

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 187 : abril 2020



K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Sigomarene @GrupoLaNavarra



euskal sukaldaritzza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



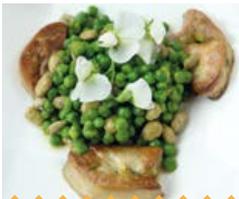
Aratz erretegia



- 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



Guisantes salteados con foie
HOTEL SANTA ANA (Arrasate)

ondojan.com

Nº 187 Abril 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

Iñanol 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 hilabetero banatzen da Gipuzkoako jabetxeetan, hotel-eta eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jabetxe eta tabernen laguntzari esker.

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

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

estúpido concienzudo

Ondojan-virus

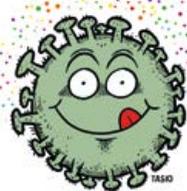
Por primera vez desde que empezamos a editarla en julio de 2003, nuestra revista no va a ser impresa puntualmente ni va a ser reparada en sus puntos de distribución habituales sino que, de momento, la subimos a la red y quedamos, como todo el mundo, a la espera de la evolución de los acontecimientos que nos han sumido en cuestión de días en una situación para todos inimaginable hace apenas unas semanas.

Y es que en las actuales circunstancias, Ondojan.com no puede ser impresa. No solo porque su reparto sería imposible al encontrarse cerrados por orden gubernamental todos los bares, restaurantes y establecimientos de hostelería en general, sino porque su distribución en otros locales abiertos tampoco sería permitida al considerarse un foco de infección cualquier artículo que pueda ser tocado por diferentes personas.

En cualquier caso, llevamos 23 años elaborando y distribuyendo información gastronómica y, en la medida que esté en nuestras manos, vamos a seguir al pie del cañón, tratando de mantener viva esta revista y poniendo al alcance de nuestros lectores y lectoras sus contenidos, pues aunque estos no puedan, durante el obligado confinamiento, acudir a los restaurantes, bares y otros establecimientos que aquí se reseñan, sí pueden disfrutar de la lectura de nuestros artículos e ir tomando nota de los lugares que visitarán una vez el virus sea vencido y volvamos, poco



CORONAVIRUS



ONDOJAN-VIRUS

a poco, a una situación de normalidad.

En cualquier caso, cuando la anormal situación en la que nos encontramos finalice, las cosas no serán como antes. El sector hostelero es uno de los más afectados por las medidas tomadas contra la pandemia y su recuperación tras un cierre forzoso tan largo se adivina dura, complicada y costosa, al igual que la de los proveedores dedicados en exclusiva a la hostelería (cárnicas, comerciales, distribuidoras de bebidas...) que también están sufriendo lo indecible en esta incierta e inédita situación.

Vaya para estos sectores todo nuestro apoyo y solidaridad. Esperemos que, lo antes posible, el rojo sangre del Coronavirus sea sustituido por el verde esperanza del Ondojan-virus que nos ha diseñado, desinteresadamente, nuestro colaborador, Tasio, y que la gente, contaminada por este positivo virus, vuelva a llenar nuestros bares y restaurantes, estos establecimientos que tanto estamos echando en falta durante este largo e injusto encierro.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 187 EDITORIAL 03 OPINIÓN 04 COLABORACIONES 08
ARTE LÍQUIDO 10 ITSASOTIK 12 OREKATUZ 14 MENU DO MENÚ 16
JAKITEA 18 EN PORTADA: HOTEL SANTA ANA 20 GRANDES ASADORES:
BIDEA-2 24 SAGARDOTEGIAK 28-31 AL DENTE: AURKI, MÁS DE 25 AÑOS
AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA DE GIPUZKOA 34 A LA CARTA: NÉSTOR,
40 AÑOS ALEGRANDO LA PESCADERÍA 38 GUÍA DE RESTAURANTES 40
PLACERES GASTRONÓMICOS 59 DORMIR EN GIPUZKOA 61
CON LAS MANOS EN LA MASA: AITOR BUENDÍA PÉREZ 62



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

COMER, BEBER Y... PARRANDEAR

Difícilmente podré olvidar nunca a este distinguido gourmet, **D. Federico Lipperheide**, el que fuera Presidente de la Academia Vasca de Gastronomía, con el que hace unos cuantos años compartí gratamente mesa, en el marco unas jornadas gastronómicas celebradas en el restaurante Andere de la capital alavesa. Y en la tertulia posterior a la misma, me dijo

-en tono irónico, pero convincente: ¿Sabes en qué sois de verdad diferentes los guipuzcoanos?. Ante mi cara de extrañeza, prosiguió su reflexión, "En que para vosotros una comida -que implique un mínimo de festejo- no puede ser nunca en el hogar, tenéis que salir fuera a celebrarlo, comiendo en un establecimiento del rango que sea, pero fuera de casa". Es que lo nuestro, le respondí, es comer, beber y... parrandear.

Lo cierto es que yo he mamado desde crío este concepto de celebración inserto en el ADN guipuzcoano, lo que me permitió conocer desde mi más tierna infancia, en constantes celebraciones familiares, múltiples restaurantes sobre todo populares, baretos, tabernas y casas de comidas. Algunos imborrables, como el Biyona de la calle Carquizano en el donostiarra barrio de Gros, con una inigualable merluza en salsa verde. O ponernos hasta las trancas de pantagruélicas raciones de angulas (de las de verdad) en una tasca que existía en Aginaga (creo que se llamaba Etxebeste). O en el aun vigente Zaldundegi de Urmietia con su inigualable merluza rebozada y su increíble flan casero. O aquel primer Hidalgo de Gros con la madre de **Juan Mari Humada**, **Silvi Hidalgo** al frente

Y cómo olvidarme de restaurantes apegados a las tradiciones sitios en la Parte Vieja, casi todos desaparecidos, como: Sutegui, Flores, Derteano, el primigenio Juanito Kojua (perteneciente hoy día a un grupo inversor), Salduba en sus distintas épocas, primero con **Rosario Rego** al frente y después con el navarro **Javier Arbizu**. Así como el restaurante donostiarra más antiguo de los que aun quedan vivos y coleando, Pollitena, fundado nada menos que



Bodorrio in Arzak (entonces Viuda de Arzac) en los años 50

en 1895. Recuerdo también el restaurante Arantzabi (más conocido por el nombre del barrio donde se ubicaba, Amasa de Villabona y su mítico arroz con leche, hecho con la leche de las vacas del propio caserío que te recibían a la entrada, así como alguna ocasión festiva (sobre todo algún bodorrio, bautizo o comunión) que solíamos disfrutar la familia en sitios como Viuda de Arzac (sic) con **Paquita Arratibel**, madre de **Juan Mari**. Y, por supuesto, el Panier Fleuri entonces en Rentería, con el maestro de ceremonias **Antonio Fombellida**, padre de **Tatus**, al frente y que nos embelesaba, sobre todo, con sus célebres e inacabables entremeses especiales. O Casa Nicolasa (fundada por la marquesina **Nicolasa Pradera**) que me deslumbró siendo un quinceañero, un día de un gran dispendio familiar, entonces con **Pepita Fernández Berridi** al mando.

Pero, sin duda, uno de los establecimientos que más me impactó, en una sola ocasión totalmente excepcional que lo visité, invitada toda la familia por un tío ricachón, allá por mediados de los años 50, fue el que se consideraba, (junto a Casa Nicolasa) como el más distinguido de la capital guipuzcoana, Azaldegui, por donde desfilaba la crème de la crème de la sociedad europea. Fue un día de comienzos de verano, en su espectacular terraza sobre la bahía, en Miraconcha. Recuerdo también alguno de los platos para mi entonces totalmente inéditos, como: cóctel de marisco, lenguado Meunier, Solomillo Wellington, y, sobre todo, los crêpes Suzette, flambeados en un gueridón (palabra que descubrí años después) junto a la mesa y ante mis atónitos ojos... La pena es que no tenía aun edad para beber los vinoxos que nos sirvieron...

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 MEJOR SALMÓN AHUMADO



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

EL VINO ES DEVENIR

De todas las regiones vinícolas de Cataluña la **Terra Alta** es una de las más desconocidas con sus 6.000 Ha. de viñedo al sur de Tarragona, entre el río Ebro y la provincia de Teruel. Aunque la *Cabernet Sauvignon*, la *Syrah* o la *Chardonnay* tuvieron su momento de expansión a finales de los 90 y el comienzo del siglo actual, los

Pili Sanmartín sabe interpretar el paisaje, lo que le dicta la naturaleza, haciéndose valer de su talento e intuición

vinos de mayor personalidad siempre se han elaborado con *Garnacha* o *Vernatxa*, como la llaman los *terraltins*, en sus tres versiones - blanca, tinta y peluda - sin olvidarnos de la *Morenillo*, casta que incomprensiblemente no ha sido aún aprobada por el Consejo Regulador, a pesar de ser "la más local" de todas y disponer de algunos viñedos que llegan prácticamente al siglo de edad. Tirón de orejas.

Animado por mi buen amigo **Xabi Nolla**, creador de excelentes vinos en diversos puntos de Cataluña, me dispuse a visitar la región junto a **Iban Mate**, inmejorable compañero de fatigas vinícolas. Concertamos un encuentro con **Pili Sanmartín**, sexta generación en **Bàrbara Forés**. Allí nos esperaba, a las diez de la mañana de un precioso sábado de finales de Febrero en su bodega, situada en una antigua casona del centro histórico de *Gandesa*. Con el maletero de su furgoneta cargado con unas cuantas botellas, un par de cubos con hielo y una docena de copas nos dirigimos hacia el viñedo. Quedamos asombrados con la belleza del lugar. Vegetación mediterránea de interior: olivos, vid y almendros. Al Oeste el **Parque Natural dels Ports**, con sus imponentes picos recortando las nubes en un cielo azul intenso, dando cobijo a pueblos tan bellos como *Horta de Sant Joan* o *Arnes*. Nosotros como si estuviéramos también en el cielo, en mitad de un campo de viejas garnachas y un bombardeo de vinos bien cargados de personalidad,



tanta como la que atesora Pili, su creadora. Se incorporó a la bodega familiar en 2014 aportando nuevas ideas y una visión más fresca y actual. Sabe interpretar el paisaje, lo que dicta la naturaleza, haciéndose valer de su talento e intuición para tomar las decisiones más acertadas y, cuando no lo son tanto, sabe hacer virtud de sus errores. Sus vinos te muestran registros diferentes. Aromas, texturas y sabores que te hacen pensar en ellos. Tras pasar un buen rato compartiendo experiencias, paseando por el viñedo y empapándonos de la esencia del lugar, volvimos para conocer, junto a sus padres, el trabajo que realizan en la bodega. Un lujo de mañana.

Os recomiendo sus vinos más personales, los que pertenecen a la serie **En Moviment**, en palabras de Pili "porque la vida es movimiento constante, cuidar de la tierra y acompañar a los vinos implica andar, equivocarte, dudar, aprender... el vino es devenir". Todos ellos tienen mucho de singular, pero el **Nº2** me llevó un poco más allá. Procedente de media hectárea de *Macabeu* plantado en la década de los 40 sobre suelos de arcillas, gravas, arenas y caliza. Brutal. Lo tendréis a buen seguro en *Essencia* cuando amaine el temporal.

Ahora más que nunca... ¡salud amigos!

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

<https://aqaignis.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.

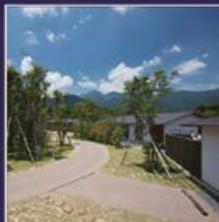


The joy to pick
fresh strawberries.



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

LA RUTA SLOW

BATALLA CONTRA LOS PESTICIDAS QUÍMICOS

Todos los años, a principios de primavera, la organización francesa “Generations Futures” convoca a agricultores, organizaciones y actores institucionales, agrupando a más de 50 socios internacionales entre los que se encuentra **Slow Food**. Esta entidad lleva sensibilizando desde hace más de 20 años en la lucha contra los pesticidas químicos y su consiguiente daño.

Si bien la UE tiene un objetivo de reducción y lucha contra los pesticidas, se enfrenta ante su propia falta de ponerlo en práctica real así como dos gigantes: las multinacionales como **Bayer-Monsanto, BASF y Syngenta** y los gobiernos de **EEUU y Canadá** quienes luchan con uñas y dientes contra nuestras reglas europeas. Los supuestos impactos negativos de estas reglas en el comercio internacional han sido clave para esto. La amenaza de los aranceles se ha utilizado para disuadir a la UE de implementar su plan para prohibir estos productos. Las negociaciones están en curso.

Afortunadamente, la comunidad científica parece haber tomado una posición sólida: **24 institutos de investigación de 16 países europeos**, hicieron una declaración el 23 de febrero durante la Exposición Agrícola Internacional en París. “Una fuerte demanda de las autoridades públicas, los profesionales agrícolas y la sociedad europea ha impulsado un esfuerzo de investigación para acelerar la transición a la agroecología”. Para asumir este desafío, han publicado una declaración conjunta de intenciones. “Hacia una agricultura libre de pesticidas químicos”, que propone nuevas estrategias comunes en todo el continente.

Se piden propuestas legales para:

- Eliminar el 80% de las sustancias químicas sintéticas presentes en la agricultura europea para 2030
- Restaurar los ecosistemas en áreas agrícolas para que la agricultura sea un factor de defensa de la biodiversidad
- Reformar la agricultura dando prioridad a la agricultura diversificada, sostenible y en pequeña escala, promoviendo un rápido aumento de las prácticas agroecológicas y orgánicas

Aitor Buendía

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



TURISMO GASTRONÓMICO

COMER ES UN ACTO POLÍTICO

Que me perdone **Alain Ducasse**, uno de los chefs más famosos de la gastronomía francesa, por haberle “robado” **el título de su libro** para mi columna de colaboración pero no he conseguido encontrar un encabezamiento mejor.



Para **Ducasse, la gastronomía** puede contribuir a **cambiar el mundo**. Totalmente de acuerdo. Pero estos días en los que la situación mundial te hace quedarte en casa (por cierto en un **luxury confinamiento**, unos mejor que otros, ya sé, pero todos bien) decía, estos días he visto cosas... Y no me han gustado un pelo.

Porque tenemos luz, agua, wifi, libros, música, algunos familia, pero al que pasear... en fin, se me ocurren mil escenarios peores, sin ir más lejos el **Campo de Refugiados de Moria** (Lesbos, Grecia) del que os hablé el mes pasado...

Y farmacias, médicos, personal de limpieza, **gente dando el callo** en muchos negocios y empresas, públicas y privadas.

Y tenemos **comida. Mucha. Más de la que necesitamos**. Más de la que deberíamos comer, tanto por salud como por justicia social. Como gritaba la cajera de un conocido supermercado en ese audio que se ha hecho viral: “pero qué os pasa, si os va a matar antes la diabetes y el colesterol que el coronavirus, es imposible que comáis tanto...”

Como decía, estos días me han hecho **reflexionar** mucho sobre los planteamientos de Ducasse. Aquí van unos cuantos: “la **agricultura** no se concibió para ser productiva, **se concibió para alimentar** a los seres humanos”; “la **abundancia** se ha vuelto algo tan obvio que **nuestras mentes han entrado en letargo**”; “**más de 15.000 niñas y niños mueren de hambre cada día...**” (*brutal*)

Mi amigo (*ya me gustaría*) Ducasse nos propone **colocar la gastronomía en el centro de una reflexión y de una lucha filosófica y política que nos conciernen a TODOS**.

Por cierto, no perdamos **los buenos hábitos de lectura** que estoy segura much@s habéis aumentado o retomado durante el **luxury confinamiento**. Imaginad cuál puede ser el primer ejemplar que os sugiero.

Nere Ariztoy

Consultora de turismo gastronómico especializada en sistemas alimentarios



BURP...!

CUANDO LA CERVEZA SALVÓ MILLONES DE VIDAS

Amigo lector, este artículo iba a ser sobre la **novena edición del Barcelona Beer Festival**. Esta edición iba a romper todos los records de asistencia, ya que iba a tener más de **650 cervezas distintas**, un **área para profesionales con más de 50 stands**, 10 puestos de comida, más espacio para niños y la esperadísima entrega anual de premios a las mejores cervezas según su estilo del **Barcelona Beer Challenge**.



Pues bien, el maldito Virus nos dejó también sin festival y a los cerveceros sin poder trabajar. Este sector, como otros tantos, ha sufrido un duro golpe; y solo **espero que nos acordemos, cuando todo pase, de volver a los bares** y comprar y **beber, ahora más que nunca, producto y cerveza local**.

