes de la zona combinado con un carácter de lugar de peregrinación de los amantes de la gastronomía novedosa y diferenciada..

Andoni nos abrió las puertas de su futura base de operaciones que recorrimos cual intrusos entre polvo y telarañas, y acto seguido, finalizada la visita, nos hizo pasar a su propia casa, situada en las laderas del propio barrio de de Artadi, en la que nos ofreció un alarde de cocina con el que trató de reflejar su filosofía actual y la que le va a guiar en su futuro proyecto.

En una cocina abierta que permitió en todo momento la interacción con el cocinero, Txintxi nos hizo disfrutar de un señor

menú en el que viajamos de la carne al pescado, de los embutidos a las sopas, de los productos sublimes a los humildes descartes, en un bombardeo de sensaciones como pocas veces hemos vivido; Chorizo de Pulpo; Foie micuit de pato alimentado con maíz grand roux; Láminas de lisa o corcón ahumado en casa acompañados de sus huevas; Salpicón de bogavante acompañado del jugo de su propia cabeza, Txistorra de pulpo; Sopa de cefalópodos; "Batuto" o ragout de pulpo a la italiana; Callos de bacalao en salsa vizcaína Cebollas asadas con sal de Añana y Txangurro a la donostiarrá sobre una schiacciata de algas a modo de cáscara.

Sin duda, fue una degustación inolvidable la que Andoni nos ofreció en su propia casa. Tras semejante alarde,, quedamos a la expectativa, ávidos y deseosos de que Andoni pueda cumplir su sueño... y que podamos acudir a disfrutarlo con la misma intensidad con la que hemos gozado este maravilloso adelanto !!





## TIEMPO DE ALUBIAS EN EL GASTEIZ DE ONDARRETA

Nos encontramos sumergidos de lleno en el invierno y, queramos o no, la estación más fría del año no nos va a dejar hasta bien entrado marzo, así que es la mejor época del año para abandonarnos a los placeres de una buena alubiada con premeditación, alevosía y todos sus sacramentos.

**Josema Azpeitia Fotografías: Ritzar Tolosa**

**E**s lo que hicimos el pasado lunes 27 de enero en el Restaurante Gasteiz de Ondarreta (Donostia) un variopinto grupo de comunicadoras y comunicadores que acudimos a probar sus afamadas alubias de Tolosa. En este caso, además, las alubias son concretamente de Albiztur, la pequeña localidad que tiene la fama de

producir unas de las mejores alubias de la denominación.

El restaurante Gasteiz, inaugurado hace más de 20 años, está dirigido por **Juanma Aramendi** (Albiztur, 1969), que decidió un buen día seguir la tradición emprendida por sus padres, que durante varios años fueron los encargados del Ostatu de Albiztur, establecimiento en el que empezaron a ganar premios de elaboración de alubias, algo que también ha heredado Juan Mari que **ha ganado ya en cinco ocasiones el Campeonato de elaboración de la Alubia de Tolosa**.

El menú degustado fue la alubiada tradicional, consistente en alubias de Albiztur a libre servicio acompañadas de guindillas de Ibarra, berza local, morcilla de Olano, chorizo y costilla. Como manda la tradición, las alubias se preparan solas con mucha paciencia y el único acom-





1



2

a la carta



3



4



5



6

**BAR RESTAURANTE GASTEIZ**  
**C/ Vitoria-Gasteiz, 12 (ONDARRETA)**  
**Tf: 943 21 07 13 - DONOSTIA**

pañamiento de sal, cebolla y un chorro de aceite de oliva, mientras que cada sacramento es tratado por separado para obtener el máximo potencial de cada uno de ellos. Todos los asistentes coincidieron en la calidad de lo degustado. Son muchos años los que Juanma Aramendi lleva elaborando este caviar de la huerta gipuzkoana y las legumbres se sirven en un punto de cocción perfecto, estando los sacramentos, por supuesto, a la altura del producto principal. **Esta alubiada se sirve todos los días del año, y el precio de la misma es de 20 euros.** Las alubias, además, muchas veces son servidas como parte del menú del día, e incluso pueden ser solicitadas como pintxo.

En nuestro caso, a pesar de encontrarnos plenamente satisfechos, nos pudo la curiosidad, así que aceptamos la sugerencia de culminar con un **postre casero**. Juanma, además de un excelente elaborador de alubias, es un cocinero con una gran base tradicional que queda reflejada en esos postres tan buscados como son un buen arroz con leche, un flan que sepa a huevo, una buena tarta de queso o una pantxineta caseras... todo ello y más fue degustado por los asistentes comprobando la buena mano del de Al-

biztur para los dulces.