Pero sin cambiar mucho de tema, me gustaría dar algún dato sobre lo **que pasó en Europa en la edad media**, en plena ola de la **peste negra**. En aquella época hubo terribles pérdidas humanas pero otros mucho se salvaron. Varios estudios científicos dan fe de que la gente que bebía cerveza no se contagiaba, pero los que bebían agua sí. Esto tiene una explicación muy sencilla: la bacteria que produce la enfermedad se encontraba en el agua estancada y a veces iba a parar al agua corriente. La cosa es que para elaborar cerveza esta agua se cuece acabando con la bacteria mortal y haciéndola segura para su consumo.

Entonces se bebía la barbaridad de **600 litros de cerveza por persona al año**, ahora rondan los 80. Es verdad que tenía un precio más económico, pero seguro que también influía lo poco que les importaba agarrar una buena cogorza cada dos por tres... ¡Espero veros en los bares!

Para acabar os recomiendo probar la nueva cerveza de **Gross** llamada **80/81**, una **edición especial en homenaje a la Real Sociedad**. Es de estilo Bitter y color amarillo pálido, con aromas a hierba fresca y un punto cítrico. Sus 5 grados la hacen perfecta para disfrutar de la final de La Copa entre amigos.

Arnau Estrader

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



DI...VINOS

JEAN LEON VINYA PALAU MERLOT 2015 (D.O. PENEDEÉS)

Muchos vinos tienen algo que contar, pero muy pocos tienen detrás una historia como la de **Jean Leon**. En la bodega del Penedès, fundada por un santanderino que llegó a ser toda una **celebridad en Hollywood con su restaurante en Beverly Hills**, recuerdan a Ceferino Carrión (Jean Leon) como un personaje poseedor de un instinto único para adelantarse a sus tiempos.

Emigrante primero, taxista después, restaurador de éxito y confidente de las estrellas en la era dorada de Hollywood más icónico,

la historia de Jean Leon es la eterna historia del sueño americano. Vinya Palau es un homenaje a su ciudad natal de Santander, punto de partida de una historia llena de éxitos.

100% Merlot y 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Color rojo rubí de capa media alta, con aromas a frutas rojas y especiados. Entrada fresca y voluptuosa, con taninos dulces. En nariz destaca por sus aromas suaves a frutas rojas (ciruelas, zarzamoras y arándanos). Destacan las suaves notas a tostados y especiados (eucalipto y clavo) fruto de su crianza en barrica. De entrada en boca es fresco, de paso largo y cremoso, con taninos redondos y dulces y final largo. Gastronomía ideal con platos de ave como el magret de pato con salsa de frutos rojos. También armoniza con pescados como el bacalao.



Jon Méndez

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





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LOS SPEAKEASY Y LA LEY SECA AMERICANA

En estos momentos difíciles, en los cuales estamos obligados a confinarnos en casa para prevenir y combatir la pandemia mundial del Covid-19, me viene

a la cabeza los años 20 en Estados Unidos, donde en aquella época aunque por otros motivos muy diferentes los bares se vieron muy mermados por la Ley Seca, donde estaba prohibido la elaboración, transporte y venta de alcohol.

Esta época comenzó el 17 de enero 1920 y duro hasta el 7 de abril de 1933. Durante estos años, al estar prohibida la venta de alcohol pero no su consumo, surgió una industria clandestina con las diferentes mafias como protagonistas. Todos conocemos a Al Capone, un personaje que sirvió de inspiración para numerosas películas.

Paradójicamente, se siguió importando vino de Jerez para uso religioso y medicinal, pero no solo esto, sino que como ya os comenté en mi artículo anterior, se podían comprar diferentes destilados en farmacias, puesto que su uso principal era medicinal.

Como resultado de esto, aparecieron los **Speakeasy**, es decir los bares clandestinos. Estos establecimientos estaban en las trastiendas de otros establecimientos como por ejemplo el famoso Please Don't Tell, una hamburguesería de Nueva York, en la cual, al final de establecimiento había una cabina telefónica, en la cual llamabas a un número de teléfono concreto (era un código secreto) y se te abría la puerta para entrar a la parte de atrás, es decir al Speakeasy (coctelería).

Este formato de establecimientos no ha pasado de moda, sino que ahora mismo está cogiendo cada vez más fuerza en la mayor parte del mundo: Londres, Berlín, Barcelona, Madrid... y como no, en Hong Kong, donde hace varios años puede entrar a la **Room 309: The Cocktails Room**. Esta coctelería está en la 3ª planta del **The Pottinger Boutique Hotel**. Cuando llegas, solicitas en recepción que tienes una reserva en la habitación 309 (si no tienes reserva previa no puedes entrar), te piden los datos como si fueras a registrarte en el hotel y te dan la llave de la una habitación, la 309. Subes en el ascensor a la 3ª planta y entras en lo que externamente es una habitación más, aunque en esta ocasión accedemos a una auténtica coctelería.

Esto no es un ejemplo aislado, ya que esta inspiración de los años 20 es un negocio que está en auge, por ello cada vez se abren más establecimientos de este formato.

Volviendo a nuestra realidad actual, el cóctel que os propongo hoy es un cóctel para poder llevar mejor el **confinamiento casero**, ya que os quiero dar una receta de uno de los cócteles más famosos pero a su vez más prostituidos como es la **Sangría**. La sangría o los vinos aromatizados tienen sus inicios ni más ni



menos que en la antigua Grecia o incluso antes, pues desde la primera elaboración del vino, éste se mezcló con diferentes hierbas, frutas y especias para que tuviera un mejor sabor. Éste es un cóctel que podemos hacer perfectamente en casa, con las diferentes frutas y alcoholes que tenemos a mano. Ésta es mi receta, pero os animo a que cada uno de vosotros hagáis vuestra propia mezcla en casa y la compartáis con el resto a través de las redes sociales **#MiSangría #YoMeQuedoEnCasa**

SANGRÍA ONDOJAN

INGREDIENTES: 70 cl Campo Viejo Vendimia Selecciona; 2,5 cl Dry Curaçao Pierre Ferrand (Triple Seco); 2,5 cl Ron Plantation 3 Stars; 20 cl Naranja & Lichi Schweppes Premium Mixer; 10 cl Limón & Quinina Schweppes Premium Mixer; 50 grs de azúcar blanco; ½ Naranja; ½ Pera; ½ Manzana (*)

ELABORACIÓN: Primero cortaremos la fruta en rodajas, la pondremos en la jarra, añadiremos por encima el azúcar, añadiremos el Dry Curaçao y el Ron Plantation, así como un poco de vino, mezclaremos bien y dejaremos reposar durante 10 minutos, para que así la fruta haga una pequeña maceración, a continuación añadimos el resto del vino, hielo y por último los Mixer. (*) Quien no cuente con estos mixers, aunque son nuestros preferidos, puede utilizar cualquier refresco carbonatado de naranja o limón. También otros licores o vinos. El resultado no será el mismo, pero disfrutará igualmente de su sangría.



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

TIEMPOS EXTRAÑOS, TIEMPOS DE SUEÑOS

Una no sabe ni cómo situarse en esta situación tan especial. Y además sin ejemplos. Me refiero con esto, a que en

muchas ocasiones que nos toca vivir algo por primera vez, nos fijamos en l@s que ya lo pasaron antes que nosotr@s, padres, abuel@s, bisabuel@s...y piensas, si ell@s lo hicieron nosotr@s también podremos.

En esta ocasión no. No disponemos de la sabiduría de nuestros ancestros como ejemplo de vida, así que nos toca crearla a nosotr@s, de cero.

Y esto es todo un reto. Una oportunidad.

Y creo que el reto no es sólo personal, es ciudadano, de país, del mundo entero.

Los seres humanos pasamos de tenernos unos a otros como enemigos, a tener un enemigo común. Esperemos que esto nos una, aunque sea un poquito.

Y llegados a este punto de la situación a mí sólo me queda buscar el lado bueno de las cosas, desearlo y visualizarlo. Ojalá:

Ojalá que todo pase pronto y bien; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá pueda hacer estos días más fáciles a los que viven conmigo; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá cada día sepa agradecer a las personas que trabajan duro para que todo esto pase; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá viva como una oportunidad para estar con los míos esta situación, más que como un encierro; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá no me olvide de agradecer que tengo casa donde estar; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá sea capaz de acordarme de aquella gente que, aunque no vive conmigo, necesita mi presencia, y sepa dársela, de alguna manera; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá sea capaz de tomar aire cuando mi paciencia se termine y vuelva a recuperarla; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá cada día de encierro sepa marcarme pequeños objetivos reales, y sea capaz de cumplirlos; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Ojalá... (rellénalo tú mism@)...; visualízalo, imagínalo un rato en tu mente.

Cada vez que imaginamos algo en nuestra mente, un deseo profundo, y lo llegamos a visualizar estamos a punto de hacerlo realidad.

Estos días extraños de permanencia obligada en casa tenemos la opción de elegir la realidad que deseamos.

Sueña alto esa realidad de tu casa, en tu día a día y los días serán lo que tú quieras que sean.

Como vamos a tener tiempo, ¡tiempo! os invito a cocinar esta sencilla receta con todos vuestros sentidos.

Se trata, más del cómo cocinamos, que del qué cocinamos.



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.





PESCADO UNIVERSAL CON SU GUARNICIÓN

Aunque sabemos que el suministro de alimentos va a estar garantizado, se entiende que quizá no haya de todo en el Mercado, así que intentaremos hacer una receta adaptándonos a lo que tengamos.

INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES:

- Un tiempo tranquilo para cocinar sin prisas. Puedes hacerlo sol@ o en compañía.

- Si te gusta, te pones música agradable

- Te preparas la cocina con tus ingredientes, tu delantal, tus útiles... y dejas jugar a tus sentidos. Disfruta de todos ellos, de los colores de tus alimentos, del olor que desprenden las hortalizas y verduras al cortarlas, del sonido que emiten, de su tacto y, por supuesto, del gusto, de cómo su gusto va cambiando según el momento de la cocción. De todo. Ah, y no te olvides del último sentido, del sexto, ese que te indica: ¡Eh! ¡Qué se te queman...!!

INGREDIENTES OPCIONALES:

- Verduras que tengas en casa: pimientos, cebolla, ajo, calabacín, cebolleta, col, brócoli, zanahoria, calabaza, lombarda... ya sabéis, a más color, más vitaminas.

- Pasta fresca recién cocida, o la que haya.

- Albahaca, mejor fresca, si no seca.

- Aceite oliva virgen extra.

- Sal, pimienta y especias al gusto.

- Salsa de soja, opcional.

- Crema de vinagre de módena, para decorar el plato.

- Algún pescadito que tengas en casa, todos valen (incluso el

de lata, que no me oiga la pescatera...)

ELABORACIÓN:

Con todos los ingredientes IMPRESCINDIBLES preparados en la cocina, NO OLVIDAR NINGUNO, nos disponemos a trocear las verduras en una tabla, con mucho cariño y amor, sin prisas y con gusto por lo que estamos haciendo. Y las vamos vertiendo en un wok o sartén grande.

Primero las más duras como zanahoria o pimientos varios, y lo último las más blandas como la col, la lombarda o el calabacín. Mientras, vamos cocinando la pasta fresca que, una vez cocida, aliñamos con aceite, pimienta y albahaca.

Dejaremos las verduras en el punto que más nos gusten, al dente, o más hechas, las aderezamos con sal, pimienta, especias o salsa de soja, lo que queramos. Las retiramos del fuego y las reservamos en la misma sartén.

Para entonces ya tendremos preparados los trozos de pescado que haremos en una plancha. Puede ser pescado blanco o azul, fresco o el que tengamos congelado de casa. Todo nos vale. Incluso de lata.

Y ya solo nos queda hacer el emplatado con todo, las verduras, la pasta y el pescado. Y con toda la imaginación que nos venga en gana. Al final, nos hemos preparado un completo plato único lleno de vitaminas, minerales, proteínas... y lo más importante, con mucho mucho amor. Ojalá que lo disfrutes a tope, y ya sabes...visualízalo, imagínalo un rato en tu mente. On egin!!

NOTA: Este artículo de Carol Archeli, al igual que el de Anne Otegi, en la página siguiente, fue escrito en plena crisis del Coronavirus y su contenido fue adelantado a I@s lector@s antes de la publicación en papel de la revista.

Maitiana
La bombonería de
San Sebastián

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería





Anne Otegi

OSOA sukaldaritzatikaskuntza

COVID-19

Alerta sanitaria. Reclusión domiciliaria. Miedo, incertidumbre, angustia.

Yo estoy acojonada, literalmente. Sufro de esa incómoda sensación de tener los testículos de corbata, incluso llego a pensar que me cuesta respirar, paro, pienso y soy consciente de mi propia realidad, ansiedad le llaman.

El estrés es el enemigo número uno del sistema inmunitario y esa es la primera y principal línea defensiva ante cualquier agente patógeno.

Esta es mi lista de alimentos para la despensa durante este tiempo de reclusión. Recomiendan alimentos en conserva pero quiero recordaros que los alimentos enlatados pierden vitaminas hidrosolubles y contienen muchos aditivos alimentarios.

1. Cereales integrales y Legumbres. Aportan fibra y vitaminas del grupo B. Si las tomas juntas obtendrás proteína completa de alto valor biológico.

2. Tubérculos. Calabaza, patata, boniato, yuca. Favorecen la respuesta de la hormona cortisol. 4 veces x semana.

3. Hojas verdes. Acelgas, lechuga, kale, berza común, espinacas, etc... Ácido fólico para la formación de neurotransmisores. 3 veces por semana.

4. Semillas de sésamo. Aportan calcio, magnesio y triptófano, aminoácido precursor de la serotonina. 2 cucharadas/día.

5. Cacao puro. Magnesio puro, anula la sensación de dolor y depresión. 1 onza diaria, mejor por la mañana.

6. Fermentados. Chucrut, miso, tamari, kombucha, vinagre de manzana. Refuerzan la flora intestinal directamente ligada al sistema inmunológico.

7. Arándanos, ayudan a formar serotonina y dopamina. Mejoran el humor y la memoria. Un puñado diario.

8. Vitamina C. Naranjas, mandarinas, pimiento rojo, kiwi. Ayudan a reponerse de las situaciones de estrés.

Desde **OSOA sukaldaritzatikaskuntza**, hemos decidido utilizar este tiempo de reclusión para subir las recetas que practicamos en nuestra alimentación equilibrada, práctica



y sencilla. Seguidnos en facebook e instagram; @osoocooking

Por el momento os dejo la mejor receta anti estrés que conozco, cocinar con tus hijos, sin prisas y con todo el amor del mundo.

CHILI SOSTENIBLE

Receta para reciclar los restos de alubias de Tolosa preparadas con esmero. Las especias son optativas pero la mezcla es BRUTAL.

1 taza de alubias negras cocidas o de bote; 1 taza de arroz integral cocido; 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra; 4 dientes de ajo; 1 cebolla; 1 pimiento verde; 1 pimiento rojo; 1 zanahoria; 1 pizca de comino molido; 1 pizca de orégano; 1 pizca de pimentón; 1 pizca de pimienta negra molida; 1 pizca de sal; 1 pizca de cayena molida (opcional) 1 lata de tomate concentrado; 1 taza de maíz tierno.

Sofreír las hortalizas picadas en el aceite de oliva y una vez estén pochadas agregar las especias, las alubias y el tomate. Añadir una taza de agua y dejar cocer 15 minutos. Agregar el arroz y el maíz. Servir con perejil fresco.

FREECOOKING
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSOA

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

YouTube Instagram Facebook

18+

HEL
DUAK
GARA!

...acv MULTIMEDIA

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

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

BROCHETAS DE LANGOSTINO Y VINAGRETA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES (PARA 2 RACIONES):

20 Colas de langostino, peladas; 4 palos de brocheta
2 cucharadas de aceite Oliva; Sal

ELABORACIÓN:

1. Encender el Grill del Horno. SÓLO EL GRILL.
2. Preparar las brochetas pinchando 5 colas de langostino en cada palo de brocheta. y colocarlas en una bandeja de horno.
3. Rociar con el aceite de oliva y Salar al gusto.
4. Hornear durante 1- 2 minutos por cada lado, las brochetas.

Cuidado al dar la vuelta a las brochetas.

Para la vinagreta de aceitunas:

½ pimiento rojo cortado a daditos;
½ cebolla morada cortada en daditos
8 aceitunas sin hueso cortadas en daditos
1 chorrito de Vinagre de Sidra o similar
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 Brochetas preparadas.

Emplatado : Una vez cocinadas las brochetas, añadir una cucharada de vinagreta de aceitunas por encima y Listo.

Esta receta la elaboraron **Martín y Maren**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



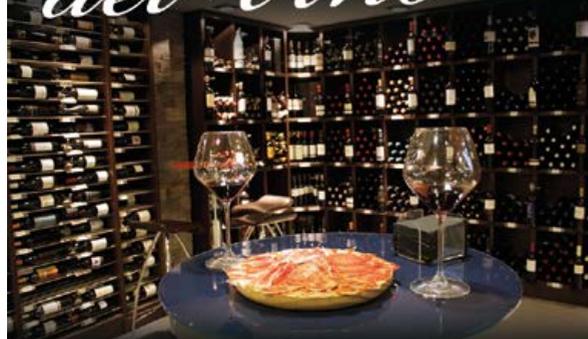


Para los que aman los
productos de nuestra tierra.
*Ama lurrako produktiak
maite dituztenentzat.*



www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

URDAIRA (USURBIL)

LA SIDRERÍA DE LOS CENTOLLOS

texto y fotografías: **Josema Azpeitia**

Animados por dos buenos amigos, el pasado día de San Valentín, nos aventuramos por la estrecha carretera a la que se accede del centro del barrio de Aginaga, entre Usurbil y Orio, para acudir a la sidrería Urdaira, famosa por ser la única, o de las pocas, que ha añadido centollo a su oferta gastronómica. De hecho, mucha gente conoce a Urdaira como **“la sidrería de los centollos”**.

Una vez en la sidrería, la tónica es la habitual. Si hemos reservado (algo muy importante, sobre todo si queremos acudir el fin de semana, especialmente el sábado) nos esperará nuestra mesa, pero hasta que nos atisban y nos toman la comanda, podemos ir degustando la sidra en las kupelas abiertas en el comedor principal, que cuenta con una zona de kupelas de madera y otra de grandes depósitos de PVC, o movernos por el resto de dependencias de la sidrería, que incluyen asimismo una pequeña y encantadora sala con barricas de pequeño tamaño y dos grandes salas de enormes depósitos de inoxidable.

Llama la atención, asimismo, al llegar a la sidrería, la existencia de una **pequeña terraza cubierta** a la entrada desde la que se divisan los manzanos que rodean el caserío y las preciosas vistas que rodean al lugar.

Una vez tomado asiento, como hemos comentado al inicio, nos ofrecerán la posibilidad de comer empezando con un centollo cocido. Y además del menú de sidrería habitual, puede solicitarse costilla a la parrilla, siempre disponible, así como **kokotxas de bacalao en salsa verde o bacalao en salsa**, aunque estos dos platos deben reservarse con antelación.

“Hay fines de semana en que se venden más de 300 centollos” nos confiesa **Patxi Azkonobiet**a, propietario de la sidrería que dirige desde 1990 con la inestimable ayuda de su esposa, la



URDAIRA SAGARDOTEGIA

Urdaira baserria (Aginaga)

USURBIL Tf: 943 37 26 91

zizurkildarra **Josune Irazusta**. La idea fue de mi padre. Yo me habría dedicado a criar ganado, pero el aita, que de siempre había hecho sidra para consumir en casa, me dijo: ‘planta manzanos y haz sidra, que aquí siempre se ha hecho eso’... y acertó.”

En cuanto a la idea de los centollos, también fue cosa de Patxi, pues en sus inicios laborales le tocó trabajar en uno de los **viveros de Aginaga**, así que conocía el mundo del marisco. Habló con los propietarios, empezaron como una prueba... y hasta hoy. “De hecho, el éxito de la fórmula ha sido tal que todo el mundo viene a disfrutar del marisco a Urdaira y a día de hoy la sidrería cuenta con el cartel de “completo” los sábados a mediodía hasta bien entrado el mes de abril. .

El éxito de esta fórmula, además, se basa en que a pesar de estar consumiendo un producto de primera, el optar por el centollo no sube mucho la cuenta. “Si tomas el menú de sidrería normal, el precio por persona puede rondar entre los 30 y los 33 euros” nos comentan Patxi y Josune, “y si tomas centollo te puede subir 3 ó 4 euros, porque generalmente quitas alguna cosa, no comes bacalao, comes menos txuleta...” Damos fe de lo que nos cuentan Patxi y Josune, ya que en nuestro caso, compartiendo un centollo entre tres personas y dando cuenta de una cazuela de kokotxas de la que podían haber comido seis, además de una enorme txuleta que, dicho sea de paso, estaba extraordinaria, la cuenta no llegó a 50 euros por cabeza.

En lo que se refiere a la sidra, Urdaira cuenta con varias hectáreas de manzanal propio y cuida especialmente los procesos productivos limitando al máximo los tratamientos fitosanitarios. De hecho, es una de las sidrerías que ha apostado por la nueva **D.O. Euskal Sagardoa** y confía en que llegue el día en que pueda elaborar la sidra al 100% con su propia manzana.



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





HOTEL RESTAURANTE SANTA ANA (Arrasate)

EL HOGAR DE IÑAKI PILDAIN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Cualquier momento es bueno para aventurarse en el corazón de Gipuzkoa y acercarse al Santa Ana. Este restaurante se encuentra al borde de la carretera que sube del centro de Arrasate al barrio de Udala, punto de encuentro de montañeros y montañeras.

Y es que desde las inmediaciones de Santa Ana puede accederse al imponente Udalaiz o dar un paseo al precioso entorno de Besaide. Los colores de la naturaleza dominan un paisaje sobrecogedor que, desde la misma puerta del restaurante o su amplia terraza, nos ofrece vistas del mencionado Udalaiz, los montes del Duranguesado con el orgulloso Anboto, presidiéndolos, la cordillera de Aizkorri, el valle de Arrasate... las vistas abarcan hasta Bizkaia y Araba rodeando nuestro campo visual.

Santa Ana fue el caserío natal de **Iñaki Pildain**, un cocinero cordial y honesto que trata personalmente con los clientes, que en muchas ocasiones dejan la elección de la comida en sus

manos. Este autodidacta empezó a formarse en los fogones del prestigioso Lasa de Bergara, en el que trabajó más de 10 años aprendiendo las más refinadas técnicas de la cocina tradicional, la repostería, la caza... A lo largo de esos años pudo, incluso, hacer algún paréntesis para trabajar en otros dos referentes de la cuenca del Deba: el Chalcha de Eibar y el Urgain de Deba, bajo las órdenes del energético Xabier Osa.

Toda la sabiduría de dichos establecimientos la ha trasladado Pildain a su hotel-restaurante, en el que ofrece **una cocina suculenta, de impecable factura, servida en generosas raciones**. Además, Iñaki es **cazador y recolector de setas**, por lo que cuando llega el otoño encontraremos atractivos platos como Paloma, Jabalí, Perdices... a la manera clásica o platos más sofisticados como el Costillar de ciervo deshuesado a la plancha, un manjar, según Iñaki, "tierno y sabroso como el solomillo".

Iñaki no se limita a cocinar. Toma parte activa en las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena, organiza catas de vinos y siempre está dándole una vuelta de tuerca al negocio como demuestra la creación de cuatro fantásticas hamburguesas (de cordero, de vaca, de pollo y vegetal) que causan sensación.





HOTEL RESTAURANTE SANTA ANA

Uribarri Auzoa, 37 - ARRASATE

Tf: 620 73 31 79

www.santaanamondragon.com

Nuestra degustación:

Tradición y amor por el producto

Una vez instalados en el comedor de Santa Ana, y después de poder contemplar "in situ" (ver foto superior) cómo Iñaki preparaba en la cocina un "Karapaixo" (Pan festivo de Pascua típico de la comarca y casi perdido), nuestra sentada comenzó con el apetitoso plato de guisantes y habitas salteadas con foie con de nuestra portada. El plato resulta una auténtica delicia, tanto por la parte verde, como por la del foie, perfectamente elaborado en tres trozos generosos y coronado el plato con una flor de guisante proveniente de su propio huerto.

Seguimos con dos porciones de salmón y trucha ahumada sobre tosta de maíz elaborados en casa, frescos y manjarosos, para continuar con una succulenta lubina con refrito de ajo y guindilla y concluir los principales con el Solomillo de jabalí, un plato del que solo podemos cantar virtudes. El punto de la carne está sencillamente perfecto con una jugosidad fuera de serie, las patatas, atrevidamente crudas, ofrecen un exquisito contraste con la jugosidad del animal y la salsa demuestra ese clasicismo de Iñaki en las preparaciones caseras.

Terminamos la degustación con un rico postre a tres bandas compuesto de leche frita, torrija caramelizada y helado casero de leche de oveja. Tanto cada uno por separado como si los juntamos a placer, cada preparación es un dechado de sabor y arte culinario. Y finalizamos la visita acompañando a Iñaki al huerto, el hermoso huerto con el que cuenta junto al restaurante, al pie del monte Udalaiz y ante unas preciosas vistas de todo el valle de Arrasate. Allí Iñaki nos muestra las plantas de guisante que están a punto de dar sus frutos, así como las plantaciones de puerros, lechugas, coles de bruselas... Nos confiesa que no aumenta el huerto porque no le da la vida para ello, pero queda más que patente la importancia que da este cocinero a los productos naturales y a la elaboración y producción propias.

La receta de...

Iñaki Pildain

HOTEL RESTAURANTE
SANTA ANA



Guisantes salteados con foie

INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 300 gramos de guisantes frescos desvainados
- 100 gramos de habitas previamente peladas y repeladas
- 1 cebolleta cortada en brunoise
- 3 medallones de foie fresco
- 1 flor de guisante
- Aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN

Rehogar en la sartén o el wok la cebolleta bien picadita y cuando empiece a pocharse, añadir los guisantes directamente, sin cocerlos. Saltearlos sin dejar de mover.

Blanquear o escaldar durante 3 minutos las habitas, añadirías a los guisantes y seguir salteando y removiendo. el conjunto.

Marcar el foie aparte en una plancha o sartén para que no suelte mucha grasa sobre los guisantes, y terminarlo de hacer sobre los guisantes y las habitas, vuelta y vuelta, para que el plato se empape del sabor del foie y éste no sea un simple acompañante.

Finalmente, coronar el plato con una flor de guisante de nuestro propio huerto.



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

ARDANBERA
Distribuciones Exclusivas



arriaga
Especialistas en Hostelería y Alimentación

artetxe
Hostelería & Alimentación



Comercial Costa, s.l.



covylsa
comercial de vinos y licorés

e errasu 2004, s.l.

FRILA SL

G O N I
ardoteka



igartza
FOOD SERVICE

IPARDIS, S.L.G

Irizar Ardoak



LASTUR
DESDE 1945

Lizaso patatak

EXCLUSIVAS
Mardu
- almuerzo & bebidas -
GOURMET

ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



comercial
Satrustegui

Uranzu
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
PARA RESTAURANTES Y CATERING

urola
food solutions

URRAKI
gourmet.com



villaverde
zergoxo
wagyu!!!!

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 aúna 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 par 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

- POR TELÉFONO: 619 416 008

GIBAK

ASADOR BIDEA - 2 (Zizur Menor - Navarra)**TODA LA CARNE EN EL ASADOR****Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

Aunque tan sólo lleva 9 años abierto, el asador Bidea-2 de Zizur Menor se ha convertido, en menos de una década, en una de las referencias ineludibles al hablar de carne en Navarra. Y es que a pesar de no haber cumplido diez años como socios, sus propietarios, **Gregorio Tolosa y Luis Mari Ezkurdia**, peinan canas en el mundo de los asadores.

Gregorio, sin ir más lejos, fue durante 20 años el parrillero de otro gran templo de la carne, el Epeleta de Lekunberri. De hecho, fue siendo Gregorio el parrillero del emblemático establecimiento cuando dicho asador alcanzó las cotas de calidad que lo han convertido en legendario.

Gregorio, natural, al igual que Luis Mari, de Gorriti, localidad próxima a Lekunberri, se inició en el Epeleta de la mano del propietario del restaurante, **Paco Ansorena**, a la tierna edad de 19 años como camarero de barra, “para sacarse unos cuartos”, como afirma él. De ahí pasó a la parrilla y así, como quien no quiere la cosa, se convirtió en el parrillero más reputado del Viejo Reyno. Paco falleció en 2007 y a los tres años, en 2010, asociado a Luis Mari quien era, además de paisano suyo, un buen cliente del Epeleta, abrieron su actual asador en las instalaciones que en su día pertenecieron a la Sidrería “La Cochera” y que llevaban varios años cerradas.

Gregorio y Luis Mari han insuflado nueva vida al local sin necesidad de recurrir a más artificios que la calidad del producto y su trabajo, ya que ambos están, día y noche, presentes en el restaurante, Gregorio al cargo de la parrilla y Luis Mari ocupándose de la sala y el trato con la clientela. Y es que en los grandes asadores el factor humano es esencial, tanto a la hora de cuidar la calidad de lo servido como en el trato.

Además, la oferta de Bidea -2 va un paso más allá de lo que hacía Gregorio hasta el momento de iniciarse por

su cuenta. “Antes me limitaba a carnes y pescados y aquí aso kokotxas, pulpo, antxoas, ventresca de atún rojo, espárragos...” Confiesa Gregorio que todavía no se ha animado con las alcachofas a la parrilla, pero está seguro de que terminará haciéndolo. De hecho, a día de hoy siempre hay disponible verdura de temporada a la parrilla.

Pasión por la carne

Destaca, como no podía ser de otra forma, la carne, gran pasión de Gregorio y Luis Mari que se confiesan “Locos por la carne gallega” que les es provista regularmente por cárnicas Discarlux, empresa en la que confían ciegamente. En cualquier caso, **la maduración de las piezas de carne se hace en las propias cámaras** del restaurante, espectacular “cementerio de carne” que pudimos visitar al término de nuestra visita y que nos maravilló por su amplia variedad y la limpieza e higiene que se respiraba en la instalación.

Nuestra degustación: producto, producto y producto

Pudimos comprobar la calidad y la veteranía de la propuesta de Gregorio y Luis Mari durante la primera semana de marzo, 7 días antes del forzoso cese de actividades del gremio hostelero, y podemos dar fe de que todos los productos que se recogen en este artículo y algunos más cuyas fotografías no han entrado, estaban primorosamente elaborados, y es que Gregorio domina como un alquimista los tiempos de





brasa y la intensidad del fuego.

Empezó el espectáculo con una potente **Morcilla con pimientos del piquillo y papada ibérica**. Al excelente crujiente de la morcilla a la brasa se le sumaba la melosidad de unos pimientos eternamente confitados, que cuando coincidían con la papada nos hacían gruñir de placer... un comienzo que presagió perfectamente lo que se avecinaba, que continuó con un inigualable **Steak tartar de lomo bajo y pan tostadico a la brasa** (Foto 1), un plato que sobre todo sorprende por la textura de la carne, resistente al diente cual si estuviera "al dente", y acompañada de un sabor de una intensidad fuera de serie.

A pesar de que en teoría todavía no era temporada, en Bidea ya tenían los primeros **Espárragos a la parrilla** del año. Gregorio los hace ligeramente al horno antes de pasarlos por la brasa y los acompaña de un espectacular aceite de oliva de Cadreita. Gozo absoluto.

Siguió otro capricho en la forma de **Pan tostado, pimientos del cristal y papada ibérica**, un concepto entre pintxo y pizza pero de un nivel gastronómico memorable, seguido de un **Trío de kokotxas a la parrilla** que nos hizo saltar las lágrimas y unas **Almejas a la brasa** (Foto 2) acompañadas de unas alcachofas en un pil-pil que nos pegó los labios y, lógicamente, nos dejó sin habla.

El **Txipirón a la parrilla** (Foto 3) siguió la ronda de maravillas de textura y sabor perfecto, aunque los **Hongos** (Foto 4) salteados y finalizados a fuego supusieron un hito durante la comida. De una textura extraordinaria y un sabor a bosque contundente y gustoso como no habíamos experimentado hace mucho tiempo, éste fue uno de los platos que más nos sorprendió y maravilló en la degustación. Por probar estos hongos merece la pena desplazarse hasta el Bidea-2... y más allá si hiciera falta.

Una ración de **Pulpo** (Foto 5), como no, a la parrilla, de una textura perfecta servido sobre un puré de una cremosidad a la altura de todo lo que estamos describiendo dio colofón al desfile de maravillas que precedió a las dos joyas de todo asador que se precie: el pescado y la carne.

El primero consistió en la propuesta más solicitada por los clientes del Bidea-2: el **Rodaballo** (Foto 6). Gregorio optó, con muy buen criterio, por servirnos sólo media pieza ante la cantidad de manjares que estábamos degustando. Como no podía ser de otra manera, tanto la calidad de sabor en sí del pescado como el punto de cocción y tostado aportado por la mano del parrillero y sus brasas resultaron un disfrute. En cuanto a la estética, no hay problema por nuestra parte: ya volveremos a fotografiar una pieza entera como debe de ser...