El restaurante Gasteiz, renovado con gran gusto hace un par de años, destaca también por la utilización de **productos de temporada**, que tienen una presencia importante en la barra del bar, en la que en función de la época del año suelen lucir los tomates de Getaria, las guindillas de Ibarra, los pimientos de Gernika, los hongos, los espárragos, las alcachofas...

Y es que en el Gasteiz se come muy bien. Además de las mencionadas alubias, no hay que perderse su tortilla de bacalao, su txuleta de Goya a la parrilla (espectacular), sus pintxos de mar, de ternera rebozado, su bacalao al pil-pil o sus ahumados (salmón, sardina, antxoa...) que se preparan en la barra al momento sobre tosta horneada con su vinagreta. En Gasteiz, además, cuentan con servicio de **menú del día** a 12 euros (19 euros fin de semana y festivos).

Este veterano establecimiento de Ondarreta es, sin duda, un lugar ideal para disfrutar de la mejor esencia de nuestra cocina más tradicional. No pierdan la ocasión de conocerlo y de disfrutarlo !!

## 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](http://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](https://www.facebook.com/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, Antxoa de Santña, ... 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 Amutxestegi 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 broicho; **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 partir 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 Guisajo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA – **Sábados:** 28 € + IVA – **Menú degustación Ana Mari:** 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

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

Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zube-roa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el 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  
TE. 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 Alcahofas 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 12 11  
www.etxeberrri.com

Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta**: 60€ **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 Txintxilla dirige este establecimiento dotado de parrilla de carbón en la que se asan, día a día, pescados frescos y buenas piezas de carne. Formado en Aiala, la escuela de Karlos Argiñano, Andoni ofrece buenas carnes y pescados a la parrilla y especialidades internacionales como Entrécula asada a la brasa con puré de apionabo; Risotto de Parmigiano 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 fideus; Crema catalana; Repostería casera... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb tumaca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava).

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

**Menú degustación:** 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **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

## CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,  
PARRILLA Y PINTXOS

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



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

## 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 hojaldre, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubia:** 18€

## IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE

### DONOSTIA

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

[www.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 Ficosec**. 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 CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD

## DONOSTIA

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



EL experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta cambia todas las estaciones**. En su carta encontramos **Platos de Cuchara** como Pochas con carabinero, Arroz con sepia, verduritas y ali-oli... y Raciones que en muchos casos pueden ser solicitadas como media ración como Croquetas de cochinilla pibil, Ensalada de Roastbeef con encurtidos, Atún con verduritas escabechadas.... Destaca su cuidada **carta de vinos y cerveza artesana** y su menú del día en el que muestran su predilección por la cocina internacional. En su barra se sirven atractivos pintxos a partir de las 12 del mediodía (no perderse sus callos) y cuenta con una agradable terraza. **Carta:** 30-40 €. **Menú degustación:** 30 €. **Menú del día:** 16,5 €. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día.

## MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

## DONOSTIA

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



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

## 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 CLÁSICO 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 panteil 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.

## DONOSTIA

GLORIA, 1  
(GROS)

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

## YAKINIKU

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



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

## 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.

## TUDELA - NAVARRA

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

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

## LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA"  
EN EL CORAZÓN DE TUDELA



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, Txuletón 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 casero, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta: 25-30€ Menú del día: 14,50€ Menú especial: 36€ Menú infantil: 8,50 € Cierre:** 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 curiso. 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. NIESSEN



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

943 559 783

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

**MARTI BUCLEY KILPATRICK (COCINERA, ESCRITORA Y VIAJERA)**

# “NUNCA OLVIDARÉ MI PRIMER BAR DE PINTXOS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Marti Buckley (Sweet Home Alabama, 1984) es una escritora, cocinera y periodista americana que lleva 10 años afincada en Donostia y ejerce como directora de marketing en Mimo. Es autora del libro *Basque Country* (Ed. Artisan, 2018, Premio Euskadi de Gastronomía 2019 y Mejor Libro de Cocina Internacional en los prestigiosos premios del IACP). Escribe para medios internacionales como The Telegraph y Wallpaper\*, da charlas sobre comida y temas relacionados, y fue jurado en el programa Entre Dos Fuegos. En su blog [www.travelcookeat.com](http://www.travelcookeat.com) nos cuenta sus aventuras culinarias en el País Vasco. También podéis seguirla en Instagram como @martibuckley.