Y respecto a la **Txuleta a la brasa** (Foto 7) poco más



Steak tartar de lomo bajo y pan tostadico a la brasa



Almejas a la brasa con alcachofas



Pulpo a la parrilla sobre puré de patata



Rodaballo de anzuelo a la brasa

que añadir. Recientemente nuestro admirado Rafael García Santos nos había glosado las maravillas de las carnes tratadas por este parrillero poniéndolas en el top de sus preferencias. Lo que nos llevamos a la boca en Zizur dio la razón al 100% al emblemático crítico y nos hizo comprender por qué este establecimiento está convirtiéndose en cita obligada y legendaria entre los amantes de la buena carne.

Rematamos con una exquisita **Torrija** (Foto 8) que nos compensó el dulce tras tanta maravilla salada y nos invitó a probar, en un futuro, otras opciones de la atractiva carta de postres caseros con que cuenta este restaurante.

Un Paraíso a un paso de Pamplona.

Bidea-2 se encuentra a **5 minutos en coche del centro de Pamplona** y abre todos los días mediodía y noche salvo los domingos, día de descanso semanal, y los lunes noche. Comer a la carta con una buena pieza de carne o pescado nos costará alrededor de 70-75 euros por persona. Indudablemente, Bidea-2 es un restaurante donde se paga, pero del que siempre, inevitablemente, saldremos más que satisfechos, y es que la cota de calidad del lugar es fuera de serie.

Esperamos poder volver a Bidea-2 a la mayor brevedad posible y volver a disfrutar de sus excelentes productos de temporada, sus carnes, sus pescados... y poder contarlo aquí de nuevo !!



ASADOR BIDEA-2

Camino Viejo de Zizur, 2
ZIZUR MENOR (NAVARRA)
Tf: 948 28 01 87



Txipirón a la parrilla



Hongos salteados y braseados



*Truletta de vaca gallega
a la parrilla*



Torrija con helado

URBITARTE: LA SIDRERÍA GOURMET DE ATAUN



La temporada de sidra avanza y este año no hemos dejado de acercarnos a Urbitarte, una de las sidrerías más remarcables del Goierri. En total comunión con la tierra que le rodea, **Demetrio Terradillos** cultiva en sus tierras **manzana errezila**, y embotella sus sidras especiales en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como **"Saarte"**, **"Gentilen lurre"**, **"Lote berezia"**, **"Otegi 4 ta 7"**... cada vez más apreciadas entre los gourmets y no pocos chefs consagrados.

Como sidrería, Urbitarte, que Deme atiende con al ayuda de su mujer, **Itziar**, y un joven y entregado equipo, permanece abierta todo el año y en su comedor, además del menú, podemos degustar **ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada**. Además del tradicional bacalao frito se puede solicitar un riquísimo **bacalao con tomate**, así como **Kokotxas de bacalao**, untuosas y gelatinosas

En cualquier caso, quien opte por los platos habituales del menú, se sorprenderá con una tortilla en la que el bacalao ocupa una proporción importante de la misma, casi tanto como el huevo, bacalao de gran calidad, igual que en el caso de la carne, cuyo origen se cuida especialmente, llegando a contar a veces con piezas de carne provenientes de los **caseríos de los alrededores**.

Urbitarte, además, tiene un ambiente especial que se respira tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña sala de barricas, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que se crea un ambiente especial y, sobre todo, local. Y es que es el buen ambiente es la tónica habitual en esta sidrería a la que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra.



LA DESPENSA D'LUJO
Directo de la tierra

681 096 729 www.ladespensadelujo.com

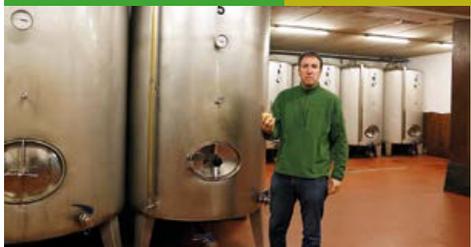


OLAGI**SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO****ALTZAGA**HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

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

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 Ataugoxo (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^a 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 Tolosaldea. 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^a 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 permiten, 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

943 72 53 15

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, 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 overall atmosphere is serene and expansive.

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

ri babesten dugu
que más quieres



AURKI: MÁS DE 25 AÑOS AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA Y LA GASTRONOMÍA DE GIPUZKOA

Comercial Aurki es una **empresa familiar fundada en 1994** que hoy en día da trabajo a 16 personas. Sus fundadores **Patxi Altuna y Kiko Agudo** han estado siempre muy ligados al sector de la gastronomía y sus hijos **Aimar, Ekaitz y Galder**, que han mamado esta pasión desde bien pequeños, abanderan la segunda generación de la empresa.

desmigada, vieira limpia de Canadá, bogavante crudo pelado, salmón salvaje de Alaska, ingredientes para heladería y pastelería o los liofilizados y texturizantes más innovadores que podemos encontrar a día de hoy en el mercado.

Atendemos a la hostelería de Guipúzcoa con **6 comerciales con gran experiencia** y conoci-

Para nosotros **la cocina tradicional** es la base de la gastronomía, pero creemos que sus combinaciones son infinitas y su evolución es constante. Por eso, en nuestro catálogo ofrecemos desde materias primas de máxima calidad a ingredientes que las transforman y ayudan a los chefs a crear recetas únicas.

Son referentes en nuestro catálogo **los productos del pato más selectos**, con el foie mi-cuit y foie fresco extra excelente para plancha como estandar-tes, setas y hongos, trufas frescas, productos de caza de temporada, ahumados, carne de txangurro cocido





miento de los productos, que dan una atención personalizada y profesional a los chefs. Nuestra **flota de reparto** nos permite hacer entregas semanales en toda la provincia, aunque también trabajamos para clientes de fuera de Gipuzkoa, contando para ello con una empresa de transporte externa de calidad y efectividad contrastada. En nuestras instalaciones del barrio de Ergobia de San Sebastián disponemos de **más de 1200 referencias en stock**.



También disponemos de una **cocina de pruebas** y siempre estamos dispuestos a recibir a profesionales y amantes de la gastronomía, desde cocineros de pequeños restaurantes familiares hasta trabajadores de colegios o todo tipo de colectividades, para mostrarles in situ nuestros productos y la calidad que los acompaña.



Conscientes de la importancia que tiene nuestro sector como apoyo a la pujante gastronomía de Gipuzkoa y convencidos de que la unión, la colaboración y las sinergias hacen la fuerza, Aurki es, como otras muchas distribuidoras de carácter gastronómico y alimenticio, miembro de **GIBAK**, la Asociación de Repartidores y Distribuidores de Gipuzkoa.



COMERCIAL AURKI

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



NÉSTOR: 40 AÑOS ALEGRANDO LA PESCADERÍA

“Bar Néstor 1980” reza categórica la frase impresa en los delantales y las camisetas de **Néstor Morais**, propietario de este bar, así como de todo el equipo que trabaja en el mismo. Y no hay que ser un genio de las matemáticas para sacar cuentas y calcular que en 2020 este icono de la Parte Vieja cumple la friolera de 40 años

Josema Azpeitia Fotografías: Ritzar Tolosa

La calle Pescadería es una de las arterias más emblemáticas de la Parte Vieja. Pequeñita y recogida, esta calle que no cuenta con el flujo turístico de otras como la “Calbetón” o la “31” sigue manteniendo un ambiente eminentemente local fuera de temporada y un buen equilibrio entre el público autóctono y el foráneo.

A ello han contribuido, año tras año, establecimientos como Néstor, este minúsculo bar que no llega a ocupar 40

metros cuadrados, inaugurado en abril de 1980 por el vellisoletano Néstor Moráis en el lugar ocupado hasta entonces por “La Bolera”, un emblemático local de futbolines, petacos... frecuentado por la chavalería local.

Néstor contaba entonces 26 años. Nacido en la localidad de Velliza, entre Simancas y Tordesillas, se crió en su pueblo natal y de los 10 a los 15 años residió en la capital, Valladolid, ejerciendo en sus últimos años de zapatero. “Me tocó hacer hasta de limpiabotas”, recuerda Néstor, “hasta que decidí que para estar tirando piedras en el Pisuerga, mejor cambiar de aires”, decisión que le trajo a Donostia, donde recaló en **Casa Alcalde** cuando este legendario bar estaba, todavía, dirigido por la familia fundadora, concretamente “por **Manolo Alcalde y Doña Casilda**”, rememora Néstor, que 6 años después pasó a otra casa mítica: el **Beti-Jai**, dirigido entonces por **Bernardo Beltrán y Josefina Lazkano**. En esa época conoció a su mujer, **Pilar Senra Lizarazu**, que por aquel entonces trabajaba





1



2

a la carta



3



4



5



6

BAR NÉSTOR

C/ Pescadería, 11 (PARTE VIEJA)

Tf: 943 42 48 73 - DONOSTIA

en Casa Urola y juntos se aventuraron a abrir en 1980 este bar que, como nos explica su propietario, “al principio era un bar de pintxos y tragos nocturnos. Entre semana estábamos aquí hasta las 2 de la mañana y los fines de semana hasta las 3 o las 4”, una circunstancia que ha cambiado tras centrarse más, los últimos años, en el plano gastronómico.

Testigo de esta evolución ha sido siempre la famosa “Mesa 19”, la única mesa del pequeño bar. “La empezaron a usar los miembros del Orfeón Donostiarra, que venían los viernes a cenar después del ensayo. Ellos empezaron la tradición de la txuleta y los tomates que luego se ha quedado”. Y es que a día de hoy, la oferta de Néstor es esa precisamente: Ibéricos de **Fran Rodel** (Salamanca), buenos tomates de Getaria, Pimientos de Gernika de **Asier Madariaga**, de Arrazua, Chuletón de viejo a la parrilla que se sirve en mesa o en la barra y, como no, su excelente **Tortilla de patata**, para muchos la mejor de la ciudad, que se sirve exclusivamente a las 13:00 y a las 20:00 horas, siendo necesario el acudir al menos media hora antes para poder reservar un pintxo.

Sin duda, la constancia y la calidad han sido las claves del éxito en un bar tan pequeño pero al que Néstor ha sabido sacar tanto jugo, además de apostar siempre por lo local. Así, las carnes son adquiridas en la **Carnicería Asensio** y las

frutas y los tomates en **Frutas y Comestibles Aitor**, ambos sitios en la misma calle que el propio bar. “Ojo”, insiste Néstor, “que aquí cuidamos hasta las gildas, con antxoas de Nardín y guindillas de Olmos, por no hablar de nuestros cafés”.

40 años son muchos años, y después de ofrecernos la opción para comida que ilustran las fotos, Néstor no puede evitar recordar lo vivido en estas cuatro décadas y mencionar a tanta gente que ha pasado por el bar, como **Pablo Aguilar**, **Antonio Etxabe**, **Jokin Agirre**... recuerda también Néstor a **Sebastián Amaral**, quien pasó tres años con él en la barra, o a **Manolo González Calvet**, cliente que cantaba en el Orfeón pero vivía en Madrid y fue quien le regaló la placa de la “Mesa 19”... Por supuesto, este veterano hostelero no puede dejar de mencionar a **Igor Etxeberria**, de Hernani, encargado de la parrilla y las labores de cocina, a los camareros **Horacio y Tomás** o a su hermano pequeño, **Tito**, que trabaja en el bar desde 1985. Agradecido a tantos clientes y amigos que le han ayudado a llegar hasta aquí, padre de dos hijos que le han dado dos nietos y una nieta, el abuelo Néstor se muestra satisfecho de su labor y sigue acudiendo día a día a servir su mítica tortilla del mediodía. Néstor es, sin duda, una leyenda viviente que, de momento, sigue al pie del cañón en su minúscula pero entrañable tasca.

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

- Artzal Enea 943 16 31 16
- Dolarea 943 88 98 88
- Guregas 943 80 54 80
- Kattalin 943 88 92 52
- Kikara 943 88 62 34
- Mandubiko Benta 943 88 26 73
- Salbatore 943 88 83 07
- Urkola 943 06 61 31
- Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44
Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitearte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58
Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Igartza* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamatourismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23

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.

ALEGIAERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21www.restaurantetxintxarri.com**TXINTXARRI****PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS**

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

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.

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

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.

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

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

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

El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

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

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

ORIENT BERRI**BEASAIN**NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02**VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO**

Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostatau**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduras y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli**.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

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



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, 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 aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega.

Carta: 40-50€ **Menú del día:** 30€ + IVA **Menú especial:** 36€ **Menú degustación Debagoiena:** 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

URGAIN

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

DEBA

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



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com



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

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B^a STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y 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€ Domin-go: 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 Ansoa y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€** Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

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



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

ARRAUNLARRI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA
DE PESCADOS AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinillo con quinoa y relish de cítricos; Lengudo del Cantábrico a la brasa con bigigarrí y panaderas; Txuleta a la parrilla. Torrija de brioche; **Carta: 40€ Menú Sustraiak: 18€ Menú degustación: 50€ Cierra: Noches de domingo a jueves. Elegido "Best dining experience 2019" por la revista LUX Magazine.**

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA



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 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.

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



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 Cochinito 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).

ITZIAR

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

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA



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 Txitxardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

LASARTE-ORIA

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

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

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.

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.

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 Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€ **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.



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

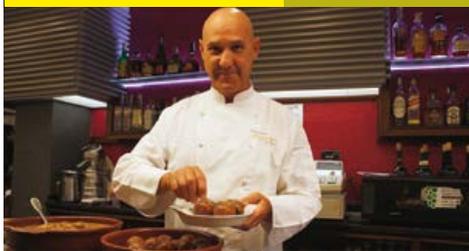
Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje,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

ETXE AUNDI**COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y
GRANDES SALONES PARA BODAS****OÑATI**TORRE AUZO, 9
TEL. 943 78 19 56
www.etxeaundi.com

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

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

MARTÍNEZ**EXCELENTE COCINA TRADICIONAL
EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA****ORDIZIA**SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com

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

MUÑOZ**PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS****ORDIZIA**PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24

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

**ORENDAINGO
OSTATUA****25 AÑOS DE AUTENTICIDAD****ORENDAIN**ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

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

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.

ARTZABAL**MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y
COCINA TRADICIONAL****USURBIL**PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39
www.artzabaijatexea.com

Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tiroлина. **Carta**: 10-20€. **Menú del día**: 10,60€. **Menú fin de semana**: 22,90€. **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 recientemente ampliado en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso...y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra**: Lunes y martes.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este restaurante con la andoaindarrá **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, Codigo 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 Zuberroa, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una **cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada** con platos como las Manitas rellenas de hongos, las Verduritas del tiempo con setas salteadas, la Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados, las Carrilleras al vino tinto, el Soufflé de chocolate o la solicitada Tarta de queso Idiazabal. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre 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 seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **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 TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

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



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como 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€

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 Chuleta de vaca vieja**. También se prepara cualquier pescado por encargo. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

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



Etxeberrri 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, Tatín de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberrri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

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 Regiano; Pizzas artesanas... Sin olvidar el producto y la tradición con platos como Rape negro a la parrilla; Pulpo Km. 0 a la parrilla; Gambas frescas; Arroces y Risottos; Cochinitillo 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

DONOSTIA**ALL I OLI****CALÇOTADAS EN UN AUTÉNTICO
RESTAURANTE CATALÁN**OKENDOTEGI, 2
(MARTUTENE)
TEL. 943 46 02 96
www.alliolidonosti.com

Ya están disponibles los auténticos **Calçots de Valls en el All i Oli**, a **20 metros del apeadero de Renfe de Martutene**. Dirigido por **César Barrera y Arantxa Mendioroz**, All i Oli ofrece una cocina sencilla y sabrosa con especialidades como Escalivada; Esqueixada; Caracoles a la llauna; Parrillada de carnes o de verduras; Arroces de montaña; Crema catalana... Hasta finales de abril, no hay que perderse su **Menú de calçotada** (aperitivo, pa amb t-maca, calçots a la brasa, butifarra, crema catalana, vino y copa de Cava). **Menú del día:** 20€ (día y noche, salvo viernes noche) **Menú calçotada:** 35 € (Bebida, Café e IVA incluido). **Menú degustación:** 28€ (Bebida, Café e IVA incluido). **Cierra:** Noches de domingo a miércoles y lunes todo el día. **Tarjetas:** Visa y Mastercard.

ARAETA**RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO****DONOSTIA**BERRIDI BIDEA, 22
(ZUBIETA)
TEL. 943 36 20 49
www.araeta.com

Auténtica "Tolere 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, Carabineo 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 cochinitillos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú fin de semana:** 31€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

DONOSTIA**ARATZ****TRADICIÓN Y MODERNIDAD**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 BERMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

CAFÉ 7ETE

**DESAYUNOS, RACIONES, PINTXOS
Y NUEVA OFERTA CULINARIA**

DONOSTIA

J. DE BARKAIZTEGI, 13
(AMARA)
TEL. 943 46 94 00



Sito frente al Ambulatorio de Amara, se inaugura en 2007. **Desde las 7.30 de la mañana** (sábados a las 9 y domingos a las 10), da de desayunar a sus clientes y, llegada la comida, pueden elegir entre **menú de 12 euros o plato del día**. Especializados en **secreto ibérico**, nos sorprenden con todo tipo de **platos de temporada, ibéricos** (salchichón, chorizo y jamon), **queso Mausitxa, tostadas, hamburguesas... y una amplia carta de vinos y aceites** especiales de Almazara. Repasando la semana, los martes realizan Iberico-Pote, los miércoles Pintxo-Pote y los viernes Pizza-Pote. Llegado el fin de semana, deleitan con un **menú especial de 16 euros** y la posibilidad de realizar menús y eventos a medida, que pueden acabar en **Karaoke**.

CASA UROLA

**IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA,
PARRILLA Y PINTXOS**

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71
www.casaurolajatetxea.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 dirigieron durante décadas este local. **Toda la oferta de esta Taska es en frío**, desde los innumerables **pintxos** elaborados de cara al público hasta las interesantes **tablas de quesos** elegidos por el propio cliente, pasando por los **Ibéricos** de calidad, las **gildas y brochetas**, los productos en **salazón** de Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anais Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.

DONOSTIA

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

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



El joven cocinero oriotarra **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, desayuno 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€

DONOSTIA

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



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

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

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



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Fico seco**. 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 MARTÍN, 30
(CENTRO)
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com



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

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)
TEL. 943 53 75 27
www.kenjitalakahashi.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 ajovarrio; 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^a Eugenia Bozal**. Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoas marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

MAMISTEGI**NUEVA CARTA Y GIRO CONCEPTUAL MANTENIENDO LA CALIDAD****DONOSTIA**ORIAMENDI
PASEALEKUA, 12 (AIETE)
TEL. 943 31 15 70
www.mamistegi.com

El experimentado **Marcos Castro** dirige este precioso restaurante en el que **la propuesta cambia todas las estaciones**. En su carta encontramos **Platos de Cuchara** como Pochas con carabinero, Arroz con sepia, verduras 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 verduras 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.

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.**

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.

OCHO

CERVEZAS DEL MUNDO, PINTXOS Y MENUS EN UN BAR RENOVADO

DONOSTIA

MANUEL LEKUONA, 9
(BENTA BERRI)
TEL. 943 31 04 10



El antiguo Añamendi ha sido retomado por el equipo del **Café 57ete** de Amara que ha renovado completamente el bar y ha actualizado su filosofía convirtiéndolo en uno de los escasos **"Tap Station"** de Donostia, un concepto en el que las diferentes cervezas del mundo, servidas directamente de los cañeros, cobran un protagonismo especial. Además, en Ocho encontraremos diferentes **Pintxos, Raciones, Hamburguesas...** siendo el buque insignia el **Secreto Ibérico** que se sirve en todas sus formas (cocido, asado, a la plancha...), así como las **Paellas caseras** de Marisco o de Arroz negro o las exitosas Hamburguesas de vaca premium. **Menú del día:** 13€ **Plato del día:** 9,50€. Domingos: obsequio de paella con cualquier consumición.

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour.** Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

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 €

DONOSTIA

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

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbíne 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 generosas bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú:** 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI TAO

CAMINO RECTO HACIA
LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

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



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

DONOSTIA

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

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA



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

UREPEL**EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE****DONOSTIA**PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23www.restauranteurepel.com

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

DONOSTIAPLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07www.txuletaestaurante.com**TXULETA****11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA**

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.

**HOSTAL
REMIGIO****LA ESENCIA DE LA VERDURA Y
LA GASTRONOMÍA NAVARRA****TUDELA - NAVARRA**GAZTAMBIDE CARRERA 4
(CENTRO)
TEL. 948 82 08 50www.hostalremigio.com

Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Punto de encuentro entre la cocina ribereña más tradicional y las nuevas tendencias aportadas por el hijo de la casa, **Luis Salcedo Irala**, formado e inspirado en el Basque Culinary Center. Especialidades: Menestra de los cuatro asés; Espárragos asados; Huevo punki, patata y pimientos del cristal... Con el buen tiempo se suma a la oferta del restaurante El "patio del Remigio" donde se sirven pintxos y raciones (Verduras en tempura, Tortilla de patatas al momento, Oreja de cerdo a la plancha...). **Carta:** 33€ **Menú:** 16,50€ **Menú de verduras:** 40€ **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

LA CATEDRAL**UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA****TUDELA - NAVARRA**CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26www.lacatedraltudela.com

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

TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

SAN JUAN DE LUZ

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



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

Tabla de charcutería local de las casas Maskarada y Perekabia, Tabla de charcutería de atún, Pollo de caserío a la sidra, Merluza crujiente al jamón con piperrada, Trucha marinada al pimentón de Ezpeleta, Dorada rellena de jamón y piquillos, Salchichas confitadas de Sauveterre con su puré y cebollitas tiernas, "Cane Kriaxera" (Pato hembra) de Irissary asada en su jugo con polenta gratinada de maíz rojo autóctono, Cochinito lechal de la variedad Kintoa, 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; "Axa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras caseiro, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta: 25-30€ Menú del día: 14,50€ Menú especial: 36€ Menú infantil: 8,50 € Cierre:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

A Fuego Negro 31 de Agosto, 31. 650135373
Abakango Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi Portuete, 14. 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5. 943 389164
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359

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

Akelarre Pº Padre Orkologia, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Urbirarte, 1. 943 362849
Alberro Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Alberto 31 Agosto, 19. 943 426884
Albiztur Matia, 52. 943 211801
Aldaida Avda. Tolosa, 119. 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

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

Allerru Ctra. N-1 (Bº Zubieta), 943 366572
Amal-Lur Carquizano, 7. 943 274584
Amargi Estación Aldamar, 12. 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 420104
Anestzagaña Cº de Uba, 61. 943 456359
Antigua Berri Easo, 19. 943 426320
Antigua Gastroka Jose M. Sert, 6. 943 536763
Antonia Bergara, 3. 943 423815
Aiorga Txiki Añorria Hiribidea, 22. 943 362760

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

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

Aralar Puerto, 10. 943 426378

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

Ardandegi R. Católicos, 7. 943 467477
Argita Jatetxea Plaza Ametzaketa, 943 474246
Argota Siereña de Aloña, 5. 943 452192
Arrota Salúd, "Amara Viejo", 943 460815
Arri Txiki Campanario, 3. 943 431302
Arrikatun Igarra bidea, 10. 943 983141
Arriola Asador R. Católicos, 9. 943 457137
Asiak Alcalde Elseguido, 273. 943 278465
Asia (chino) Segundo Ipuzua, 15. 943 270908
Astelena 148 Euzkai, 1, esq. Constitución, 943426275
Astelena 199 Niskal, 3. 943 425867
Astiazaran Ingoen Baserria - Zubieta, 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Astoria Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Barkaiztegi Pº Barkaiztegi, 42. 943 451304

Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun Añorria Hiribidea, 44. 943 367149
Baztan Puerto, 8. 943 424272
Baztarre Virgen del Carmen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474955
Beharri Narrika 22. 943 431631

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

BERGARA
 Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Artebe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384
Bideluz Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422880
Bideluz Garibai, 24. 943 430314
Bigarren Isabel II, 6. 943 468259
Bitotz Plaza Inaigro Mercader, 943 464568
Bitacor J. Zarageta, 4. 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goni, 3. 943 011380
Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158
Bokado-Alejanro Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 28. 943 430342

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

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943
Buenavista K. Balañiega, 42 - Igeldo, 943 210600
Bully Café-Bar Pº Aves, 5. 943 214287
Bugati Arrapide pasalekua, 74. 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4. 943 312372
Cachón S. Marcial, 40. 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irón, 6
Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600
Café de la Plata Padre Lacroa, 14. 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6. 943 425162
Café Kursal Ramón María Lili, 2. 943 321713

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

Café Vienna R. Católicos, 5. 943 463974
Cafetería Express R. Católicos, 12. 943 463990
Caps R. Católicos, 12. 943 463990
Carovich Zabaleta, 55. 943 326734
Caravanserial Plaza Buen Pastor, 943 454718
Casa de Alava Pescadería, 943 423494
Casa Alcalde Mayor, 19. 943 426216
Casa Bartolo Fermin Calbetón, 38. 943 421743
Casa Duran Segundo Euzkai, 20. 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 27. 943 274391

CASA MARUXA
 Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Bikaiza, 14 (Amara) 943 46 10 62

Casa Tiburcio Fermin Calbetón, 40. 943 423130

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

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

Ciaboga Easo, 9. 943 429226
Cívico 14 Duque de Mandas, 35. 943 048801
Cubi Aldamar, 18. 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiarán, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25.
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubieta, 943 365347
Danena Matia, 6 - Antiguu, 943 217320
Danena Eñeltran, 8 - Parte Vieja, 943 425197
Darialata Avenida Madrid, 3. 648 083885
Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557
Desy Ronda, 4. 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE
 Gran variedad de pintxos, raciones y menús
 Av. Barcelona, 24 (Río de Loloia), 943 57 31 58

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amillia, 9.

DONOSTIARRA TASKA
 Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas
 Eñeltran, 9 (Parte Vieja), 620 45 94 80

Drinka Matia, 50 - Antiguu, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4. 943 312717
Eder Baso Txiki, 11. 943 281887
Eguzki Bistro Bar Secundino Euzkai esq. S. Izpizua
Eibararra Fermin Calbetón, 24. 943 420442
Ekaiz Asador Pº Padre Orkologia, 1431. 943 212024
Ekoko Avda. Zurriola, 18. 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Andén Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326566
El Café de María Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077
El Doble Paseo de Colón, 24. 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461988
Escapato de la bahía de Gádiz Pza. Jose M. Sert, 2.943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino Pza. Sarriena, 4. 943 426153
El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

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

Eizalde Aralar Mendia, 32. 943 452943
Elosta Pº Colón, 41. 843 630325
Eme Be Garrote Grill Igarra bidea, 37. 943 227971
Erdiko Autonomía, 1. 943 456999
Eribera Camino Portuete, 14. 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe Aldakana, 75. 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254
Etxaide 4 Euzkai, 1. 943 692537
Etxaide Baldomero Anibaritarte, 1. 943 570742
Etxaniz Fermin Calbetón, 29. 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA
 22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Iñigo, 8 (Parte Vieja), 943 42 34 91

ETXE BE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Iñigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi Pº Padre Orkologia, Igeldo, 943 216052
Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300
Ezeiza Avda. Sustrategi, 12. 943 214311

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

Farfalle Avda. Libertad, 5. 943 426054
Feng Jing (chino), Balerminos, 21g. 943 470043
Foster's Hollywood Zabaleta, 1. 943 320988
Galerna Pº Colón, 46. 943 278939
Galerna S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarías 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Sidrería C. Com. Garbera, 943 394358

Garibai 21 Garibai, 21, 11. 943 433134
Garua Narrika, 20. 943 436652
Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275269

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

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

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360
Haizea Aldamar, 8. 943 425710

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

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

Hipica de Loloa Cº de la Hipica, 44. 699 759557
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 94210211
Huang Chen (chino), Larremendi, 11. 943 451986
Ibi Getaria, 15. 943 428784
Ibai Lur Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Igela Pza. Iñurza, 27. 943 003473
Igeldo Sidr. Guruzeta Baser. - Igeldo, 943 213251

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

Intxaurrenondo Sagard. Zubieta, 72. 943 292074

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

Iñauti Pº de Errotaburu, 8. 943 311109
Iñauti Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu, 943 313933
Iombi Pza. Gipuzkoa, 15. 943 428423
Iradia Padre Larroca, 2. 943 272973
Irigoien Hamburgueseria S. Juan, 9. 943 422667
Irizar Eret Cam. Petritza, 10, Zubieta, 943 372875
Iruña Easo, 73. 943 465937
Iruña Sierra Aralar, 27. 943 466656
Irisar Pescadería, 12. 4. 943 424234
Isa del Sol (chino), Pedro Eguña, 5. 943 458419
Isturietta-Berri Camping Igeldo, 943 226583

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

Ixtaropena Embeltran, 16. 943 424576
Ixtasalde Asador Atxabarreka, 83. 943 317585
Ixtasne Ibañ-Alde, 19. 943 470577
Izaguirre Bidearte Berri Baserria, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Izarritzi Prim, 4. 943 428747
Izapi Pº Baratztegi, 3. 943 321019
Izapi Pº Baratztegi, 24. 943 279391
Izarkia Fermin Calbetón, 4. 943 422562
Izaskin Pza. Easo, 4. 943 457152
José-etxea Avda. Añorria, 44. 943 369026
José María Fermin Calbetón, 5. 943 424645
Juanito Kojua Puerto, 14. 943 420180
Juanxo Eñeltran, 28. 943 474005
K-bi Vitoria-Gasteiz, 2. 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoba)
Kalante Padre Orkologia, 8. 943 213251
Kaskazuri Pº Salamanca, 14. 943 420894
Katza 4 Pza Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kayak Pº de los Olmos, 24. 943 397871
Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019

KENJI SUSHI BAR
 Cocina japonesa tradicional y moderna
 Eñeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixki. Secundino Eснаda, 45. 943 274936
Kiki. Avda Tolosa, 79. 943 317320
M. O. Duque de Mandas, 49. 943 561751
Kobak. Simona de Lajust, 8. 943 904449
Kok. Avda. de Zarautz, 2. 943 317591
Kokotxa. Campanario, 11 - P. Vieja. 943 421904

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

Kukurri. Victoria-Gasteiz, 1 (H Aranzazu), 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurlola, 22. 943 291150
La Albarca. Baileneros, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert 6. 943 218558
La Brasserie Mari Calant. Zubietza, 2. 943 440770
La Cepsa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO
 Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida
 Pza. Gorgoxua, 1 (E Antiguu), 943 47 73 63

La Cholonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cochera de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

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

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

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

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

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Tagliatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469
La Txuletaria del Iraeta. Padre Larroca 4. 943 321636
La Vaca. Andrestegi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxua, 1. 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 27. 943 435693
Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6. 943 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatelgi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 9 (Benta Berri). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Maiatz. Enbeltran, 1. 943 430600
Makrobiotiko Elkarte. Inauroando, 52. 943 286246
Malandrino. Miguel Imaz, 4. 943 3269322
Malandrino. Zarautz, 2. 943 358669

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

Mandarin. Zabeleta, 32. 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9. 943 312699
Marinela. Muelle, 15. 943 421388
Mariqueru Ondarreta. Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugane. Pza. Marugane, 1. 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalauva. Zabeleta, 17. 608 158412
Méi Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288

Mendizorrotz. Plaza Lizardiá, 4. Igeldo. 943 212023
Milenero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 271258

MIL CATAES
 Menús con parrilla y género fresco
 Zabeleta, 55 (Gros). 943 32 16 56

MOS LUGARITZ
 Cocina de temporada, pintxos y vinos
 Avda. Tolosa, 79 (E Antiguu), 943 41 65 03

Mesón Martín. Elkano, 7. 943 422866
Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193. 943 272707
Mos Conperas. Sagüés, 943 277236
Morgan. Narrika, 7. 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

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

Munto Berri. Munto. Bº Aiete
Muxarra. Igarra Bidea, 16. 943 310797
Nagusia. Uru. Mayor, 4. 943 433991
Narrika. Narrika, 16. 943 427327
Narri. San Martín, 22. 943 431405
Néstor. Pescadería, 11. 943 9342073
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Buztinturki, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Oiaola. Camino Golatzubi, 10. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

OCHO
 Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
 Manuel Lekona, 9 (Benta Berri). 943 31 04 10

Oliys. Erregezaína, 4. 943 214399

ORIENTAL
 Precioso local con alta cocina oriental
 Matarloa, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736
Orhiza. San Lorenzo, 6. 943 422424
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Ormeigal. Portuebe Bidea, 23. 943 312001
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 27. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Ostado. Berrion, 13. 943 219390
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424959
Pagadi. General Artea, 1. 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berr, 27. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Paparrazis. Virgen del Carmen 4. 943 031100
Pasaleku. C/ Ilumbe, 11. 943 969533
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Peñin (chino). General Jauregui, 5. 943 428390
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