**¿Además de la afición por la gastronomía, qué aficiones cultivas?** Me encanta leer y escribir. Y me apasiona el deporte, sobre todo correr y tenis, tanto practicar como ver.  
**¿Qué es lo que más te sorprendió, a tu llegada, de la gastronomía vasca?** En 2005, mi primer bar de pintxos. Nunca se me va a olvidar!

**¿Tu lugar favorito en Donostia?** El Monte Ulia y todos sus secretos.

**¿Y en el País Vasco?** ¿Vale decir que no puedo elegir? Tengo rincones que me encantan en cada provincia...desde Rioja Alavesa a Guethary, pasando por Pamplona donde hice el Erasmus, los pueblos y bosques de la provincia de Zuberoa...

**¿Y en el resto del mundo?** New Orleans.

**¿Cuál ha sido tu mejor viaje?** Viajo mucho y me encanta casi todos los sitios. Hacer el camino de Santiago? Londres con mi hija de 12 años? o un viaje a Cádiz provincia lleno de buenos hoteles, mejor comida y muchas sorpresas.

**¿Y el viaje que te queda por hacer?** Transilvania, Rumania. Rusia, México profundo...

**¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?** Aquí mismo. Desde las babarrundas de Tolosa a los talos de Santo Tomas, los rodaballos de la costa, irme de pintxos... ¡esto es insuperable!

**¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más te ha sorprendido?** Paladar de atún (Cádiz), sopa de cocodrilo (Louisiana), salchicha de pan (Portugal), aceite de oliva recién exprimido (Mallorca), la lista sería infinita.

**¿Qué es lo que más valoras en una persona?** Cuando

da una sensación de calidez su forma de ser.

**¿Y qué detestas?** La inseguridad hacia el exterior.

**¿Cuál es tu plato favorito para comer?** Summer succotash! Un plato del sur de los EEUU con todo lo bueno de verano: tomate, maíz, black eyed peas, y okra.

**¿Y para preparar?** Cocino de todo, y me gusta el reto y la ciencia de la pastelería.

**Sugiérenos dos restaurantes en Donosti o Gipuzkoa.** Me ha sorprendido gratamente el Txixxardin en Lasarte. Y la experiencia de andar en bici por el

Goerri, llegar a Zezillionea, comer unos hongos y dormir a gusto en el pueblo.

**¿Y dos restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo?**

El Palacio Tondón en La Rioja, una muestra increíble de lo que se puede conseguir basándose en producto y poco mas. El Campero en Barbate, donde puedes probar todos los cortes posibles del atún en el mismo pueblo de la almadraba.

**¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?** Bittor Arginzoniz de Etxebarri, hace 10 años en mi

primera comida allí, su personalidad y humildad cuando le he ido conociendo y el momento en que se ofreció a escribir el prólogo de mi libro.

**Preparas un libro sobre pintxos de Euskal Herria...**

**¿Cuál es tu favorito?** Siempre volvemos a los básicos: la tortilla del Antonio, la ensaladilla del Ezkurra o Urkabe... y me puedo comer 10 Delicias de La Espiga seguidas.

**¿Qué harías si te tocara la lotería?** Más o menos lo que hago ahora, escribir, comer, viajar... pero sin ánimo de lucro, haha.



## HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

### MUTRIKU

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



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



## HOTEL GUDAMENDI TU BODA EN IGELDO

### DONOSTIA

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



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

## HOTEL PUNTA MONPAS CON VISTAS AL ATARDECER

### DONOSTIA

JOSE MIGUEL  
BARANDIARAN 32  
TEL. 943 28 55 85  
www.puntamonpashotel.com



El Hotel Punta Monpas se sitúa **en el barrio de moda de Donostia, Gros**, en la zona de Sagues, a 50 metros de la **playa de la Zurriola**. Un hotel **familiar** donde la atención al cliente es nuestra prioridad. La mayoría de nuestras 11 habitaciones tienen vistas a la playa y **desde algunas de ellas, podrá ver el mejor atardecer de Donostia**. Todas las habitaciones disponen de baño privado, aire acondicionado, minibar y TV plana. El establecimiento dispone de WIFI gratuito y ofrece a sus huéspedes un completo y variado desayuno buffet.



## 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