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

Pitxi Txulo. Eskalartegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310096
Pizza Cafe Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Polifitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portobello. Gran Via, 12. 943 537828

PORTUEXE
 Saborito asador templo del buen producto
 Portuetxe, 43 (Igarra). 943 21 50 16

PUNTA SAL
 Cocina peruana actualizada
 Secundino Eснаda, 7 (Gros). 943 55 98 46

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

QUEBEC
 Gófrres, especialidades de Quebec y zumos
 Fermín Calbetón, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Raviolina. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regatta. Fuenterribia, 20. 943 424169
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rico. Pza. Artikutza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún. 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862
Rúa. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Sidreria. J.M.F Salaberria, 15. 943 456311
Saltxipi. Calzada Vieja de Ategorrieta 3. 943 323310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922
San Telmo. Pza. Zuloaga. 943 573626
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Sidreria Ametz. Ametz Goikoa-Igeldo 943 217323
Sidreria Donostiarra. Enbeltran, 5. 943 420421
Sidreria Incauroando. Pº Zubiaure, 72. 943 292074
Silabon Café. Urbietta, 44. 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-C.C. San Martín. 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888
Sport C. Pz. Julio Caro Baroja. 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 27. 943 421780
Sukalde Kultur. Pº de Heniz, 3. 943 227482
Syráh. Pza. Irún. 943 468663
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273651
Tejeria. Tejeria, 9. 943 282304
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаda, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

Toki-eder. Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 568143
Tracamundana. Etxaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263
Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426862
Txalupa. Fermín Calbetón, 9. 943 429675
Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423270

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

Txindoki. Gran Via, 28. 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506
Txinparta Sagardotegia. Illaraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 15. 943 456960
Txiskuenne. Pº Dr. Begiristain, 85. 943 450987
Txofo. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txistu. Berr. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Matarloa, 4. 943 463491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (Ibaeta). 943 31 67 94

Txomin. Pº Antzieta, 6. 943 451964

Txxoa. Kristobal Balenziaga, 47. 943 311511

TXULETA
 Producto de temporada y cocina tradicional
 Plaza Trinitad (Parte Vieja). 943 44 10 07

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 429181
Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352
Udale. Isabel II, 6. 943 451401
Uña. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 42034
Urduiñola. Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Uxkatel Herria, 8. 943 433815

UREPEL
 Clásico imprescindible de la Parte Vieja
 Pº Salamancra, 3 (Parte Vieja). 943 42 07 23

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 931891
Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460536
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larrazo, 49. 943 392463
Via Foral. Pº Federico Garcia Lorca, 10. 943 470899
Vidaurre. Igarregi, 6. 638 774570
Victoria Bernardina. Victoria-Gasteiz 6. 943 314899
Viura. Gran Via, 12. 943 273063
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOLETANO)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amarra). 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267
Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabeleta. Zabeleta, 51. 943 276488
Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844
Zagpi. San Marcial, 7. 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79. 943 274622
Zorroaga. Larramendi, 11. 943 451968
Zibihio. Pza. Sarriegi, 8. 943 452534
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572
Nanari. Larraitz auzoa. 943 655815
Ostazu Centro. 943 651676
Estanko taberna. Centro. 943 653283

ADUNA

Abruzza Sagardotegia. Góuburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagarza. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urritza. Pol. Urritaki. 943 693336
Uztartza. Herriko plaza. 943 693481

AIA

Aizondo. Laurgain Disem. z/g. 943 832700
Altxerri. Ubeñun, z/g. 943 830762
Aristzeraz. Nícleo Andatza, 13. 943 834521
Arnalde Sidreria. Ubeñun. 943 890125
Ashé. Bº Santo Eneke 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Oksaloegia. 943 835465
Hurruzena. Plaza Gozategi, 6. 943 834272
Gasteiztegi. Elkano auzoa. 943 131066
Izarra. Urdaneta. 943 311867
Izeta Asador. Bº Elkano 4. 943 311693
Jauregi. Gozategi plaza, 9. 943 868241
Kanu Asador. Plaza Gozategi, 11. 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa. 943 132373
Portu Asador. Santo Erreke, z/g. 943 894434
Satrtoa Sidreria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARANZABAL

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

ALBIZTUR

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

Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur. 32. 943 651728

ALEGIA

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martin Plaza. 943 691836
Inazio Uruzola. Arana Baiara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagareta. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

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

ALTZO

Arandia. Segrebetx etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Beartzane. Barbolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldel, 4. 943 50 83 82
Arteia. 5. 943 530094
Bámbola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iru. Juan Bautista Eroro, 2-4. 943 593600
Iruherri. Plaza, 39. 943 590532
Ju. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaztañaga Sidreria. Bº Buruntza, z/g. 943 591968
Goufou Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidreria. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiburu auzoa, z/g. 943 590663
Traineru. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Txerтока. Goiburu, z/g. 943 590721

ANOETA

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

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

ANTZUOLA

Arin. Kalebarren, 7. 943 537325
Haitz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Larrea. Kalebarren, 17. 943 787056
Leku Berri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Ertzi. Buztintzi, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 663 47 33 46

ARETXABALETA

Arotz Taberna. Markole, 5. 943 791467
Anduaga. Araba Ibilbidea, 31. 943 791071
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegola. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohaurdi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064

Hiruta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Makia. Bº Azatza. 943 791668
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldape. Iturriotz, 41. 943 796369
Artega. Bº Garagartza, 37. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zangulalde, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimazuri, 2. 943 794564
Cafeteria Express. Maialaga, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Eizondo. Garagartza Auzoa. 943 791599
Eroski. Muskakola auzoa, s/n. 943 795689
Erasatxua. Bodoña, 18. 943 791013

EZKINA

Pintxos, bokatas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustation. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Muralla. Olatzoa, 36. 943 791195
Hilariño. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaita, 943 582912
Kataide. Poligono Kaitalde, z/g. 943 771080
Larrintxe. Bº Udala, 943 792215
Lorietz. Iurriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iurriotz, 11. 943 794979
Menea. Gipuzkoa Etorbidea. 943 796531
Monstano. Bález, 3. 943 793240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea. 943 791125
Pildain. Udala Plaza. 943 791165
Rumba. Iurriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urnibar, 37. 943 97 49 39

Sara Merenderue. Meatzenreka, 943 771586
Taxka. Olatzoa Lizenziaduna, 18. 943 080415
Xirritia Taberna. Gosalubar auzoa. 943 791035
Xyodo II. Olatzoa Lizenziat, 12. 943 795850
Txokorri. Bokaia etorbidea, 9. 943 794276
Uarkape. Olatzoa, z/g. 943 772004
Ugarran. Garagartza, 2. 943 797658
Urrin. Urribarri Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izurzu Asador. Alto de Andazarrate. 943 580866
Matextuandui Sidreria. Zebalaita, 11. 943 692222
Paxtine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidreria. Bebellara auzoa. 943 690283

ASTIGARRAGA

Akeleena Sidreria. Camino Dialume, 57. 943 333333
Alrorenea Sidreria. Camino Petritze, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26. 943 551838
Antola Sidreria. Ioltra Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidreria. Txoritokieta, 12. 943 551527
Bakelasa Hostal. Pza. Erpobia, 12. 943 550042
Berezitatu Sidreria. Beren Aran etxea. 943 555798
Buenaventura Sidreria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidreria. Ergobia plazauboa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidreria. Santiago-cha Baserra. 943 556597
Garziategi Sidreria. Pº Martutene, 139. 943 468674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutze Sidreria. Camino Dialume, 63. 943 552422
Iñal-Iur. Nabarra Oñate, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor, 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Ippara Bidea, 25. 943 330030
Iroiz Sidreria. Ippara Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kizki Bokataxi. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidreria. Caserío Muiargorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Erekatxo plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidreria. Caserío Garziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550038
Menditxo. Alza Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidreria. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidreria. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidreria. M. Arozamendi, 16. 943 552938
Oiarbide Sidreria. Bº Astigarraga. 943 553199
Petritze Sidreria. Petritze Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidreria. Caserío Ipinza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551138
Sarasola Sidreria. Camino Oiarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apepetegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiala Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zepiain Sidreria. Erekatel Etxea. 943 330033

ATAUN

Lizaruri Parketxea. Parque Aralar. 943 582069
Troskaeta. Eibarrena, 59. 943 180037
Urbietea. Eibarrena, 2. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Herribarena, 7. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Atfoza Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea. 943 651061
Errexil. Kale Nagusia, 95. 943 852688
Geltoki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpurtxoa auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maite. Ugarte 75 Industrialdea. 943851103
Martite. Martite auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 857556
San Agustín. Aizpurtxoa auzoa. Tel.943 853492
Suhari. Alzibar etorbidea, 9. 943 025714
Titkun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikigolf. Txerrieto auzoa, z/g. Tel.943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera II. Saltea, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza auzoa, 13. 943 810097
Eskuzta Ostatu. Bº Ibarrauzpe, 24. 943811128
Exxe-Zuri. Perte Arregi, 19. 943 810559
Iraurgi. Ildelonso Gurrubaxoa, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea 943812271
Juanto Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943190311
Kiruri. Loloiala auzoa, 24. 943815008
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloiala Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 49. 943 812071
Ongi-Ertzi. Salte, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbeago. Nuarbe auzoa. 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaspi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7.943 026980
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Pizar. Iraki Aizpiua, 6. 943816312
Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sanagustin Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 105220

Uranga. Loloiala auzoa, 7. Telef. 943 812543
Xoxoteko Aterpea. Xoxote. 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale. 943 151634

BALIAARRAIN

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

BEASAIN

Artzi Anea. Andre Mari, 15. 943 163116
Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iruroz, 11. 943 882023
Batzoka. Kale Nagusia, 26. 943 086855
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Black Label. Juan Irurozalea Kalea, 1. 943 086889
Goierrialdia. Carretera CI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

Menús de calidad y cuidada ceneferia
 Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 99 88

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

KATTALIN ERRETEGIA

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

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

ORIENT BERRI

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

Plazape. Pza. San Martin, 943 882997
Tri Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txanbantzarri. J. Miguel Iruroz, 7. 943 866949
Urkiola. Mayor, 4. 943 086131
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 760828
Venta de Belauntza. Leizako Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirreñea. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angiozar, 4. 943 765574
Dragón Oriental. Fraskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 760806
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 2. 943 761856
Jam. Santalaziz, 5. 943 760969

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurrea, 35. 943 76 10 55

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

Cocina personal con toque internacional
 Barrenkalea, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Mabiargari, 1. 943 763953

Torrekua. Ibarra/Hiri bidea, 37. 943 538997

Txarantaxa. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zahala Taberna. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106

Zumelega. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxebea, 34. 943 683078

BIDANIA-GOITZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sakagin, 14. 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662

Arriain. Azitain bidea, 6. 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970

Erota Berri. Ospitale Auzoa, z/g. 943 199423

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

Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473

Laster. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

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

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

Santuarán. Mardari, z/g. 943 199397

Urberu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327

URGAIN

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

Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Aguinasi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608

Arloa. Pza. Urquiza, 7. 943 206346

Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32

Azitain Asador. Bº Azitain, 6. 943 121854

Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753

Birripiñe. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341

Chalca. Issasi, 7. 943 201126

Eskañe. Aragueta, 4. 943 121850

Floxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844

Ixua. Ctra. Arate, 8. 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelai, 18. 943 207081

Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608

Kantabria. Bº Arate, 4. 943 121262

La Jara. Sarasuategi, 5. 943 254360

Maitane. Campo de tiro. Bº Arate, 5. 943 208859

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 1. 943 127222

Nuevo. José Antonio Iburuz, 1. 943 567036

Oria Txiki. Zirkuitu Ilbidea, 15. 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007

Orelba Humbergotegia. Pº Urkizu, 24. 943 120792

Palacio Oriente (chino). Fº Calbetón, 14. 943 208899

Paulaner. Pº San Andrés 3. bajo. 943 201329

Slow. Egoa, 1. 943 254133

Su Berna. Bista Eder, 11. 943 47779

Txoko. Urquiza plaza, 10. 943 207010

Urku. Pº Urkizu, 12. 943 257275

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

ELDUAİN

Kontzeju Taberna. Hingunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Arteakale, 4. 943 768284

Espaloia. Maela, 4. 943 789805

Iñaki. San Roke, 2. 943 768283

Oiakorka. Aixola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465

Aspi. Urarandú, 17. 943 742838

Atepe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

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

El Bichito. Bernardo Ezanero, 15. 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Gran Siglo. Uparitzaga, 3. 943 031185

Iñai-Ondu. Parque Dos Hermanos, 1. 943 256028

Iriandio. Pedro Muguruzta, 2. 943 740015

Iruki. Kalegoien Plaza, 5. 943 257448

Kaia. San Francisco, 50. 943 531606

Karakate. Olaso, 2. 943 741244

Kebab. Bernardo Ezanero, 15

King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruzta, 22. 943 742500

La Perla. Pº Muguruzta, 38. 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruzta, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Maala. P. Muguruzta, 5. 943 257421

Malape. San Francisco, 60. 943 254537

Mendipe. Santa Klara, 14. 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Olaso, 15. 943 743185

Pilon Bokatogeta. P. Muguruzta, 5. 943 744435

Salento. R.M. Urzuzuno, 10. 943 740196

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

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

Sigma. Xikillon, 1. 943 748531

Tantaka. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736

Txarriandio. Euzumarbidea, 1. 943 740793

Urkioia. San Roke, 9. 943 046209

Usatore. San Antolin, 6. 943 741799

Usua. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezanero, 17. 943 030453

Vinoteka Mahats. Kalegoien Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 18. 846 080086

ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704

Aldura. Fuerte San Marcos. 943 522271

Aratz. Marista de Lezo, 7. 943 519654

Aker. María Lezo, 3. 943 516104

Benito. Santxoenea, 22. 943 511085

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

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451

Donosti Sidería. Zalmaldea, 8. 943 526041

Egiburu. Zalmaldea-Zentolen, 943 341831

Egi-Luze Sidería. Bº Zalmaldea. 943 523905

Eguzki. Orereta, 2. 943 341225

El Txikote. Marista de Lezo, 20. 943 522701

Ereña. Zalmaldea, z/g. 943 519193

Ereterioak Batzokia. X. Mitxelena, 4. 943 002468

Frantxilia. Astigaragako bentak. 943 511445

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

Gamón. Bº Gamón, 14. 943 577035

Gasuelo Hondo. Andra Mari, 6. 943 511084

Gran Muralla (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363

Gurrutzi. Txirrita, 1. 943 003195

Iruntale. Kapitán Enea. 943 511086

Izadi. Alfonso XI, 8. 943 340469

KB. Gamon Zuzardiá (Alameda). 943 247404

Juli. Viteri, 27. 943 510002

La Cepa. Viteri, 26. 943 511081

Lapiko. Kors. Ikuzta, 5. 666 755540

Lapurdikio Pizark. Ikuzta Korsarioa, 18. 943 020637

Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Litorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maia. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sarginbuitu, z/g. 943 529614

Mesón Extremelo. Pº Itzieta, 3. 943 511033

Mikel. Arduriñu, 11. 943 522536

Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455

Orso Sidería. Zubiaurre, 8. 943 515966

Oñena. Zalmaldea, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigarrega, 6. 943 514105

Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193

Perurena. Astigaragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Murrongileta, 5. 943 522000

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

Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344230

Taj Mahal. Sarginbuitu, 4. 943 523614

Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513561

Tey. S. Marcos, 4. 943 511052

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Viteri. Viteri, 39. 943 510096

Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875

Zalmaldea. Bº Zalmaldea, z/g. 943 519001

Zubia. Gabieroko, 3. 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antionerren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Ezeizola gunea, 2. 943 512728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524

Granada. Granada Baserría, 943 815355

Trinxerxa. Letea, 14. 943 681206

ESKORITIA

Benta-Motz. Gaztañadi, 21. 943 714822

Maulanda. Marulanda, z/g. 943 714720

Mendiola Asor. Mendiola Elizabeta, 5. 943 714345

Ozeta. Aranburuzalea, 9. 943 715190

San Miguel. Apuztaga elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzalea, 26. 943 715046

EZKIO

Argindegi Ostaua. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

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

Audiaga. Industrialdea, pab. 1. 943 041007

Labeoka Berri. Bº Sta. Lucia. 943 722552

GABRIA

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

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostaua. Gabiria Gunea, 6. 943 887813

GAINTZA

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

Oteite. Larrazit Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313

Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkué. Alto Mesagor, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 530911

Elkano. Herreneta, 2. 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017

Getaka. Nagusia, 35. 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Iribar. Nagusia, 34. 943 140406

Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420

Kaia-Kaipe. General Amaro, 4. 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 14. 943 252471

Ketarri. Txoritopete, 27. 943 140194

Maharri. Elkano, 8. 943 140906

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, menú del día y pescados a la parilla

Nagusia, 9. 943

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berri. Higuer bidea, 6. 943 642712
Balaztekoa. Arkoli-Santago, 39. 943 641420
Batzoki Merendano. Alameda, 943 645364
Beko-Errota. Jaizkibel, 943 643194
Campea Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amute, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Pescadores, 943 644212
Conchita S. Pedro, 943 640497
Gastroteca Danonatz. Denda Kalea, 6. 943 646597
El Curry Verde. Minatera, 3-4. 943 537779
Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454
Erandenoa. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goodenow. S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. Bº Amute, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zuloaga, 12. 943 642738
Hondar. Zuloaga, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserrintz Etorb., 1. 943 646040
Ignacio. S. Pedro, 20. 943 643657
El Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itsaspe. S. Pedro, 40. 943 644940
Ixtaropena. S. Pedro, 67. 943 641197
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaiela. Itasargi, 4. 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria. Santiago, 65. 943 642552
Kulkuluxa. S. Pedro, 40. 943 642440
Kupela. Zuloaga, 12. 943 644025

LAIJA ERREGIETA

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

Larra. Damarri, 4. 943 642704
Lekuna. S. Pedro, 45. 943 642762
Loketa Siderria. Bidassoa, 19. 943 645880
Loredate Berri. Santiago, 67. 943 643298
Mahaita. Nafarroa Behera, 2. 943 589132
Maiense. Javier Ugarte, 6. 645711
Maitze. S. Pedro, 35. 943 642771
Miñoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oilurta Azpi Siderria. Jaizubita, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642799
Ortazar Cervercia. Itasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuzo. Pº Buitrón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 03001
Santibon. Nagusia, 11. 943 640167
Sugarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubita, 266. 943 116000
Txanxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, 35. 943 644170
Urdal. Santiago, 75. 943 646614
Urdin Marisqueria. Bidassoa, 10. 943 644614
Yola Berri. S. Pedro, 22. 943 645611
Zahala. S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria. S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

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

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarra, z/g. 943 187665
Gardai. Purgadiongo plaza, 943 801918
Pilarenea. Nagusia, 52. 943 187866
IKAZTEGIETA
Begirintzen Siderria. Caserío Iburriotz, 943 652837
Ostua. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiarene. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Aldalgei Bistoka. Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubita, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparralde, 51. 943 635700
Alto Asador. Junkal Lanbaidibar, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparralde, 42-44. 943 630786
Aldepa. Pinar, 1. 943 610033
Aldea de Arretxe. Avda. Elizatze, 52. 943 627438
Aia. Pza. Urdinabia, 943 502821
Anaka Berri Asador. Peñas de Aia, 7. 943 613000
Antonxan. Serapio Migüela, 18. 943 615048
Antso. San Juan, 943 630512
Aria. Dario de Regoyos, 13. 943 624173
Atalaia. Ariztondo, 69. 943 635518

BAKAR

La singularidad de Willem Aristizabal
Antzanrín, 13. 943 21 21 48

Baserri. Errotazar, 1. 943 627907
Baserraso. Berrotarín, 5. 943 627745
Bidassoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidassoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 9. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palma. Bertsolari Utopiade, 12. 943 630570
Borda Txiki Iberia. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cervergia Boulevard. Pza. Antzanrín, 11. 943 536918
Burger King. C.C.Mendibil, 943 639614
Castina Mariachi. C. Com. Txingudi, 943 628845
Casa Brandiarin. Polig. Sorrotxa, 3. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparralde, 57. 943 625703
Chicken S. Santiago, 16. 943 621429
Chicks. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letunborno, 91. 943 637377
Colón. Colegio Ibilbidea, 62. 943 039146
Corner. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Vora Vora Hamburg. C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzkatzi, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larragaia, 2. 943 615831
Don Jabugo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jabugo. C. Com. Txingudi, Local 12. 943 628887
Eguzki. Cipriano Larragaia, 4. 943 616794
Eguzki. J. Talmahas Lanbaidibar, 9. 943 630185
Elcano. Jose Egoña, 9. 943 680014
Erota Berri. Bertsolari Utopiade, 7. 943 630481
Etxebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C. Com. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferlon s. Compañía Compañía Behobia, z/g. 943 632766
Fuenterabia F66. Fuenterabia, 3. 943 616028
Gamburris. C. Com. Txingudi, 943 626652
Gascón. Avda. Puiana, 4. 943 616064
Gaztelumendi. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murala. Aduna, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Esteban Indurá, 8. 943 632915
Gure Etxea. Teodoro Murua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, 9. 943 628880
Ibarrondo. J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Iberlako Olagorri. Bº Meaka, 21. 943 621948
Irun. Avda. Letunborno, 77. 943 636232
El Capo. C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace. Seta, Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iruna Ateginia. S. Marcial, 9. 943 628934
Irurota. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Izartxo. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubita. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparralde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larragaia, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibil, 943 639831
Karrakua. Polig. Letunborno, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 2-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde, 30.
Kulunka. Utopiade Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618774
La Casa del Jamón. Avda. Iparralde, 37. 943 627845
La Capa Riojana. Bealsteuena, 32. 943 628447

La Vinoteca. Avda. Iparralde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Lanbaidibar, 13. 943 623556
Lagun Artea. Serapio Migüela, 24. 943 614347
Larun. Javier Esteban Indurá, 5. 943 617401
Lasia. Mouriñe Mitxelena, 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indurá, 943 614042
Leones. Serapio Migüela, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arca, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidassoa, 16. 943 629977
Manolo. Nalanda, 12. 943 621195
Mariño. Zubelzu, 67-Bº Anaka. 943 616001
Marken. Santiago, 27-A. 943 611626
Martinez. Po. Barja, 22. 943 633429
Matxinbenta P. Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterabia, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde, 59. 943 623696
Morondo. Papinea, 2. 943 621395
Muga. Junkal Lanbaidibar, 36. 943 620071
Nagore Siderria. Gabria, 13. Ventas, 943 634048
Narao. Avda. Iparralde, 5. 943 614564
Nerea. Korroitzin, 17. 943 631914
Novoa. Poligono Sorrotxa, 3b. 943 632151
Nuevo Salamanca. Serapio Migüela, 28. 943 613979
Oki-Doky. Avda. Puiana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. Pº Iberola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 1. 943 622890
Ortazgi Cervercia. Luis de Urizaru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eñeria, 7. 943 632102
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paotxa. Edificio Paocha-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Paxti Asador. Seta, Elena, 4. 943 622238
Pello. Labandibar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 621929
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Polo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñua. Avda. Puiana, 7. 943 616544
Real Union. Plaza Ensanche, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indurá, 943 612845
S. Marcial. Bº Behobia, 26-27. 943 633557
Sargia. León Iruyateguena, 1. 636 939351
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterabia, 7. 943 616023
Stop. Serapio Migüela, 943 612894
Swing. Santiago, 4. 943 578665
Telepizza. Logo de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621254
Toki Goxo. Pº Iberola, 7. 943 618524
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquete. Mº Junkal Lanbaidibar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Eñeria, 3. 943 618382
Txalaka. Larebipiti, 10. 943 574371
Txangu. C. Com. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C. Com. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterabia, 8. 943 619317
Txunturro. Pío XII, 5. 943 615094
Vagón de Cola. Mouriñe Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbesko Etorri, 9. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Etorri, 5. 943 117892
Waumna's. Behobia, 4. 943 623890
Yong Feng (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Servicio A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpuru. Nagusia, 2. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 1. 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZIAR

Bikain. Muxiarte 39, Itziar, 943 193970
Itsaspe. Bº Itziar, 943 194011
Itziar. Bº Itziar, 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

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

Salagi. Galtzaida, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, 1. 943 193937
Txiurridi-Turri Siderria. Mardari, 943 193938
Txomin. Mardari, z/g. Itziar, 943 199056
Urburu Siderria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaryu Buru Gorri. Muxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cervercia. Pablo Mutoizabal, 5. 943 372089
Arkupe. Largaenea, 12. 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música
Hipódromo Arriola, 2. 943 371662

Bugati. Arripa de Pasalekua, 7. 943 362709
Burgu Hamburgueseria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Gokiale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Goiegi. Hirubide Bañalra, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 64
Inaki. Colón de Loloia, 4. 943 365 50 11
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012
Lavio Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530694
Oria Txiki. Zirkuitu Umbiltoa, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Illarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutoizabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustín, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 363534
Txari's. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txatxi Txoko. Zirkuitu Umbiltoa, 15. 943 370192

TXIXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
Oria Etorbidea, 12. 943 04 62 57

Zaldúa. Pº Hipódromo, 8. 943 366620

LAZKAO

Amebi Siderria. Zubi Erreka Auza, 9. 943 862523
Batzokia. Hirigoina, 4-6. 943 889308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zuberrieta auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Nerea. Uhartz, 3. 943 08 80 88
Orbioñe. Elosegi, 34. 943 540817
Pipas. Lazkao mendí, z/g. 943 880805
Zelata. Ustín, 1. 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpiko Industrialdea, 943 730600
Aztria. Santa Marina Auza, 943 738622
Bidea Batzokia. Labartegi, 8. 943 731584

AZPIKOETXE

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

Eliz-Ordo. Nagusia, 1. 943 731550
Gurutzaga. Nagusia, 1. 943 731271
Katilu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau bide, 1. 943 731249
Hogier. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Olara. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. Pº Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Easola auzoa, 7. 943 806206
Insauti. Nagusia, 2. 943 806121
Legoreta Cafe. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

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

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527966
Aiton Borda. Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkona Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Carmen. Tomás Garbizu, z/g. 943 52 86 90
Eloreki. Eloreki bidea, z/g. 943 525441
Erreka. Gaintzuriketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sidreria. Bº Gaintzuriketa, 943 490285
Exeberri. Ctra. Lezo-Gaintzuriketa, 943 529889
Exola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón, 4. 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurzun, 35. 943 528580
Iruze-Enea. Bº Gaintzuriketa, z/g. 943 523989
Irurzun. Irurzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel. Zubioa, 9. 943 521966

Kaialde. Polentzarenre, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasí, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512849
Lur Jatexoa. Urue, z/g. 943 511898
Maribú Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriartara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urduburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
Bº Gaintzuriketa, 943 52 75 45

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

LIZARTZA

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

MENDAROA

Inbusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Luzide. Garagara, 32. 943 756028
Luzide. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toxi-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarata-, 943 756072

MUTILOA

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

OSTATU

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

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Melitona, 1. 943 604191
Camping Galtona. Galdonamendi, z/g. 943 603509
Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603344
Kalbaua. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua. Bº Laranga, 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txiriatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arrauga, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateeta, 943 492783
Albistur. Bº Altzibar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Ixakala Bidea, 4. 943 492714
Griza. Bº Ugaldete, z/g. 943 493088
Autogril. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Erle bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661
Bideharte Sidreria. Arrauga-Nicelo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuaznabar, 9. Ugaldete, 943 492749
Erreplatots. C. Com. Carrefour, 943 100880
Erreka. Casa Errekalde, 943 490087
Ertza. Zuaznabar, 72. Ugaldete, 943 493062
Fornoz. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. Bº Altzibar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxitxu Asador. Bº Ugaldete, 943 491100
Iriberrí Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490411
Iru Bide. Elondro, 20. 943 490021
Iruandarra. Bº Alzibar, 9. 943 490635
Isasí Sidreria. Rafael Picoabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tometa, 21. 943 491254
Laila. Landeeta, 3. 943 493839
Lusho. Ugaldete, 943 492101
Marcos. Zelamisu-Polig. Ugaldete, 943 494390
Maseta. Ilugarri, 9. 943 490412
Matxoa. Iriberrí Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiartzun. Merka Oiartzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Nuevo Alamiç Asador. Rafael Picoabea, 52. 943 491196
Oiala. Tomola, 2. Bº Ergoien, 943 492950
Oñden. Polig. Lintzin, z/g. 943 493901
Ordo Zela Sidreria. Caserío Ordo Zelai, 55. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Pikoketa. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toxi Alai. Bizardura plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuaznabar, 24. 943 490074
Tolara. Tomola, 20. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txierruki Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txierruki Sagarrogetia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Malsdubur bidea, 15. 943 260531
Zuberua. Bekosoro, 1 (Bº Iruortzi), 943 491228

OLABERRIA

Arrieta. Olaberria kasko, 24. 943 800002
Etxe Zuri Sagarrogetia. Errekalde auzoa 943 882049
Garxto. Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZELIUNEA

Los mejores hongos al horno del Goierri
Herriko Plaza, z/g. 943 88 58 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe taberna. Foruen plaza, 9. 943 781699
Bikotxi. Garibai, 17. 943 782483
Debatorta. Oñati zaharria, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro, 943 781956

Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hostal. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313
Iruurriz. Atzeko kale, 32. 943 9471078
Lapiko Gort. Ulztegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberrieta, 83. 943 781896
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 525669
Milukua. Bº Arantzazu, 943 781304
Oleku. Oleku, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeletzi. Torre Zumeletzi, 943 540000
Ubiako Funde. Campa de Urtia, 943 781316
Urritxu. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Urbin, 33. 943 780814
Zelai Zabai. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

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

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garagara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Kantoi. Anpuero, z/g. 943 160471
Majori. Gemrikako Arborelan paseal., 943 10 50 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

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

Oiangui. Oiangui Parkea, 943 161371
Piñuño (pizzeria). Pza. Domingo Uruar, 6. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdetara, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Ezezarreta, 3. 943 884049
Zubiri. Gudarian Etorbidea, 3. 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostatura. Errebotte Plaza, 1. 943 882290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nar. 634, km 13. 943 822700
Aizpeero Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olandaxoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartzia bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzia, 943 890475

KATXIÑA BODEGA

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

Oñden. Ortaizka Auzoa, 44. 943 830883
Orioko Benta. Camino Orío-Igeldo, 943 835751

San Martin Asador. Bº S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 886804
Xixarro Asador. Eusko Gudariaren, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Conuñá. Pº Euskadi, 7. 943 390909
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antitza. Aranzuri, 30. 943 5293994
Arkupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Amto, 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalantegi, 21. Amto, 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canitza Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canitza Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525625
Casa Cámara. San Juan, 7. 943 526899
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Confite. Pº Pedro, 14. S. Pedro, 943 391350
Dani. Hamarretxeta, 8. Amto, 943 511800
Dax. Pº Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Eskalante, 1. Trintxerpe, 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Amto, 943 528169
Ekari. Zumalakarregi, 10. Amto, 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibane Taberna. Aranzadi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe, 943 390357
Errekatxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Amto, 943 525696
Ezer. Eskalante, 40. Amto, 943 513362
Garbata. Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri. Eskalante, 36. Amto, 943 510019
Gue Borda. Aranzurrain, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Aranzadi, 6. Trintxerpe, 943 394026
Ibitza. Nafarroa Etorbidea, 17. Amto, 943 515300
Ipparra. Pº Nafarroa, Amto, 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Janbio. Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio. Gure Zuzarria, 29. Amto, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Lounds. Oerso, 8. Amto, 943 515414
Marisol. Easbide, 18. Trintxerpe, 943 394751
Marxet. Euskadi Etorb. 2. Trintxerpe, 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguriza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Aranzadi, 2. 943 347608
Ongi Etorri. Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbidea, 80.943 392386
Pitxulo. Eskalante, 118. Amto, 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Amto, 943 399074
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe, 943 528032
Txolotxo. Donibane, 27. Donibane, 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano. Easbide, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA
Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zuburbo, 17. 943 8002512

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Izkiña. Zuburbo, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armenida Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Eduartz. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, 1. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

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

ALLIRI

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

AMA

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

Amiur

Beotibar, 5. 943 245469

Ametes Larramendi, 1. 943 483899

Amesturra Herros, 18-20. 943 673186

Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi

Plaza Tolosa, 1. 943 672619

Beti Alai, Arostegieta, 16. 943 673381

Betelu, Usabal Kirologia, 943 65 47 7573

BOTARRI

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

Burrutzi Asador

San Francisco, 3. 943 660599

Cañalua Gorniti plaza, z/g. 943 016565

Casa Julián, Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar, Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria, Bº Usabal, 36. 660 654317

Euskal Pizza, Gudari, 16. 943 655655

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

Ikaza, Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi, Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iratxo, Pablo Goroasabel, 23. 943 675237

Iruña, Amaro, 10. 943 119629

Iruñitza, Oña, 3. 943 654334

Iastegi Siderria, Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964

Izaba, Baxillor Zaldibia, 1. 943 841427

Kel, Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

J-2, Plaza Nueva, 943 570068

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

Lanbroa, Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea, Lurramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurain Distroit, Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alde, Bº San Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de Potes. Agintari, 3. 943 673943

Orbela Taberna, Eremitari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna, Pº Martín J. Iraola. 647 002725

Plan B, Larramendi, 6. 943 598496

Sausta, Pº Belate, 7-8. 943 655453

Solana 4, Solana, 4. 943 017636

Telepizza, Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosaldea, N-10in-Madríd, km 432. 943 650656

Triángulo, Triángulo plaza, s/n.

Tripoli (pizzería), Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria, Usabal, 22. 943 674316

Uztar Taberna, Pº Alliri, 1. 943 698513

Zuloaga-txiki, Monteskué, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri, Iriazabal, 21. 943 330525

Alfuna, Bº Lategi, 943 554917

Adarra, Bº Gobiuru, 37. 943 552036

Besabi, Bº Gobiuru, z/g. 943 330131

Bosteko, Eratzu, 943 337357

Elutxeta Siderria, Bº Otzaran, 34. 943 556891

Eula Siderria, Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton, Estación, z/g. 943 003077

Guria, Idiazabal, 46. 943 005650

Olanupe Sagardoteria, Bº Ergoien, 18. 943 556683

Poliodeportivo, Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ Moko Siderria, Bº Otzaran, 11. 943 551014

Uruzola, Elutxeta Baserria, 943 556891

Zaldundegi, Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXU

Aldapa Taberna, Areizaga, 3. 943 720230

APAIN

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

Atsegin, Barrenkale, 1. 943 532667

Collins, Areizaga, 3.

Eire, Gemikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi, Polígono Mugitegi, 8-7. 943 725165

Hokaba, Areizaga, 18. 943 96 33 37

Navaro, Ipararguiru, 4. 943 721867

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

Pizzeria Madaya, Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

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

Telepizza, Ipararguiru, 4. 943 101033

Zabaleta, Ipiriarieta, 2. 943 724320

Zona Zero, Areizaga, 1. 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardoteria, Bº Aginaga 31. 943 366710

Antenea, Zubiaurena, 6. 943 370344

Aratzain Erretxeta, Aratzain Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Pantax Kalea, 43. 943 36 91 39

Attega Jurgitea, Altezarua, 4. 943 371150

Bardotxo, Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantao Mariachi, C. Com. Urbil, 943 363582

Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 367281

Ibarrola Agroturismo, Kaleaz, 62. 943 363007

Iguarte, Iguarte, 11. 943 370113

Ilunbe Siderria, Bº Txoko Alde, 943 371649

Iruña, Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kantene, Txoko-Alde, 23. 943 361127

Maykar Asador, Polígono Ugalde, 36. 943 366968

Patri Nagusia, 11. 943 362725

Sarri Siderria, Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Señaka Asador, Aginaga, 20. 943 362773

Tropaxka, Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362374

Tropaxka, Muna-Lurra, 2. 943 370457

Xerriki, C. Com. Urbil, 943 360712

Txiki Erdi, Errotalde, 1. 943 362735

Txipiri Asta, C. Com. Urbil, 943 376698

Txirriago, Iraeta, 6. 943 361398

Txipri, Estrada, 6. Aginaga, 943 372808

Txirristra, Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdaira Siderria, Bº Aginaga, 943 376281

Zumeta, Bº Txoko Alde, 94. 943 362713

VILLABONA

Aitzol, Exbeandio, 943 690236

Aizuliza, Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Alustepe, Berria, 29. 943 690623

Ongi Etzori, Berria, 18. 943 691236

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

Shepherd's, Kale Berria, 25. 943 571558

Txapeldun, Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe, Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese, Sta. Fe, 21. 943 882496

Kixkurugue, Oleta Algordeaga, 6. 943 501086

Ursu, Sta. Fe, 8. 943 887146

LAZKA-ETXE

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

ZARAUZ

Alai, Ipar Kalea, 8. 943 010546

Almidea Hotel, Seibimeneeta, 4. 943 830143

Anaia, Nafarroa, 9. 943 130549

Anaiaik, Altolza, 2. 943 835975

Argi, Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

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

Aralde, Araba, 41. 943 834433

Artea, Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera, Egnatia Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea, Seibimeneeta, 4. 943 130586

Batzokia, Balaia, 1. 943 002049

Basarri, Patxiñu, 10. 943 021275

Beach Cafeteria, Pº de María Otáño, z/g. 943 831262

Berazdi-Berri, Talai Mendí, 723. 943 130003

Bordatxo, Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruña, Ipar Kalea, 13. 943 004023

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

Egoki Asador, Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro, Azara, 4. 943 132984

Eguzki, Nafarroa, 8. 943 839116

Eraitz, Araba, 32. 943 890066

Etxaiz, Gipuzkoa, 57. 943 982731

Euromar, Nafarroa, 37. 943 131020

Euskalduna, Nagusia, 37. 943 130373

Gure-Txoko Asador, Gipuzkoa, 22. 943 635659

Haritza, Gurmendi, 10.

Ilunbe, Zelai-Ordo, 23. 943 417199

Isabel, Bizkaia, 24. 943 832264

Itxas-Berri, Kanping Zarautz, 943 131619

Itxas-Lur, Santutxum plaza, 3. 943 890138

Jacoba, Patxiñu Kalea, 10. 671 03 05 18

Jose, Patxiñu Kalea, 13. 943 134236

Kandela, Torre Luzea parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñan, Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz, Bixkonde, 4. 943 013899

Kirikilla Enea, Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixika, Bixkonde, 4. 943 134604

La Perla, Pº Maritimo, 943 013973

Lagunak, San Francisco, 10. 943 833701

Manuela, San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele, Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzería), Patxiñu, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria, Mitxelena, 27. 943 834561

Naparrak, Barren Plaza, 1. 943 13519

Okamika, Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna, Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta, Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiñu, Kiriki, 1. 943 131358

Pedro Enea, Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pipa, Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint, Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi, Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter, Itassarza, s/n. 943 580285

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

Sunset Bar, Mandabide 34 (Malecón), 943 000355

Talai-Berri Txakolineria, Talai Mendí, 728. 943 132750

Telepizza, San Inazio, 1. 943 831551

Telefoso Asador, Plaza Donibane, 6. 943 830901

Tivoli, Kiriki, 1. 943 131538

Txiki-Polit, Música plaza, 943 835357

Yubio, María Ene-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra, Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak, Euromar, 37. 943 131496

Zazpi, Kale Nagusia, 21. 943 847094

Zelai Ordo, Zelai-Ordo, 23. 943 021980

Zelaitzu, Mitxelena, 11. 943 011399

APOSTANDO POR LA BUENA CERVEZA



NUESTRAS MARCAS EXCLUSIVAS:

Cerveza artesanal:

- BIDASSOA BASQUE BREWERY
- LA QUINCE
- GUINEU
- ARRIACA
- MALA GISSONA (solo provincia)

Cervezas de importación:

- VELTIN'S
- MAISEL'S
- LEIKEIM

... y muchas más !!

Con décadas de experiencia a sus espaldas y dirigida por **Liteo Leibar** desde el año 2001, Comercial Aldama es una empresa dedicada exclusivamente a la **distribución en toda Gipuzkoa** de algunas de las mejores marcas de **cervezas artesanales y de importación**.

También hacemos instalaciones de cerveza propias y por encargo, **asesoramos a los hosteleros** en materia de cerveza, preparamos **cartas de cerveza** adaptadas a cada establecimiento...

La cerveza está en auge. Infórmate y ofrece a tus clientes un producto sano, sabroso y con **grandes posibilidades gastronómicas**.

- **LITEO LEIBAR** -
609 43 07 66

COMERCIAL SOBRINOS DE AMADOR ALDAMA
comercialaldama.craftbeers@gmail.com





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

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

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

KURSAL 2010

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

KURSAL 2011

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

KURSAL 2014

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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con guato y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una mas de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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

www.patxilarranaga.com | 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)

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

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

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

PENSIÓN KURSAAL EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo **"Pensiones con Encanto"** junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San



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).

AITOR BUENDÍA (PERIODISTA Y LOCUTOR DE RADIO EUSKADI-RADIO VITORIA)

“NECESITAMOS VOLVER A LA TIERRA Y DECRECER”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Residente desde hace más de 20 años en Vitoria-Gasteiz, **Aitor Buendía Pérez** (Eibar, 1969), no olvida su infancia y juventud en aquella villa armera de los años 70 y 80 en la que el bar de su familia, Ibai-Ondo, ejercía como cuartel general de la cuadrilla, y en la que el ambiente “barero”, como a él le gusta definir, le marcó para bien. El Diario Vasco, Radio Miramar, Mundo Deportivo, Onda Cero, Herri Irratia-Radio Álava... han sido algunos de los medios de comunicación en los que trabajó tras licenciarse en Ciencias de la Información en la Universidad del País Vasco, y desde 2012 está al frente de “La Ruta Slow” en Radio Vitoria-Radio Euskadi, programa culinario referencial por el que recibió el Premio Euskadi 2017 de Gastronomía a la mejor labor periodística. Aitor también es responsable de Comunicación en el centro educativo “Egibide”, y en su tiempo libre (?), defiende y empuja los valores de su Eibar querido con el colectivo “Eibar-Gasteiz Elkarte”.

¿Además de la afición por la gastronomía, qué aficiones cultivas? El Lindy Hop (swing) y el bádminton. Hace tres años me dio por el swing -de más joven bailaba break dance, no digo más...- y con el bádminton me desfogo bonitamente.

¿Qué es lo que más te agrada de la gastronomía vasca? Su variedad y la suerte de tener aquí mismo lo que podemos comer. Parece tontería pero es una suerte contar con un entorno rural que es el que nos puede abastecer de alimento sano y, además, buenísimo. Y junto a ello, los txokos gastronómicos. Carlo Petrini, presidente de Slow Food, siempre ha subrayado que la sociedad gastronómica, el txoko, es una de las grandes aportaciones a la gastronomía.

¿Cuál es tu lugar favorito en Gasteiz? ¿Y en Eibar? De Vitoria-Gasteiz me enamora la plaza de la Virgen Blanca. Situarle en la calle Postas, justo donde está el famoso musgo que lleva el nombre de la ciudad, y mirar hacia arriba viendo la plaza, me parece realmente maravilloso. Y ya si es comiendo en el Virgen Blanca, junto a la cristalera, y disfrutando de un buen blanco de Rioja Alavesa, ni te cuento. O desde “La Unión” de mi buena amiga Mariago cerquita del Toloño y disfrutando de “Los Arquillos”. Y de Eibar, mi

barrio, Bidebarrieta, la zona que va desde el Edificio Aurreará hasta justo el parque de Urkizu. Ahí me crié yo, junto al Ibai-Ondo, jugando con la cuadrilla, en el parque, en las fábricas que comenzaban a sufrir el paso del tiempo, oliendo a taladrina, en los prados cercanos a la autopista...

¿Y en el Euskal Herria? Me quedo con mi querida Deba, nuestra playa por excelencia, la salida natural para quienes vivimos en Vitoria-Gasteiz. Tomarte unas rabitas en el bar de la esquina y contemplar cómo rompen las olas... Tengo gratos recuerdos de infancia con la cuadrilla yendo en el tren de asientos de madera desde Eibar, llegando a la Estación y empezar a oler el característico aroma costero

¿Y en el resto del mundo? Seguirían estando Eibar, Vitoria-Gasteiz, Deba... pero como supongo se trata de ir más allá, de lo que he estado “in situ” me encanta Portugal y sus gentes, su humildad, su gastronomía...

¿Cuál ha sido tu mejor viaje? En 1992, con la que entonces era mi novia y ahora mujer, Isabel Lekunberri, partiendo desde Eibar hasta Sevilla (por aquello de la Expo), recorriendo toooooooodos los pueblos de la costa cántabra, asturiana, gallega, de Portugal... No nos metimos en ninguna autopista. Fue realmente espectacular. Y con lo que soy yo... ¡enrollándome con todo el mundo! ¡Cuánta sabiduría popular!



¿Y el viaje que te queda por hacer? Buff... tengo interés por desplazarme de Este a Oeste por América del Norte. Esos Estados Unidos me parece que guarda gratas sorpresas sociales y gastronómicas más allá de las que nos tratan muchas veces de vender. Creo que hay muy buena gente, que se están haciendo cosas muy interesantes pero que luego las que nos "venden" son otras más bien distintas. Es un país que me intriga y me interesa, ciertamente.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica? Comiendo txuletilas al sarmiento junto a la casa de mis tíos Abel y Mari en Laguardia (Rioja Alavesa). Eso es imborrable. Y disfrutando del vino de una manera mágica. Íbamos hace muchos años por allí, así es como conocimos Laguardia mi mujer y yo. Y nos enamoramos. Tanto es así que nos casamos en el Villa-Lucía (si no lo digo, ¡reviento! Bien lo sabe el entrevistador)

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria? La parrilla. Sea un txuletón o un pescado a la parrilla, o unos boletus edulis, o lo que sea... tiene una sabrosura especial. Y a partir de ahí, nuestro marmitako, nuestra porrusalda, platos sanotes para el cuerpo.

¿Qué es lo que más valoras en una persona? La humildad, el saber escuchar, el no ir de "resabiondo" por la vida, el no ser "aprobetxategi"... humildad, saber estar...

¿Y qué detestas en una persona? El que se crea que sabe más que las demás personas, la déspota, la que dice "esto es así porque lo digo yo...", la que no admite otras opiniones y no es capaz de decir "anda, pues es verdad..." Por tanto, la que no es humilde.

¿Cual es tu plato favorito para comer? Un par de huevos fritos con patatas, algo de tomate casero y una loncha de jamón ibérico. Eh! Y con una copa de tinto de año fresquito, no frío, fresquito.

¿Y tu plato favorito para preparar? Unos "nuggets" caseros. Pollo de Lumagorri, lo troceo en dados, lo rebozó con pan rallado, curry, echamos al fuego con buen aceite de oliva virgen extra -no utilizo girasol nunca para cocinar excepto en la elaboración de postres y algo para hacer mahonesa- y listos para comer. La idea partió de los hijos, Maialen y Mikel.

Sugiérenos dos restaurantes en Gasteiz o Araba. El "Sukalki" de Luis Angel Plágaro. Es todo un exponente de

Slow Food en Euskadi y merece todos los respetos su cocina y su familia. Muy grandes.

¿Y dos restaurantes de Euskal Herria o del resto del mundo? Lo que me queda por conocer de mi país y del mundo en general... pero salvaré la pregunta apelando a mi último recuerdo sensorial. Gracias a Sagararte y Tolosako Turismo, visité recientemente el "Ama" de Tolosa y me quedé realmente impresionado por su calidad, por su atención y servicio, por la presentación de los platos y por la conexión entre sukaldari y pequeños productores. Con eso está todo dicho. ¡Slow Food a más no poder!

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? Una cocinera que en los últimos años me ha sorprendido es Yosune Menéndez (Bar Erkiaga) de Vitoria-Gasteiz. Lo que hace con una cocina tan pequeña es brutal Y encima está buenísimo. Y hace unos meses, gracias a Iker Díaz de Cerio, conocí una pareja que lo está bordando en Ubide en la "Herriko Taberna". Es el primer pueblo de Bizkaia según sales de Araba camino de Bilbao por la N-240. Tiene una fusión entre gastronomía italiana, canaria, catalana...

¿Cuál es tu opinión como defensor y seguidor de Slow Food? ¿Van mejorando nuestros hábitos? Creo que afortunadamente estamos volviendo a los orígenes. En algún momento se nos fue un poco la cabeza con esto de la gastronomía y, al final, lo que valoras es la autenticidad, el sabor de siempre. Estoy de acuerdo que te sorprendan, pero con autenticidad, con sabor, con producto, y siempre reflejando al pequeño productor, a la baserritarra que nos suministra las hortalizas, al pescatero se levanta a las 4 de la mañana para ir al puerto y traernos lo mejor... Necesitamos volver a la tierra, necesitamos decrecer por mucho que algunas mentes "lúcidas" sigan diciendo que hay que seguir creciendo a más, a más, a más... Ez! Nahikoa da! Nos hemos pasado de frenada. Stop, mirada hacia atrás. Y, por cierto, debemos comer menos y mejor. Eso quien tenga la suerte de comer. Otras personas, por desgracia, mueren de hambre. Es inadmisibile que como seres humanos convivamos con esta realidad.

¿Qué harías si te tocara la lotería? Dependiendo de la cantidad, pagar las hipotecas y préstamos varios, y seguir disfrutando del día a día. No pido más.

5
MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

MASKARADA
 Euskal Gastronomia

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka

