

DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN - ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



DOMUS DEI

ESTANIA

Rioja

TEMPERADO

euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara



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

// aurkibidea índice

- > **iritziaopini3n**
Mikel Corcuera 4
- > **kolaborazioak colaboraciones**
Burp...! (Arnau Estrader) 6
Di... vinos (Manu Méndez) 6
Lecturas reconstituyentes (Josema Azpeitia) ... 7
Essencia de vid (Dani Coman) 7
- > **herrigoxoak noticiassabrosas**
Tipi-Tapa en Usurbil, Día del Árbol en Tolosa,
Morcilla de Beasain y Alubia de Tolosa... .. 8
- > **jakitea elkarte**
Segore Etxe Berri (Albiztur) 9
- > **erreportajea reportaje**
Casquería: Gastronomía intensa
y de máximo aprovechamiento 10
- > **productoa detemporada**
La paloma 16
- > **piñilean aldente**
Luis Taberna, sorpresa de nivel en Oiñati ... 18
Sidrería móvil de Oiharte Sagardotegia ... 20
Curso de iniciación a la cata en Essencia ... 20
- > **kartara alacarta**
Belaustegi Baserria (Elgoibar) 22
- > **gomendatuarecomendado**
Etxe Aundi (Oiñati) 24
- > **errezetak recetas**
Arraun Etxea (Hondarribia) 26
- > **jatetxegida**
La Guía de restaurantes de Ondojan.com ... 27
Guía de restaurantes 28
- > **gipuzkoannonjan?**
Guía de TODOS los restaurantes
de Gipuzkoa 54
- > **loegindormirengipuzkoa**
Guía de hospedajes de Gipuzkoa 61
- > **placeres gastronómicos**
Tiendas de vinos y delicatessen 62



// azalaportada

Vieiras gratinadas "Arraun".
(Restaurante Arraun Etxea, Hondarribia)
Fotografía: Ritzar Tolosa. Receta en pág. 26

// Sabrososinteriores

Si alguien supo de las comadas del hambre, ese fue el Lazarillo de Tormes, a quien el sentido de la picardía le sobrevino sin remedio y en forma de torrente si pretendía evitar a toda costa acabar con sus huesos, y sólo con ellos, en el ataúd. Bendita y necesaria picardía tantas veces denostada, también en la actualidad y que, en el fondo, no hace sino cumplir con un elemental principio de justicia; a saber, el derecho a llevarse algo a la boca en contraste con la insaciable codicia. Uno de los contrastes más crueles de la novela sucede cuando el hambriento niño asiste todos los sábados a las evoluciones en la mesa de uno de sus amos, el clérigo, afanándose en la degustación de una cabeza de cordero, mientras que al chiquillo le deja los "huesos raídos". La cabeza de cordero, considerada por muchos y en muchas épocas como un manjar es un elemento más de casquería, esa parte de la gastronomía que hace referencia a vísceras e interiores y a la que dedicamos el reportaje central de este ejemplar.



EDITA: ZUM EDIZIOAK, S.L. Patrizio Etxeberria, 7. 20230 LEGAZPI // E-MAIL: zum@zumedizioak.com // Tel: 943 73 15 83

IMPRESIÓN: Ona Industria Gráfica // DEPÓSITO LEGAL: SS-1097/03

> Gida hau hilaftero banatan da Gipuzkoako jatetxetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe eta tabernen laguntzari esker.

> Esta guía se reparte mensualmente en los 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.



UNA SEÑORONA MUY EMPEREJILADA

Hace ya un montón de años se planteó a los oyentes de una radio del ámbito vasco -hoy desaparecida- “la pregunta del millón”: ¿Cuál era en su opinión el mejor plato de la cocina tradicional vasca?. La merluza en salsa verde arrasó con más de la mitad de los sufragios emitidos, que rondaban los siete mil. Le seguía a bastante distancia el bacalao al pil pil, tras el que se situaban las angulas y los chipirones. El bacalao a la vizcaína sólo tuvo un discreto sexto puesto.

Como es de sobra conocido, nuestra emblemática verde se trata de una ligera emulsión resultante de la mezcla entre el aceite de oliva, los jugos que suelta el pescado, en este caso la merluza, y la sustancia que se desprende del ajo a medio freír que se denomina “algina”. Todo, claro está, con el toque definitivo de nuestra hierba aromática por excelencia, el perejil. Una invención, por cierto, tan simple como genial y que nace, como en tantas otras referencias culinarias, de la santa paciencia de las etxeakoandres del país. Y en este caso, de una con nombre y apellido conocidos, porque la primera referencia que se tiene constancia escrita de la merluza en salsa verde o a la vasca es de 1723, cuando Doña **Plácida de Larrea**, carteándose con una amiga del Baztán, detallaba los secretos de este magnífico descubrimiento. De hecho, **Luis Antonio de Vega** aseguraba que este plato es “de los pocos de la cocina regional española que tiene en regla su fe de bautismo”. En cualquier caso, la merluza en salsa verde es un plato que ha cambiado mucho desde sus orígenes. A finales del siglo pasado, la fórmula era muy espartana. Rodajas de merluza con la cabeza incluida, caldo y harina para engordar la salsa entonando con los gustos de entonces.

Entre las variantes de la misma encontramos la merluza a la kokxera. Se trata de una modernización, posiblemente nacida a principios de siglo XX, en la que se enriquecía el pescado con productos primaverales. Parece ser que la primera referencia a la genuina merluza a la kokxera la encontramos en la obra de **Melquiades Brizuela** en “Historia de un cocinero” publicada en Cádiz en 1917 y en la que se inserta un artículo escrito por **José Garate**, (jefe de cocina a la sazón del desaparecido Hotel Biarritz de San Sebastián) en donde se detalla la fórmula exacta, en la que coexisten como guarniciones de la merluza espárragos trigueros, guisantes tiernos recién desgranados y huevos frescos. Estos últimos se colocan sobre cada rueda de merluza haciéndolos escalfados en la salsa verde, cubriendo cada huevo con los espárragos en manojitos. La razón del nombre parece darlo el mismo Garate, cuando señala al final de su receta: “tal se hace en las sidrerías euscasas (sic) y los kokxeros rebañan las cazuelas y

LA PRIMERA REFERENCIA ESCRITA DE LA MERLUZA EN SALSA VERDE O A LA VASCA ES DE 1723, CUANDO DOÑA PLÁCIDA DE LARREA, CARTEÁNDOSE CON UNA AMIGA DEL BAZTÁN, DETALLABA EL MAGNÍFICO DESCUBRIMIENTO

luego se rechupan los dátiles como si se tratara del más exquisito y delicado manjar”. Bien es cierto que poco antes nos había advertido el mismo chef que este plato “especialidad de la costa cantábrica” se ha explicado tal y como se sirve “a los gastronomos favorecidos por la diosa fortuna. Los menos halagados por ella pueden suprimir por artículos de lujo los huevos, los guisantes y los espárragos, y ya puestos a suprimir, pueden prescindir también de la merluza en rodajas y poner solamente algunas cabezas u orejas del pescado antedicho”. Más tarde, la degeneración de este plato tuvo lugar por una clara estandarización y malas prácticas, ya que los espárragos y los guisantes se utilizaban de bote y los huevos lejos de escalfarse se cocían simplemente, ya que el punto de la cocción del escalfado exige gran precisión y mucho mimo. Por lo que la merluza a la kokxera fue poco a poco pasando a ser un plato del montón. Por ello, a finales de los años setenta del pasado siglo surgen platos de gran enjundia en torno a la merluza y a la salsa en cuestión. El corte en rodajas es sustituido cultamente por los lomos desespinaados, la cocción de los pescados se reduce notablemente y el enriquecimiento del añadido de almejas se generaliza. E incluso surge el “no va más” de la prestantia, con la incorporación de las kokotxas, creación al alimón del zumaiatarra **Pablo Goikoetxea** (quien tuvo la idea) y de **Basili**, la legendaria cocinera de la sociedad donostiarra Ollagorria, que la ofició, y que terminó de perfeccionar más tarde el navarro **Javier Arbizu** (conocido también como cocinero de la selección española de fútbol) entonces en el histórico Juanito Kojua de la Parte Vieja donostiarra, que encumbró esta “merluza con kokotxas y almejas en salsa verde”.

Encuentra más artículos de Mikel Corcuera en:

www.ondojan.com

RENOVADA

¡tu gastroneb!

ESSENCIA
ardodenda

Cursos de iniciación a la cata

Asesoramiento en elaboración de cartas de vino

Venta y distribución de vinos nacionales e internacionales

www.ardodenda.com / Zabaleta 53, 20002 Donostia / 943326915

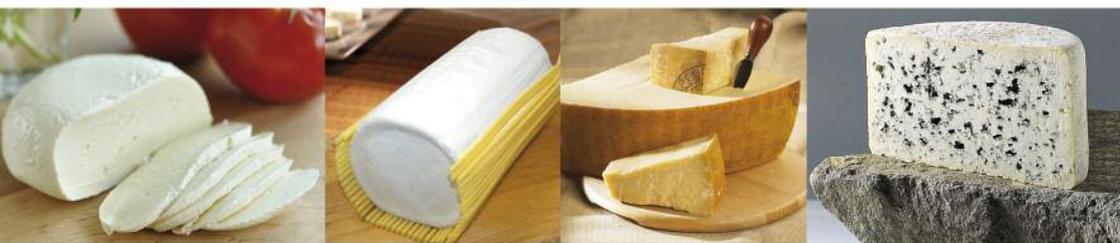
LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



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.

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



LÁCTEOS:

NATA COCINA 24% MG, NATA REPOSTERÍA 35% MG, QUESO DE CABRA TRONQUITO QUESO CABRA, QUESO AZUL, MOZZARELLA, MOZZARELLA PICADA, PARMESANO, PROVOLONE, MASCARPONE, QUESO FRESCO BÁTIDO...

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

BURP...!

ARNAU ESTRADER
Cervecerero

EL PATRÓN DE LA CERVEZA

A todos nos ha pasado que no nos gusta nuestro propio nombre, puede ser porque son típicos, compuestos o simplemente porque lo oyes tantas veces que te aburres. Pues bien, yo he de confesar que mi nombre no me gustaba mucho hasta que hice un descubrimiento, **San Arnau o Saint Arnold** es el mismísimo **patrón de la cerveza** ¡y los cerveceros!

Saint Arnold **nació en Austria en el año 580**, en el seno de una familia acomodada y fue nombrado **obispo de Metz** (Francia) con tan solo 32 años. Ya en aquel tiempo, los austriacos eran famosos por elaborar cerveza y por su gusto por esta bebida.

Se dice que Saint Arnold constantemente prevenía a los miembros de su Iglesia, sobre el **peligro de tomar agua**; que, en aquella época, debido a la peste, no era muy segura. Por otro lado, **la**

cerveza sí lo era, simplemente por el hecho de que se hierva el agua a la hora de elaborarla. Por esta razón recomendaba beber cerveza constantemente.

Su día es el **18 de julio**, en plena estación de verano, así que seguramente nos pille a muchos haciendo honores...

Y si es posible con una **Saint Arnold de Houston** (Texas), que fue la primera y más grande fábrica de cervezas de Texas fundada en 1994 por Brock Wagner, donde elaboran más de **18 clases de cervezas diferentes**. Desde cervezas de temporada a clásicos americanos, pasando por estilos germanos.

Probar la **Amber ale**, 5,5%Vol, con notas a caramelo y fruta, y lúpulos intensos y especiados.

Y la **Elissa**, una Indian pale ale de 6,6%Vol, muy completa, con aromas a lúpulo, pomelo y sabor agradable a malta.

¡Salud! y ¡Viva nuestro patrón!

Encuentra más artículos de Arnau Estrader en:

www.ondojan.com

RENOVADA  ¡tu gastroneb!

DI... VINOS

MANU MÉNDEZ

(Vinatería)

Bermingham, 8 (Gros).

Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA

vinateria@gmail.com



ABADENGO CRIANZA 2006

Los tiempos que corren con esta crisis tan profunda que estamos sufriendo ha hecho que aumente más si cabe mi interés por encontrar buenos vinos con una calidad excelente y una buena relación calidad-precio. Y un vino que me ha sorprendido gratamente es Abadengo Crianza, elaborado por la bodega Ribera de Pelazas en la Denominación de origen Arribes del Duero.

D. O. Arribes se situa en Pereña de La Ribera (Salamanca). Pereña

de la Ribera conforma el epicentro y corazón de las Arribes con cientos de pequeños pagos y viñedos centenarios dispuestos en bancasales fruto del aprovechamiento de uno de los terroirs más emblemáticos de la península ibérica.

Ribera de Pelazas ha retomado el legado abandonado tras generaciones de tradición vitivinícola recuperando variedades autóctonas olvidadas como son la Juan García y la extinta Bruñal. La variedad Juan García es casi desconocida. Visualmente es de tonalidad cereza bastante cubierta. En nariz despliega una gama de aromas, entre los que destacan las frutas rojas (grosella y framuesa) y las notas herbales. Ya en la boca es fresco, grácil y muy agradable de beber.

La bodega Ribera de Pelazas nos trae este estupendo vino que tiene una estupenda relación calidad-precio, ya que anda alrededor de los 7-8 euros pero es merecedor de compararse con algunos de precio superior. Abadengo Crianza está elaborado con uva seleccionada de viñedos de más de 60 años de la variedad autóctona Juan García. Su crianza es de 12 meses en barrica de roble francés.



Color picota con ribete violáceo. Nariz media, especiada de principio, fruta madura y algo licorosa, monte, notas minerales, tostados. Ligero, buen paso, taninos maduros, buena acidez, madera marcada. Retronasal frutal y tostado, cierta persistencia. Un vino sencillo, directo. Marida muy bien con platos orientales como sushi-makis de salmón o incluso con carpaccios, ya que debido a su frescor es ideal para acompañar platos de pescado. Su precio aproximado en tienda especializada es de 8 €

Encuentra más artículos de Manu Méndez en:

www.ondojan.com

RENOVADA  ¡tu gastroneb!

LECTURAS RECONSTITUYENTES

JOSEMA AZPEITIA
Periodista



DEMASIADAS COINCIDENCIAS

Créanme si les juro que no conozco de nada a **José Ribagorda**, pero parece que tuviéramos un nexo en común. Hace un par de años tuve la idea (entre tantas que tengo) de hacer una guía de restaurantes de Gipuzkoa que no sean mencionados en otras guías, principalmente Michelin, Goumetour y Lo Mejor de la Gastronomía. Mi idea era dar a conocer esos restaurantes de toda la vida, populares, económicos, pero buenos, que no aparecen en los papeles a no ser

que sea pagando y sobre los que las guías pasan de largo. Pensé hasta en el título, "**Restaurantes sin estrella**" (insisto, lo juro), y hasta me gasté casi 100 euros para tener las tres guías de marra y empezar con el proyecto. Por supuesto, cuando supe del programa televisivo de José Ribagorda empecé a olvidarme de la idea, aunque no fuera básicamente la misma. Por si esto fuera poco, tras presentar en octubre pasado nuestra nueva página web, volví a pensar en la siempre postergada posibilidad de abrir un blog. Pensando en posibles títulos, se me ocurrió uno bastante ingenioso: "**Las cosas del comer**", un bonito guiño a la vieja película "Las cosas del querer". "Soy un genio" pensaba mientras hacía un rastreo en

internet por si acaso, no fuera a ser que alguien utilizara dicha frase como título. ¿Adivinan quién lo hace en su Facebook? ¡Bingo! José Ribagorda, con el que también coincido en nombre, profesión y afición a la buena mesa. Creo que hasta ahí llegan las coincidencias, porque la trayectoria del bueno de José le ha proporcionado un status, una popularidad y una cuenta corriente (deduzco) bastante más abultadas que las mías.

"Cocineros sin estrella" es un libro gastronómico diferente. Se limita a 15 restaurantes, con lo que la información que aporta de cada uno es muy extensa. Ribagorda describe los locales con mucho cariño, en un estilo literario y evocador que nos invita a acudir a los mismos, pero ojo, el que sean restaurantes tradicionales y sin estrella no quita que su nivel económico se acerque al de los estrellados. Basta reparar los más próximos a nosotros (Elkano de Getaría, el 33 de Tudela y Echaurren de Ezcaray) para que sepan de lo que hablo. En cualquier caso, tanto la calidad literaria del libro, que se lee como una novela, como el enorme nivel de sus fotografías, convierten a "Cocineros sin estrella" en **una opción más que recomendable para los amantes de las grandes mesas tradicionales y la cocina de toda la vida.**



"COCINEROS SIN ESTRELLA".
JOSÉ RIBAGORDA.
EDITORIAL PLANETA
176 PÁGS. 19,00 €

ESENCIA DE VID

DANI CORMÁN
(Essencia Ardodenda)
Zabaleta, 53 (Gros).
Tf. 943 32 69 15 - DONOSTIA



UNA DIVERTIDA MAÑANA DE DOMINGO. ¿TE APUNTAS?

El pasado 6 de Enero se abrieron las inscripciones para el "Concurso de Cata por Parejas Vila Viniteca" que se va a celebrar en el Casino de Madrid el próximo Domingo 10 de Marzo. Será esta la sexta edición del concurso y en todas ellas he tenido el placer de disfrutar de la experiencia junto



a, mi buen amigo y primer "profe" de cata, **Iban Mate**. Este año volveremos a pasar "pipa" durante una hora y media, catando a ciegas siete copas de vino, charlando y debatiendo, intentando deducir su procedencia, las variedades de uva

empleadas en su elaboración, la añada o incluso el nombre concreto del vino y su elaborador, todo ello de cada uno de los siete vinos. En esto es en lo que se diferencia principalmente este concurso de los demás, en que se compite por parejas, lo que te permite no sólo ponerte a prueba sino aprender de tu compañero y viceversa.

No hace falta decir que la dificultad del concurso es muy elevada, pero esto precisamente lo que hace que tenga tanto gancho y año tras año acudan participantes de los cinco continentes.

A lo largo de las cinco primeras ediciones hay una serie de anécdotas que se me han quedado grabadas. Recuerdo que si fuera ayer, en la cuarta edición, el primer vino que nos sirvieron. No había duda de su procedencia, tanto Iban como yo lo teníamos muy claro: burbuja algo excesiva, en tamaño y en cantidad, acidez algo justa, algunos aromas de queroseno muy típicos en muchos caves donde la piel no ha madurado bien, ausencia de esa mágica mineralidad que poseen los buenos vinos de Champagne... ¡que me parta un rayo si esto no es un cava! El 95% de los participantes pensó como nosotros e igual que a nosotros se les quedó la cara cuando, después de la prueba, se descubrió la botella: Champagne Dom Pérignon 2002, un vino de cien euros la botella pero a la altura en calidad de uno de quince... Recuerdo también que en esa misma edición participaba un famoso elaborador, cuyo nombre no diré, el cual fue incapaz no sólo de adivinar un vino elaborado por él, sino que no dio ni con la región ni con la variedad... Excepcionales recuerdos guardo también de algunos de los vinos catados: Silx 2005 del gran Didier Dagueneau, Egon Muller Scharzhofberger Kabinett 2008, Chave Hermitage Blanc 04, Mouton Rothschild 2005...

En fin, un concurso diferente, muy divertido y didáctico...

Encuentra más artículos de Josema Azpeitia en:

www.ondojan.com

RENOVADA  ¡tu gastronweb!

Encuentra más artículos de Dani Cormán en:

www.ondojan.com

RENOVADA  ¡tu gastronweb!

III TIPI-TAPA EN USURBIL

El 3 de febrero y el 3 de marzo serán las dos siguientes citas de la iniciativa Tipi-Tapa en Usurbil. Dicha iniciativa puesta en marcha en diciembre pasado y presentada en el número anterior de "Ondojan.com" en esta misma sección es llevada a cabo por Hurbilago, la asociación de comerciantes de la localidad, y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Usurbil. Si el mes pasado la oferta de pintxos tuvo como ingrediente principal el txangurro, en febrero los bocados serán de jamón de bellota. Las delicias gastronómicas se podrán degustar en los cinco bares de la localidad; Aitzaga, Artzabal, Bordatxo, Txapeldun y Txiriboga. Recordamos que la oferta consiste en pintxo y bebida (vino del año, txakoli, sidra, mosto, zurito o agua) a un precio de 2 euros o solo pintxo a 1,50 euros. Los establecimientos abren sus puertas a esta iniciativa en una jornada que se prolongará hasta las 15:00. Los clientes que consuman en los cinco



locales entrarán en el sorteo de un vale de compra de 300 euros para adquirir produc-

tos en cualquier comercio adscrito a Hurbilago. El próximo sorteo será el 2 de febrero.

Día del árbol en Tolosa

El día 2, Tolosa celebra su XVIII Día del Árbol con la exposición y venta de árboles, organizada por el Ayuntamiento de Tolosa. Más información: 943 08 40 00

Capítulos de la morcilla de Beasain y de la alubia de Tolosa

El 5 de febrero la Cofradía de la Morcilla de Beasain celebrará una nueva edición de su capítulo con el nombramiento de nuevos cofrades de honor. Al cierre de esta edición, aún estaban por concretar las identidades de los nuevos cofrades, aunque el resto de las actividades serán similares a las de años anteriores. En total se reunirán una docena de cofradías procedentes de distintos lugares del Estado que cumplimentarán el programa previsto.

Dicho programa de actos comenzará a las 9:30 con la recepción de cofradías en la Sociedad Bareak, que serán recibidas con un caldo y acto de bienvenida. A las 10:30, los componentes de las cofradías asistentes al acto serán acompañados por la banda de música y los txistularis y se dirigirán a la estatua de San Martín, momento en el que bailarán un aurreku y realizarán la tradicional ofrenda floral. La siguiente parada será en el consistorio, donde la corporación se sumará al itinerario de los cofrades y demás invitados. La siguiente cita en el capítulo del itinerario será en la iglesia donde asistirán a la misa mayor, que dará inicio a las 11:00. Tras el acto litúrgico, todos los componentes se encaminarán a la Plaza donde, a las 12:00, se procederá al nombramiento de los nuevos Cofrades de Honor. Por último, todos los componentes de la comitiva celebrarán un lunch y una parada por distintos bares de la localidad, tras lo cual se desplazarán al

Hotel Castillo de Olaberria para dar cumplida cuenta de un menú en el que los comensales podrán degustar varios platos. La oferta culinaria contará con la morcilla como ingrediente inexcusable, así como carne y pescado.

Además, durante la mañana en las calles de Beasain se colocarán puestos para la venta de pinchos de morcilla.

Por otra parte, La Cofradía de la alubia de Tolosa depende del calendario de Semana Santa, como buena parte de los acontecimientos marcados por la villa guipuzcoana en relación con los carnavales. Este año, el Capítulo de la cofradía de la alubia se celebrará el 5 de febrero. El programa de actos consistirá en un almuerzo en el Café Frontón (10:00-10:45), desfile, capítulo en el ayuntamiento (12:00), ronda en Gure Kaiola y Casino (13:00-14:00) y comida en el Restaurante Frontón (14:00).

SEGORE ETXE BERRI: CALIDAD, TRADICIÓN Y VISTAS EN UN ENTORNO INIGUALABLE

Las vistas de la cordillera de Aralar que aparecen ante nuestros ojos mientras nos dirigimos al restaurante Segore Etxe Berri nos obligan a parar el coche y disfrutar, aunque sea por unos minutos, del paisaje. Circulamos por una estrecha carretera que serpentea por la parte más alta de Albiztur, tras haber abandonado la carretera que une Bidania con Beizama. Tras una pronunciada curva aparece ante nuestros ojos el barrio de Santa Marina (Santa Maña), todo un balcón sobre el Goierri, a pesar de encontrarse físicamente en Tolosaldea.

El restaurante, con su precioso jardín y su completo parque infantil (ideal para acudir con niños) **está situado en un emplazamiento privilegiado**, allí donde muere la carretera. No se puede ir más allá, a no ser que contemos con un todoterreno y nos aventuremos por la pista forestal que une el parking del Segore con la localidad de Itsasondo. "La casa en la que está situado el restaurante, que funciona también como agroturismo, cumplirá 19 años el próximo mes de marzo" nos explica **Nagore Garmendia**, hija de **Estefanía Otaño**, propietaria y cocinera. "Antes, pasamos 9 años sirviendo comidas en la casa que hay junto a la iglesia (Segore Etxe), aunque pronto tuvimos que ampliar el servicio construyendo el restaurante actual".

Segore Etxe Berri es un restaurante eminentemente familiar. Las riendas, además de Estefanía y Nagore, son llevadas también por **Leire**, hermana de Nagore, que se encarga principalmente de los postres y los entrantes. Nagore es la responsable de la sala y la madre, que antes de abrir el restaurante acumuló una amplia experiencia como camarera en establecimientos como Casa Bartolo de la Parte Vieja o el Martínez de Ordizia, cocinera y está un poco encima de todo. **José Mari**, el padre, aunque no está tan presente en el negocio como sus tres chicas, es una pieza clave en el mismo porque se encarga en persona de cazar las palomas que se sirven en la temporada de invierno, así como de recolectar los hongos que son congelados para disponer todo el año de este producto de manera natural.

Producto de temporada en generosas raciones

Empezamos nuestra degustación con unos finísimos Crêpes rellenos de perros y gambas. Nos llama la atención que los mismos crêpes están incluidos en el menú del día, así como un crêpe de morcilla y berza. Queda claro que Leire cuida con mimo el apartado de los entrantes.

Seguimos con unas alcachofas como no habíamos comido hace mucho tiem-



po (foto 1). En un punto de cocción perfecto, resistentes al diente sin estar para nada duras. Tersas, sabrosas, con un suave pil-pil de acompañamiento y un jamón crujiente que las complementa a la perfección. Recomendamos a los amantes de esta hortaliza que no dejen pasar la temporada sin ir a probarlas.

En pescados nos decantamos por el Rodaballo, que igual que el Cogote y el Rape, se sirven en raciones individuales, y en carnes no podemos evitar el dejamos seducir por los platos de caza, entre los que nos recomendamos el Solomillo de ciervo a la plancha (foto 2), acompañado de unos ricos hongos naturales. Sencillamente exquisito.

Las torrijas (foto 3), hechas con el pan de siempre, a la manera de toda la vida, son el broche de oro de una comida servida en muy generosas raciones y que no llega, a pesar de comer a la carta y acompañarla de un excelente Cyan de Toro, a los 50 euros por persona. En cualquier caso, el precio medio por persona es bastante más bajo y además, cuentan con menú del día y menús de fin de semana, con lo que una visita a Segore Etxe Berri nunca nos va a asustar económicamente hablando.

SEGORE ETXE BERRI.

Santa Marina auzoa (ALBIZTUR).

Tf: 943 58 09 76 · Móvil 610 46 07 51. www.segore.com



CASQUERÍA: GASTRONOMÍA INTENSA Y DE MÁXIMO APROVECHAMIENTO

Entrañas, vísceras y otras partes del animal no consideradas carne han sido históricamente fuente de alimentación con distintos grados de popularidad y de prestigio social. Hay que rebobinar hasta la noche de los tiempos y encontraremos evidencias de consumo de vísceras. Uno de los consumos básicos de los primeros homínidos, antes de la llegada de los hombres cazadores-recolectores consistía en la extracción de la médula ósea. Superada la prehistoria, las evidencias escritas describen a los egipcios como perfectos conocedores del engorde de animales para un exquisito aprovechamiento del hígado. Los griegos incluían casquería varia-

da como ingredientes en los banquetes y los romanos consideraban muchos de estos elementos como delicias gastronómicas. La literatura y, posteriormente, el cine han dejado huellas memorables relacionadas con toda una cultura gastronómica dedicada al apartado de la casquería. El crítico Pepe Barrena exalta en su libro "Comer de cine" algunos de los innumerables elementos gastronómicos que ha regalado el séptimo arte. ¿Recuerdan "Hannibal"? Las andanzas del Doctor Hannibal Lecter culminan en una de las últimas escenas con una sesión de "autoantropofagia" que pasará a los anales de la historia del séptimo arte.

Por estos lares no estamos acostumbrados a exhibiciones de casquería tras las vitrinas expositoras de las carnicerías o de los puestos de los mercados. No así en otros lugares. Madrid se lleva la palma. La capital del "reino" tiene una tradición de casquería no sólo asociada a los puestos de venta sino también a los de consumo. Las cazuelitas de morros, callos, los cucuruchos de mollejas y frituras varias o las raciones de sesos rebozados o intestinos fritos (gallinejas). Por extensión, Castilla ha sido cuna tradicional del consumo de una materia prima exquisita y que, en general, tiene fama de ser muy nutri-

tiva, pero que tiene que lidiar con muchos prejuicios. El error al que conducen estos prejuicios es doble; por un lado, se rechaza el alimento por su procedencia (interiores de animales vacunos, ovinos o porcinos) cumpliendo con la típica máxima de que la comida entra por los ojos y, por otro lado, se cree que dicha materia prima es un desperdicio cuyo "reciclado" sólo tiene cabida a través del paladar de animales de compañía como perros o gatos. De hecho, sienta tradición la supuesta preferencia de los pequeños felinos por los interiores del pollo, obviando uno de los principales rasgos de su comportamien-

to, es decir, su personalidad caprichosa. Sentadas estas bases, conviene "mirar" la casquería con otros ojos. Sesos, hígados, mollejas, tripas, testículos y otras partes blandas de los mamíferos de los que nos alimentamos resultan un placer cuyo valor culinario depende, como sucede en el resto de los alimentos, del buen estado de la materia prima, acompañada de una adecuada elaboración. Estofados y frituras son los dos manejos básicos al que somete el cocinero al material de casquería, sin olvidar que las partes más correosas son el complemento ideal para cualquier cocido.



No sólo de innovación vive el hombre. Edorta Lamo, chef de A Fuego Negro, pudo demostrar recientemente su apego a la casquería en el programa de David de Jorge, Robin Food, en el que preparó un Patorrillo digno, según sus propias palabras, de la serie "The Walking Dead"

Pequeñas delicias

La casquería es considerada por muchos como una delicia y así debe ser tomada si con ello limitamos su consumo. Ello no por el precio, que en la mayoría de los productos es muy económico y conveniente en los tiempos que corren sino por su alto contenido en ácido úrico y colesterol. Su consumo moderado después de una preparación dedicada puede proporcionar placenteras sesiones culinarias al comensal. La literatura da amplias muestras de lo sabrosos que pueden resultar algunos preparados en los que los despojos es el ingrediente principal, desde Lazarillo de Tormes hasta El Quijote, desde Gogol hasta Agatha Christie. "Este schchi está hoy muy bueno, dijo Sobakevich, sorbiendo cucharada tras cucharada, al mismo tiempo

que se servía de la fuente un gran pedazo de ñaña, ese conocido manjar que se come con la sopa de coles y que consiste en un estómago de cordero relleno de papilla de alforfón, patas y sesos. Tras la ñaña siguieron los pirozhki, cada uno de tamaño mucho mayor que el plato y, de último, un pavo tan grande como un ternero, relleno de huevo, hígado, arroz y Dios sabe qué más, todo ello metido en el vientre de dicha ave" (Nicolai Gogol, "Almas muertas").

En Donostia visitamos **Hidalgo 56** y **A fuego negro**, dos locales en los que se sirve, entre otras cosas, casquería y en los que cabe entender este tipo de cocina desde la vertiente más tradicional hasta la más experimental o innovadora. **Juan Mari Humada** (Donostia, 1957) ha aprendido muchos de los secretos de la casquería de su madre, Silvi, que se

situaba al frente de los fogones en el emblemático Hidalgo de Gros. Este local alcanzó en los 70 gran fama y era parada y fonda obligatoria para muchos donostiarros que vivían en los alrededores, no sólo para degustar el menú sino alguna de las especialidades que llenaban la barra del establecimiento. Humada continúa en el nuevo Hidalgo 56 con especialidades como morros, callos, hígado encebollado, carrilleras, manitas de cerdo, careta y riñones al Jérez. "Los riñones al Jerez prácticamente han desaparecido de la oferta en todos los establecimientos de Donostia", asegura Humada.

Junto a la cocina de casquería tradicional, Humada presenta algunas creaciones de nuevo cuño, como el bocado "Tierra, mar y aire (mar y montaña)". "Consiste en manita de cerdo, langostinos, setas y zanahoria". La

casquería ha conocido tiempos mejores, tanto en el consumo en locales como en el hogar. "ha habido una invasión de platos extranjeros, muchos de los cuales están asociados a comida rápida, tipo hamburguesas, pizzas y similares. La casquería requiere tiempo, hay que someter los ingredientes a una cocción adecuada y, después, se incorporan en guisos o salsas". Humada recomienda la preparación en casa de platos más o menos sencillos, como las carrilleras, cuyo secreto principal es comprar fresco. "Existe la posibilidad de comprar la materia prima cocida pero uno de los puntos principales es precisamente cocerla. Son ingredientes muy gelatinosos y es impor-

tante elaborar las salsas aprovechando el propio agua en el que se han cocido y que conserva toda la sustancia. Si queda muy líquido, con una reducción es suficiente", recalca Humada. Merece la pena darse un paseo por este local. La oferta es amplia y merecen especial atención los callos, objeto de alabanzas por el crítico gastronómico Pepe Barrena (www.pepebarrena.es). "Dice que mis callos son los segundos mejores de todo el Estado y la última vez creo que los puso en primer lugar". En Hidalgo 56, los jueves toca garbanzos con todos los acompañamientos requeridos por los más exigentes.

Innovación

Si Humada aporta la clave de la falta de tiempo y costumbre para el descenso en el consumo, **Edorta Lamo** (A fuego negro) introduce otro elemento, el estético. "Además de la costumbre está el hecho de que las vísceras no son agradables de ver". Lamo (Kanpezu, 1979) regenta "A fuego negro" junto a su hermana Amaia y cuenta con el apoyo de su cuñado Edu Pérez y el resto del equipo que se sitúa al frente de este innovador proyecto que abrió sus puertas en el 6-6-2006 en un homenaje al "número de Satán". Procede de una familia dedicada a la hostelería, ya que sus abuelos

PEQUEÑO GLOSARIO DE CASQUERÍA

Asadura. Se trata del conjunto de las entrañas del animal, aunque hace referencia especialmente a los pulmones de cordero, cerdo o ternera. La forma más habitual de preparación es salteada, en salsa o encobollada.

Cabeza de cordero. La cabeza entera de cordero se parte por la mitad y se prepara al horno como una pieza más del cordero aunque necesita menos tiempo de preparación. Se acompaña de perejil y, en algunos casos, de pan rallado.

Capipota. La Capipota (cap-i-pota) es una contracción de cap (cabeza) y pota (pie), los dos ingredientes básicos de esta receta típicamente catalana. La casquería deshuesada se incorpora a un guiso en el que pueden estar presentes también callos y / o garbanzos y con picante al gusto.



Callos. Es parte del estómago de la ternera, el cordero y el cerdo y procede de cada uno de los lados de la cara de éste, formando los reservorios gástricos. Es más apreciada la panza que el bonete o el cuajar, mientras que el librillo se utiliza dependiendo de los lugares y las costumbres. Desde el punto

de vista gastronómico, el plato que conocemos como callos puede llevar también morros y patas.

Careta. La careta de cerdo, por su textura, es conveniente prepararla en una larga cocción o en olla. Puede ir incorporada en un cocido con garbanzos o con alubias o también, una vez cocida, añadida a un guiso.

Corazón. De ternera, cordero y cerdo, es preferible cocinar los de los animales más jóvenes. Se puede preparar solo o acompañado en otros platos. Tiene escasa reputación gastronómica, y sin embargo puede ser un excelente bocado cuando se come asado, en brocheta o relleno, aunque al tratarse de un alimento con muy poca grasa necesita una cocción lenta. Tiene menos colesterol que el resto de los productos de casquería.



Criadillas. Son los testículos de los animales, y se suelen preparar los de ternero, cordero y cerdo. Su textura es muy fina, y la gran cantidad de grasas que contienen los hace muy sabrosos. Se suelen preparar rebozadas y fritas o también empanadas, a la romana y a la manteca negra. Junto con

el solomillo y el rabo, las criadillas es la parte que más se utiliza en el toro. Los consumidores consideran que además se trata de lo más rico de este animal.

Entrama. La entrama de ternera hace referencia a una pieza que se encuentra adherida al costillar. Este músculo abdominal se encuentra rodeado de una grasa con gran sabor. Es carne fibrosa ideal para preparar como un guiso.

Gallinejas. Es una de las grandes especialidades de la cocina popular madrileña, y raramente se consume en otros lugares. Se trata de tripas de cordero fritas en su propia salsa. Su forma de cocinarlas es siempre la misma. La sal se echa nada más sacarlas de la freidora, nunca antes. Los establecimientos especializados en estos productos, situados en las zonas más castizas, tienen un olor muy característico. Suelen comerse en bocadillos.



Hígado. Se trata de un gran alimento, muy estimado por ser rico en vitaminas A y B12. También contiene mucho hierro de fácil asimilación, lo que lo convierte en una de las vísceras más solicitadas del mercado. Además, es de los productos de casquería con mayor contenido proteínico, equiparable al

pesado o la carne. Puede prepararse en múltiples formas: cortado fino con bacón, cebolla e incluso empanado.

Lengua. De ternera, cerdo o cordero. Está muy valorada en guisos y tiene cada día más aceptación debido a su equilibrio entre músculo y grasa. Es un producto clásico de la casquería y admite una



Otro gran amante de la casquería, Juan Mari Humada (Hidalgo 56) y su pintxo "Manita de cuto glaseada y deshuesada".

variedad culinaria muy amplia. Se puede cocinar de muchas maneras: desde la tradicional lengua estofada, con salsa o con vinagreta, hasta en ensaladas, acompañada de escarola o incluso empanada o rebozada.



Manitas. Son las extremidades superiores. Su alto contenido en gelatina permite utilizarlas para dar cuerpo y sabor a caldos y sopas. Se preparan cocidas, en caldos, braseadas, rebozadas y asadas. También se toman rellenas de carne y jamón, a la parrilla o rellenas de mollejas.

Menudillos. Son los despojos de los animales más pequeños, como las aves y el conejo. En estos alimentos es muy importante que la carne se cocine bien hecha para evitar la salmonela. También es conveniente tener en cuenta que el método empleado influye en la cantidad de grasa final, mayor en los animales más viejos. Los menudillos de pollo tienen un nivel altísimo de colesterol, y están prohibidos para personas con problemas cardiovasculares.

Mollejas. De ternera, cordero y cerdo. Son un capricho con altos niveles de colesterol. Constituidas por la glándula del timo, son muy apreciadas fritas o rebozadas con ajo y perejil. También se preparan asadas, braseadas, escalfadas, en brocheta o con diferentes salsas y acompañamientos. Las de cordero pueden hacerse a la provenzal y acompañarse de pimientos del piquillo, a la mostaza, al vino blanco e incluso servirse con riñoncitos.



Morro. Preferiblemente se cocinan los de ternera o de cerdo. Se suele preparar cocido o también con salsa vinagreta a modo de entremés, en estofado y, principalmente, como un ingrediente más en los callos. Es muy abundante en grasa y contiene un alto porcentaje en cartílago, sobre todo la zona de la oreja. Es muy apreciado porque se trata de una carne muy jugosa y porque una vez frita presenta una textura muy crujiente.

Oreja. Generalmente, la oreja de cerdo se prepara como uno de los

ingredientes que acompañan al cocido, aunque también se puede preparar a la plancha o en salsa. En ambos casos ha de estar previamente cocida.

Patás. Dan gelatina a la cocción y se mezclan con los callos, aunque en muchos restaurantes los ofrecen solos o deshuesados.

Rabo. El rabo de toro es uno de los platos más tradicionales de casquería. Generalmente se elabora estofado.



Riñones. Aunque su consumo depende de los gustos, culturas y costumbres populares, por orden de importancia los de cordero, ternera y cerdo son los más solicitados, y casi tan apreciados como el hígado. Contienen, junto con los sesos, las máximas cantidades de proteínas, por lo que resultan ser un complemento

perfecto para la alimentación de niños y adolescentes, contribuyendo a su desarrollo y al fortalecimiento de los huesos.

Sangre. La de animales como el cordero y el cerdo son las más solicitadas. Se utiliza en la elaboración de varios platos, como purés, arroces y sopas y en la preparación de los embutidos, como la morcilla. Además resulta un excelente elemento de ligazón en la cocina. Está considerado un alimento reconstituyente en los países más fríos. Sin embargo, en España el uso de la sangre en la cocina está aún muy poco generalizado.

Sesos. Forman la masa encefálica y son un manjar exquisito en la cocina selecta. Son el ingrediente principal de la popular tortilla del Sacromonte, especialidad granadina por excelencia. Se pueden empanar o hervir con verduras y los más atrevidos pueden probar con la ensalada de sesos y sardinas al vinagre de jerez. Contienen mucho fósforo, vital para combatir el desgaste intelectual. Los de cabrito y cordero son los más apreciados.

Zarajos. Son tripas de cordero lavadas, enrolladas alrededor de un palo, una caña y, lo más típico, a una ramita de sarmiento. Se preparan fritas o asadas al horno. Es típico en Cuenca y en Aragón. Son muy sabrosos, pero su alto nivel de colesterol lo convierte en un producto muy poco recomendable que es mejor disfrutar sólo en ciertas ocasiones.

HANNIBAL Y LA CASQUERÍA

“Su señora está para comérsela” viene a decir el sibarita asesino Hannibal Lecter cuando el avaricioso inspector policial que ansía la recompensa por su captura le presenta a su bella e inocente esposa. El comentario es toda una declaración de principios del gourmet de ficción más refinado e inquietante que ha dado el cine moderno. A su lado, los Poirot, James Bond y demás personajes exquisitos de la pantalla son unos aficionados. Inteligente, manipulador, sádico, seductor y filósofo armado con una cultura tan certera y brillante como la navaja de hoja de garra con la que despieza sus presas, el protagonista de la continuación de “El silencio de los corderos” sigue en esta película mostrando la finura de su nariz y paladar al combinar, por ejemplo, las mollejas con un Montrachet mientras recuerda a la agente Clarice que es un romántico apasionado y que el juego del gato y el ratón continúa. El único problema es que la casquería con que sacia su apetito no pertenece a ovinos y bovinos sino a despojos de sus contrincantes.



Pepe Barrena
Productor audiovisual y crítico gastronómico

“Hannibal” es tan aterradora como la exitosa cinta de Jonathan Demme aunque mucho más fascinante y menos trucada. Esta secuela dirigida por Ridley Scott tiene una primera hora repleta de desafíos visuales y argumentales que alcanza su himalaya cinematográfico en la visión de una Florencia de luces y sombras magistralmente retratada por la cámara. Es también una película trufada de frases memorables que dibujan a la perfección al hedonista criminal. Recuerden algunas: *“Mató a un músico que desentonaba para mejorar la orquesta de cámara donde actuaba”* o *“En Las Vegas sería el último lugar donde estaría por su sentido del buen gusto”*. En el tramo final, y en otros paisajes menos atractivos, el film decae pero contiene la secuencia de “culinaria gore” que permite la disertación sobre los antaño condumios de pobres y hoy de máximo prestigio. Como experto cirujano que es, y sin el espectador saberlo, Hannibal Lecter (Anthony Hopkins) ha hecho filigranas en la cabeza de Ray Liotta, otro que va a la caza del peligroso caníbal y que está invitado a su mesa, al tiempo que prepara en la sartén unas chalotas con alcáparras y mantequilla. *“El próximo plato está de muerte”* espeta el anfitrión. Como si de una campana metálica para conservar el calor se tratase, el malvado destapa el cráneo de Liotta y corta un pedacito de sus sesos: *¡Éste es donde se esconden los buenos modales!* le dice. El horror se

adueña de la sala mientras el doctor Lecter se relame.

Lenguas, entrañas, corazones, riñones, forman parte de esa casquería por la que ahora se suspira y que en los restaurantes de nivel ha encontrado la panacea para explayarse creativamente apalancando la rentabilidad del negocio. Su coste, como sigamos a este paso, puede llegar al de las cocochas de merluza, que no hace tanto se regalaban en las pescaderías junto al cogote del pescado para hacer calditos sustanciosos. Compruebo, más temeroso que la detective Sterling, que por un plato de callos te atizan casi 30 euros; habrá que llamar al millonario (Gary Oldman), desfigurado por Hannibal, para que nos subvencione. Otro tema contradictorio en este repertorio “visceral” es el del hígado. Si es de pato o de oca se encuadra entre los manjares más selectos del mundo; si proviene de otros animales de cuatro patas el repudio es casi generalizado. Allí cada cual pero la voluptuosidad de la que hablaba el poeta Neruda al cantar las alabanzas del foie gras también honra ese hígado de ternera encebollado con que nos metían vitaminas al cuerpo en épocas de infancia.

Al igual que “Hannibal” se cierra con otra escena gastronómica -esa del avión en la que Lecter ofrece a un niño su tartera de Dean&Deluca con caviar, higos, quesos y el inevitable seso cocido que tanto le chifla para que el chaval *“vaya probando cosas nuevas”*- permítanme que finalice con un homenaje al bocado más sublime de la cocina “despojada”: dispongan unos riñoncitos de cordero lechal, con su velo de sebo, en una brocheta de palo de romero o de pino y ásenlos a la parrilla. Espolvoreados de sal y con un pan candeal de miga blanca y consistente son un verdadero placer “renal” y no imaginario, como diría Borges.



Este artículo ha sido extraído, con permiso del autor, del libro “Comer de cine”, recientemente publicado por la editorial En Boga (Las Arenas) y que recoge 39 agudas reflexiones sobre cine y gastronomía. (Más información en www.pepebarrena.es)

regentaban en Kanpezu el Bar La Cepa, negocio que pasó a sus tíos y que actualmente llevan adelante sus primos.

Lamo rememora el “patorrillo”, plato de sustancia que se preparaba en Kanpezu los domingos por la tarde. “Cuando se mataba el cordero se reservaban las cuatro patas, la

cabeza y los interiores. El patorrillo son las patas partidas en tres trozos cada una. Los doce trozos se envuelven en el intestino del animal y se cuecen. También se cuecen los callos y, más tarde, se incorporan a la cazuela junto a los interiores para preparar el guiso”. La cocina innovadora, sobre todo aplicada a la

cocina en miniatura, tiene su presencia en elementos de casquería. Los corazones de pollo son exquisitos. “Los marinamos con soja y vino de manzanilla y los presentamos troceados, salteados y acompañados de pequeñas coles de Bruselas y pequeños trozos de patata con forma de corazón”.



NUEVO CENTRO CARDIOLÓGICO Y DE REHABILITACIÓN EN URRETXU-ZUMARRAGA

Tf: 943725262 / rehabilitacion@bihotz.es



- » CONSULTAS
- » ECG
- » ECOCARDIOGRAMA
- » PRUEBA DE ESFUERZO
- » HOLTER ECG
- » HOLTER DE TENSIÓN ARTERIAL
- » UNIDAD DE REHABILITACIÓN CARDIACA

Concertado con el Gobierno Vasco
y los principales Seguros de Salud



REHABILITACIÓN
DERMATOLOGÍA
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
MEDICINA DEL DEPORTE
PSICOLOGÍA Y PSICOTERAPIA
DEPILACIÓN LÁSER

Errehabilitazio Zentrua
Centro de Rehabilitación

Labeaga 33-D, URRETXU / Tf: 943 72 52 62
zuzendu@zuzendu.com

LA PALOMA: DESDE URDIÑARBE HASTA ETXALAR

La paloma torcaz es la de mayor tamaño de toda Europa. Llama la atención su pequeña cabeza en relación al cuerpo. Se distingue por su tamaño y su plumaje de tonos grises azulados. En el cuello presenta dos manchas blancas a ambos lados del cuello y también en las alas. Tiene el pico anaranjado y las patas rojizas. Los bosques y el campo son su hábitat más frecuentado. Sus migraciones comienzan en octubre y tiene doble paso: otoño y primavera. Millones de aves migratorias efectúan su recorrido desde San Fermín Chiquito hasta que acaba el veranillo de San Martín y es a la paloma salvaje, torcaz y zurita, a la que se espera con especial interés; apreciada por los gastronómicos y que por su velocidad, excepcional vista y recelo, ofrece una difícil caza.

La entrada y salida de la gran mayoría de las torcazas que invernan en la Península Ibérica se produce por el extremo occidental de los pirine-

os. Allí se encuentran las famosas "palomeras" desde donde siempre son capturadas por millares. Las de Etxalar y Luzaide son de las más famosas, sin embargo, la "pasa" es más acusada en Iparralde donde las palomeras son abordadas por las torcazas por el este y atraviesan los puertos a baja altura. Cuando esto sucede los bandos de palomas son obligados a descender mediante el llamado al aire de polotia, paletas de madera, y sacudiendo enérgicamente la bandera, txartarra. Éstas quieren sustituir a los ataques de halcones y azores que muchas veces viajan con los bandos de palomas. Las palomas asustadas ejecutan un rapidísimo descenso y si son manejadas hábilmente pueden caer en las redes.

En cuanto al aspecto culinario una de las recetas más recomendables es la de la paloma asada al estilo Zuberoa. Se utilizan palomas muy jóvenes. Se despluman, sazonan y se envuelven

en lonchas de tocino. Se meten en una fuente al horno sólo durante 10 minutos. Luego se pincha un trozo de tocino en la punta de un tenedor largo, se envuelve en papel y se le da fuego a éste, de forma que el tocino al calentarse se derrita y vaya goteando sobre las palomas. Además de esta peculiar receta, las palomas se pueden preparar con manzanas, castañas, setas y hongos, sin olvidar el ingrediente clásico en Navarra como es el chocolate. El pichón de Návaz es otra de las variedades muy apreciadas en la cocina. Las palomas se crían de forma artesanal. Los pichones se caracterizan por no haber comido por sí mismos, es decir, sus progenitores los han alimentado boca a boca durante cuatro semanas a base de maíz y trigo en grano. Se sacrifican antes de 35 días de vida. Sólo las clases altas a lo largo de la historia han tenido prerrogativa de obtener pichones.

GURUTZE - BERRI TEMPLO DE LA CAZA



Todavía estamos a tiempo de acercarnos a Gurutze Berri, el prestigioso hotel-restaurante dirigido por **los hermanos Zapirain**, y disfrutar de los muchos platos de caza que ofertan durante la temporada de otoño-invierno: Salmis de paloma torcaz, Arroz con zorzales en su jugo, Salchichas de caza, Escalope de ciervo, Lomo de liebre con pochas, Medallones de ciervo con salsa cumberland, Jabalí con judiones de La Granja, Civet de liebre... En pocos sitios de nuestro entorno se trabaja la caza con la dedicación y el cariño con que se hace en esta veterana casa. Además, para facilitar las cosas, Gurutze-Berri cuenta en estas fechas con un **Menú de caza**, por si no sabemos con qué quedamos ante tan magna oferta.

www.gurutzeberri.com

SALMIS DE PALOMA TORCAZ

Fotografía: Restaurante Borda Berri (Hueto-Gasteiz)





Foto: Michel Pipard (Groupe Objectif 95)

Xabier Zapirain

RESTAURANTE GURUTZE-BERRI

Plaza Bizardía, 7 / OIARTZUN / Tf. 943 49 06 25 - 943 49 10 37



Ingredientes (6 personas)

6 palomas; 2 zanahorias; 1 cebolla; 1 puerro; ½ cabeza de ajo; ½ l de vino tinto; Caldo de carne; Pimienta en grano negra; Laurel; Tomillo

Para la guarnición: Cebollas glaseadas; Bacon; Setas

Elaboración

Limpiar las palomas, chamuscarlas en el fuego y bridarlas o atarlas con un hilo.

Poner las palomas en una cazuela ancha a dorar por los dos lados con un poco de aceite. Cuando estén doradas, añadir la zanahoria, el puerro y la cebolla previamente picadas. Añadir también media cabeza de ajos pelados, laurel, tomillo y pimienta en grano. Dejar hacer todo junto y cuando la verdura esté dorada, añadir el vino tinto.

Dejar reducir el vino a fuego vivo durante unos 5 minutos y, cuando haya reducido bien cubrir las palomas con caldo de carne (en su defecto podemos añadir agua con algo de Starlux). Cocer a fuego lento el tiempo necesario para que las palomas estén tiernas, para ello iremos comprobándolas regularmente una a una pinchándolas con un tenedor.

Según vayan estando tiernas, ir extrayendo una a una las palomas a una fuente aparte. Una vez sacadas todas, triturar el caldo y las verduras, pasar por el pasapuré y rectificar de sal la salsa resultante.

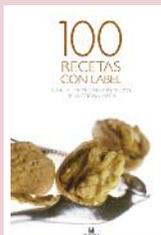
Cortar las palomas por la mitad y retirar los huesos principales. Introducirlos de nuevo en la salsa y dejar que hierva todo junto durante unos minutos.

Acompañar este plato con unas cebollas glaseadas y unas setas de temporada salteadas con bacon.

CONOCER, COCINAR Y DISFRUTAR EL PRODUCTO DE TEMPORADA

Los textos y las recetas de estas dos páginas han sido extraídos de los libros **“100 recetas con label”** y **“Cocina con Producto de Temporada”**, editados por la Editorial Tarttalo en su colección “Cocina”.

“100 recetas con label” ha sido escrito por los periodistas **Antxiñe Mendizabal** y **Josema Azeitia**. Este libro recoge una selección de los 50 productos más emblemáticos de la cocina vasca. Antxiñe Mendizabal describe uno a uno los productos ofreciendo valiosos datos acerca de los mismos mientras que Josema Azeitia ha elaborado una antología de recetas con dichos productos ofrecidas por los mejores restaurantes de Euskal Herria.



“Cocina con producto de temporada”, es el más reciente de ambos trabajos. Josema Azeitia ofrece en el mismo un repaso, uno a uno, a los 12 meses del año, informando con unas prácticas listas sobre los productos que están en temporada cada mes, e indicando si dichos productos llegan en ese momento, se encuentran en plena temporada o están terminando su ciclo. Al igual que el libro anterior, el trabajo se complementa con más de 170 recetas basadas en dichos productos de temporada y ofrecidas por casi 80 restaurantes vascos.



“100 recetas con label” y “Cocina con producto de temporada” pueden ser adquiridos en cualquier librería o por medio de la página web www.elkar.com



LUIS TABERNA: SORPRESA DE ALTO NIVEL EN OÑATI

Quien pase un día entre semana a partir de las 9:30 de la noche ante la discreta fachada de Luis Taberna, en el 16 de Kale Zaharra, en pleno centro de Oñati, tal vez perciba las luces interiores del bar, pero nunca imaginará el espectáculo culinario que está teniendo lugar alrededor de la barra del mismo. Todos los martes y miércoles, a puerta cerrada y en petit comité, este pequeño bar sirve un menú gastronómico de alto nivel en el que se prueban hasta 18 bocados en un ambiente cálido y acogedor como pocos.

Todo comenzó en Julio del año pasado. **Iñigo Ferreiro y Aitor Perosterena "Peros"**, socios y responsables del bar desde septiembre de 2011 querían ofrecer algo diferente. Contaban para ello con la complicidad de **Mikel Inda**, cocinero oñatiarra que a pesar de su juventud cuenta con un curriculum en el que destacan establecimientos como **Arzak**, **Via Veneto** (uno de los restaurantes más exclusivos de Barcelona) o el **Lasa** de Bergara. El reto era comprobar si los oñatiarras, gente de carácter más bien tradicional en sus costumbres culinarias, se atreverían con un menú de alta cocina, (un menú

"largo y estrecho" como diría Pepe Barrena), para nada habitual en los restaurantes de la villa. El tema se complicaba más teniendo en cuenta las proporciones del local. Luis Taberna es también largo y estrecho, así que se decidió servir el menú en la barra del bar, y acomodar (es un decir) a los asistentes en unos taburetes ligeramente incómodos.

Pues bien, la respuesta del público ha sido entusiasta. De hecho, a las pocas semanas de empezar ofreciendo las cenas los martes para 10 personas, tuvieron que ampliar la oferta a los miércoles, añadiendo dos comedidas por servicio. En el momento de cerrar estas líneas, a 11 de enero, **no hay un hueco libre hasta el mes de marzo**, y teniendo en cuenta que en marzo van a cambiar el menú, se presupone que quienes hayan probado querrán volver a pasar. Es decir, un éxito. Y todo con la única ayuda de boca a boca, que ha funcionado a las mil maravillas.

Acudir a la "Degustazio gaua", que es como se denomina a la cena es toda una experiencia. Luz tenue, música de Bob Dylan suavcita, y un menú

Haz tu cambio
de aceite y
filtro por:

59€

*Oferta válida
hasta el 28 de
febrero 2013

NEUMÁTICOS

ZATIKA
NEUMATIKOAK



Mugitegi industrialdea
D bidea - 37 Pab. - **Urretxu**
943 72 19 90
taller@zatika.com

NUEVO
SERVICIO
INTEGRAL
PARA TU
VEHICULO



que se abre con un refrescante Bloody Mary al que siguen 4 pintxos entre los que destaca el divertido "La casa de Bob Esponja". La degustación sigue con una Ensalada César, Raviolis de Hongos con lima rallada "in situ", una sorprendente Antxoa marinada con pomelo, y un sabrosísimo Risotto Milanesa cocido en un caldo de carrilleras que le dota de un sabor denso y contundente. El pescado consiste en una Merluza con mojo verde preparada en un punto ideal, como mandan las últimas tendencias culinarias.

Tras un breve descanso de 5 minutos, el festín continúa con la golosa "Moxalburger", una hamburguesa elaborada con carne de moxala (cría de caballo) oñatiarra, unas finísimas Carrilleras y una Tabla de 4 quesos (Idiazabal, Azul, Brie y queso de vaca) que da paso a dos postres: una ligera Sopa de piña y un irresistible Chocolate servido con aceite de oliva y escamas de sal. Esta exhibición culinaria es maridada, además, con 8 vinos diferen-

tes que van desde el Txakoli Arri hasta el Toro Anzil, pasando por un verdejo, varios Riojas, un Ribera... todo un deleite para los sentidos por un precio que ronda, con copita final incluida, los 40 euros.

Como hemos comentado, conseguir plazas para estas cenas resulta algo complicado, pero todo es cuestión de probar. En cualquier caso, quien quiera degustar la cocina de Mikel Inda puede acudir los sábados y domingos al mediodía al bar, y optar por su variedad de pintxos, algunos de los cuales, como el "Moxalburger" o el Risotto, son servidos en las cenas de degustación, y a los que hay que añadir los Txipirones Pelayo, el Foie a la plancha con salsa de Oporto o la Sopa de ajo con yema de huevo, entre otros.

LUIS TABERNA.

Kale Zaharra, 16 - OÑATI. Tf: 943 25 23 53

OIHARTE SAGARDOTEGIA DE ZERAIN ESTRENA SU "SIDRERÍA MÓVIL"

El mundo es de los audaces. Y de la gente con imaginación. Los responsables de la sidrería Oiharte de Zerain, **Haritz Egueren y Maite Retolaza**, han ideado la forma de que si Mahoma no va a la montaña, sea la montaña la que vaya a Mahoma. En este caso es la sidrería la que sale, sobre ruedas, en busca de los amantes y bebedores de nuestra bebida más emblemática.

El ingenio fue estrenado en la feria de Santo Tomás de Donostia, el 21 de diciembre, y 10 días después, en pleno San Silvestre, los servicios de Oiharte fueron contratados por un instituto beasaindarra para obtener fondos para el viaje de estudios. Y es que lo bueno de la "sidrería móvil" de Oiharte es su versatilidad. Puede ser utilizada por sus propios propietarios para dar a conocer su sidra, o alquilada por particulares para eventos como **fiestas, bodas, quinquetas y todo tipo de celebraciones o actividades sociales**.



En principio, los responsables de Oiharte no dejan su remolque en manos de los contratantes, es decir, que el alquiler incluye la presencia de los propietarios y su ayuda para cambiar barriles o en caso de que se produzca cualquier incidencia. La tarifa varía en función del consumo y la distancia a la que haya que acarrear el montaje, aunque los precios, estando destinados a grupos, nunca van a alcanzar cantidades astronómicas. Un grupo (quintada, grupo deportivo) de

50 personas que haga uso de este ingenioso artefacto nunca va a pagar más de 4-5 euros por persona, un precio de risa si tenemos en cuenta el ambiente que proporciona este singular invento.

Está claro que sólo falta añadirle un asador de chuletas ambulante para que el artificio sea perfecto. Todo es cuestión de ponerse a ello.

Más información: **Oiharte Sagardotegia**. (Ver página 41)

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA EN SALTXIPI CON ESSENCIA

El establecimiento especializado en vinos Essencia Ardodenda, dirigido por **Dani Corman**, ha organizado un Curso de Iniciación a la Cata de vinos que tendrá lugar los **sábados 16 y 23 de febrero, de 17:30 a 20:30 horas** en el marco del Restaurante Saltxipi de Gros.

Los participantes tomarán parte en dos jornadas maratonianas en las que se abordarán diferentes aspectos del vino, haciendo hincapié en un tema imprescindible, **la unión del mundo de los caldos y el de la gastronomía**.

En la primera sesión, (16 de Febrero), tras la introducción de rigor, se abordarán temas como la uva, su composición, maduración y vendimia, y se informará sobre la elaboración de tintos, blancos y rosados. A continuación, tendrá lugar una práctica de aromas de vinos blancos con el sistema "Le Nez du Vin", se explicará en qué consiste la metodología de cata y se concluirá con una cata de vinos blancos.

La segunda sesión del curso, en la emblemática fecha del 23 de Febrero, abordará la crianza de vinos tintos y las diferencias entre roble francés y americano. Contará también con una práctica de aromas de vinos tintos y de crianza con "Le Nez du Vin" y una cata de vinos tintos, y concluirá con una disertación sobre el maridaje y armonía de platos y



vinos y una práctica de maridaje de vinos y quesos que dejará, sin duda, un gran sabor de boca entre los asistentes.

El precio del curso es de 80 euros y las plazas son limitadas, por lo que conviene apuntarse lo antes posible acudiendo a Essencia Ardodenda (C/ Zabaleta, 53 -Gros-) o telefonando a los números 943 32 69 15 ó 667 98 25 06.

Más información en www.ardodenda.com

internet



11 años desarrollando ideas

Páginas web profesionales, comercio electrónico, redes sociales, aplicaciones para móviles y tablets, posicionamiento y analítica web.



BELAUSTEGI BASERRIA: LA CASA DE JOSU MUGUERZA

Josu Muguerza es el más internacional de los cocineros elgoibartarras. Su periplo culinario empezó muy cerca de casa, en el Urola donostiarra, cuando este emblemático restaurante era dirigido por **Arantxa Arzalluz y Pedro Agirre**. En Donostia conoció a **Luis Irizar**, y de su mano, comenzó a trabajar fuera, en Madrid primero y luego en lugares tan exóticos como Japón, Hong-Kong, México... pueblos en los que aprovechó su estancia para empaparse de su cultura gastronómica e ir adquiriendo conocimientos y técnicas que ha seguido utilizando en su cocina. También ha acudido durante 9 años a las jornadas gastronómicas vascas que se celebraban a lo largo de una semana en el Hotel Roger Smith de Manhattan, y ha viajado a muchos otros países pero ya por puro placer, no por motivos profesionales.

Podría pensarse que un cocinero así nunca va a echar raíces, pero a día de hoy, con 50 años muy bien llevados, **Josu se ha instalado definitivamente en la casa que le vio nacer**, que este mes de junio cumplirá 14 años como restaurante tras la profunda reforma a la que Muguerza la sometió cuando decidió que Belaustegi sería su apuesta definitiva, tras haber trabajado toda la vida para terceros e incluso dirigir su propio restaurante, Alamillo, en el Madrid de los Austrias.

Belaustegi es un reflejo de la personalidad de su propietario. **Este precioso caserío, que data de más de 400 años, ha sido transformado a lo largo de la última década y media en un establecimiento plagado de detalles, txokos y adornos provenientes de todos los rincones del globo** como el Buda de 400 kilos procedente de Indonesia que adorna la

terrazza exterior, o la puerta de entrada al bar, que perteneció a un centenario convento madrileño.

Belaustegi es un lugar acogedor y cálido como pocos, y **cuenta con instalaciones insólitas, como un comedor reservado exclusivo para dos personas** en el que los clientes ("los amantes", según Josu) cuentan con una privacidad total. De hecho, los camareros tocan la puerta antes de entrar, y si los comensales quieren, no son molestados. Hay también reservados para 5 y 6 personas, y comedores más amplios. De hecho, **Belaustegi puede acoger bodas hasta 115 personas, aunque su fuerte son las pequeñas bodas de 40, 50 ó 60 comensales.** En verano, además, una preciosa jaima cubre la terraza y la convierte en un lugar ideal para cócteles y fiestas nocturnas.

La cocina de Josu Muguerza abarca desde lo más clásico hasta lo más moderno. Admite que en el lugar en que está, a caballo entre Elgoibar y Markina, no se pueden hacer virguerías gastronómicas, pero eso no quita para que este cocinero cuide con veneración el producto ofreciendo como local, chuleta con label, pescados de Ondarroa, verduras de los caseríos de los alrededores... que combina con platos más osados, carpaccios, sushi y sashimi... hasta donde le dejen.



BELAUSTEGI BASERRIA

Alto de San Miguel (Ctra Elgoibar-Markina) -
Tf.: 943 74 31 02 - ELGOIBAR
www.belaustegi.com



1



2



3



4



5



6

NUESTRA DEGUSTACIÓN: UNA COCINA CARGADA DE DETALLES Y REFERENCIAS INTERNACIONALES

Josu Muguerza practica la cocina de las sensaciones: una especia por aquí, un toque de fruta por allá, guarniciones coloridas, aceites perfumados, flores... comer en Belaustegi basería resulta una experiencia reconfortante y divertida como pocas.

1.- Carpaccio de bacalao con aceite de mandarina: Arrancamos con un buen ejemplo de la culinaria de Josu. El aceite de mandarina llena de olor y sabor un plato que, por lo demás, no contaría con un sabor fuera de serie. Las pepitas de granada también aportan perfume, sabor y textura. El conjunto es un plato ligero, agradable y de gran sutileza.

2.- Tosta de sardina ahumada con coulis de piquillo: Sencillamente impresionante. Una explosión de sabor ahumado que contrasta violentamente con la dulzura que le aporta el coulis de piquillo, que podemos racionar a nuestro gusto. Si este plato se ofreciera como pintxo, subiríamos hasta Belaustegi cada vez que tuviéramos que pasar por Elgoibar.

3.- Lomo de merluza con salsa de txakoli y pistilos de azafrán: El azafrán es el gran protagonista de este plato en el que la merluza queda ligeramente solapada por la lluvia de sabores de la salsa y la guarnición. Resulta extraor-

dinaria la combinación de la cebolla frita junto con la salsa de txakoli.

4.- Pato Barbarie con frutas y bambú en pasta china con salsa de vino oloroso: El hueso nos recuerda la apariencia inicial del confit deconstruido en este plato que combina la textura blanda y jugosa del pato desmigado con la dura y seca pero a su vez sabrosa y crujiente de la pasta china que lo envuelve. La salsa de vino oloroso y la soja aportan una gran potencia de sabor a un plato lleno de contrastes, incluido en el atractivo menú degustación de Belaustegi.

5.- Lomo de ciervo con agridulce de frutos rojos: El ciervo está elaborado a la perfección, en lo que denominamos "punto de foie", crujiente por fuera pero blando y untuoso por dentro. Belaustegi ofrece diversos platos de caza a lo largo de la temporada invernal, siendo éste uno de los más característicos.

6.- Helado de arroz con leche y canela: Exquisito helado casero, que combina de manera ideal con el Moscatel dulce "Montecristo" de Navarra que nos sirven para acompañar los postres. Viene acompañado de un "Goloso" de crema de queso y confitura de cereza que resulta el colofón ideal para una degustación cargada de olores, colores y sabores.

ETXE AUNDI

BODAS CLÁSICAS Y MODERNAS

En 2013, el hotel restaurante Etxe Aundi de Oñati cumple sus "**Bodas de Plata**", una fecha muy significativa para un establecimiento que, precisamente, se ha especializado en bodas desde el mismo año de su apertura. Esta casa palaciega de los siglos XIII-XIV ha sido desde entonces el lugar elegido por cientos de parejas de la comarca de Debagoiena y de toda la provincia para celebrar su enlace matrimonial.

Un marco ideal

Y es que Etxe Aundi es un lugar muy especial para dar el "sí, quiero". Además de la belleza del edificio en sí, este restaurante cuenta con otras muchas características imprescindibles a la hora de organizar una boda en condiciones: **unos cuidados jardines, un amplio parking, un equipo de más de 20 personas al servicio de los contrayentes, grandes salones con capacidad hasta 220 personas y una terraza privada** a la que pueden entrar otras tantas.

Bodas en la terraza

De hecho, la terraza de Etxe Aundi es uno de los principales y más desconocidos atractivos de este local. Discreta y exclusiva, está emplazada en lo que fueron las antiguas caballerizas del palacio y puede acoger un concepto de boda diferente al clásico de toda la vida, resultando **un marco ideal para la celebración de bodas civiles acompañadas de un cóctel**. Incluso, puede sustituirse el servicio clásico de boda por un menú de pie a base de canapés de calidad acompañado de la actuación de un DJ. Esta terraza resulta especialmente atractiva de noche ya que su cuidada iluminación le dota de una atmósfera cálida y especialmente acogedora. La terraza también puede utilizarse como complemento a la boda, es decir, que puede celebrarse en ella la boda civil y/o el cóctel de bienvenida con sus canapés, para luego pasar a los salones interiores donde se servirá el banquete.

Cuidada gastronomía

Otro de los aspectos más cuidados en Etxe Aundi es, lógicamente, el gastronómico. Este restaurante cuenta con un sólido



equipo de cocina dirigido por el chef **Iker Basurko** que lleva más de 12 años al frente de los fogones de Etxe Aundi. Esta estabilidad garantiza **una cocina con una gran personalidad y sin sorpresas desagradables**. Los contrayentes pueden elegir entre una gran variedad de entrantes muy selectos y elaborados y una gama de platos principales que supera con creces las 15 posibilidades. Siempre surgen dudas ante semejante abanico, pero **Margarita Romariz y Ramón Murillo**, los propietarios, están siempre presentes ofreciendo un trato muy personalizado y ayudando en la toma de decisiones. Todos los contrayentes, además, reciben antes de la boda una degustación a la que también son invitados los padres, en la que prueban más de 10 entrantes, además de varios platos principales.

Finalmente, no hay que olvidar que Etxe Aundi es también hotel, y que cuenta con **11 habitaciones que se ofrecen a un precio muy especial** en caso de ser utilizadas por los novios para alojar a los invitados que acudan de fuera. Tanto el hotel como el restaurante cuentan, además, con la **Q de calidad turística**, lo que supone una gran garantía.

Sorteo de aniversario

Este año, además, con la intención de celebrar sus Bodas de Plata, Etxe Aundi sorteará **una semana en Tenerife a pensión completa** entre todos aquellos que celebren su enlace en este establecimiento, con lo que una de las parejas del 2013 tendrá la suerte de poder repetir su viaje de bodas.

ETXE AUNDI

TORRE AUZO, 9
TFNO. 943 78 19 56 - OÑATI
www.etxeaudi.com

BADIRA ATE BAT IREKITZEAN
HASTEN DIREN AMETSAK.

“UNA FORMACIÓN ÚNICA
EN EL MEJOR ENTORNO
PARA DISFRUTAR DE LA
VIDA UNIVERSITARIA”

Esteban Yepes, Gastronomía
eta Sukaldaritza Arteetako
1.mailako ikaslea.



PREST

MONDRAGON
UNIBERTSITATEA

ATE IREKIAK

Goi Eskola Politeknikoa

ARRASATE · OTSAILAK 2 larunbata, 10:30

Enpresagintza Fakultatea

OÑATI · OTSAILAK 2 larunbata, 11:00

BIDASOA · OTSAILAK 21 osteguna, 18:00

**Humanitate eta Hezkuntza
Zientzien Fakultatea**

ESKORIATZA · OTSAILAK 2 larunbata, 11:00

ARETXABALETA · OTSAILAK 2 larunbata, 11:00

**Gastronomia Zientzien
Fakultatea-Basque Culinary Center**

DONOSTIA · OTSAILAK 14 osteguna, 18:00

ARETO NAGUSIAN

ETORRIKO ZARELA JAKINARAZI ↓

902 110 436

www.mondragon.edu/prest



> VIEIRAS GRATINADAS "ARRAUN"

**Ingredientes (6 unidades)**

6 vieiras; 24 gambas frescas; 3 patatas medianas; Hojas de espinaca al gusto; 150 g. de mantequilla; 150 ml. de nata líquida; Queso Idiazabal rallado; Pimienta blanca; Sal; 1/2 limón; Aceite de oliva; Whisky; 1/2 taza de fumet de pescado.

Elaboración

Pelamos y cortamos las patatas en dados y la cocemos hasta que esté blanda. La trituramos con una parte del caldo resultante de la cocción, mientras la vamos añadiendo la mantequilla, la nata, la sal y la pimienta.

Retiramos a las vieiras el coral (la parte roja) y lo reservamos. Salteamos muy leve- mente las vieiras con una pizca de sal y tam- bién las reservamos.

Hervimos las espinacas durante dos minu- tos y las dejamos escurrir.

Pelamos las gambas, las salteamos en una sartén con un poco de aceite y las flambea- mos con whisky.

Retiramos las gambas de la sartén y, en el aceite resultante, añadimos el coral de las vieiras, 1/2 taza de fumet de pescado y unas

Egilea / Autora:

Eduardo Cuesta

RESTAURANTE
ARRAUN ETXEA
Paseo del muelle, 5.
HONDARRIBIA
Tf. 943 64 49 39



gotas de limón al gusto. Dejamos hervir todo junto, lo trituramos y lo reservamos en un biberón.

Presentación: Colocamos la vieira en el centro y, con la ayuda del biberón, la moja- mos con el jugo del coral. Disponemos alre- dedor 4 gambas bien puestas y unas hojas de espinaca lo más abiertas posible. Napamos con la crema de patata y espolvo- reamos el Idiazabal (u otro queso al gusto).

Finalmente, hornearnos las vieiras a 200° durante 7 u 8 minutos para que salgan a la mesa bien calientes.

Este plato puede prepararse con antela- ción y darle el golpe de horno unos minutos antes de servirlo. Incluso puede congelarse.

> El local

>Arraun Etxea: Sabor a mar

Dos son los pilares en los que se apoya este interesante establecimiento situado en el bonito paseo del Muelle de Hondarribia, con vistas directas a la bahía de Txingudi y a Hendaia: su propietario y fundador **Joxean Agirre**, lazkaotarra dedicado toda su vida al marisco y a los pescados y el cocinero **Edu Cuesta**, natural de Lasarte, formado en la Escuela de cocina de Ategorrieta que cuenta en su haber con un abultado curriculum en restaurantes com el Gaztelubide de Madrid, el Gure Arkupe de Donostia o el Dana Ona de su pueblo natal.

Al Arraun Etxea hay que ir a comer pescados o mariscos. Cuenta para ello con **dos interesantes menús-mariscada a 37 y 47 euros (todo incluido)** y una amplia carta de produc- tos del mar. Además, lo interesante de este res- taurante es que podemos acudir sin ceñirnos a la formalidad de un menú y **disfrutar de su extensa carta de picoteo, que cuenta con una gran oferta de Ensaladas, Bocadillos, Tortillas, Pintxos, Raciones, Ibéricos y Mariscos**. Llama poderosamente la atención en la carta de picoteo **la gran variedad de mejillones, que se sirven de 16 maneras diferentes** (En salsa verde, al ajo blanco, a la mostaza, con tomate, rabiosos, a la plancha, al vapor, al Idiazabal, a la americana, al ajillo, a la vinagreta...) Los mejillones es una opción económica, divertida y que cada vez goza de más adeptos en este local. De hecho, Edu ya trabaja en 4 nuevas for- mas de prepararlos.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

jatetxe gida

restaurantes

la guía de restaurantes de **ONDOJAN.com**

Un nuevo sol en Irun



El pasado 12 de diciembre se dio a conocer la **Guía Repsol 2013**, en la que se ha concedido la distinción de un Sol al restaurante irunés Gaztelumendi-Antxon, dirigido, hombro con hombro, por **Ángela Basabe y Félix Manso**. La más importante guía gastronómica española premia así la labor en torno a la cocina creativa y de calidad llevada a cabo por esta pareja que en los últimos años está ofreciendo unos frutos que se reflejan en los múltiples premios que han recibido en concursos como el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa o la Semana del pintxo de Irun. Por si eso fuera poco, Félix y Ángela son uno de los motores del proyecto **Irun + Gastronomía** que está dinamizando de una manera sin precedentes al sector hostelero de la villa fronteriza, mediante jornadas, cursos y diversas actividades en torno a la gastronomía de calidad. Las cenas de gastronomía ofrecidas por el Gaztelumendi-Antxon, con llenazos totales y una legión de incondicionales son una buena muestra del éxito de su dinámica en la que este Sol no supone sino un paso más. Zorionak!! **GAZTELUMENDI-ANTXON** (Plaza San Juan, 3 -Junto al Ayuntamiento- IRUN. Tf. 943 63 05 12)



Garantía de
productos naturales

*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



TXERTOTA

COCINA DE CALIDAD EN UN ENTORNO NATURAL PRIVILEGIADO



ANDOAIN

GOIBURU AUZOA
TEL. 943 59 07 21
WWW.TXERTOTA.COM



Los hermanos **Joseha** y **Jokin Jauregi** regentan este restaurante situado en un entorno natural privilegiado en las laderas del valle de Leitizaran. En sus comedores decorados en estilo rústico podemos degustar una **cocina de mercado basada, ante todo, en la calidad de la materia prima**, con platos como *Higado fresco elaborado en casa con costra de pistachos y polvo de naranja*, *Crepes de txangurro con salsa de maíz*, *Bacalao de Faroe al pil-pil*, *Pescados a la parrilla (Rape negro, Rodaballo salvaje...)*, *Cabruto asado (especialidad de la casa)*, *Cochinillo a baja temperatura*, *Chuletón de viejo*, *Postres caseros...* Su **bodega**, excavada bajo el caserío, cuenta con cerca de 100 referencias de vinos nacionales y extranjeros. Txertota es, además, un **agroturismo** con 6 habitaciones completamente equipadas y dotadas con vistas a los paisajes exteriores y sus cuidados jardines. **Carta:** 40-50€ **Menús para celebraciones:** entre 33 y 50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio parking.

ÑAÑARRI

COCINA CASERA Y AMBIENTE
FAMILIAR EN UN PRECIOSO PARAJE

ABALTZISKETA

Bº LARRAIZ
TEL. 943 65 58 15



Este restaurante, situado en Larraitz, precioso enclave natural con múltiples posibilidades de ocio y paseo entre Zaldibia y Abaltzisketa, ha sido retomado en 2012 por el experimentado cocinero **Iñaki Agirre** y su esposa, **Mª Carmen Menor**, que ya habían adquirido merecida fama tras su etapa al cargo del **Urko**, de Zaldibia. Con la ayuda de su hija **Aitziber** y su marido, **Iraitz**, en este restaurante familiar se ofrece una cocina vasca tradicional con platos de toda la vida ejecutados con gran gusto: *Revuelto de hongos*, *Ensalada templada*, *Almejas en salsa verde*, *Txiptirones en su tinta*, *Kokotxas de bacalao en salsa verde*, *Rape con almejas y refrito*, *Costilla de ternera a la parrilla*, *Rabo en salsa*, *Cordero y cochinillo al horno por encargo*, *Postres caseros...* Ñañarri cuenta con tres amplias terrazas y parking. **Carta:** 20-30€ **Menú del día:** 11€ (Sábados: 15€) **Menú especial fin de semana:** 28,50€. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas.

ELANE

COCINA TRADICIONAL Y BUENAS
ALUBIAS DE ALBIZTUR

ALBIZTUR

ENTRADA DE ALBIZTUR
TEL. 943 65 23 14
943 65 43 51



La localidad de Albiztur se ha convertido en un **lugar de peregrinación para todos aquellos que quieran disfrutar de una buena alubia**. 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). Albiztur está situado a 6 kilómetros de Tolosa, cerca de la carretera que une directamente Tolosa con Azpeitia, y Elane se encuentra en la entrada del pueblo. Es éste un negocio familiar que lleva funcionando cerca de 50 años, y que cuenta con un precioso y acogedor comedor rústico recientemente reformado. Posee una amplia carta de vinos de diferentes procedencias. En Elane podemos disfrutar de diferentes platos de cocina tradicional como las mencionadas *Alubias con todos sus sacramentos*; *Revuelto de hongos*; *Txiptirones a la plancha*; *Pollo de caserío*; *Chuleta*; *Postres caseros...* **Precio medio carta:** 20-25€ **Precio menú del día:** 11€ **Cierra:** Tardes de lunes a jueves. **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX.

CASTILLO

BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,
KM. 417 (OLABERRIA)
TEL. 943 88 19 58
www.hotelcastillo.info

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES
E INTERESANTES MENÚS



Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, con la ayuda en cocina de Soledad Iparagirre, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las garniciones de los platos.** En su carta podemos degustar especialidades como el **Arroz caldoso de almejas**, la **Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos**, el **Rape con refrito de ajos y almejas**, la **Merluza en salsa verde**, la **Ventresca de bonito confitado con piperrada**, la **Brocheta de rape y langostinos** o el **Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata**. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

DOLAREA

BEASAIN

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

HOTEL RESTAURANTE
CON EXCELENTES MENÚS



Precioso hotel, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Aranza Rancho e Iban Mate**, y ubicado en el caserón del mismo nombre, frente al vistoso conjunto monumental de Igarza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía de base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como **Croquetas de morcilla de Beasain**, **Carapaccio de pulpo sobre verduras confitadas**, **Rape negro lacado con vinagre viejo**, **terrina de cochinitillo confitado y patata asada**, **Panacotta de fruta de la pasión con crema de horchata**.... Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 20€ (lun-vier). **Menú especial:** 30€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra

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 que servimos a nuestros clientes es sagrado en Kattalin. No en vano, **lo nuestro son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas en nuestra parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de nuestros inimitables **piquillos confitados**. Y para completar la oferta, nada mejor que nuestra carta con especialidades tradicionales y de temporada como nuestros auténticos **Espárragos de Navarra**, nuestra **Ensalada templada de almejas y gambas**, o nuestros 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€ **Menú de sidrería:** 30€ (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Gran variedad en vinos. Amplio aparcamiento junto al local.

XERBERA

BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21
(FRENTE A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TEL. 943 88 88 29

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS
EN EL CENTRO DE BEASAIN



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta.** Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales: Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Taco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Tarta de chocolate blanco con grosella negra...** En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como **Taquito de bacalao con manitas de ministro**, **Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos**. **Carta:** 35€ **Menú del día:** 13€ (lunes a viernes). **Menú de empresa:** 24€ (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

SANTA ANA

ARRASATE

COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179



Abierto en octubre de 2007, el hotel-restaurante Santa Ana, sito en la carretera que une Arrasate con Udala, 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 especialidades como *Hígado de pato elaborado en casa*, *Ensalada de lumagorri confitado con lulo de cabra*, *Lenguado relleno de txangurro con salsa vizcaína*, *Chop de cordero con hongos y mollejas*, *Secreto ibérico con salsa de moras y peras al vino...* Entre los postres, todos caseros, destaca el sugerente *Coulant de chocolate con helado de sueños de invierno*. Son de destacar también las especialidades de **caza**. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú especial diario:** 20€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas. Parking. No cierra. Los menús se sirven también por las noches.

HOTEL LOIOLA

AZPEITIA

BANQUETES Y GASTRONOMÍA TRADI-
CIONAL A UN PASO DE LA BASÍLICA

LOIOLAKO INAZIO
HIRIBIDEA, 47
TEL. 943 15 16 16
www.hotelloiola.com



Pedro Azpiazu Gurrutxaga y su esposa, **Maria Iriarte**, adquirieron el hotel Izarra en 1974. Tras dirigirlo 22 años, en 1996, se acometió una reforma y se renovó completamente, transformándolo en el actual Hotel Loiola, dirigido por la hija de los fundadores, **Olatz Azpiazu**, y su marido, **Juan Manuel Labaka**. La tradición familiar tiene el relevo asegurado en la figura de su hijo, **Jagoba Labaka**, que tras estudiar en la escuela Aiala de Argiñano, ha completado un año de prácticas en Arzak. El Hotel cuenta con **6 habitaciones dobles y 29 twin**, ideales para dos personas, con baño completo, TV y wi-fi. En su restaurante, se sirven platos de temporada (*Hongos y caza en otoño, antxoas en verano, verduras de primavera, etc...*) y otras opciones como *Ensalada templada de txipirones*; *Lomo de merluza con kokobxas*; *Pechuga de paloma a la plancha*; *Solomillo tourné con verduras*; *Pastel vasco...* **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13€ (martes a viernes, mediodía) **Otros menús:** A medida bajo presupuesto. **Cierra:** Domingo noche. **Tarjetas:** Todas. Parking propio. Gran comedor para celebraciones.

LASA

BERGARA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

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



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*, *Papillotte de hongos con trufas*, *Almohada 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:** 25€ **Menú especial:** 31€ **Menú degustación de la semana:** 53€ (Para mesa completa, bebida no incluida) **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas:** Todas.

OLAZAL

BIDEGOIAN

GASTRONOMÍA CON VISTAS
EN EL CORAZÓN DE GIPUZKOA

Bº GOIATZ (CARRETERA
BIDANIA-URRAMI)
TEL. 943 68 12 28
www.hotelolazal.com



Este moderno hotel-restaurant cuenta con unas **vistas privilegiadas al altiplano de Bidegoian y sus valles**. Dirigido por un joven y experimentado equipo, Olazal ofrece una **cocina de base tradicional con ligeros toques contemporáneos** acompañada de una serie de sugerencias de temporada. Destacan opciones como *Ensalada de Ventresca de atún con vinagreta de tomate concasé*, *Ternina de foie mi-cuit con manzana caramelizada y frutos del bosque*, *Confit de pato con salsa de naranja y puré de manzana verde*, *Cordero asado a baja temperatura con terrina de patata y bacon*, *Tarta de manzana tradicional con helado de vainilla*... A partir de octubre, además, se sirven **alubias por encargo**. Su **bodega** cuenta con más de 80 referencias, nacionales e internacionales. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 10,50€ (En el bar, de lunes a viernes, al mediodía). **Menú especial:** 26,50€ (Viernes noche y sábado). **Menús para grupos:** 10 opciones entre 19 y 75€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierre:** Lunes (el bar permanece abierto). El hotel dispone de **16 habitaciones completamente equipadas**, con precios entre los 35 y 60€ (Individual) y los 50 y 85€ (Doble).

URGAIN

DEBA

LA ESENCIA DEL CANTÁBRICO

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



Xabier Osa dirige desde 1980 este restaurante especializado en **pescados y mariscos del Cantábrico** en cuya carta tienen vetada la entrada los productos congelados o de piscifactoría. Las elaboraciones son caseras y **las carnes provienen al 100% de Euskal Herria**. Destacan los *Pescados a la parrilla (Rodaballo, Besugo...)*, los *Mariscos (Langosta, Bogavante, Cigalas...)* y especialidades como *Foie de la casa*, *Carpaccio de buey*, *Ensalada de marisco*, *Panaché de verduras*, *Hongos a la plancha*, *Pulpo a la gallega*, *Cabrarroca en salsa verde con patatas*, *Chuletón a la parrilla*, *Biscuit de higos con salsa de nueces*, *Tarta de frutos secos*, *Mousse de chocolate*... En su cafetería, además, podemos disfrutar de una gran variedad de pintxos, platos combinados, menús y raciones como sus míticas *Rabas*. **Carta:** 70-90€ **Menú:** 42€ **Menú (servido en el bar):** 17€ (Fines de semana: 24€). **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Martes noche.

KANTABRIA

EIBAR

BODAS, BAUTIZOS, COMUNIONES... Y CUIDADA TRADICIÓN CULINARIA

ALTO DE ARRATE, Nº 4
TEL. 943 12 12 62
www.kantabrijatetxea.com



Enclavado en el alto de Arrate y dirigido por **Maite Iriondo, Lorea Zubiaurre y Aitor Barrueta**, este restaurante familiar cuenta con un luminoso comedor con grandes cristalerías y espectaculares vistas, que puede acoger **bodas hasta 180 comensales**. Su cocina nos deleita con productos de temporada y especialidades tradicionales como los imprescindibles *Fritos variados*, *Ensalada templada de bangaruro y bacalao*, *Salpicón de marisco*, *Pescados frescos al horno*, *Chuletón de buey*, *Tarta de queso con helado de yogur*, *Panxineta*, *Hojaldré de crema con helado de vainilla y chocolate caliente*... Kantabria abre todos los días a las 11 de la mañana y **la cocina no cierra hasta las 11 de la noche, siendo posible acudir a comer a cualquier hora del día**. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 10,60€ (en el bar) 13,80€ (en el comedor) **Menú fin de semana:** 24€ **Tarjetas:** Todas menos American Express **Cierra:** Lunes noche y martes todo el día.

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



Hace más de 12 años **Josu Muguerza** convirtió su caserío natal en un precioso restaurante. Entre Elgoibar y Markina, rodeado de bellos y bucólicos paisajes, **Belaustegi es un lugar para el disfrute, un restaurante para acudir en pareja o pequeños grupos** y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y la intimidad de sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta de Belaustegi es de corte tradicional con pineladas de autor y ciertos toques internacionales: *Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Solomillo de bisonce con foie y salsa de Pedro Ximénez, Pescados del día, Cochinitillo confitado en su jugo...* Belaustegi cuenta también con dos comedores para **celebraciones y bodas de hasta 115 personas**, así como una terraza que en verano se cubre con una atractiva carpas estilo jaima. **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.

KORTA ERRETEGIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

GABIRIA

BARRIO SAN LORENZO
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como *Ostras, Bogavantes o Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha, Alcachofas salteadas con almejas, Pimientos del cristal con ventresca de bonito, Ensalada templada de marisco, Rodaballo salvaje a la parrilla, Besugo a la parrilla, Tacos de bacalao sobre patatas panadera, Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo, Solomillo con salsa de hongos, Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

ALDURA (FUERTE DE SAN MARCOS)

EL RESTAURANTE DEL
FUERTE DE SAN MARCOS

ERRETERIA

FUERTE DE SAN MARCOS
TEL. 943 52 22 71
info@fuertesanmarcos.com



Aldura se halla enclavado en el **Fuerte de San Marcos**, precioso lugar que ofrece algunas de las mejores vistas imaginables sobre la bahía de Donostia, el puerto de Pasaia y la comarca del Bidasoa. Cuenta con **5 salas privadas** para 14, 20, 34 y 50 comensales, un comedor para 80 y un gran comedor para eventos y **bodas de hasta 300 personas**. El joven equipo de cocina dirigido por **Dominique y Sergio** ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de autor y menús a precio fijo que varían en función del mercado con ejemplos como *Calabacín relleno con gambas, Sapito con su refrito, Solomillo de cerdo con salsa de mostaza, Confit con salsa de Oporto*, o el exitoso **Cordero asado, que se sirve todos los fines de semana**. **Menú:** 18,50€ (Fin de semana: 27€). Los menús incluyen la bebida, el café y el IVA. Aldura abre sólo los mediodías, salvo encargo, y cierra los lunes. Amplio parking.

GAMBRINUS ERRETERIA

LA CERVEZA MÁS FRESCA
Y AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA

ERRETERIA

CENTRO COMERCIAL
NIESSEN
TEL. 943 52 16 61



Gambrinus Erretería es un local en el que se cuida especialmente la **frescura de la cerveza**: Los barriles se conservan en una cámara especial, y un puente de hielo hace que ésta se mantenga a 1,7 grados bajo cero. Para comer, cuenta con especialidades como *Codillo al horno, Tabla de patatas con 6 salsas, Ibéricos, Ensaladas frías y templadas, Revueltos, Arroces, Pastas, Pollos, Platos combinados...* así como **Pescados frescos servidos directamente de la cercana Plaza de Abastos**. Destaca el menú del día, apodado "**Un menú de 10**", que cuenta con 10 primeros, 10 segundos, 10 postres y 10 cafés, al precio, como no, de 10 euros. Generosos **Bocadillos**, como el "*Bocata perfecta*" (Entrecotte, rúcula, queso, foie y vinagreta de frutos secos). **Bandejas** para compartir, como la otipara "*Bandeja Obélix*" (Pollo Asado, Codillo y Costilla). Y además, el servicio "**Pollo Rico**": pollos asados, ensaladas, hamburguesas... para llevar. **Menú:** 10€ (lunes a sábado) 12€ (domingo). **Menú infantil:** 7,50€ (3 diferentes). **Bandejas:** 9 - 13,50€. **Tarjetas:** Todas. No cierra.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

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



En este restaurante familiar, sito entre Hernani y Astigarraga, a 10 minutos de Donostia por autovía, entre hermosos paisajes, **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** además de su variada cocina tradicional con toques actuales y sus atractivos menús, les animan a degustar sus sugerencias de temporada, y a disfrutar de las **verduras de temporada cultivadas en su propia huerta**. Con capacidad para 180 personas, resulta **ideal para comuniones, bautizos o bodas**, y puede **reservarse el restaurante en exclusiva** para cursos, catas, fiestas privadas... También pueden contratarse **fuegos artificiales** para bodas o celebraciones. No duden en consultarlo. **Menú degustación:** 28€ **Menú Hernani:** 25€ **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. **Abre:** Jueves a domingo a mediodía, y las noches de viernes y sábado. Parking. Acceso minusválidos. **Parque infantil. Menores de 8 años:** Menú gratis.

ELKETA

GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA A
CARGO DE UN NUEVO EQUIPO

HERNIALDE

SAN MIGUEL BAILARA, 2
TEL. 943 652 116
www.elketa.com



En lo más alto de Tolosaldea, Elketa jatebea afronta una **nueva etapa a cargo de un equipo joven y dinámico con amplia experiencia en hostelería y la restauración**. En su carta encontramos **Tablas Ibéricas, Tostas, Ensaladas** (Templada de tallarines de chipirón, hongos y langostinos, De cogollos de Tudela, Templada de ave...), **Huevos de caserío fritos** (Con hongos, Con chorizo, Con migas...), **Raciones** (Sopa de pescado, Pulpo a la gallega, Txipirones tinta o pelayo, Chuleta de viejo, Solomillo con foie y Oporto...), **Platos combinados y Postres caseros** (Brownie de chocolate, Torrija con arroz con leche y helado de café...). Por encargo, además, se prepara **Cordero o Cochinitillo asado en horna de leña**. Elketa cuenta con un coqueto **Txiki park cubierto de más de 60 m2. Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ (Café incluido) **Menú especial:** 25€ (Café y crianza incluido) **Menú infantil:** 10€ (Fin de semana) **Menús grupos:** A partir de 35€ **Tarjetas:** Todas menos AMEX. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles.

PERLAKUA - SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS



Perlakua es un lugar con un encanto especial. Regentado hoy día por la **familia Arrizabalaga Carrasco**, que sigue, de la mano de **Asier Arrizabalaga**, enviando sus toros a los festejos taurinos de toda Euskal Herria y alrededores, y organizando **capeas para los clientes (bodas, despedidas, celebraciones...)** en la plaza del propio restaurante, dotada de espectaculares vistas al mar. Rodeado de bellos paisajes, Perlakua cuenta con un precioso comedor rústico en el que podemos degustar la especialidad de la casa, el **Guisote de toro**, además de platos como **Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón...** y por encargo, **Cordero y Cochinitillo asado**. La mayoría de ingredientes, desde los tomates hasta los huevos, se adquieren en los caseríos de los alrededores. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 10€ **Menú fin de semana:** 19€ **Menús para grupos:** Entre 23 y 28€ (Café e IVA incluido) **Parrillada de marisco (fines de semana):** 30€ (Para 2 personas). **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

ITZIAR

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

SALEGI

CASA CENTENARIA CON COCINA
ACTUALIZADA

ITZIAR

GALTZADA, 13
TEL. 943 19 90 04
www.salegi.net



Este **restaurante centenario, dirigido por la quinta generación familiar**, ofrece una cocina tradicional con toques actuales, en la que **prevalece ante todo la calidad del género**. En sus platos destacan opciones como **Ensalada templada de pulpo a la brasa con aliño de piquillos caseros, Verduras de temporada a la plancha con pato frito y queso Raclette, Crêpes crocantes de hongos y trufa con pularde de Bres confitada...** Llama la atención su variedad de **arroz servidos en cazuela** (Arroz de zizas, almejas y espárragos de Navarra, Arroz caldoso de bogavante...), los **pescados y carnes a la parrilla** (Besugo de Tanfa, Chuletón de viejo...) y originales propuestas como **Kokotzas** de merluza al pil-pil, huevo frito de caserío y **piquillos asados en casa o el Homenaje al cerdo ibérico**. Aparte de su oferta de carta, Salegi está **especializado en bodas**, con 3 preciosos salones con capacidad para 300, 200 y 200 comensales, jardín y parcamiento. **Carta:** 50€ **Menú especial:** 19€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Noches de domingo a jueves y martes todo el día.

ARRAUN ETXEA

HONDARRIBIA

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

ESPECIALISTAS EN PARRILLADAS



Eduardo Cuesta dirige los fogones de este restaurante trabajando una **cocina marinera y tradicional basada en el producto de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta gastronómica en la que destacan la **Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco**. En la carta de picoteo de su terraza, destaca su **variedad de mejillones (16 tipos)**. Los txipirones se preparan de seis maneras diferentes, destacando los exquisitos txipirones rellenos de foie. **Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Vieiras Arraun; Risotto de hongos y langostinos; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado al vino tinto; Tacos de entrecot con guarnición; Torrija de brioche caramelizada. Carta: 40€ Parrillada: 47€ Degustación de marisco: 37€** (Ambas con postre, pan y vino incluido) **Tarjetas:** Todas, excepto AMEX. **Cierra:** Martes tarde y miércoles todo el día.

LAIA ERRETEGIA

HONDARRIBIA

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

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA



Las **carnes y pescados a la parrilla** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería situado en las faldas de Jaizkibel y dirigido por los jóvenes hermanos Arantxa y Jon Ayala. En su hermoso comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar especialidades como **Ensalada templada de langostinos, hongos y foie, Pimientos de Lodosa asados dos veces, Antxoas artesanas, Vieiras asadas a la parrilla, Rodaballo salvaje a la parrilla, Bacalao a la parrilla, Txuleta de viejo, Revuelto de kokotxas de merluza, Taba de quesos del país...** **Carta:** 35-40€ **Menú sidrería:** 32€ **Menú:** 18,50€ **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Abierto a partir de las 13:00 h. (Sábados y domingos a partir de las 13:30). Amplio **parking**.

URALDE

HONDARRIBIA

C/ SANTIAGO, 75 (B° DE LA MARINA)
TEL. 688 614 990

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN LO MÁS PINTORESCO DE LA VILLA



Este céntrico restaurante, situado en pleno barrio de la Marina, ha sido retomado recientemente por el donostiarra **Iñaki Anguiano**, sobradamente conocido en el mundo de la hostelería Hondarribitarra. La especialidad indiscutible del local son las **carnes y pescados a la parrilla**. Así, en su acogedor comedor podemos degustar especialidades como las **Gambas de Huelva, las Antxoas del Cantábrico en salazón al estilo "Antigua", los Langostinos salvajes a la plancha, la Sopa de pescado a nuestro estilo, las Verduras de temporada con crujiente de Ibérico...** terminando bien con un buen pescado a la parrilla (**Cogote de merluza, Rape, Rodaballo salvaje...**), bien con una **Txuleta de viejo a la parrilla** o unos jugosos **Costillones de cochinito**. Todo ello acompañado de una tentadora selección de **Postres caseros** y los caldos de Rioja y Ribera de Duero de su **pequeña pero selecta bodega. Carta:** A partir de 25€ **Menús del día:** 18, 21 y 25€ **Menú especial de fin de semana:** 25€ **Cierra:** Domingo noche **Tarjetas:** Todas. Amplia terraza.

ATALAIA

IRUN

ARITZ ONDO, 69
TEL. 943 62 94 33
www.hotelatalaia.com

COCINA TRADICIONAL DE TEMPORADA DE LA MANO DE IGNACIO MUGURUZA



El bidasotarra **Ignacio Muguruza**, inquieto chef y maestro de multitud de cocineros elabora, en su restaurante de Irun, y en sus propias palabras: "la cocina que yo comería hoy": **una cocina limpia, sencilla, basada en el producto de estación y en la que cobran una gran importancia las verduras y los vegetales**. La carta de Atalaia se renueva sin parar, y este invierno podemos degustar platos como *Escarola con Nuestro Salmón Curado y Manzana Rallada*; *Ensalada Templada de Alcachofas con Jamón Ibérico*; *Pichón en Ensalada sobre Berza*; *Hongos al horno*; *Zarzuela de pescados*; *Rodaballo salvaje*; *Rabo de toro al vino tinto*; *Solomillo de ciervo con puré de castañas*... Atalaia cuenta con **3 salones para 190, 60 y 50 personas** y un comedor privado para 12, resultando ideal para todo tipo de eventos. Su hotel, de trato familiar, ofrece unas preciosas habitaciones decoradas con gran encanto y completamente equipadas. **Menú del día**: 16€ (Café incluido) **Menú de fin de semana**: 34€ **Menú degustación Irun Dastatu**: 33€ (5 platos, vino de crianza incluido) **Carta**: 40€ **Tarjetas**: Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía (cenas sólo viernes y sábados)**.

GAZTELUMENDI-ANTXON

IRUN

PZA. SAN JUAN, 3.
TEL. 943 63 05 12
www.gaztelumendi-antxon.com

PINTXOS DE CAMPEONATO
EN PLENO CENTRO DE IRUN



El coqueto restaurante del veterano bar Gaztelumendi, situado en pleno centro de Irun, junto al Ayuntamiento, fue reabierto hace 5 años por **Ángela Basabe** bajo la dirección culinaria de **Félix Manso**, que ofrece una cocina de base tradicional, con nuevos aires. Félix también se encarga de los novedosos pinxos que se ofrecen en la espectacular barra del Gaztelumendi, que le han valido el **2º puesto en el Campeonato de Gipuzkoa de pinxos 2011** y **un Sol en la Guía Repsol 2013**. Destacan en la carta las **Carnes y pescados a la brasa de carbón vegetal**, y platos como *Parrillada de verduras*, *Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de flores*, *Carpaccio de Wagyu con virutas de miocuit e Iliazabal*, *Torija casera de brioche empapada en tres leches*... Todos los días se ofrecen sugerencias de corte vanguardista. **Carta**: 40€ **Menú de cocina en miniatura**: 50€ (vino incluido) **Cierra**: Noches de lunes a jueves, salvo reservas. **Tarjetas**: Todas. Amplia carta de vinos nacionales e internacionales.

TRINKETE BORDA

IRUN

Bº OLABERRIA, 39
TEL. 943 62 32 35
www.trinketeborda.com

DE LA HUERTA AL PLATO



Espectacular asador que debe su nombre al trinkete adosado al caserón en el que está ubicado. Dirigido por **Iñaki Hernandez Aranburu**, galardonado con el **Diplôme International 1995 del Club des Fourchettes de la Côte Basque** y el **Plato de oro en el Concurso Nacional de Gastronomía**. En Trinkete Borda se cuida especialmente el producto de temporada, de hecho, la mayoría de las verduras que se sirven en su comedor (tomates, lechugas, alcachofas...) son recogidas en los **106.000 metros cuadrados de huerta propia que rodean el restaurante**. En su carta nos encontramos con especialidades como *Sopa de pescado*, *Alcachofas salteadas*, *Pimientos verdes fritos*, *Cogote de merluza*, *Rodaballo a la parrilla*, *Chuleta de viejo*... Los **postres caseros** son otro de los fuertes de este restaurante con ejemplos como *Tarta de queso*, *Melocotones al horno*, *Leche frita*, *Torija*, *Aroz con leche*... Cuatro comedores con capacidad para 65, 33, 14 y 21 personas. Salón privado para 11 personas. Conviene reservar. **Carta**: 50€. **Tarjetas**: Todas. **No cierra**. Amplio parking

MAITTE

LAZKAO

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

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como **Fritos** (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigrés...), **Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...**
Horario: Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00

AZPIKOETXEA

LEGAZPI

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



En su bar, Azpikoetxea ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del interior de Gipuzkoa con pintxos creados por el cocinero Juanjo Intxausti tales como **Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas, puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Ensalada de ahumados con gulas, Salpicón de marisco, Tourneó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa y menestra**, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la **Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas (cigalas, bonito, pulpo, ahumados, pato...), Rape a la plancha, Chipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas...**
Carta: 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

JARRI - TOKI

MUTRIKU

MÁS DE 25 AÑOS
MIRANDO AL CANTÁBRICO

CARRETERA
DEBA - MUTRIKU
TEL. 943 60 32 39



Al borde de la preciosa carretera que une Deba y Mutriku y con unas espectaculares vistas al Cantábrico, este restaurante **dirigido desde hace 25 años por la familia Urresti** ofrece una cocina tradicional basada en el producto de mercado en cuya carta destacan las **ensaladas y los pescados a la parrilla traídos a diario desde el puerto de Ondarroa (Besugo, Rodaballo...)**. El chef **Gorka Urresti** ofrece una carta acompañada por diferentes tipos de **pan elaborado día a día en el horno del propio local**. Sobresalen ejemplos como **Ensalada templada de langostinos, chipirones y foie fresco, Mi cuit de foie de oca con helado de Módena y frambuesas, Revuelto de hongos con foie fresco, Bacalao fresco laminado acompañado con huevo frito y pimiento del Cristal, Paletilla de cochinito en su jugo, Chuletón a la parrilla, Biscuit de chocolate, Leche frita con salsa de ciruelas...**
Carta: 50 € **Menú degustación:** 35 € **Menú del día:** 14€ (martes a viernes) **Tarjetas:** Todas menos A. E. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Parking, Zona wifi.

ALTAMIRA

ORDIZIA

EXCELENTES MENÚS
CON VISTAS "AL CAMPO"

ALTAMIRA KIROLGUNEA /
ZONA DEPORTIVA DE
ALTAMIRA
TEL. 685 794 755



El chef catalán asentado en Ordizia **Juanan Jiménez**, también responsable de **Belauntzako jatetxea** (ver pág. 33) vuelve a hacerse cargo de este original restaurante sito en las instalaciones deportivas de Altamira. La **influencia mediterránea** de este cocinero queda patente en platos como la generosa **Parrillada de pescado, la Crema catalana, o los Arroces**, que Juanan domina a la perfección. Destaca el exquisito **Arroz de bogavante**, pero también triunfan el de **Carne con setas**, el de **Marisco**, etc... En Altamira podemos disfrutar de lunes a viernes de un atractivo **menú elaborado con platos de temporada** y un completo menú de fin de semana compuesto de 3 entrantes comunes para toda la mesa y un segundo plato a elegir. **Menú del día:** 10€ **Menú Especial de fin de semana:** 25€ **Menús para grupos:** a partir de 25€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a jueves y sábados al mediodía.

ETXE AUNDI



OÑATI

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

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y GRANDES SALONES PARA BODAS



Precioso hotel-restaurante sito en un entorno natural y ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV. Etxe Aundi resulta **ideal para la celebración de bodas**, o todo tipo de acontecimientos, en sus **dos grandes comedores con capacidad para 100 y 220 comensales** y su **preciosa terraza privada** (ver imagen) ideal para cócteles de bienvenida en la que pueden celebrarse **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** de la mano de un sólido equipo que lleva 15 años al frente de la cocina del restaurante, con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokobxas de bacalao al pil-pil con bxangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente*... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25-30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Precio habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Domingo noche.

SORALUZE OSTATUA

OÑATI

C. OÑATI-ARANTZAZU, KM. 1
TEL. 943 71 61 79
www.soraluzeostatua.es

COCINA TRADICIONAL CON TOQUE ACTUAL EN UN ENTORNO NATURAL



Enclavado en un entorno natural incomparable, **al pie de la cordillera de Aizkorri**, a **escasos kilómetros del Santuario de Arantzazu** y las cuevas de Arrikruz y junto a un completo golf de 7 hoyos, Soraluez nos ofrece una **cocina de producto aderezada con atractivos toques actuales** con especialidades como *Ensalada templada de láminas de bacalao y su pil-pil*, *Milhojas de foie caramelizado con manzanas asadas y queso cremoso*, *Txipirones a la plancha con vinagreta de Módena y pimientos del país*, *Preso de cerdo ibérico asado sobre crema de patata y pimientos rojos de Bizia*, *Biscuit de frutos secos, yema tostada y chocolate caliente*... La carta varía en temporada y ahora, en otoño, se ofrecen elaboraciones basadas en los hongos o la caza. Cuenta con dos amplios comedores ideales para **celebraciones de todo tipo: bautizos, comuniones, bodas hasta 140 comensales**... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10,20€ (lunes-viernes) **Menú especial de fin de semana:** 28€ (vino de crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. **Cierra:** Domingo noche. Parking.

ORENDAINGO OSTATUA

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO



Dirigido desde 1994 por **Pablo Garaialde** y **Enkarni Garmendia Mendiburu**, Orendain Ostatua es un local que sigue manteniendo el sabor de lo auténtico, sito en el precioso pueblo de Orendain, a caballo entre Itolosaidea y Goierri. Su **rica cocina tradicional se elabora con materia prima adquirida en gran parte en los mercados y caseríos de los alrededores**, con especialidades como *Ensalada templada de gulas y gambas*, *Alubias*, *Manitas de cerdo rebosadas*, *Bacalao con tomate o pimientos*, *Lengua*, *Chuleta*, *Postres caseros*... Los domingos hay *Paella*, y se preparan todo tipo de pescados por encargo (*Rape*, *Besugo*, *Txitxarro*...). Ahora, además, es la época del *Cordero*, una de las especialidades indiscutibles de la casa. Orendain Ostatua es un local **ideal para celebraciones**, con capacidad para unas 40 personas. Resulta también ideal para las **reuniones familiares con niños**, puesto que en el exterior hay un hermoso **parque, columpios y un frontón**. **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 9,50€ (café incluido) **Cierra:** Miércoles

ETXE-ZAHAR

LA APUESTA POR LA TRADICIÓN
DE XABIER ZAPIRAIN



Xabier Zapirain, responsable y cocinero de **Gurutze-Berri** (ver ficha en esta página), se ha hecho con las riendas de este **nuevo restaurante en pleno centro de Oiartzun**, en la casa Etxe-Zahar, que había pertenecido toda la vida a su familia. En su encantador comedor, Xabier nos ofrece una cocina eminentemente tradicional, cocinada con la suculencia habitual de este gran chef y servida en generosas raciones. La carta, corta pero intensa, ofrece especialidades como *Embuditos ibéricos, Tortilla de bacalao, Croquetas caseras de bacalao, Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas, Timbal de langostinos al curry, Cogote de merluza a la plancha, Chuletón de viejo...* También se ofrece menú de sidrería, así como una completa y atractiva carta de vinos. **Carta:** 20 - 30€ **Menú del día:** 11,50€ **Menú de sidrería:** 28€ **Cierra:** Domingo tarde y miércoles. **Tarjetas:** Todas.

OIARTZUN

PUTXUTXOERREKA, 2
TEL. 943 49 32 26

GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y HO-
TEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA



Hotel Restaurante familiar situado a los pies de las Peñas de Aia en un precioso entorno natural, fundado en 1969 por los actuales propietarios. Xabier Zapirain ofrece una **cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando diversos toques internacionales** adquiridos en sus múltiples viajes: *Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdzin en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia, Mousse de queso de Idiazabal...* **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. **Tarjetas:** Todas.

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com

MATTEO

EL RETORNO DE UN PEQUEÑO GRAN
CLÁSICO, CON LA CALIDAD DE SIEMPRE



Tras ocho años de ausencia, **M^a Luisa Eceiza** vuelve a ocuparse del **centenario restaurante familiar del que forma la 4^a generación**, con la ayuda de sus hijos, **Imanol** y **Maitane**. La de M^a Luisa es una **cocina tradicional con toques actuales** y especialidades como Ensalada templada de cigalas y hongos, Hojaldre de puerros tradicional, Merluza con espárragos, salsa de txakoli y tomate concassé, Bogavante, Morros de temera, Callos al estilo tradicional, Carrilleras de temera al vino tinto y cremoso de patatas... La carta de vinos ofrece una cuidada selección de diversas Denominaciones de Origen y Champagnes. Este restaurante cuenta con **aparcamiento propio y una terraza arbolada**, ideal para fumadores, donde también se puede comer. **Menú del día:** 18€ **Menú de fin de semana:** 32€ **Carta:** 45-50€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Abre todos los días al mediodía y los jueves, viernes y sábados también por la noche.**

OIARTZUN

IHURRITA BIDEA, 2
(UGALDETZO)
TEL. 943 49 11 94
www.restaurantematteo.es

JAI ALAI

NUEVO EQUIPO, NUEVA CARTA
Y NUEVAS IDEAS



Tras 8 años al frente del Ostatu de Gabiria, **Aloña Bosque** y su equipo han desembarcado en Urretxu para hacerse cargo del Jai-Alai, veterano bar-restaurante situado en pleno centro de la villa. En este local ofrecen una mini-carta cómoda y manejable que cuenta con una serie de **platos que mantienen el nivel gastronómico del Ostatu:** *Espárragos rellenos de puerros y gambas con salsa de piquillos, Ravioli relleno de espinaca y gorgonzola con salsa de hongos, Lasaña de langostinos con calabacín, Ensalada semifría de langostinos con jamón de pato, Solomillo con salsa de Oporto y foie, Confit con salsa de naranja...* Además, en Jai-Alai se ofrece una gran cantidad de **Raciones, Bocadillos personalizados, Platos infantiles y Pintxos**, que se sirven todos los días a partir de las 11 de la mañana. **Menú del día:** 10,50€ (café incluido) **Menú fin de semana:** 25€ **Cierra:** Miércoles

URRETXU

IPARRAGIRRE, 10
TEL. 943 25 38 84

ITXUNE

ORMAIZTEGI

MENÚ DEL DÍA, PLATOS COMBINADOS Y BUENOS POSTRES CASEROS

GABIRIALDE, 14
TEL. 943 16 48 44
www.itxune.net



Situado bajo el puente de Ormaiztegi, y gestionado por **Marcos Chamadoira** y **Carolina Panadero**. En su amplio y original comedor, decorado al estilo del almacén de un barco y con motivos automovilísticos, Itxune ofrece un **menú del día** en el que prima la comida tradicional y sana. Por las noches y los fines de semana, en Itxune podemos degustar una amplia variedad de **Ensaladas, Platos combinados, Hamburguesas, Raciones, y platos como Chuletón de buey, Tacos de Bacalao, Tortilla de bacalao, etc...** Todos los menús se pueden complementar con **sidra al Txotx sin límite** por un suplemento de 4€. Llamen la atención sus **postres caseros** preparados en el momento, como el **Coulant con manzana verde y chocolate belga caliente, Tarta de queso de Idiazabal, Profiteroles, Copa de la casa, etc...** **Menú del día (se sirve al mediodía y noche):** 11€ (incluye bebida o sidra al txotx y al café invita la casa). **Menú infantil:** 9€. **Precio carta:** 15-20€. No cierra. Amplio parking. Fin de semana: Karaoke, Monólogos, Magos... **Ideal para celebraciones y despedidas de solteros/as.**

KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Literalmente 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 verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los **Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos, Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...** **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

CASA MIRONES

PASAIA

TRADICIÓN Y MODERNIDAD SOBRE EL PUERTO

DONIBANE, 80
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 92 71
www.casamirones.com



Este coqueto restaurante ofrece **tradicionales platos de pescado y una cocina colorista e imaginativa con toques de autor** en el acogedor ambiente de su comedor o acompañado de unas inmejorables vistas en su **terrazo sobre el puerto de Pasaia: Ensalada tibia de txipirón, hongos y crujiente de jamón ibérico de bellota, Ensalada templada de bogavante, Milhoja de foie micuit y manzana con sus tadtitas, Habitas tiernas salteadas con vieiras y almejas, Verduritas asadas con su aliño de aceite de trufa, Mero asado en su jugo, Pescados y carnes a la parrilla, Rodaballo salvaje, Bacalao Mirones, Cochinitillo confitado a baja temperatura, Pichón relleno de mango, nueces y hongos con salsa de Oporto...** **Menú del día:** 20, 26 y 28€. **Carta:** 50-55€. **Menú infantil:** 10€ (Niños menores de 3 años, gratis) **Parrillada de marisco:** Entre 70 y 140€ (2 personas) **Parrillada de pescado:** 25€(individual) 50€(2 personas) **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

ZIABOGA

PASAIA

COCINA MARINERA Y VISTAS ESPECTACULARES

DONIBANE, 91
(PASA DONIBANE)
TEL. 943 51 03 95
www.ziabogapasaia.com



Este **encantador restaurante literalmente suspendido sobre el puerto de Pasaia** ha vuelto a ser retomado por **Alex Barcenilla**, que fue su jefe de cocina en 2005. Este chef ofrece una **cocina tradicional basada en los mariscos y los grandes pescados frescos**, y sus txipirones los proveen directamente los pescadores de la villa. En su carta encontramos platos de indudable carácter marino como **Ensalada templada de marisco, Bonito con anxoas del Cantábrico, Raviolis de txangurro, Cigalas a la plancha, Kokotxas de merluza, Zortziko de pescado y marisco, Tronco de merluza con refrito o el impresionante Xipirón de anzuelo.** También se elaboran **arroses por encargo** (Caldoso de bogavante, con txipirones...). **Carta:** 45-50€. **Menú del día:** 20€ **Menú especial:** 35€(IVA y bebida aparte) **Parrillada individual:** 45€ (2 personas: 75€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves (abre para grupos previa reserva).

BOTARRI

TOLOSA

INTERESANTES MENÚS
Y MARISCOS FRESCOS

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



Txmari Esteban dirige desde 2003 este céntrico restaurante que cuenta con **2 comedores climatizados**: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades. En Botari podremos optar todos los días, sábados incluidos, por un **completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche**, así como por una Carta elaborada con productos de temporada con platos como *Ensalada templada de chipirones con frutos de mar*, *Embutidos de Encinar de Cabezón*, *Codillo de cerdo confitado lentamente en su jugo*... También se sirven hogavantes del vivero por piezas a la plancha, al precio de 21,50€. **Menú del día (mediodia y noche)**: 15€ (IVA incluido). -Sábados: 20€ (IVA incluido). **Menú Tolosa**: 30€ + IVA (Pan, bebida y café incluido). **Menú infantil**: 8,50€, IVA incluido. **Menús de Celebraciones** desde 25€, IVA incluido. Acceso al restaurante para minusválidos. **Cierra**: Domingos, salvo reserva previa para grupos.

TRIANGULO

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PLAZA DEL TRIÁNGULO
(PARTE VIEJA)



Este céntrico local **cuenta desde julio con una nueva dirección** a cargo de **Ander y Joseba Telleria** y **Miren Intxaurre**. Triángulo abre todos los días a las 7:30 de la mañana (domingos a las 10) y a partir de las 8 ofrece una **gran variedad de pinxtos a precios asequibles** (1,50 - 1,80). Destacan las *ensaladitas tamaño pinxto* (de queso de cabra, de alcachofa con hongos...) así como la *Tosta de crema de hongos con xipirón plancha*. En *ensaladas* destacan la exitosa *Templada de rape y Gambas*, y la de *Queso de cabra*. En *raciones*, sobresalen los *Tixpis fritos* y el *Pulpo*, así como los *Txanpis Euxebito* (picantes). Triángulo cuenta también con una gran variedad de **Bocadillos en pan recién tostado** destacando el de *Setas, bacon y pimienta verde*, o el de *Solomillo, Paté y Salsa de Oporto*. Asimismo se elaboran también **bocadillos con ibéricos y "tunaca"**. En Triángulo también encontraremos una amplia oferta de **platos combinados**, incluyendo un plato **vegetariano**.

UZZURRE

TOLOSA

PINTXOS, ENSALADAS
Y RACIONES DE CALIDAD

PASEO ALLIRI, 1
(JUNTO A LA ESTACIÓN
DE RENFE)
TF. 943 69 85 13



Marcos y Sara, responsables del **Alliri**, se han hecho con las riendas de este restaurante del que tan solo les separaban 10 o 15 metros. Uzzurre está **especializado en gastronomía italiana, con una amplia variedad en Pasta** (Espagueti de huevo, Tagliatelle de tinta de sepia, Tortellini de ricotta y espinaca, Raviolis, Lasaña...) y **Pizzas** (Margarita, 4 quesos, Antxoa, Uzzurre, Calabresa, Marinera, Napolitana...). También podemos optar por diferentes **Ensaladas** (Caprese, de langostinos y piquillos, de setas...). Además de la comida italiana, en Uzzurre se sirven también otras opciones como **Hamburguesas y Cazuelitas**. También cuentan con **Entrantes** más convencionales como Crêpe de hongos, Pimientos de Gernika, Paleta ibérica de bellota, Calamares, Patatas bravas, Croquetas... **Uzzurre, al igual que Alliri, también ofrece el Pinxto-pote todos los miércoles de 19:00 a 21:00 h**. **Precio medio de carta**: 8-10 €. **Descanso semanal**: Martes

LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE
EN PLENA NATURALEZA

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



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberoa, 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 que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con xipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* 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€ **Tarjetas**: Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

OIHARTE SAGAROTEGIA

ZERAIN

B° IRUKARTE-GAIN
(CARRETERA ZERAIN-MUTILOA)
TEL. 943 50 10 13 - 686 29 91 58

LA NUEVA SIDRERÍA DEL GOIERRI



La familia Eguren dirige desde 2002 la casa rural Oiharte y desde el 2010 la sidrería, ambos enclavados en los terrenos de un precioso caserío con unas inigualables vistas al valle de Goierri y a las cadenas de Aralar y Aitzgorri. Aunque llevan elaborando sidra toda la vida, hace tres años dieron el paso a la producción industrial, y ésta puede ser degustada directamente de los depósitos de inoxidable. Este año, además, han elaborado, por primera vez, **Sidra Ecológica Certificada**, que también puede ser degustada en su depósito. Oiharte ofrece **cenas con menú de sidrería de martes a sábado y comidas los viernes, sábados y domingos**. Fuera de esas fechas, se abre para grupos a partir de 10 personas. Entre mayo y diciembre, este local es un asador en el que pueden degustarse platos como el exitoso *Bacalao a la parrilla*, *Revuelto de hongos o zizas*, *Ensalada templada de bacalao*, *Cordero a la parrilla*, *Pescados a la parrilla*, *Chuletón de buey...* **Menú de sidrería: 32€** (incluye café y txupito de patxaran) **Menú infantil: 12€**. La **casa rural** cuenta con 5 habitaciones dobles y una suite ideal para una familia de 4 miembros, todas ellas equipadas con todas las comodidades (baño, wifi, TV...) y con derecho a cocina. El precio de las habitaciones es de 45 euros (habitación doble) y 62 euros (suite familiar). También se alquila la casa completa para grupos. Amplio parking propio.

OLENTZO

ZIZURKIL

BODAS EN UN ESCENARIO
ESPECTACULAR

CARRETERA
ZIZURKIL - ASTEASU
TEL. 943 69 34 44



Situado en el centro de Gipuzkoa, a 20 minutos de Donostia, ubicado en un precioso caserío, rodeado de 7000 m2 de jardín y con capacidad para 220 personas, Olentzo cuenta con **todos los ingredientes para celebrar una boda inolvidable**. Además de una exquisita cocina tradicional, este local proporciona todo lo necesario para que en la celebración no falte de nada, desde un Jaguar clásico que se cede a los novios, hasta una discoteca para la fiesta post-boda. En su carta, sobresalen las **carnes y pescados a la parrilla**, y platos como *Ensalada templada de pato*, *Parrillada de marisco*, *Cordero o cochinito asado*, *Soufflé de chocolate*, *Banda de manzana...* Su menú, con 10 primeros y 10 segundos a elegir es uno de los más completos de los alrededores. También ofrece **raciones y platos combinados**. **Menú del día: 12€** (Café incluido). **Menú fin de semana: 25€ Parrillada de marisco: 35€/persona. Carta: 35-40€ Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a jueves. Amplio parking y parque infantil. **La mayoría de los platos de la carta de Olentzo son aptos para celíacos.**

ETXEBERRI

ZUMARRAGA

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO,
RECÓNDITO Y ENCANTADOR

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



Dirigido desde hace más de 100 años por la familia Zubizarreta, Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa. En su acogedor comedor todos los detalles se cuidan al máximo. La cocina, dirigida desde hace casi 20 años por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como *Ensalada templada de pato con manzana asada*, *Risotto de rabo y foie*, *Merluza a la Vasca*, *Lenguado a la Meunier*, *Carrilleras con cremoso de hongos*, *Corzo a la austriaca*, *Solomillo Rossini*, *Crujiente de chocolate sobre bizcocho de avellanas*, *Tafín de manzana reineta...* así como sugerencias de temporada fuera de carta. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Galkoetxea** y una extensa y cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. En Etxeberri, además, pueden celebrarse bodas en sus preciosos salones con capacidad para 100, 150 y 200 invitados. **Carta: 55€ Menú del día: 17,50€+IVA. Cierra:**Domingos noche **Tarjetas:** Todas. Parking propio.

A FUEGO NEGRO

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 31
(PARTE VIEJA)
TEL. 650 13 53 73
www.afuegonegro.com

JAN, EDAN, ENTZUN, IKUSI ETA IKASI



Dena garrantzitsua da: janaria, edaria, musika, diseinua eta harrera. Gazte ekinzaille hauek filosofia horrekin aurrera doaz eta hori da isladatu nahi dutena. Zure eskura, **donostiar pintxoek kulturaren arpegi berri bat**, sukaldaritzaren original eta dibertigarri baten alde apostu egiten duena, tradizioa eta produktua errespetatuz. Ongi etorriak gure etxera! *Todo es importante: la comida, la bebida, la música, el diseño y la atención. Esa es la filosofía que viven y quieren transmitir estos jóvenes emprendedores. Una nueva versión dentro de la cultura del pintxo donostiarra que apuesta por una cocina original y divertida, tanto como respetuosa con el producto y la tradición. Bienvenidos a nuestra casa!* **Dastatze menuak/Menú degustación:** 35-45€. **Menu Gusanillo:** 15€. **Atsedeen eguna:** Astelehena. **Cierra:** Lunes.

ALDABA

DONOSTIA

AVDA. TOLOSA, 119
(LOREA)
TF. 943 21 03 29

TENTADORES MENÚS DE TEMPORADA EN LOREA



Juan Pereda y **Sonia Santos** dirigen este encantador restaurante en el que podemos disfrutar de una suculenta gastronomía primorosamente presentada en generosas raciones. **La oferta se basa en el producto de temporada y los pescados frescos.** En su excelente menú encontramos **Huevos riojanos**, **Cogote de merluza**, **Lomos de salmónete asados...** y en su Menú de fin de semana, **Ensalada de pimientos asados con bonito y anchoa**, **Risotto de rape y langostinos**, **Txipirones a la plancha...** Todos los postres son caseros, destacando la **Torrija tradicional con crema inglesa**. Los fines de semana, cuenta con una carta con platos como **Anchoas fritas con sus ajitos**, **Merluza ondarresa con patata confitada**, o los exitosos **Callos y morros Aldaba**. **Menú:** 15€. (También jueves noche) **Menú fin de semana:** 22,50€. **Carta fin de semana:** 25-30€. **Cierra:** Domingo y noches de lunes a miércoles. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

ARATZ

DONOSTIA

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

TRADICIÓN Y MODERNIDAD



Desde 1989, Aratz erretegia ofrece, de mano del equipo dirigido por Iker y Xabier Zabaleta, una cocina tradicional con toques de nueva cocina vasca. Una amplia terraza y dos comedores, uno de ellos privado, para degustar especialidades como: **Ensalada templada de mollejas de pato y foie**, **Hongos a la plancha con foie de pato fresco y salsa agri dulce**, **Suprema de merluza con salsa de hongos**, **Kokotxas de merluza en salsa o rebozadas**, **Patatas de cerdo con hongos**, **Mollejas de cordero con hongos y langostinos**, **Carnes y pescados a la parrilla**, **Mousse de yogur casero**, **Sorbete de café al ron...** **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 10,20€ **Tarjetas:** Todas. Abierto todos los días.

BAR KURSAAL

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 22
(GRS)
TEL. 943 29 11 50

MENÚS DEL DÍA Y TERRAZA DE VERANO



Isabel lleva más de 25 años al frente de este local, que se abrió cuando el centro Kursaal no era más que un agujero y en la Zurriola sólo funcionaban tres bares. Abierto desde las 8 de la mañana, con **horario continuo de cocina**, en su amplia barra podemos desayunar o degustar sus variados pintxos y bocadillos. En su acogedor comedor o en su terraza de verano ofrece un menú del día basado en platos de temporada y buenos postres caseros como **Tarta de almendras**, **Arroz con leche**, **Flan Natillas...** Aunque no sirve cenas, se preparan cenas concertadas para grupos. **Menú del día:** 9,5€ (Lunes a viernes) 13€ (Sábados) 18€ (Domingos). No cierra.

BERGARA

DONOSTIA

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

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS,
RECIENTEMENTE RENOVADO



Dirigido por **Esteban Ortega** y **Monty Puig-Pei**, sobrinos de **Pabí Bergara**, fundador del establecimiento, este multipremiado local (Primer premio en el campeonato de Donostia de pintxos, Mejor barra de pintxos de España en el congreso Lo mejor de la Gastronomía, etc...) 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 los clásicos de siempre (*Falsa lasagna de anchoas*, *Cocktail Bergara*, *Ixalupa*, *Udaberri*, *Ibaxso*, *Revuelto de anchoas con piquillos...*) y las nuevas incorporaciones (*Bornbón de piquillos y natillas*, *Tambor de verduras con salsa de pesto*, *Solomillo con compota*, *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 18 euros , compuesto de 6 pintxos a elegir, postre y bebida.

BORDA-BERRI

DONOSTIA

FERMIN CALBETÓN 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 43 03 42

AKÍ SE GUISA!!



Este emblemático bar de la Parte Vieja acoge una **cocina en miniatura** preparada "al grito" desde cocina. **Marc Clua** e **Iñaki Gulín**, fundador de La Cuchara de San Telmo, se complementan a la perfección compartiendo sus conocimientos mientras guisan **la cocina de siempre sin perder el respeto por los alimentos y sus sabores**. Ejemplos de sus pintxos son el mítico *Foie plantxa con un golpe de pimienta*, *Callos de bacalao*, *Arroz steward con txipiron-Maiden*, *Vieira asada con kalabaza vainilla*, *Risotto cremoso de Ildiazabal* o de hongos, *Pikillo relleno de carri-cabra*, *Canelón de morcilla de Beasain*, *Croketa cremosa de asado*, *Oreja de cerdo crujiente*, *Calçots de Valls con Romesco*, *Kebab de castilla de cerdo ibérico...* Su carta de **bocadillos planchados** ofrece opciones como *Pollo al camino con guacamole y tomate confitado*, *Queso de cabra con tapenade, tomate y pesto*, *Tortilla de ropa vieja*, *Pa amb tomàquet con butifarra... Cierra: Lunes*

CASA TIBURCIO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 40
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 31 30
943 42 06 80

EL SABOR
DE LA TRADICIÓN



Local inaugurado en 1929 y que ha superado ampliamente los **80 años de vida al cargo de la familia Eskisabel**, Tiburcio es el máximo exponente de la tradición en la Parte Vieja. Dirigido a los fogones por **Tibur Eskisabel** con la ayuda de su hermano **Jon** y su madre **M^a Carmen Lucas**, este restaurante ofrece una cuidada cocina tradicional con platos como *Espárragos gratinados con jamón ibérico*, *Hojaldre relleno de hongos y langostinos*, *Terrina de foie natural*, *Besugo con refrito*, *Chuletón de viejo*, *Cordero lechal confitado*, *Biscuit de higos con salsa de nueces...* En su vistosa barra se ofrecen **pintxos** como *taco de bacalao con verduras*, *Bouquet de setas*, *Hojaldre de hongos con gambas...* y succulentas **cazuelitas** como *Kokobxas de bacalao*, *Ajoarriero*, *Callos*, *Txipirones...* **Carta:** 45-50€ **Menú:** 20€ **Tarjetas:** Todas **Cierra:** Miércoles tarde y jueves todo el día

CASA VALLÉS

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 10
TEL. 943 45 22 10
www.barvalles.com

EQUIPO, CALIDAD Y TRADICIÓN



Un gran equipo humano que supera las 15 personas es el que forma la plantilla de **uno de los bares más veteranos de Donostia**, que abrió sus puertas como despacho de vino en 1942 por iniciativa de **Blas Vallés**, este local es la **calidad**, reflejada en su fidelidad al buen producto (Jamón y lomo de SJ, Chorizo Joselito, buen bacalao, mejor chuleta, quesos de cortar el hipo...), **la leyenda** (bar donde se inventó la "Gilda") y **la innovación**, visible en la preocupación del bar por los **celiacos**, con una carta y personal especialmente preparado para ellos. En su planta baja cuenta con un comedor en el que triunfa el *Chuletón a la parrilla de carbón*, los *Pescados a la parrilla*, las *Verduras de temporada a la navarra*, el *Cordero y cochinito asado*, las *Kokobxas a la parrilla* o el exquisito *Txangurro*. **Carta:** 35€ **Menú:** 18€ **Menú de fin de semana:** 25€ **Tarjetas:** Todas.

CASA VERGARA

DONOSTIA

EL PRODUCTO
AL SERVICIO DEL CLIENTE

MAYOR, 21 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 10 73
www.restaurantedecasavergara.com



Álvaro Manso lo tiene claro: La principal exigencia en Casa Vergara es la calidad del producto y **trabajar pensando en el cliente**. Este veterano local de la Parte Vieja destaca por su variedad en buenos vinos, con más de 50 de ellos abiertos al público y **cerca de 300 referencias nacionales e internacionales**. En cuanto a sus **pintxos**, hay más de 50 a elegir en su espectacular barra. Casa Vergara ha ganado tres veces el premio **Label Vasco** en el concurso de pintxos de Gipuzkoa con los pintxos **"Manolo"**, **"Mauri"** y **"Habanito"**, además del segundo premio en el campeonato de pintxos elaborados con alubia de Tolosa. En su cocina brilla el **Arroz con Bogavante**, las **Mariscadas**, los buenos **Pescados del puerto de Donostia**, las **Ostras** y las **Chuletas**. **Carta:** 25-30€ **Menú:** 19,95€ (IVA y bebida aparte) **Menú de sidrería:** 34€ (Sidra incluida) **Arroz con bogavante:** 39€ (Precio para dos personas) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Miércoles

EL MEXICANO DE DONOSTIA

DONOSTIA

ATRATIVOS MENÚS EN
EL SITIO DEL MAGÜEYAL

FERMÍN CALBETÓN, 45
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 48 66
www.elsitiodelmagueyal.es



Restaurante actual, diferente y acogedor que ofrece una **cuidada cocina mexicana a precios auténticamente revolucionarios**: *Jalapeños, Patatas charras, Nachos al estilo sonora, Enchilada de queso carne y setas, Burrito Santa Fe, Tartas caseras...* todo ello acompañado de **la mejor música ambiental**. En El "sitio" destaca su **AMPLIA OFERTA DE MENÚS**: **Menú del día:** 9,95€ (Lunes a viernes al mediodía) **Menús de noche:** 12,95 y 13,95€ (de lunes a jueves) **Plato del día:** 4,95€ (Incluye un plato principal, bebida y postre. Lunes a viernes al mediodía) **Carta:** 15€. **Tarjetas:** Todas. Se admiten **ticket restaurant, Sodexo, Cheque gourmet**. No cierra. **Zona wi-fi.** "TAKE AWAY" en 5 minutos. (Contacto: restaurante@elsitiodelmagueyal.es) **Centro de reunión ERASMUS.** Cuenta con **Menú infantil** todos los días, mediodía y noche.

GAMBRINUS GARBERA

DONOSTIA

VARIEDAD DE PINTXOS,
ENSALADAS Y RACIONES

C. C. GARBERA.
T. 943 39 64 47



Inaugurado en 1997, el de **GARBERA** fue el **primer Gambrinus que se abrió en el Estado**. Al igual que el Centro comercial que lo cobija, Gambrinus abre a las 10 de la mañana para ofrecer **desayunos con bollería**, su barra de pintxos y su **carta de ensaladas, raciones, bokatas y platos combinados**. Además, los más peques, pueden jugar en el **Parque infantil**, situado junto a la **terrazza** del local. Entre sus pintxos, destacan especialidades como **Foie a la plancha con loncha ibérica y gamba**, **Berenjena rellena de bacon y queso**, **Croqueta caseira de jamón ibérico**, **Brotxeta de gambas con vinagreta**, **Txampi especial con jamón y gamba...** Otra de las opciones que nos ofrece el local son las **Paellas de pollo y marisco** y la **Fideuá**.

GASTEIZ

DONOSTIA

ALUBIAS DE CAMPEONATO

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



Desde hace cuatro veranos, este local cuenta con un nuevo comedor donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, **Chuleta a la parrilla**, **Pollo de caserío** y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de las tres últimas ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su barra, además, podrás disfrutar de sus pinchos fríos y calientes: **Cocktail de gambas**, **Buñuelo de marisco**, **Morro de ternera**, **Buñuelo de carne picante o marisco**, **Txistorra en hojalдре**, **Foie con orejones...** así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día:** 11€ **Menú fin de semana:** 18€. **Menú especial noche:** 18€. **Alubia:** 18€

IKAITZ

DONOSTIA

Pº COLÓN 21 (GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantekaitz.com

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE



Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Centro Kursaal, este precioso restaurante nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosec**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como *Coca crujiente con escalivada de verduras* y queso brie gratinado, *Bacalao sobre pil-pil de ajos gratinado con holandesa de mar*, *Tostón de cochinillo asado a baja temperatura*, *tentación semifría de limón con crema de Fruta de la pasión...* **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 17€ **Menú de noche:** 25€ **Menú especial (fin de semana):** 28€ **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles (Salvo reservas de grupos).

ILLARRA

DONOSTIA

ILLARRA BIDEA, 97
TEL. 943 21 48 94
www.restaurantellarra.com

BUENA COCINA
EN UN ESPACIO NATURAL



Amor por el producto de temporada, respeto por la tradición y pasión por la renovación culinaria son las características que definen a este conocido asador dirigido por **Joxean Eizmendi**, en los bajos de un caserío en Igarra, y **galardonado con el premio a la mejor Parrilla en el I Concurso Nacional de parrilleros...** Provisto de **huerta propia**, cuenta con una envidiable oferta de platos "verdes" como *Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional del Illarra, Habitas con cebolla caramelizada, jamón y huevo a 63º*, *Ensalada de txangurro y verduras...* todo ello sin olvidar sus exquisitas especialidades tradicionales a la parrilla (*Rodaballo, Chuleta...*) y platos creativos (*Vieiras envueltas en calabacín con verduras cítricas, Cochinito al horno y vinagreta de fruta de la pasión...*) **Menú:** 13€ **Menú Ejecutivo:** 20€ **Menú fin de semana:** 30€ **Menú Parrilla:** 45€ **Menú infantil:** 12€ **Carta:** 35€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a miércoles. Local ideal para la celebración de **bodas y celebraciones**. Jardín y zona infantil.

ITURRIOZ

DONOSTIA

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

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



Emblemático local sito frente a la Catedral del Buen Pastor, que se remonta a los años 30, y adquirido en 1988 por **Eduardo Bretón Saranova** quien manteniendo su prestigio, lo convirtió en 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 por Pescaderías Coruñesas. Destaca también la *Lasaña de antxoa*, *Pastel de txangurro*, *Txitxarro al horno escaibechado con vinagre de Jerez* (Premio Cadena SER), *Antxoa rellena de piquillo* (Premio Sociedad Gastronómica), *Taco de pulpo*, *Bacalao confitado...* así como la propuesta de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva al competitivo precio de 3,50 euros**. En raciones sobresalen los *Hongos con jamón*, *Callos y morros caseros*, *Rissotto con crema de quesos*, *Fideua*, *Lumagorri relleno de setas y bacon*, *Huevos estilo Lucio...* y ahora también **Tostas con pan de cristal** y gran variedad de **Ginebras "Premium"**. **Cierra:** Domingo. Terraza aparcada.

ITURRIOZ - 2

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 58 84
www.bariturrioz.com

EL ITURRIOZ DE
LA PARTE VIEJA



Eduardo Bretón, del Iturrioz, abrió en 2001 el Iturrioz-2 en el local ocupado por el mítico bar Iriondo, aportándole un aire fresco y moderno y convirtiéndolo, al igual que su "hermano mayor" en un **bar especializado en pintxos y raciones**. Entre sus pintxos destacan los *Hongos de Aitor Lasa con yema de corral*, *Solomillo de mar*, *Chupa chups de pollo con ali-oli*, *Magret macerado a la plancha*, *Timbal de pimiento asado de Trico con bonito*, *Erizo al horno*, *Espárrago relleno en temperatura...* Entre sus raciones sobresale la *Ventresca de bonito en aceite*, los *morros y callos*, el *bacalao confitado* y las *Antxoa del Cantábrico*. En **bocadillos**, arrasan los de *Magret de pato* y *Calamares ali-oli*. También pueden consumirse sus ricas **Tostas con pan de cristal** (de pa amb tucaca, de huevo revuelto con salmón, de pimiento con antxoa y bonito...) En Iturrioz-2 también se ofrece la fórmula de **pintxo sorpresa + copa de Cava reserva por 3,50 euros**. **Cierra:** Lunes.

LA BRASSERIE MARI GALANT

TRADICIÓN Y CUIDADOS MENÚS

DONOSTIA

ZUBIETA 2
(HOTEL LONDRES)
TEL. 943 44 07 70



Dirigido por el chef **Ion Mikel Ibero**, este agradable restaurante sito en los bajos del **Hotel Londres** y dotado de vistas a la bahía de la Concha nos ofrece **una breve pero cuidada carta de corte tradicional** con platos cocinados con mimo y cuidadosamente presentados como *Termina de foie casera, Ensalada templada de pato, Sopa de pescado, Bacalao frito sobre cebolla confitada, Cordero asado a baja temperatura, Rabo de ternera al vino tinto...* **En la Brasserie se cuidan especialmente los menús**, en los que, siempre en función del mercado y la temporada, encontraremos ejemplos como *Sopas de ajo con bacalao, Risotto de quesos cremosos, Verduras a la plancha con dados de Ibérico, Timbal de pato con berenjena y pimientos morrones asados, Ajoarriero con langostinos, Merluza al pil-pil de piquillos, Taco de bueleta sangrante con ensalada, Bavarois de café con chocolate, Tarta de sidra...* **Carta:** 45-50€ **Menú del día:** 22,50€ (Lunes a viernes todo el día) **Menú festivo:** 38€ (Menús con bebida e IVA incluido)

LA CUCHARA DE SAN TELMO

UN RESTAURANTE DONDE SE COME DE PIE

DONOSTIA

31 DE AGOSTO 28,
TRASERA (PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 28 99



Alex Montiel continúa dirigiendo este local, **referente de la cocina en miniatura**, al frente de un equipo joven y preparado. La línea de La Cuchara es la de siempre: simplificar al máximo la cocina casera y convertirla en atractiva para la gente, sin cerrarse a ninguna influencia. El equipo de La Cuchara busca día a día mejorar el producto, por lo que materias primas habituales en este local como el foie, las carrilleras, el bacalao... han aumentado de calidad. Entre las novedades que pueden degustarse esta temporada destacan el *Cochinillo de Segovia asado lentamente, Bacalao de Faroe a la plancha con tatziki, Risotto cremoso de queso de cabra, Sepia del Mediterráneo con morros, Gazpacho con taboulé de quinoa, Canelón cremoso de carnes asadas, Pulpo "roca" a la plancha con berza...* **Cierra:** Lunes todo el día y martes por la mañana.

LA CUEVA

DISFRUTA DE TU COPA EN NUESTRA PECERA

DONOSTIA

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



Enclavado en una de las casas más antiguas de Donostia, que se salvó del famoso incendio del 31 de agosto de 1813, La Cueva cuenta con *La Pecera*, una atractiva terraza cubierta con vistas directas a la Plaza de la Trinidad en la que podemos disfrutar de una tranquila copa nocturna con **algunas de las mejores Ginebras Premium del mercado** (Bulldog, London n° 1, Gin Mare, Bombay Sapphire...), así como una **gran variedad de Mojitos** (con o sin alcohol), **Cafés especiales y Combinados** como Caipirinha, Caipiroska, etc... En cuanto a su gastronomía, La Cueva nos ofrece excelentes **especialidades a la plancha** como *Entrecot o Chuletitillas de cordero y cocina típica vasca (Txipirones tinta, Bacalao, Bonito con tomate...)*. En su barra pueden degustarse especialidades como *Pinchos morunos, Champiñones, Calamares a la plancha, pintxos y raciones*. **Carta:** 30-35€ **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Lunes.

LA TAGLIATELLA

EL AUTÉNTICO SABOR DE ITALIA

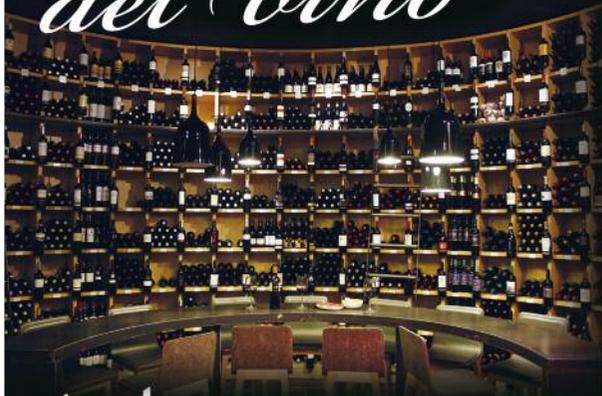
DONOSTIA

SAN MARTIN, 29 (CENTRO)
TEL. 943 42 73 26
PEÑA Y GOÑI, 5 (GROS)
TEL. 943 28 91 84



Abierto en noviembre de 2009 y situado a un paso de la Catedral del Buen Pastor, La Tagliatella ofrece **una extensa carta de sabor italiano en la que el comensal puede elegir entre más de 400 combinaciones de pastas y salsas**. Las raciones son generosas e ideales para compartir. En sus entrantes destacan la *Provoletta, el Risotto con magret de pato y trufa negra* o el *Carpaccio de ternera a la pimienta negra*. En **pasta fresca**, la Tagliatella ofrece más de 20 variedades y otras tantas salsas a elegir. Entre sus más de **20 pizzas** destacan la de *Trufa y hongos* o la de *7 quesos*. Cuenta también con una amplia variedad de postres elaborados artesanalmente y diferentes vinos italianos y de Rioja. Todos los platos pueden ser encargados para llevar. **Carta:** 20-25 € **Tarjetas:** Todas menos A. Express. No cierra.

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



C/Urbieta 34 - DONOSTIA
T. 943 47 12 14

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 **LUKÁS URBIETA** 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, **LUKÁS URBIETA** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?

MANEX

EL "SNACK BAR" DE
LA CALLE VITORIA-GASTEIZ



Juan Mari Aramendi, responsable del bar-restaurant Gasteiz (ver pág. 47) se ha hecho cargo de este establecimiento para ofrecer una **cocina tradicional servida en raciones** con especialidades como *Tomate del país*, *Sopa de pescado*, *Revuelto de hongos*, *Jamón de bellota cortado a cuchillo*, *Bacalao al pil-pil*, *Hongos a la plancha*, *Huevos rotos*, *Bacalao a la vizcaína*, *Morros con callos*, *Carrilleras...* y **postres caseros** como *Aroz con leche*, *Flan*, *Natillas* o *Tartas caseras*. La oferta se complementa con diversas sugerencias de temporada, así como una gran variedad de **Platos combinados**, **Bocadillos** y **Sandwichs**. Desde primera hora la barra luce una gran variedad de tortillas y pintxos clásicos. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 18€**. **Cierra:** Lunes. **Tarjetas:** Todas menos American Express.

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 8
(ONDARRETA)
TEL. 943 01 14 06

MARTÍNEZ

CLÁSICO Y ESPECTACULAR



La barra de pintxos de este **veterano local fundado en 1942** es una de las más surtidas y vistosas de la Parte Vieja, con **más de 30 pintxos fríos expuestos continuamente en su mostrador de 9 metros**. En Martínez manda la calidad y la frescura de los pintxos, así como la tradición, no en vano hay bocados como la banderilla de Huevas de merluza que, al igual que el propio bar, llevan más de medio siglo ocupando su espacio en la barra. Entre sus especialidades destacan pintxos como *Pimiento relleno de bonito con salsa tártara*, *Morro de bacalao relleno de crema de marisco*, *Charlota de centollo*, *Alcachofa rebozada rellena de jamón ibérico*, *Bacalao frito con pimientos...* También pueden degustarse **raciones** como la *Brocheta de pulpo con vinagreta templada*, los *Champiñones al ajillo* de toda la vida o el exitoso *Lomo con patatas fritas caseras*. **Cierra:** Jueves todo el día y viernes hasta las 18:30.

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 13
(PARTE VIEJA)
TF. 943 42 49 65

MIRADOR DE ULIA

DONOSTIA

Pº ULIA, 193 (MONTE ULIA)
TF. 943 27 27 07
www.miradordeulia.com

VISTAS Y COCINA SIN IGUAL



Rubén Trincado, chef formado en las mejores cocinas vascas y francesas, dirige los fogones de este mítico restaurante, **recientemente galardonado con el segundo sol en la guía Campsa**, y reconocido con **una Estrella Michelin** que, además de unas **incomparables vistas sobre la bahía donostiarra**, nos ofrece una **fusión entre una cocina tradicional y una cocina avanzada y creativa**. Platos como *Lingote de oreja con salteado de verduritas y trompetas de la muerte*, *Lenguado dos pieles con crujiente emulsión de azafrán*, *Pato de caserío lacado*, *ósmosis de manzana y salteado de frutos secos*, *Rulos de Marilyn con flan de queso y helado de violetas...* son muestras claras de su innovación, mientras el lado clásico lo ocupan platos de toda la vida como los *Fritos de la casa* o el *Cochinillo asado*. **Carta:** 45-50€. **Menú degustación:** 80€. **Tarjetas:** todas. **Cierra:** Lunes y martes. Parking.

MUNTO

DONOSTIA

FERMIN CALBETON 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88

PESCADOS DEL CANTÁBRICO
Y BUENAS CHULETAS



Regentado por la familia Gómez Muñagorri, este restaurante de la Parte Vieja 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 propia barra o en las mesitas del bar. Destacan también 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 vistosa barra cuenta con deliciosos pintxos calientes como *Foie plancha con salsa de uvas*, *Bola de Idiazabal*, *Tartaleta de hongos con ibérico al horno...* así como una excelente variedad de pintxos fríos. **Precio medio de carta:** 30-35€. **Menú del día:** 17,50€. **Menú especial fin de semana:** 25€. **Tarjetas:** Todas menos American Express. **Cierra:** Lunes.

NEXT

DONOSTIA

LA MÁS AMPLIA OFERTA
DE ALTA Y ALREDEDORES

HARROBIETA, 15 (ALTA)
TEL. 943 35 03 73



Dirigido por **Alina Rahau**, hostelera con amplia experiencia en el mundo de la cocina en miniatura, y su hermano **Cristian**, este precioso y original local recién abierto en el centro de Altxa cuenta con una amplia oferta en **Pintxos** (*Solomillo con pera caramelizada en vino tinto*, *Arroz cremoso de hongos y foie*, *Queso de cabra con manzana caramelizada y micuit*, *Cuchara de hongos en salsa de tomate...*), **Raciones** (*Alitas de pollo al ajillo con shitasakes*, *Sanfaina con bacalao*, *Anxoas fritas*, *Vieiras salteadas*, *Txopitos encabollados...*) y originales **Bocadillos**. En su comedor ofrece sugerencias diarias como *Bacalao al horno sobre piperrada*, *Callos con tomate*, *Confit de pato con manzana*, *Chuletilas de cordero*, *Txipirones a la plancha...* Su oferta de vinos abarca más de 30 referencias de interesantes caldos. **Menú del día:** 9,95€ **Menú degustación:** 24,95€ **Carta:** 40-45€ **No cierra**.

NARRIKA

DONOSTIA

NARRIKA 16
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 73 27

EL SECRETO ESTÁ EN LA PLANCHA



Emplazado en una de las principales arterias de la Parte Vieja, el Narrika lleva más de 20 años ofreciendo diversas **especialidades basadas mayoritariamente en la plancha**, destacando sus **insuperables setas a la plancha**, que pueden ser degustadas como pintxo, ración o en sus diversos bocadillos. **Pintxos y raciones:** *Tigres*, *Patatas bravas*, *Pulpo*, *Champis*, *Setas a la plancha*, *Gildas*, *Tortillas*, *Calamares*, *Riñones...* Extensa variedad en **bocadillos:** *Lomo con bacon y queso*, *Pavo con bacon y queso*, *Pavo con vegetal*, *Lomo con pimientos*, *Hamburguesas*, *Tortillas variadas...* El cliente puede variar los ingredientes en función de sus gustos y comer un bocadillo prácticamente "personalizado".

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES



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.

DONOSTIA

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



OSTADAR

OFERTA VARIADA EN UN CLÁSICO UNIVERSITARIO



Situado en la cuesta de Beriyo, a un paso de la UPV, Ostadar es un bar de ambiente joven y universitario que se acerca a las dos décadas de vida de la mano de **Iván Oroquieta**, que dirige este local junto con **Jon Huici** y **Jon Serrano**. Ostadar cuenta con una **extensa oferta gastronómica en la que destacan los platos combinados, tortillas, ensaladas, raciones, bocadillos, arroces y Burritos caseros**, con especialidades como *Arroz de pollo al curry*, *Ensalada Lorea con queso, pasas, bacon y pechuga* y *salsa de soja*, *Arroz caldoso de setas y fruta*, *Arroz con txipirones*, *Pasta fresca con vegetales*, *Spaguetis con aceite de oliva, ajos, espinacas y salmón*, *ortilla de patatas*, *Burritos de pechuga*, *Crêpe de chocolate...*

DONOSTIA

BERIO PASEALEKUA, 13
(EL ANTIGUO,
JUNTO A LA UPV).
TEL. 943 21 99 40

PANPOTA BOKATEGIA

AHORA, TAMBIÉN
EN FORMATO "MINI"!!



En PANPOTA, no cerramos ningún día del año. Estamos en el Centro Comercial GARBERA donde, haga buen tiempo o llueva, y sin problemas de aparcamiento, puedes disfrutar de este amplio local con **Terraza** junto al **Parque Infantil** del Centro. PANPOTA destaca por los **Bocatas** de gran tamaño homeados al momento y a cualquier hora (horario ininterumpido de cocina) en pan normal o integral. Si lo prefieres, puedes elegir entre 8 Ensaladas, Pizzas Artesanas, 14 Platos de Pasta Fresca, Raciones o Sandwiches. Además, te ofrecemos los **nuevos COMBIS PANPOTA**, una forma de elegir **tu propio menú** contribuyendo un bokata, pizza o sandwich, con Bravas o Patatas fritas. El precio por persona oscila entre entre 5,85 y 9,70€, y **te regalamos la bebida**. Ahora, además, puedes disfrutar de **los mejores bocadillos de PANPOTA** (Bergara, Bilbo, Goizuetza, Euskal Herria, Zuzurki, Getaria...) **en formato Mini** al precio de 2 euros. ¡Átrévete con todos!!

DONOSTIA

CTRO. COMERCIAL GARBERA LOCAL 73
TEL. 943 39 47 76
www.panpota.com



PASALEKU

DONOSTIA

EL ASADOR-MARISQUERÍA
DE AMARA

ILLUNBE KALEA 11
(AMARA)
TEL. 943 46 16 65
www.pasaleku.com



Pasaleku está situado a 50 mts. del Estadio de Anoeta, frente al colegio del Carmelo. En este restaurante, reconvertido hace más de 4 años en **Asador-Marisquería con viveros propios**, **Ander Murua** nos ofrece sus habituales platos de cocina tradicional vasca basados en el **producto fresco, natural y de temporada**: *Txangurro natural al horno*, *Ensalada templada de txipirones*, *Revuelto de txangurro...* El **marisco fresco y los pescados a la parrilla** (*Besugo*, *Rodaballo...*) son la especialidad indiscutible del local, así como su **amplia variedad de vinos**, debidamente conservados en armarios acondicionados. A diario se ofrece un atractivo **Menú especial** por 12,50€ así como excelentes **Mariscadas** entre 50 y 90 €/pareja. En su página web (www.pasaleku.com) puede consultarse la carta completa con precios actualizados.

PAULANER BIERHAUS

DONOSTIA

GASTRONOMÍA ALEMANA
EN LA PARTE VIEJA

SAN VICENTE, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 18 08



La **gastronomía alemana** es la reina de este local, abierto en verano de 2008 y dirigido por Inma y Miguel. Se lleva la palma el delicioso *Codillo* y las *Salchichas caseras*, ambos servidos con Sauerkraut (berza alemana) y puré de patata. También encontraremos exquisitas **Ensaladas**, (*Ensalada Letea*, *Ensalada templada de arroz con setas...*) **Sartenes** (*De txistorra*, *patatas y huevos de codorniz...*) **Raciones** (*Sepia plancha*, *Patatas bravas y ali-oli*, *Pulpo...*) **Pintxos** (*Croqueta de jamón*, *Pinxo de codillo...*) **Pastas y arroces** (*Espaguetis carbonara*, *Risotto a los 4 quesos...*) **Tablas, Platos combinados y Bocadillos...** para acompañar una **carta de más de 25 cervezas internacionales**. Se sirven, también, **completos desayunos** a partir de las 8:30.

QING WOK

DONOSTIA

BUFFET LIBRE, PLANCHA
Y WOK EN VIVO

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



Situado en la Avenida de la Zurriola, Qing Wok es el **primer restaurante asiático de Donostia que cuenta con servicio de buffet libre complementado con cocina en vivo**. Los comensales pueden elegir entre una gran variedad de ensaladas, entrantes, especialidades chinas y japonesas, postres, así como **gran cantidad de productos frescos** (verduras, brochetas, chuletas de cordero, chuleta de vaca, langostinos, chipirones, sepia, navajas...) que son **preparados en vivo a la plancha o al wok** por experimentados cocineros. Además, Qing Wok cuenta con una planta inferior equipada con un **completo parque infantil** que hará las delicias de los más pequeños. Qing Wok cuenta con capacidad para 350 comensales. **PRECIOS BUFFET LIBRE: Lunes a viernes: 12,95€ (mediodía) y 14,95€ (noche) Sábados, domingos y festivos: 14,95€ (mediodía y noche) Niños de 4 a 8 años: 6,95€ Niños de 0 a 3 años: Gratis.** El IVA (7%) y la bebida se factura aparte. **Tarjetas:** Todas. **Horario:** 12:00 a 16:30 y 19:30 a 24:00.

SHAKE

DONOSTIA

EL NUEVO JAPONÉS DE DONOSTIA

SAN MARCIAL, 8
TEL. 943 42 42 10



Donostia cuenta desde el 4 de enero de 2010 con un nuevo restaurante japonés que ofrece la oportunidad de degustar diferentes productos (*pollo, entrecot, solomillo, magret, salmón, dorada, atún, vieira, bogavante...*) al estilo **Teppanyaki**, es decir, sentados frente al cocinero mientras éste lo prepara a la plancha. El **Sushi** y el **Sashimi** son las otras dos grandes especialidades de este local así como el **Takaki** (*de solomillo o de atún*), la **Tempura** (*de verduras, de langostino o mixta*), o los **Pinchos** (*de pollo, de ternera o de gambas*). Todo ello sin olvidar otros platos nipones como la *Sopa de miso*, la *Ensalada japonesa* o los *Jallirines udon*. **Menú del día** (lunes a viernes): 13,50€ (postre y bebida aparte) **MENÚS TEPPANYAKI: Menú Osaka: 32€ Menú Tokyo: 35€ Menú Kyoto: 48€ Tarjetas:** Todas menos American Express. **No cierra.**

TRAPOS

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 58
www.asadortrapos.com

REAPERTURA DE UN GRAN
RESTAURANTE TRADICIONAL



En la calle con más solera de la Parte Vieja, enclavado en uno de los pocos edificios que se salvó del incendio de 1813, el asador Trapos representa la **más respetuosa tradición de la cocina donostiarra**. Reabierto por **Ander Murua**, responsable del asador-marisquería Pasaleku de Amara, este asador está especializado en **pescados salvajes y carnes a la parrilla, verduras de temporada y mariscos**, contando para ello con viveros propios. Además de los excelentes *Besugos, Rapes, Cogotes* o el cuidado *Chuletón de viejo*, en Trapos podemos degustar especialidades como *Alcachofas con jamón o con almejas, Pulpo a la gallega, Revuelto de txangurro, Arroz caldoso con almejas o bogavante, Txangurro al horno, Solomillo...* Trapos cuenta también con una tranquila y acogedora zona de barra con mesas, ideal para disfrutar de su carta de gin tonics, y una terraza en la que podemos comer o cenar en un ambiente tranquilo. **Carta: 40 € Menú del día: 17,50 € (Fin de semana: 27,50 €) Tarjetas: Todas menos American Express. Abierto todos los días. Amplia terraza.**

TSI TAO

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR
COMIDA ORIENTAL



En plena Parte Vieja, con vistas al Centro Kursaal, Tsi Tao ofrece excelentes platos de comida **japonesa, tailandesa y vietnamita**. Su elegante comedor complementa a la perfección su carta de más de 60 platos. Su cuidado menú del día se cambia casi todas las semanas y cuenta también con una interesante carta de vinos. Especialidades: *Ensalada tekka de atún, Delicias de Hanoi, Tallarines Udon salteados, Lubina al vapor con gengibre, Yakitori de pollo, Solomillo en tacos al wok...* **Los jueves noche, además, ofrece barra libre de mojito casero. Carta: 25-30€. Menú del día: 13€ Menú degustación: 30€. Menú japonés: 33€. Tarjetas: Todas menos A.E. No cierra.**

TXOLA

DONOSTIA

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

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 en el que 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, la Chuleta o las Chuletilas de cordero*, así como buenas raciones de Ibéricos. **Menú día: 9,4€ (de lunes a sábado mediodía). Carta: 30€. Horario: 06:30-20:30. Tarjetas: Todas. Cierra: Domingo. Zona WI-FI.**

TXONDORRA

DONOSTIA

FERMIN CALBETON, 7
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 07 82

COCINA DE TEMPORADA
Y PINTXOS VARIADOS



En plena Parte Vieja, Txondorra ofrece una cocina tradicional con toques novedosos y una **impresionante barra con una amplia variedad de pintxos**: *Conferencia (Pan de frutas, pato y foie), Crujiente de txipirón relleno, Milhojas de bacalao...* En el restaurante podemos degustar *Carnes y pescados a la plancha, Risottos, Alubias, Hongos frescos, Hortalizas de temporada...* Y atención a propuestas como la *Txuleta de buey a la piedra* (házquez a tu gusto) con guarnición de ensalada verde, pimientos confitados, patatas fritas y botella de sidra o media de crianza (36€ para 2 personas). Atractiva también su **cuidada oferta de vinos. Carta: 30-50€ Menú día: 15€ Menú fin de semana: 30€ Menús concertados para grupos: 19-30€ Tarjetas: Todas menos A.E. Cierra: Lunes.**

URKIOLA SAGARDOTEGIA

VEN A DEGUSTAR NUESTRA SIDRA



DONOSTIA

IGARA BIDEA, 37 (IBAETA)
TF. 943 21 01 68



Desde enero ya puede degustarse la **nueva sidra casera** en este precioso caserío-sidrería situado en un entorno campestre, a un paso de la Avenida de Tolosa y las Universidades. **La familia Urkiola lleva más de 100 años elaborando sidra** y el Txotx permanecerá abierto en sus kupelas todos los días (salvo domingos y festivos) hasta finales de abril. El menú de sidrería se elabora con **lomos de bacalao de gran calidad y excelente chuleta de origen gallego**, aunque podemos acudir a Urkiola a picar un revuelto y acompañarlo con la sidra de sus kupelas. Además, en su comedor, los mediodías, podemos degustar otras especialidades de cocina tradicional como sus *Verduras a la brasa*, las *Antxoas de Getaria a la parrilla*, el *Revuelto de bacalao, trigueros y ajo fresco* (ver fotografía), o la exquisita *Costilla de viejo*. **Menú de sidrería:** 30€ (precio aproximado con chuleta gallega de 1 Kg. para cada 3 personas). **Carta:** 30-35€ **Menús de la casa:** 20 y 26€ **Tarjetas:** Todas, menos American Express.

TXULETA

BUEN PRODUCTO Y
EXCELENTE PARRILLA

DONOSTIA

PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.buletarestaurant.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen este **local ganador del Concurso de España de Parrilla en el congreso SS Gastronomika**, ofreciendo una **cocina tradicional con materia prima de primera y sugerencias de temporada**: *Guisantes de lágrima, Habas salteadas, Espárragos naturales a la plancha, Zizas de primavera, Hongos a la plancha o en revuelto...* Txuleta destaca por los **pescados y carnes a la parrilla de carbón** (Rodaballo salvaje, Besugo, Chuleta de viejo...) y platos como **Espárragos rellenos de espinacas y gambas, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo a la parrilla, Txangurro al horno, Pixín** (taquitos de rape rebozados) *Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Revuelto de ajoarriero, Callos y morros, Leche frita...* Su amplia carta de vinos cuenta con cerca de 100 referencias y en su barra pueden degustarse pinchos y raciones. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes noche y martes.

ZERUKO

CAMPEÓN DE CAMPEONES

DONOSTIA

PESCADERÍA 10
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 42 34 51



Galardonado con el **premio al mejor pintxo en el Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2010** por su pintxo dulce "**Bob limón**", **Joxean Calvo** sigue realizando maravillas en miniatura con la ayuda de sus cocineros **Axel y Ángel** y la impagable labor de barra de su hermana **Marilí**. Recientemente reformado, **este local ofrece algunos de los más originales pintxos de Donostia:** *Hoguera, Rosagante, Kokotxas de bacalao con foie-gras y un velo de Pedro Ximénez, Anguila en tinieblas, Bacalao al cava, Crujiente de morcilla con pistacho y glaseado de frambuesa, Bacalao o Solomillo a la brasa...* Además de su colorida y tentadora barra, en sus mesas podemos degustar platos como *Ensalada templada de txipirón de anzuelo, Ensalada de pulpo y piquillos, Bacalao vizcaina, Lengua en salsa con hongos, Callos...* **Menú del día:** 17€ **Menú de pintxos:** 30€+ IVA. **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día

DISFRUTE DE UN **GRAN VINO...** ... Y RECIBA GRATIS LA **MEJOR GUÍA**



Pida una botella de vino de Bernard Magrez y recibirá, **totalmente gratis, la guía BDB** de restaurantes entre Burdeos y Bilbao, valorada en 17 €.

Elija el vino que más se ajuste a su gusto:

PACIENCIA (TORO)

100% tinta de toro. Potente y afrutado.

CHATEAU PERENNE-MAGREZ (BURDEOS)

Cabernet Sauvignon - Merlot. Denso, tánico y largo.

LE BORDEAUX DE BERNARD MAGREZ (BLANCO DE BURDEOS)

100% Sauvignon blanc - Seco y afrutado, con una fina y golosa acidez.



**PACIENCIA
(TORO)**



**CHATEAU
PERENNE-MAGREZ
(BURDEOS)**



**LE BORDEAUX DE
BERNARD MAGREZ
(BLANCO DE BURDEOS)**

¿DÓNDE?

- Asador ARATZ (Donostia)
- Restaurante CASA TIBURCIO (Donostia)
- Restaurante OLENTZO (Zizurkil)
- Asador BENTA ALDEA (Anoeta - Tolosa)
- Restaurante DOLAREA (Beasain)
- Asador KORTA (Gabiria)
- Restaurante CASA VERGARA (Donostia)
- Asador PATXIKU ENEA (Lezo)
- Carnicería PATXI LARRAÑAGA (Lasarte)
- Vinatería MANU MÉNDEZ (Donostia)

... y a partir de febrero:

- Restaurante URGAIN (Deba)

... y más establecimientos

... y además, recibirá una **invitación** para degustar los vinos de **Bernard Magrez** en su castillo-bodega de Burdeos, **Château Pape Clément**.



Bernard Magrez
LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



**PROMOCIÓN DISPONIBLE HASTA
FIN DE EXISTENCIAS.**

GIPUZKOAN NON JAN? ¿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.

A FUEGO NEGRO

La quintaesencia de la cocina en miniatura. 31 de Agosto, 31 (Parte Vieja), 650 13 53 73

Abakando. Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoregi. Portuebe, 14. 943 224328
Agustín. Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari. Puerto, 23. 943 431359
Akelarre. P. Padre Oñkoloa, 56. 943 311209
Alaña. Parque Atracciones Igeola, 943 223662
Alamandegi. Urbitearte, 1. 943 362949
Alberro. Alai Zorroaga, 67. 943 465807
Alberto. 31 Agosto, 19. 943 428884
Albizur. Matia, 52. 943 211801

ALDABA

Cocina casera de mercado y cuidados menús. Avda. de Tolosa, 119. 943 21 03 29

Aldanondo. Euskal Herria, 6. 943 422852
Alderdi-Zahar. F. Calbetón, 9. 943 423254

ALEXE

Pintuos de alto nivel y gran variedad de vinos. Laramendi, 10 (Centro), 943 46 02 25

Algorri. Pol. Zutzu - Errotaburu-, 943 218479

ALI I OLI

Cocina catalana de montaña en Martutene Camino de Okendategi, 2. 943 46 02 96

Alluru. Ctra. N-1 (8º Zubietza), 943 366572
Alaña Mendí. Fuenterabia, 31. 943 466538
Ama-Lur. Carquizano, 7. 943 274584
Ambrosio. Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña. Camino de Uba, 61. 943 459092
Anastasio Beri. Easo, 19. 943 426320

ANDRA MARI

Gastrobar con gran variedad en vinos y pintuos. Zabaleta, 42 (Gros) 943 28 81 91

Antonio. Bergara, 3. 943 429815
Añorga Txiki. Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

APEDERRO

Pintuos de alto nivel y menús exquisitos. P. Mons, 28 (Inbaurando), 943 28 14 24

Apitón. Avda. Barcelona, 19. 943 103750
Arreta. Berri bidea, 22. 943 362049

ARALAR

La tradición culinaria vasca más auténtica Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 63 78

ARATZ ERETEGIA

Asador que rinde culto al producto de temporada. Igeola Bidea, 15. (Ibaitza-Igeola) 943 21 92 04

Arbelatiz Miramón. Parque Miramón, 943 308220
Ardandegi. R. Catalicos, 7. 943 457477
Arginz Jatetxea. Plaza Ametzagas, 943 474246
Aredo. El Paso de Henz, 3. 943 218196
Arloa. Sierra de Alaña, 5. 943 452192
Artola. Salud-, (Amara Viejo-) 943 460815
Arriak. Campanario, 3. 943 431302
Arriktan. Camino de Igeara, 19. 943 219740
Arriola Asador. R. Catalicos, 9. 943 457137
Arzak. Alcalde Egoitza, 273. 943 278465
Asia (chino). Segundo Izpizua, 15. 943 273908
Astelena. Iñigo, 1, esq. Pl. Constitución, 943 426275

ASTELENA 1997

Cocina vasca basada en el producto de mercado. Euskal Herria, 3 (Parte Vieja) 943 42 58 67

Astizarran. Irigoien Baserria -Zubieta-, 943 361229
Astori. 7. Sancho el Sabio, 28. 943 445000
Astaré Gastrotxe. Mayor, 18. 943 440792
Atxola. Teresa de Calcuta, 4. 943 276372
Atxoki Asador. Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Azken Muga. S. Francisco, 49. 943 278183

AZKENA

Pintuos de preciosa diseña y mejor sabor. Mercado de la Brea, 36. 615 79 26 55

Bar Kursaal. Av. Zurriola, 22. 943 291150

BARBARIN

Pescados, mariscos, paellas y variedad de menús

C/ Puerto, 21. (Parte Vieja), 943 42 86 86

Barbakana. S. Jerónimo, 20. 943 421127

Barkaitegi. C/ de Barkaitegi, 42 (Martutene), 943 45 13 04

Barun. Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basajaun. Añorga Hiribidea, 44. 943 367149

BAZTAN

Cocina tradicional navarra y variedad en pintuos. C/ Puerto, 8 (Parte Vieja) 943 42 42 72

Bay Bay. Avda. de la Libertad 37. 943 427068
Berzartana. Pza. Easo, 5. 943 474995
Bera-Bera. Goiko Galtzara Berri, 27. 943 210071

BERGARA

Leyenda viva de la cocina en miniatura donostiarra. General Artebe, esq. Bermingham (Gros), 943 27 50 26

BERNARDO ETXEA

Pescados y mariscos de primera en la Parte Vieja Puerto, 7 (Parte Vieja), 943 42 20 55

Bidebide. San Jerónimo, 22. 943427508
Bideluze. Pza. Gipuzkoa, 12. 943 422800
Bidoluz. Carbil, 24. 943 4930314
Bigarren. Isabel II, 6. 943 462929

Binotz. Pza. Ignacio Moreda, 943 464568
Bira Taberna. Igeola Bidea, 18. 943 218078
Bitacor. J. Zaraguta, 4. 943 446111

BODEGA DONOSTIARRA

El sabor de las bodegas de antaño Peñía y Goini, 1. (Gros), 943 29 02 28

BODEGÓN ALJANDRO

Puesta al día de la cocina tradicional vasca. Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 71 58

Bokado-Ardurain. Pza. J. Cousteau, 1. 943 431842

BODAS-BERRI

Alta cocina en miniatura, respetuosa y trabajada. Fermín Calbetón, 12 (Parte Vieja) 943 43 03 42

BOULEVARD 9

Gran variedad de pintuos e interesantes menús Alameda del Boulevard, 9. 943 42 21 14

Branca. P. Eduardo Chillida, 13. 943 417096
Buenastiza. K. Balenciaga, 42. Igeola-, 943 210600
Bully Café-Bar. P. Aves, 5. 943 214287
Cachó Norte. Logroño, 4. 943 312372
Cachón. Matia, 40. 943 427507
Café Central. Arco Amara, Plaza de Irún, 6
Café de la Concha. P. Concha, 12. 943 473600
Café de la Plaza. Padre Larroca, 14. 943 292076
Café de Puskal. Ramón María Lili, 2. 943 321713
Café Saigón. Hotel M.ª Cristina, 943 426689

CAFÉ SANTANA

Cocina ininterumpida y buenos desayunos. Reina Regente, 6 (Parte Vieja), 943 43 21 62

CAFÉ SYTETE

Desayunos, pintuos, menús... y karaoke! C/ Javier de Barkaitegi, 13 (Amara), 943 46 94 00

Caletoria Express. R. Catalicos, 12. 943 463990
Caravansalera. Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alaña. Pza. Euzkadi, 943 423494

CASA ALCALDE

Pintuos tradicionales y gran variedad en cazuelitas. Mayor, 19. (Parte Vieja) 943 42 62 16

Casa Bartolo. Fermín Calbetón, 38. 943 421743
Casa Durán. Seminario Estreola, 20. 943 287419
Casa Galicia. Zabaleta, 28. 943 274391
Casa Manuxa. Paseo Bizkaia, 14. 943 461062

CASA TIBURCIO

Tradicción culinaria y gran variedad de pintuos. Fermín Calbetón, 40. (Parte Vieja) 943 42 31 30

Casa Urola. Fermín Calbetón, 20. 943 441371

CASA VALLES

Reyes Ibéricos, excelentes chuletas y mejor trato. Reyes Católicos, 10. (Centro) 943 45 22 10

CASA VERGARA

Impresionante variedad de pintuos y vinos. Mayor, 21. (Parte Vieja) 943 43 10 73

Cascañueces. P. Colón, 46. 943 278839
Chomin. Infanta Beatriz, 16. 943 317312
Ciaboga. Easo, 9. 943 429226
Cubi. Aldamar, 18. 943 425908
Dana-Oma. P. Hidroponía, 15. Zubietza, 943 365347
Danena. Matia, 6. Antiguu-, 943 217320

DANENA

Bocadillos hermosos y de calidad a buen precio. Enbeltran, 8 (Parte Vieja), 943 42 51 97

Dardara. Gran Vía, 12. 943 270363
Divinum. Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Menú, ensaladas, raciones... y variedad en pintuos. Avda. Barcelona, 24 (Riberas de Loloia) 943 57 31 58

Don Vito. C. Com. La Brea, 943 430285
Dóner Kebab 1. Miracruz, 28.
Dóner Kebab 2. Sagardotegi, 9. 943 367620
Dóner Kebab 3. Eustaquio Amilibia, 9.

DUIT CERVECERIA

Gastronomía alemana de calidad y cuidado bar. Antonio Arzak, 4 (Benta Beri), 943 31 27 17

Egoseri. Fermín Calbetón, 5. 943 428210
Eibararra. Fermín Calbetón, 9. 943 420442
Ekaiz Asador. P. Padre Oñkoloa, 131. 943 212024

El Alamo. Duque de Mandas, 19. 943 286619
El Café de Manio. P. J. Caro Baroja, 2. 943 310577
El Doble. Paseo de Colón, 12. 943 278176
El Gavilán. Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461998
El Puente. Río Deba, 2. 943 278629
El Quinto Pino. Pza. Sarriena, 4. 943 426153

EL SITIO DEL MAGUEYAL

Gastronomía mexicana. Menú de día y de noche. Fermín Calbetón, 45 (Parte Vieja), 943 42 48 66

El Txoko de Ramiro. Txofre, 4. 943 279799
El Txoko del montañito. Avda. Zarautz, 2. 943 317591

Elurra. General Echague, 7. 943 420357
Enrika. Autonomía, 1. 943 459839
Enhera. Camino Portuebe, 14. 943 212000
Errota Taberna. Ursul, 943 311553
Esparru. Avda. Carlos I, 16. 943 456394
Etxabe. Aldakonea, 75. 943 291516
Etxabe. Duque de Mandas, 35 (Egija), 943 298254
Etxaniz. Fermín Calbetón, 29. 943 426259
Etxe Nagusi. P. Padre Oñkoloa, Igeola, 943 216502
Euskal Pizka. Extremadura, 9. 943 277300

EZKURRA

La mejor ensaladilla rusa a la derecha del Uruma Miracruz, 17 (Gros), 943 27 13 74

Farfalle. Avda. Libertad, 21. 943 426054
Feng Jing (chino). Balleneros, 2/g. 943 470043
Foster's Hollywood. Zabaleta, 1. 943 209898

GAMBRINUS GERBERA

Pintuos, raciones, bocatas... y parque infantil. C. Com. Garbera. (Inbaurando) 943 39 64 47

Gambrinus Bretxa. C. C. La Brea, 943 426514
Garbasa. S. Jerónimo, 21. 943 422575
Gandarias. 31 de Agosto, 23. 943 426362
Garbera Siderria. C. Com. Garbera, 943 394358
Garbola. P. de Colón, 11. 943 285019
Garrax Vegetariano. Tejería, 9. 943 275269

GASTEIZ

Especialista indiscutible en Alubias de Tolosa. Vitoria-Gasteiz, 12 (Ondarra) 943 21 07 13

Gatzelu Txiki. Caruzano, 4. 943 327997
Giroki. Fermín Calbetón, 4. 943 421365
Goiz-Argi. Enbeltran, 4. 943 425204
Gora-Bera. Bermingham, 3. 943 322477
Gorosti. Pza. Txofre, 12. 943 576072
Gran Vía. Gran Vía, 9. 943 271601

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones para bodas. Paseo Gudamendi, 26. (Igeola) 943 21 40 00

HAIZEA

Pintuos de autor Aldamar, 12 (Parte Vieja), 943 42 57 10

HIDALGO 56

Pintuos de vanguardia y menús variados. Paseo de Colón, 15 (Gros) 943 27 96 54

HIKAMIKA

Cocina casera, raciones y pintuos y Etxalde, 5 (Centro) 943 43 13 35

Hipica de Lolola. C. de la Hipica, 44. 943 454218
Holy Burger. Pescadería, 6. 943 423759
Hotel Amara Plaza. Plaza Pio XII, 7. 943 464600
Hotel Ezeiza. Saltruestegi, 13. 943 214311
H. Monte Igeola. Paseo del Faro, 134. 943 212011
Hotel Niño & P. Gudamendi 21-Igeola- 943 317665
Hotel Pellizar. Zubiaure, 70. 943 286103
Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968
Ibai. Getaria, 15. 943 428764
Ibañeta. Padre Larroca, 1. 943 335255
Igeola. Pza. Iribar, 2-Igeara-, 943 003473
Igeola Sidr. Gurutzeta Baser-, Igeola-, 943 213251

IKAITZ

Cocina con toques de autor en un precioso local. P. de Colón, 21 (Gros) 943 29 01 24

ILLARRA ASADOR

Producto de temporada de calidad e huerta propia. Illara, 9 (Ibaitza-Igeola) 943 21 48 94

Inbaurando Sagard. Zubiaure, 72. 943 292074

INTXA

Exquisito bacalao y la mejor "Ropa Vieja" Esterlines, 12. (Parte Vieja), 943 42 48 33

Inautsi. P. de Errotaburu, 8. 943 311109
Inautsi. Pol. Zutzu, 4-Errotaburu-, 943 319383
Iraeta. Plaza Gipuzkoa, 15. 943 428423
Izambi. Padre Larroca, 2. 943 272973
Iratzo Hamburgueseria. S. Juan, 9. 943 422667
Irigoin Eret. Cam. Petritza, 10. Zubietza, 943 372875
Iruña. Sierra Aralar, 27. 943 466565

IRRINTZI

Enormes bocadillos y gran variedad en pintuos. Pescadería, 12 (Parte Vieja), 943 42 42 34

Isla del Sol (chino). Campo Egoña, 5. 943 458419
Isturrieta Berri. Camping de Igeola, 943 218864

ITURRIO

Pintuos y raciones de alto nivel, vinos y cavas. S. Martín, 30. (Centro) 943 42 83 16

ITURRIO 2

Pintuos y raciones de alto nivel, vinos y cavas. Aldamar, 12. (Parte Vieja) 943 42 58 84

Itxaropena. Enbeltran, 16. 943 424576
Itxaropena. Alotwareka, 83. 943 371585
Izaguirre. Ibañeta-, Martutene-, 943 470757
Izaine. Bidarte Berri Baserria, 943 361470
Izarra. Pza. de las Armerias, 12
Izarratiz. Prim, 4. 943 428747
Izazi. P. Baratzategi, 3. 943 321019
Izazi. Pl. Baratzategi, 28. 943 279391

IZKIÑA

Medio siglo de cocina tradicional y pintuos. Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) 943 42 25 62

Javier. Pza. Easo, 4. 943 457152
José-etxea. Avda. Añorga, 44. 943 369026
José Mari. Fermín Calbetón, 5. 943 424645

JUANITO KOJUA

El alma de la cocina tradicional vasca Puerto, 10 (Parte Vieja), 943 42 01 80

Juanxo. Enbeltran, 6. 943 427405
Kalaberri. Matia, 50-Antiguu- 943 212101
Kalonne. Padre Oñkoloa, 8. 943 213251
Kaskazuri. Arroka, 6-Amara Viejo- 943 463525

GIPUZKOAN NON JAN?

Kaskazuri. Pº Salamanca 14. 943 420894
Kata 4. Pza. Sta. Catalina, 4. 943 423243
Kelly's. Plaza Nafarroa Behera, 3. 943 290019
Kiki. Secundino Etxaola, 5. 943 274936
Kiki. Avda. Tolosa, 79. 943 317320
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Viejo-. 943 421904

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

Kota 31. 31 de Agosto, 22. 943 429306
Kukuari. Victoria-Gasteluz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077

KURSAAL BAR
Menú del día y horario continuo de cocina.
Avda. Zurriola, 22 (Gros). 943 29 11 50

La Albacra. Balenores, 19. 943 446210
La Barranquesa. Laramendí, 21. 943 454747

LA BOULE (CASINO KURSAAL)
El restaurante del casino. Tu mejor apuesta
Mayor, 1 (Parte Vieja). 943 42 92 14

LA BRASSERIE MARIE GALANT
Excelentes menús de temporada en un local ideal.
Zubieta, 2 (Hotel Londres). 943 44 07 70

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

LA CUCHARA DE SAN TELMO
Bar imprescindible en la ruta del pintxo donostiarra.
31 de Agosto, 28 -Arrosa- (Parte Vieja). 647 76 74 44

LA CUEVA
Cocina tradicional a la plancha. Bar. Terraza cubierta.
31 de Agosto, 42 (Parte Vieja) 943 42 54 37

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

LA FABRICA
Cocina tradicional actualizada a buenos menús.
C/ Puerto, 17 (Parte Vieja) 943 43 21 10

La Kabuzeta. Igentza, 9 (Club Náutico), 943 473862
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia. S. Bartolomé, 1. 943 465293
La Mina (pizzería). Uribea, 1. 943 427240

LA MURALLA
Acoceptor local con una cocina muy personal.
Enbeltaun, 3 (Parte Vieja) 943 43 35 08

La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484
La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

LA TAGLIATELLA
La mayor variedad en pasta italiana.
San Martín, 29 (Centro) 943 42 73 26

Peña y Goñi. S. Marcial, 943 28 91 84

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092

La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431469

La Yaca. Andrestegui, 4. 943 317744

La Yaca. Urdielar, 40. 943 429796

La Yaca. Miracruz, 18. 943 326937

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

La Yida. San Marcial, 37. 943 244150

La Yirri. 31 de Agosto, 3. 943 427495

La Zurri. Zabeleta, 9. 943 293866

Lanziego. Triunfo, 3. 943 462384

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Halezeta. Lau Halezeta, 94. 943 352445

Lau Rojitos. Duques de Mandas, 47. 943 270549

Luzkuriz. Avda. Tolosa, 77. 943 218503

Lukinkategi. Cam. Angeru Zaindara, 85. 943 374144

LUKAS BENTA BERRI
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1. 943 22 48 00

LUKAS URBIETA
Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Uribea, 34. 943 47 12 14

M2 Catería. Hondarribia, 20. 943 424169

Makrobiolito Elkartea. Inauroamdo, 52. 943 288246

Mamma Mia. C/ de la, 4. 943 275700

Mamistegi. Paseo Oriamendi, 14. 943 311570

MANDARÍN
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Zabeleta, 32 (Gros). 943 32 02 17

MANEX
Pintoxos, cazuelitas, raciones y buen menú del día
Victoria-Gasteluz, 8 (Ondareta). 943 31 38 67

Marineña. Muelle, 15. 943 421388

Marisquería Ondareta. Victoria-Gasteluz, 3. 943 311873

Martillun. Lau Halezeta, 33. 943 351130

Mc Donald's Bretxa. C. Com. Bretxa. 943 431148
Mc Donald's (bar). Centro Comercial Barbería
El Yaco (churrero). Matia, 35. 943 218275

Mendi. S. Francisco, 13. 943 287286

Mendicizortz. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023

MESÓN MARTÍN
Buena cocina tradicional y gran barra de pintoxos.
Elcano, 7 (Centro). 943 42 28 66

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

MIL CATAS
Pintoxos, menús y cordero y cochinito asado.
Zabeleta, 55 (Gros) 943 32 16 56

MIRADOR DE ULIA
Gastronomía innovadora con espectáculos vivistas.
Pº de Ulla, 193 (Monte Ulla) 943 27 07 07

Miramón Arbelaitz. Pº Mikelletzi, 53. 943 308220

Monpas Cervetería. Saqueles, 243 277236

Morgan. Narrika, 7. 943 424661

Moto-Club. Usandizaga, 3. 943 289904

MUNTO
Gran barra de pintoxos y gastronomía tradicional.
Fermín Calbetón, 17 (Parte Vieja) 943 42 60 88

Murto Berri. Murto, 8º Alete

Muxara. Igara Bidea, 16. 943 430797

Nagusia Iru. Mayor, 4. 943 433991

NARRIKA
Los mejores kokotxas de setas del mundo mundial.
Narrika, 16 (Parte Vieja) 943 42 73 27

Narru. Zubieta, 56. 943 423349

Néstor. Pescadería, 11. 943 424873

NEXT
Gastronomía en miniatura y buenos menús.
Herrietoba, 15 (Altea) 943 53 03 73

Nikolas Asador. Duzintxuri, 10. 943 217151

Nino. Zurriola, 1. 943 003162

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

Nuevo Olallo. Camino Goñakotxi, 100. 943 330853

Nuevo Signo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427300

Olivus. Erriozegana, 4. 943 214989

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Orizaga. San Lorenzo, 6. 629 520602

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

ORIENTAL II
Precioso local con gastronomía oriental de alto nivel.
Martería, 6 (Centro) 943 47 08 55

Orterri. Portuñebe Bidea, 943 312601

ORMAZABAL ETXEA
Bar de pintoxos con un sabor y encanto especiales
31 de Agosto, 22 (Parte Vieja). 943 429907

Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

OSTADAR
Ambiente universitario y gran variedad gastronómica.
Pº Berrio, 13 (El Antiguo) 943 21 99 40

Paco Buño. Mayor, 6. 943 431073

Pagadi. General Arceite, 1. 943 284299

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

PALACIO DE CHINA
Cocina china y nuevos sabores asiáticos.
Laramendí, 11 (Centro). 943 45 19 68

PANPOTA BOKATEGIA
Gran selección de bocatas horneados al momento.
C. Comercial Barbería (Inauroamdo) 943 39 47 76

Pantxiña. Muelle, z/g. 943 421179

PASALEKU MARISQUERÍA ASADOR
Excelentes mariscadas a precios sin competencia.
C/ Illumbite, 11 (Amara-Anoeta) 943 46 16 65

Paua Negra. Isabel II, 15. 943 450147

PAULANER BIERHAUS
Codillos, salchichas y gran variedad de cervezas.
San Vicente, 7 (Parte Vieja) 943 42 18 08

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Peggy Sue. S. Marcial, 5. 943 429532

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

Pero. Bº Igeldo. 943 211591

PIÑUDÍ
Buen folio, pintoxos y bocadillos descomunales.
Narrika, 27 (Parte Vieja).

Pitit Urdetxe. Eskalanteiti, 118. 943 520770

Playa de Ondareta. Playa, z/g. 943 310896

Plaza Café Buen Pastor. F. Pastor, 14. 943 445712

Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425779

Portuñebe. Portuñebe, z/g. 943 215018

QING WOK
El primer wok de Donostia, con biki-parque infantil.
Gran Vía, 4, esquina Zurriola (Gros) 943 28 62 56

Ramunzo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regata. Fuenterribia, 20. 943 424169

Rekalde. Aldamar, 1. 943 430352

Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Antzulia, z/g. 943 282881

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

RK. Pza. José María Sert, 2. 943 313135

Robin Banana. Secundino Etxaola, 5. 943 277971

ROJO Y NEGRO
Gran variedad en pintoxos y cocina ininterrumpida.
San Marcial, 52 (Centro) 943 43 18 62

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

Saltipoi. Calzadilla Vieja de Alegoriaeta, 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

S. Iamó Esp. Gastro cultural, Pza. Zurriaga. 943 573626

Sebastian. Muelle, 14. 943 425862

Senra. S. Francisco, 32. 943 293919

SHAKE (JAPONÉS)
Gastronomía japonesa, menús y plancha en vivo.
San Marcial, 8-10 (Centro) 943 42 42 10

Sidrería Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217323

Sidrería Donostiarra. Eibelbarri, 5. 943 420421

Sidrería Inauroamdo. Pº Zubizarre, 72. 943 292074

Shiban Café. Uribea, 44. 943 464206

SM Café. Uribea, 6-C.C. San Martín. 943 427610

Sport. Fermín Calbetón, 10. 943 426888

Sports Café. Pl. Julio Caro Baroja, 1. 943 212147

Stauf. Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326566

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

SYRÁH
La vinoteca de Amara. Fantásticas tortillas
Pza. Iruñ (Amara). 943 46 66 43

Tambori. Pescadería, 2. 943 423507

Teñora. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561

Tejería. Tejería, 9. 943 282304

Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Berminghám, 25. 943 286033

Telepizza. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Etxaola, 38. 943 276040

Tenis Ondareta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

Terresato. Avda. Zarautz, 85. 943 313308

TRAPAS ASADOR-ERRETEGIA
Especialidad en pescados y carnes a la parrilla.
31 de Agosto, 28 (Parte Vieja) 943 42 57 58

Tribuna Norte. Mº Dolores Aguirre, 22. 943 276263

Tse Yang. Pº República Argentina, 4. 943 266899

TSI TAO
Cocina oriental y ambiente zen con vistas al mar.
Paseo Salamanca, 1 (Parte Vieja) 943 42 42 05

Tsun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalita. Alai Orozaga, 63 -Igeldo-. 943 214969

Txalupa. Fermín Calbetón, 3. 943 429875

Txepetxa. Pescadería, 5. 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 422370

Txinparta. Avda. Navarra, 8. 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarberri, 2. Barrio Igara

Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960

Txiskueña. Pº Dr. Beiristáin, 85. 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txistu. Igeldo, Balaiozaga, z/g. 943 212979

Txoko. Mar, 12. 943 425412

Txokolo Asador. Mantecola, 4. 943 463491

TXOLA
Menús pintoxos y raciones para rendir en el trabajo.
Portuñebe, 53 (Iborta-Igara) 943 31 67 84

Txinom Asador Sidrería. Pº Antzibia, 6. 943 451964

TXONDORRA
Cocina de temporada y gran variedad en pintoxos.
Fermín Calbetón, 7 (Parte Vieja). 943 42 07 82

Toxo. Kristibal Balaiozaga, 1. 943 311511

TXUBILLO
Cocina y pintoxos de fusión vasco-japonesa.
Matia, 5 (El Antiguo). 943 21 11 38

TXULETA
Cocina de temporada y buena cocina tradicional.
31 de Agosto, 40 (Parte Vieja) 943 44 10 07

Txurrit. Pza. Constitución, 9. 943 429181

Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352

Udane. Isabel II, 6. 943 451401

Ulla. Pio Baroja, 15. 943 317950

Urba. 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urdiñola. Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 328036

Urgull. Euskal Herria, 8. 943 421616

Urkebu. Segundo Izopiza, 33. 943 291891

URKIOLA SAGARDOTEGIA
Sidrería con restaurante y platos sorprendentes
Igara Bidea, 37. 943 21 01 68 (Solo de enero a abril)

Urribe-Bº. Berminghám, 17. 943 277395

Urteola. Alto de los Robles, 10. 943 460636

Va Bene. Bidas de Lezo, 4. 943 454699

Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrazo, 40. 943 392463

Via Foral. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470899

Vinoteca Bernardina. Victoria-Gasteluz, 9. 943 314999

Vinosa Pulpería. Miracruz, 13. 943 326805

Vitara. Gran Vía, 28. 943 298652

Vongole. Resurrección Mº de Azúve, 6. 669 528665

Warung. Saques 14. 943

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

// ALKIZA

Alkizko Ostalua. San Martín Plaza. 943 691836
Elizegi Taberna. San Martín Plaza. 943 690788

// ALTZAGA

Altzaga. Altzaga dismen. 18. 943 884196
OLAGI SAGARDOTEGIA

Sidra al botlo de casa, restaurante y casa rural.
Alto de Urdia. 943 88 77 26

// ALTZO

Arandia. Segorbe etxea, z/g. 943 652262

// AMEZKETA

Arkaizeta. Plaza Beltzaren, 1-8. 943 655848
Berrizana. Bartolomeu Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Erreka Añoldo, 8. 943 653197

// ANDOAIN

Arleta. Arleta, 5. 943 530094
Bámbola (pizzería). Plaza Góiko, 7. 943 300289
Burrutza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Hiru. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Irunberri. Nagusia, 39-41. 943 590352
Iturrí. Pza. Bazkardo, 8. 943 594044
Gaznagaña Sidería. Bº Burrutza, z/g. 943 591968
Gorbu Golf Club. San Esteban auzoa. 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593205
Mizpiradi Sidería. Bº Leizotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Gobierna auzoa, z/g. 943 590663
Trainuak. Kale Nagusia, 6. 943 593992
Txalaka. Alta Larramendi, 943 591604

TXERTOTA

Cocina de mercado con producto de alto nivel

Goburu, z/g. 943 59 07 21

Txitibar. Zumea Plaza, 7. 943 570492

// ANOETA

BENTA ALDEA

Chuletas de primera categoría y venta de vino

Pl. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne. Pl. Benta Aldea, 4. 943 651956

Goiakoetxea. San Juan, 9. 943 651907

// ANTZUOLA

Haitz-Garbi. Kalebarran, 15. 943 787051

Lara. Kalebarran, 17. 943 787068

Leku Berri. Irmino Auzoa, 943 766094

Ongi Etorri. Buztina, 4. 943 766349

// ARAMA

Toki Añai. Herriko plaza, s/n. 943 888953

// ARETXABALETZA

Areña Taberna. Markole, 5. 943 791467

Araba. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047

Basabe. Polig. Industral, 943 799184

Baster-Alde. Bº Galtzarra, z/g. 943 792458

Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067

Bogoyan. Nafarroa, 6. 943 792045

Goidea. Solohandri, 8. 943 796857

Gurea. Durana, 32. 943 792064

Hirusta. Plaza Iargi, z/g. 943 790657

Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803

Matikua. Bº Aztza, 943 791668

Zarria. Pº Araba, 20. 943 798985

// ARRASATE

Aldape. Iturriz, 41. 943 796360

Arcaika. Bº Garagarza, 37. 943 711881

Bittori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795852

Boliñete Asador. Zurgaldite, 24. 943 793991

Buenueva. Jokin Zaltegi, 6. 943 797960

Cassolo (pizzería). Aranzuz, 2. 943 794564

Cafetería Express. Malakoa, 8. 943 798514

Dragón Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500

Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791599

Erestitxua. Beñolita, 18. 943 791013

Gaindegí. Lapurdi, 4. 943 797060

Goz Añid Degustation. Iturriz, 33. 943 791115

Gran Muralla. Olavea, 36. 943 791169

Hilarion. Plaza Lareza, 5. 943 770169

Kanpazar. Kanpazar Gana, 943 582912

Kateldi. Poligono Kateldi, z/g. 943 771080

Larinetxe. Bº Urdia, 943 792215

Lortegi. Iturriz, 7. 943 790467

Lukas Zarkoketza. Iturriz, 11. 943 794879

Mereta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531

Mesón Manolo. Báñez, 3. 943 792240

Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125

Pildain. Udala Plaza, 943 791165

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional y de mercado con toques de autor.
Bº Urbina, 37. 943 79 49 39

Sara Merendeneru. Metzatearreka, 943 771586

Txirrita Taberna. Gosalbarr auzoa, 943 791035

Txoko II. Olatara Lurzio, 12. 943 795850

Txorondra. Bizkaia Etorbidea, 9. 943 794276

Urkape. Olatara, z/g. 943 772004

Urrin. Urrin Etorbidea, 22. 943 799524

Uxarte. Bº Urdia, 943 791250

// ASTEASU

Iturrí Ono. Herriko Plaza, 5. 943 691331

Izurtzi Asador. Alto de Andarrate, 943 580866

Matxelabena Sidería. Zebellata, 11. 943 692222

Olabea Goikoa. Goballera z/g. 943 690251

Patxino. Errementari, 1. 943 691025

Sarasola Sidería. Beñalaura auzoa, 943 690283

// ASTIGARRAGA

Akeleña Sidería. Camino Oialume, 57. 943 333333

Almendra Sidería. Camino Petiregi, 4. 943 336999

Ametz. Poligono 26, 943 551830

Astarbe Sidería. Txortokietza, 13. 943 551527

Baza Hostal. Pza. Ergobia, 12. 943 550842

Berzartzu Sidería. Beren Aran etxea, 943 555798

Buenaventura Sidería. Cam. Alta, z/g. 659 100392

Kaloi Taberna. Tomás Alba, 943 551204

Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943

Ergobia Sidería. Ergobia plazaz, 19. 943 553301

Etxeberri Sidería. Santilgo-enea Baserra, 943 556597

Gartzategi Sidería. Pº Martutene, 139. 943 469674

Goiko Iturrí. Foru Enparantza, 1. 943 557867

Gurutzeta Sidería. Camino Oialume, 63. 943 552242

Ibai-Lur. Nabarra Oñat, 1. 943 335255

Ikatz Taberna. Mañotz, 943 554889

Iretza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030

Irigoien Sidería. Iparalde Bidea, 12. 943 550333

Kako. Mayor, 19. 943 551741

Kizki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647

Larrarte Sidería. Caserio Murrugoi, z/g. 943 555647

Las Vegas. Erretxeko plaza, z/g. 943 553498

Lizaso Sidería. Caserio Gartzategi, z/g. 943 468290

Matza. Nagusia, 40. 943 550238

Menditxo. Alda Bidea, z/g. 943 357202

Mendiabai Sidi. Olatride Txiki Baserra, 943 555747

Mikela. N. 18. 943 551007

Minasa Sidería. Txortokietza, z/g. 943 555220

Oñara Zuri Sidería. M. Aranzamendi, 16. 943 552938

Olarbide Sidería. Pº Astigarraga, 943 553199

Petiregi Sidería. Petiregi Bidea, z/g. 943 457188

Rozala Sidería. Caserio Iointza, 12. 943 556637

Rexona. Nagusia, 96. 943 551138

Sarasola Sidería. Camino Oyarde, 14. 943 555746

The Robin Taberna. Apeztegia Plaza, 3. 943 332842

Txinguri Berri. Donostioa Ibilbidea, 90. 943 333944

Urdia. Camino Oialume, 34. 943 330530

Zapain Sidería. Errekalde Etxea, 943 330033

// ATAUIN

Lizarrutsi Parketea. Parque Aralar, 943 582069

Trotxeko. Elharrea, 59. 943 180037

URBISTATE

Sidería y asador, abierto en verano.

Ergobia, 6. 943 18 01 19

Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

// AZKOITIA

Atola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186

Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851

Basterreke. Basterreke Industrialdea, 943 851061

Erreñe. Kale Nagusia, 95. 943 852868

Getxiki. Trenbidearen Zumardia, 9. 943 852228

Ibeldiño. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintboak)

Iturrí. Aingeru kaldea, 16. 943 852003

Isuri. Kale nagusia, 120. 943 850017

Iztar. Azpurruboa auzoa, 943 852630

Joseba. Azibekel, 10. 943 853412

Kovka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintboak)

Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851195

Laramendi. Torrea. Donibane, 10. 943 857866

Malte. Ugarte 75 Industrialdea, 943 853756

Martitte. Martitte auzoa, 943 857332

Olare. Madariaga auzoa, 943 853756

San Agustín. Azpurruboa auzoa, 164. 943 853492

Uharko. Altzibar etorbidea, 8. 943 025714

Thalari. Kale Nagusia, 81 (Pintboak)

Txikiopif. Txerria auzoa, z/g. Tel. 943 851008

Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintboak)

// AZPEITIA

Ametza. Jose Artebe, 12. 943 810662 (Pintboak)

Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092

Aunba. Barrena kalea, 14. Urrestilla, 943 815754

Baigera I. Enparan kalea, 6. 943 814464

Baigera II. Salbe auzoa, 34. 943 812389

Bost. Erdi kalea, 28. 943 812092 (Pintboak)

Diz-diz. Enparanta nagusia, 1. 943 810097

Eszkuzta Ostalua. Bº Izarripize, 24. 943811128

Euzkari. Idelonso Gurrutxoa, 10. 943080416

Jai Añai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271

Justino Txiki. Jose de Artebe, 17. 943 8150311

Kiruri. Loloako auzoa, 24. 943815698

Landaeta. Landaeta auzoa, 12. 943810959

LARRAÑAGA HOTEL-JATEITXEA

Cuidada cocina tradicional en un precioso caserío

Urrestilla bidea, z/g. 943 81 11 80

Lau Bide. Landaeta, 2. 943816878

LOIOLA HOTEL

Establecimiento ideal para bodas y celebraciones

Loloako Inazio Hiribidea, 47. 943 15 16 16

Mendizabal. Landaeta Hiribidea, 16. 943812001

Mikel Uria. Loloako Inazio Hiribidea, 5. 943814315

Onduzubi. Harzubidea, 49. 943 812071

Ongi-Etorri. Salte, 21. 943 150689 (Pintboak)

Orbegoso. Nuarbe auzoa, 943 810509

Osainegi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6. 7.943 626680

Pasturua. Jose Artebe, 13. 943811857 (Pintboak)

Patxo. Pablo III, 16. 943812040 (Pintboak)

Piza Spring. Itxaki Agzaiua, 6. 943816312

Sagasti-Zahar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442

Uranga. Loloia auzoa, 7. Telef. 943 812543

Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

// BALIARRAIN

Zartaji Jalete Alperretxe. Hirigunea, 6. 943 163076

// BEASAIN

Artzi Añea. Andre Mari, 15. 943 163116

Atsegin Hamburgues. Zaldizurreta, 1. 943 882122

Barandiaran. J. Miquel Iturriz, 7. 943 889210

Basakana. J. Miquel Iturriz, 11. 943 882023

Batzokia. Nagusia, 26. 943 088655

Biduzete. Pza. Biduzete, 2. 943 888975

CASTILLO HOTEL-JATEITXEA

Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.

Ctra Madrid-Irun, Km. 417. 943 88 19 58

DOLAREA HOTEL-JATEITXEA

Menús variados de calidad y cuidada cafetería.

Nafarroa etorbidea, 57. 943 88 98 88

Egoki. S. Inazio 19. 943 880037

Gorrialdeko. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

Irizar etxea. Navarro Lareategi, 13. 943 161673

Jalki. Zaldizurreta, 1. 943 087933

KATTALIN ERRETEGIA-ASADOR

Chuletas a la parrilla de carbón. Variedad en vinos.

Kalea, 4. 943 88 92 52

Kikara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886234

Niza. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076

Ongi Etorri. Oriandendi, 40. 943 889907

Pizapae. Pza. San Martín, 943 882997

Rubierena. Zaldizurreta, 7. 943 885760

Tü Tü. Nagusia, 18. 943 880005

Urkiola. Mayor, 7. 943 086131

XERBERA

Menús variados y gran oferta en pinchos y vinos.

Nafarroa etorbidea, 21. 943 88 88 29

// BELAUNTZA

HERRIKO TABERNA

Cocina de alta calidad en el corazón de Tolosaidea.

Hiriburu, z/g. 943 67 09 28

Venta de Belauntza. Leizako Errepeida, 21. 943 672828

// BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 9

GIPUZKOAN NON JAN?

Oiakorka. Aixola Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

// ELGOIBAR

Atepe. San Roke, 5. 943 742595

BALAUATEGI BASERRIA

Casero con cocina de autor y toques exóticos.
Os. M. Miguel (Carretera a Markina) 943 74 31 02

Bide-Gain. Urasandi, 11. 943 743295

El Gaucho. Errospani, 31. 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230

Garbea. Sta. Ana, 10. 943 740580

Herrubi. Olsepe, 1. 943 741244

Hiri-Gain. San Pedro, 4. 943 740340

Ibai-Ondo Asador. Sta. Ana, 2. 943 742627

Ibañeta. Pedro Mujuruza, 2. 943 740015

Inkui saporategia. Otaola, 3. 943 206844

Jalka. Pedro Mujuruza, 27. 943 741029

La Bodega Asador. Pedro Mujuruza, 22. 943 742500

Lanbroa. Pedro Mujuruza, 5. 943 740806

Lerun. Poligono Lerun, 3. 943 743196

Mintredeta. Zona deportiva Mintredeta. 943 748744

Madigan's Irish Pub. Bernardo Ezzenaro, 2. 943 531557

Otzak. San Roke, 38. 943 743411

Salento. P.M. Urzuño, 10. 943 740196

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

Sigma. Xixilon, 1. 943 748531

Txarriidua. Ermuarandaita, 1. 943 740793

Wok 999. Otaola, 3. 943 121672

// ERRETERIA

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

ALDURA

Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuente. María de Lezo, 7. 943 519654

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

Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047

Donosti Sideria. Zambalide, 8. 943 526041

Donuru. Zambalide-Zentlen, 943 341831

Egi-Luz. Zambalide, 87. 943 523905

Eguzki. Orereta, 2. 943 341225

El Txikite. María de Lezo, 20. 943 527701

Erreka. Zambalide, z/g. 943 515913

Erreterriko Bodega. Pza. K. Mibvelena, 4. 943 002468

Frantzilia. Astigaragako benta. 943 511445

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

FUERTE DE SAN MARCOS

Prezioso restaurante en un entorno privilegiado.

Fuente San Marcos. 943 52 22 71

GAMBRINUS ERRETERIA

Menú del día. Platos combinados. Códigos...

C. C. Niesen, 943 52 16 61

Gaztelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084

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

Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195

Irritziri. Kapitán Enea, 943 511086

IZADI

Pintos especiales y gran carta de picoteo

Alfonso XI, 9. 943 34 04 69

KB. Camón Zumardía (Alameda). 943 24704

Luji. Vituri, 27. 943 512887

La Cepa Navarra. Vitoria, 26. 943 511081

Lapiko. Cors. Auzo, 5. 965 755540

Las Cazuelas. Alameda, 12. 943 511046

Liku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441

Listerri-Berri Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maitte. Alameda Gamón, 2. 943 516392

Merino. Sorginbulo, 23. 943 529614

Musón Extremeño. Pº Izetia, 3. 943 511033

Negaritz. Aldura Aidea, 20. 943 522455

Oarso Sideria. Zubiaure, 8. 943 515956

Onera. Zambalide, 2. 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaragaa, 6. 943 514105

Pururena. Astigaragako Benta. 943 515252

Pizza Sprint. Morigoneitia, 5. 943 522000

POLLO RICO

Pollos asados y platos combinados para llevar.

C. C. Niesen (Gambrinus), 943 52 16 61

Pollo Rico. Pischinos. Alto Beruan, 943 521661

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

Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055

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

Txi Mahal. Sorginbulo, 23. 943 529614

Tejalezta. Alfonso XI, 6. 943 513651

Uy. S. Marcos, 4. 943 511052

Vir-Gain. Fandera, 943 344245

Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992

Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045

Vituri. 39. 943 510096

Zambalide, 87. 943 519001

Zuketx. Pza. Koldo Mibvelena. 943 518835

// ERREZIL

Antonioren borda. Zetulen, 943 814811

Bitorberrak. Errezilgo quepa, z/g. 943 171282

Letea. Leta, 943 812867

Izarre. Leta auzoa, z/g. 943 815234

Granada. Granada Bateria, 943 815355

Trinbetera. Leta, 14. 943 681206

// ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatzaraidi, 21. 943 714822

Maulandua. Maulandua, z/g. 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizate, 5. 943 714345

Uzeta. Aranzubuzela, 1. 943 715190

San Miguel. Apurtuzela elizate, 943 714871

Txalparita. Aranzubuzela benta, 26. 943 715046

// EZKIO-ITSASO

Argindio (Ostua). Argindio, Etxea, 943 720267

Itsasoko Ostata. Itsaso, z/g. 943 680315

LABEKO BERRI

Excelesntes menús y cocina molecular.

P. Sta. Lucia, 943 72 25 52

Manubuko Benta. Manubuko, z/g. 943 882673

// GABIRIA

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

Benta Leta. Bº Aztiria, 943 730094

KORTA ASADOR MARISQUERIA

Mariscos frescos y chuletas a la parrilla de carbón.

S. Loreto, 943 87 81 86

Gabirio Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

// GAINTZA

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

Oteie. Larraite Bidea, z/g. 943 889848

// GETARIA

Abeta. Meagas, z/g. 943 132496

Aguile-Haundi. Aski, 943 140455

Asitlero Asador. Portua, 1. 943 140412

Azkuo. Aita Meagas, z/g. 943 130500

Balearrí. Portua, z/g. 943 580911

Elkano. Herrieteta, 2. 943 140024

Giroa Taberna. Nagusia, 20. 943 140800

Ibar. Nagusia, 34. 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021

Kaia-Kaibe. General Amoa, 4. 943 140500

Ketari. Txontone, 27. 943 140194

Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

Nautico. Kaia, 17. 943 140284

Peltona. Nagusia, 9. 943 140113

S. Prudente. S. Prudente, z/g. 943 140627

Talai-pe. Puerto Viejo, z/g. 943 140613

Txoko. Katrapona Enparantza, 5. 943 140539

// HERNANI

Akarregi Sideria. Akarregi Baserría, 943 553495

Alberdi Sideria. Sta. Bárbara, 61. 943 550019

Altuzeta Sideria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502

Aralar. Zapa, 8. 943 331506

Arrigoin. Sta. Bárbara, 87. 943 550097

Artzi. Unzaga, 7. 943 206348

Artzi. Zikuñaga Bailara, 57. 943 330455

Belazarte Etxea. Ctra. Gozuetza, km 9.5. 943 331569

Belazarte Etxea. Bº Urumea. Arano, 948 514018

Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196

Deportivo. Vardaberria, 36. 943 552699

Erremendi Sideria. Osiñaga Bailara, 36. 943 556405

Erorriagu Sideria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990

Ertziaguárra-Enea. Iturrigo, 10. 943 330291

Etxelari. Ebeherri, 2. 943 551267

Etxelari Etxea. Laramendi, 3. 943 33337

Fagollaga. Bº Garreteta, 68. 943 550031

Gala Arretoa. Galindoa, 943 333116

Galizia Etxea. Bº Zikuñaga, 33. 943 556124

Garin. Nefar, 10. 943 550022

Golko-Laseta Sideria. Ereñoz, 89. 943 553272

Gunea. Arganzan, 1. 943 332529

Gue Ametsa. Pol. Ezago, 5. 943 330986

Iparregi Sideria. Bº Osiñaga, 10. 943 550328

Iruñe. Epelze, 7. 943 552480

Iruñe. Kardaberri, 11. 943 555724

Ixasburu Sideria. Osiñaga, 943 556879

Iurralde. Bº Ereñoz, 50. 943 330461

Izarre. Polig. Lastrola, z/g. 943 550640

Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034

Karreero. Juan de Uribea, 15. 943 552607

Kixkai. Nagusia, 15. 943 336699

Larre-Gain Sideria. Bº Ereñoz, z/g. 943 555846

Lekuzarra Bodega. Zikuñaga, 84. 943 556555

Oñdi. Nagusia, 25. 943 557508

Olazola Sideria. Bº Osiñaga, 38. 690 698484

Osiña-Enea Sideria. Bº Osiñaga, 35. 943 556894

Pedro Mari. Ibarrolabu plaza, 11. 943 550009

Roja. Nagusia, 943 550026

Rufino Sideria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Gran cocina de temporada. Ideal para celebraciones.

Martindegi, 13. 943 331572

Santa Bárbara. Pza. Bárbara, 2. 943 331387

Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 556481

Triponiti. Kardaberri, 11. 943 555724

Txitxuba. Bº Zikuñaga, 76. 943 552199

Ugaldeko. Pagano, 19. Ereñoz, z/g. 550240

Zelida Sideria. Bº Martindegi, 29. 943 555851

Zingi-Zanga. P.M. Florida, 54. 943 330397

Zumardi. Urkolaga, 2A. 943 330656

Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

// HERNIALDE

ELKETA

Variedad de menús, raciones y platos combinados.

San Miguel Balara, 2. 943 65 21 16

Ostatu. S. Cruz Apaitza plaza, 1. 943 652496

// HONDARRIBIA

Abarka. Pº Besaritar, 36. 943 641991

Aeropuerto. Gabarri, 22. 943 665850

Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500

Alameda. Minasorela, 943 642789

Ama Lur. Itassaritz kalea, 943 643362

Antontxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059

Antxitza. San Nicolás, 943 641890

Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 649489

Ardoña Winekela. San Pedro, 32. 943 643169

Arza. Foru Kalea, z/g. 943 644155

Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUN ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza.

Pº del Muelle, 5. 943 64 49 30

Arraunrol. Pº Butrón, 3. 943 641581

Arroka Berrí. Higuea Irdia, 6. 943 642712

Balesteras. Arkoi-Santiago, 39. 943 641420

Batzoki Merendero. Alameda, 943 643364

BEKO-ERROTA

Prezioso restaurante de cocina tradicional vasca

Zazulua. 943 64 31 94

Camping Jaizbelbe. Ctra. Guadalupe, 943 641847

Nautico. Nautico. Camino Guadalupe, 943 642111

Casa Manolo. Armutz, 39. 943 642792

Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212

Conchita. S. Pedro, 33. 943 640497

Danonatz. Dendak, 6. 943 645663

Enbata. Zuloaga, 5. 943 641454

Errandonea. Camino Guadalupe, 943 642933

Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462

Goxendina. S. Pedro, 79. 943 641952

Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701

GÜELL MARISQUERIA

Mariscos a un paso del aeropuerto.

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

Gambirius. C. Com. Txingudi. 943 626662
Gaztelumendi. Plaza 3. Juan, 1. 943 630512
Gara Murralla. Aduna. 5. 943 613176
Gara Borda. J. Esteban Indart. 3. 943 623915
Gure Etxea. Teodoro Murrúa. 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
Harian. Anzarán. 9. 943 537631
Ibariko Olagiri. Bº Meaka. 21. 943 621848
Iñaki Hotel. Avda. Leizorburu. 77. 943 636232
I Capó. C.º Mendibil. 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena. 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago. 34. 943 630993
Iñaki. Gaboria. 3. Polig. Ventas. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficocha. 943 639639
Irungo Alespina. S. Marcial. 9. 943 628934
Iruña. Pza. Urbandiana. 4. 943 621059
Jaizubia. Kaskoteiki. 6. 943 618086
Jantokia. Avda. Iparralde. 11. 943 620490
Jose Mari Etxea. Luis Mariano. 7. 943 622040
Josema. Cipriano Larragaiza. 20. 943 615154
Karakai Taberna. C. Comercial Mendibil. 943 630831
Karrakula. Polig. Leizorburu. 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano. 2.-4. 943 623040
Kostorbe. Avda. Iparralde. 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak. 7. 943 630481
La Agrícola. Alzazkal. 4. 943 626561
La Granada. Plaza del Ensanche. 5. 943 618477
La Casa del Jaión. Avda. Iparralde. 37. 943 627845
La Cepa Rojina. Belaskoenea. 92. 943 628447
La Lave. Fuenterria. 3. 943 618357
La Rotonda. Juncal Labandibar. 13. 943 629556
La Venta de Curro. Parque Com. Mendibil. 943 639631
Labeo Etxea. Izquierda. 49. 943 631964
Lagun. Javier Txingudi. Mayor. 24. 943 61437
Larin. Javier Esteban Indart. 5. 943 617401
Lasria. Moulane Milvelena. 2. 943 619766
Las Ruedas. Estación. 20. 943 615426
Lasria. Javier Esteban Indart. 943 614042
Le Mur Bar. Luis Mariano. 2/g. 943 628880
Leones. Serapio Mujika. 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana. 5. 943 615111
Luberri. Bº Biddasa. 16. 943 629977
Manolo. Mayor. 3. 943 621195
Marño. Zubelzu. 6.-Bº Anaka. 943 615001
Matxinbena. Pº Colón. 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jaión. Fuenterria. 2/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparralde. 59. 943 623896
Murodo. Papinea. 2. 943 621395
Muga. Juncal Labandibar. 36. 943 620071
Nagore Sideria. Gaboria. 13.-Ventas. 943 630408
Narea. Avda. Iparralde. 5. 943 620762
Nerea. Korrozkoti. 2/g. 943 631914
Noya. Avda. Pujana. 4. 943 618064
Nuevo Salamanca. Serapio Mujika. 28. 943 613979
Oki-Adaxa. Avda. Pujana. 13. 943 614564
Oli Sagarotzeta. Pº Barrosa. Meaka. 10. 943 623130
Origi Etorri Taberna. Andreamaga. 1. 943 622890
Orzangi Cerverceria. Luis de Urzua. 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Eherra. 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra. 2. 943 630986
Patrua. Edificio Paoba.-Anaka-. 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial. 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena. 4. 943 62238
Pello. Labandibar. 30. 943 630039
Pollos Nueva. Centro Comercial Txingudi. 943 629934
Pollos asados a domicilio. Santiago. 16. 943 621429
Pollos asados a domicilio. Pinar. 1. 943 610233
Polo Rico. C. Com. Txingudi. 943 630963
Pujana. Avda. Pujana. 2. 943 615023
Real Unión. Plaza Ensanche. 943 616024
Romeo. Javier Esteban Indart. 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia. 26.-2º. 943 633557
Sirimiri. Pº Colón. 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria. 7. 943 616023
Stro. Serapio Mujika. 943 612684
Telepiza. Lope de Inigoien. 1. 943 619999
Tinea Txingudi. Behobia. 20. 943 627266
Toki Goxo. Pº Ibarrola. 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial. 3. 943 621048
Tres J. J. C. Com. Txingudi. 943 629923
TRINKETE BORDA
Cocina tradicional y huerta propia.
Bº Oberria. 39. 943 62 32 35
Trinquetu. Mª Juncal Labandibar. 38. 943 621288
Xakola. Pza. Eherra. 3. 943 618382
Xiangu. C. Com. Txingudi. Local 15. 943 634090
Xingudi. C. Com. Txingudi. Local 13. 943 625330
Xistu. Fuenterria. 8. 943 619317
Yitria. Arbesko Errota. 19. 943 620795
Yoliner. Luis Mariano. 37. 943 631223
Vignin. Arbesko Errota. 5. 943 117992

Wauña's s. Behobia. 4. 943 623980
Wong Fung (aportado). Zubiarre. 8. 943 616445
Zaisa. Area Servicio-A. 9. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi. 3. 943 578468
// IRURA
Alpista. Nagusia. 22. 943 692708
Ernesto. Gregorio Azmetli. 1. 943 691 432
Lozto. Poligono Laskibar. 1. 943 690497
// ITSASONGU
Kaxintane. Nagusia. 27. 943 887614
Náutico. Nagusia. 13. 943 880012
// ITZIARI
Bikain. Mubiarte 39. Itziari. 943 199370
Burgorri. Mubiarte 8. Itziari. 943 199242
Itxaspe. Bº Itziari. 943 199401
Kanal. Bº Itziari. 2/g. 943 199061
Kizka Hotel. Bº Itziari. 943 199035
PERLAKUA-SAKA
Cocina tradicional, agroturismo y cavaes.
Altoa auzea. Itziari. 943 60 80 52
SALEGI
Cuidada oferta gastronómica y salones para bodas.
Galatzada. 21. 943 943 19 04
Santurain. Mardari. 2/g. 943 199397
Txinduri-Turri Sideria. Mardari. 943 199389
Xoroni. Mardari. 2/g. 943 199056
Urburu Sideria. Pº Elomaga. 2. 943 199237
Zuhikaryu Buri. Mubiarte. 8. 943 199242
// LASARTE-ORIA
Abend Cerverceria. Pablo Muñozzaola. 5. 943 372089
Aguada. Hipódromo etorbidea. 2. 943 362709
Bueni. Pº Hipódromo 2/g. 943 374142
Bunyo Homburgueta. Jaizbelk plaza. 6. 943 365680
Dakera. Nagusia. 8. 943 575959
Errekatxo. Ota Etorbidea. 4. 943 365557
Golegi. Hiribide Balleira. 1. 943 361404
Jalal. Nagusia. 2/g. 943 372760
Larre. Larrekete Bidea. 10. 943 361012
Lurre. Xaizbelk. 21. 943 369356
Martín Berastegui. Loidi. 4. 943 366471
Ota Txiki. Zirkiulu ibilbidea. 1. 943 370379
Ota Sagardotza. Camino Illarribatea. 2. 943 365029
Paseo Shangai (chino). Polig. Mutoizabal. 3. 943 371883
Pinto. Adarra. 5. 943 361551
Rojianos Asador. Ustien. 13. 943 362720
Ruffi. N. Juan de Garai. 1. 943 371606
Talde. Txiki. Zirkiulu ibilbidea. 1. 943 370192
Xaizbelk. Pº Hipódromo 8. 943 368620
// LAZKAO
Amebi Sideria. Zubi Erreka Auzea. 9. 943 162523
Barkitza. Hirigoina. 4.-6. 943 883808
Gorriko Taberna. Elosegi. 16. 943 889943
Lazkao Hotel. Pol. Ind. Zubi Erreka. 17. 943 887788
MAITTE KUTIBENES
Excelente oferta de platos preparados y menús.
Elosagi. 22. 943 08 76 74
Nerea. Uhartz. 3. 943 80 08 88
Pipas. Laxkaoamendi. 943 880805
// LEABURU
Otzau Sagarotzeta. Otzau etxea. 943 670044
// LEGAZPI
AITURI
Especialista en menus menús para grupos
Legazpi industrialdea. 943 73 06 00
Andres-Enea. Narfara Kalea. 943 730445
AZPIKOTEA
La mejor barra de pintos del sur de Gipuzkoa.
Azpikoteka. 1. 943 73 13 87
Azitia erretajeta. Azitia Auzea. 943 733622
Bela Letor. Azitia Auzea. 943 730094
Eli-Ondo. Nagusia. 1. 943 731550
Gurrutaga. Nagusia. 10. 943 731271
Kantoi Calaveria. Lertxagarte. 10. 943 731457
Kantoi. Euskal Herria Enparante. 943 881198
Lartxategi. Lartxategi. 2/g. 943 730944
Lau Bide. Lau Bide. 2. 943 731249
Manduloia. Plazaola. 10. 943 731751
Maulola Hotel. Narfara. 16. 943 730870
Mirandaola. Parque Mirandaola. 943 731256
OILARRA
Pintos y raciones "de cuchara", hechos con mimo
Euskal Herria Enparante.

Txepetxa. Aizkorrri. 24. 943 730051
Xarpoi Calaveria. Plazaola. 10. 943 733375
// LEGORRETA
Aulia Sideria. Pº Guadalupe. 2/g. 943 806066
Bartzelona Escuela auzea. 7. 943 806206
Guadalupe Taberna. Pº Guadalupe. 1. 943 806554
Insauti. Nagusia. 2. 943 806121
Izarrar Hotel. Ctra. Nacional. 16. 943 806044
// LEINTZ-GATZAGA
Arate. San Inazioa. 2. 943 714371
Gatzai-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza. 2/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio. 3. 943 715371
Során Etxea Hotel. Santiago Kalea. 3. 943 715398
// LEZO
Alpiza Asador. Pza. del Santo Cristo. 6. 943 527996
Aizkora. Ctra. Jaizbelk. 30. 943 512949
CARMEN
El paraíso de los amantes de las verduras frescas
Tomas Garbizu. 2/g. 943 52 86 90
ELORTEGI ASADOR-ERRETEGIA
Asador auténtico a los pies de Jaizbelk.
Camino Elortegi. 2/g. 943 52 54 41
Erreka. Gaintzurizketa. 2/g. Polig. 108. 943 490087
Errekalde Sideria. Bº Gaintzurizketa. 943 490285
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529889
Etxola Taberna. Lopene Plaza. 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Lázón. 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia. 13. 943 527209
Ipintza. Irurtzun. 35. 943 525950
Iruarte-Enea. Bº Gaintzurizketa. 2/g. 943 529889
Iruarzu. Irurtzun. 60. 943 525950
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizbelk. Zubitxo. 9. 943 521966
Kalaide. Polentzarraga. 6. 943 512003
Kite Taberna. Pza. Lope de Isasá. 943 527599
Lezotarra. Eliza Salaberria. 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urne. 2/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane. 24. 943 524845
Ongi Etorri. Eliza Salaberria. 12. 943 527897
Orquidea. Urdaburu. 4. 943 527833
Pabiku-Enea Asador. Bº Gaintzurizketa. 943 527545
Rekalde. Camino de Gaintzurizketa. 2/g. 943 490285
Sagarzulo Sideria. Alto de Altimaria. 2/g. 943 523244
Sahatsa. Nagusia. 2. 943 529424
Sorgin Taberna. Guillermo de Lázón. 943 527945
Tinehu. Zubitxo. 4. 943 527946
Zaldiak. Avda. Jaizbelk. 1. 943 344262
Zubitxo Merendero. Zubitxo. 17. 943 616443
// LIZARTZA
Jose Mari Hostal. Nagusia. 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiarre. 4/g. 943 627616
Ostau. Txirrita udantzeren plaza. 7. 943 682256
// MENDARO
Intxusai. Pza. Industrial. 5. 943 750591
Landa. Garagarza. 32. 943 750208
Luzaide. Mendarozabal. 2/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal. 2.-Garagarza-. 943 756072
// MUTILOA
Mujika. Lierna. 2/g. 943 801507
Orue. Erroena (Minas de Troya). 943 801900
Ostau. Herriko plaza. 2/g. 943 801166
Patxi. Lierna. 2/g. 943 801901
// MUTRIKU
ARBE
Preciso hotel familiar con vistas directas al mar.
Laranga Auzea. 943 60 47 49
Asador Ormazabal. Alto de Calvario. 1. 943 604562
Bartzokoi. Conde de Mutilku. 1. 943 604191
Camping Calabarra. Galdonamendi. 2/g. 943 603509
JARRI-TOKI
Asador con excelente cocina y vistas sobre el mar.
Ctra. Deba-Mutriku. km. 3. 943 60 32 39
Kai. Bº Magdalena. 2/g. 943 603344
Kalbaixo. Laranga Auzea. 2/g. 943 603256
Konrad Zaharra. Muelle. 2/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 829 105733
San Juan. Bº Laranga. 13. 943 603167
Zelaitea. Olatz. 2/g. 943 604595

// OIARTZUN
Abdur Sideria. Arander. 26. Iruizortz. 943 494353
Albiztur. Bº Altzibar. 943 490711
Alhambra. Bº Arregua. 943 491230
Amazar. Casa Zamatela. 943 492783
Anieta. Bº Altzibar. 943 490306
Arísti Asador. Bº Ugaldebu. 2/g. 943 492558
Arístizabal. Txalaka Bidea. 4. 943 492714
Arizpe. Bº Ugaldebu. 2/g. 943 493088
Autogiri. Autogista A8. km. 943 493068
Bale. Aran Eder bidea. 16. 943 493340
Bide Aite. Bº Erroien. 943 492112
Bidebaiter Sideria. Arango-Nubieta. 2/g. 943 492101
Bikain. Zuzarraber. 9 Ugaldebu. 943 492749
Erreka. Casa Errekalde. 943 490807
Esnob. Zuzarraber. 72 Ugaldebu. 943 493062
ETXE-ZAHAR
Cocina tradicional en pleno centro de Olatzrun.
Purtuborroreka Kalea. 2. 943 49 32 26
Fuenterrria. Camino Erroien. 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria. 2. 943 494256
Gofer. C. Com. Carrefour. 943 491241
Goko-Etxe. Bº Altzibar. 943 492831
GURUBE-BERRI
Hotel-Restaurante con cuidada oferta gastronómica.
Pza. Bizardira. 7. 943 49 06 25
Inbitxu Asador. Bº Ugaldebu. 943 491100
Irberr. Asador. Camino Erroien. 5. 943 490401
Rube. Etorbidea. 20. 943 490021
Iruandere. Bº Altzibar. 1. 943 490355
Isasti Sideria. Rafael Picaeza. 52. 943 260656
Koppe. Tarnola. 21. 943 491254
Lala. Landebe. 3. 943 493839
Lantzin Hotel. Ctra. Madrid-Iruin. km. 469. 943 492000
Lushe. Ugaldebu. 943 492101
Marcos. Zelaimu-Sup. Ugaldebu. 943 494390
Masusta. Olagari. 9. 943 490412
MATTEO
Cocina de mercado con toques actuales.
Iruiria bidea. 2. (Bº Ugaldebu). 943 49 11 94
Mendiri Cafeteria. Cent. Comercial Manuf. 943 491206
Merka Olatzrun. Merka Olatzrun. 943 493020
Miren Taberna. Domingo. 1. 943 491227
Nuevo Alamiñ. Asador. Rafael Picaeza. 54. 943 491196
Olaitza. Tarnola. 2. Bº Erroien. 943 492050
Ordo. Polig. Lintzin. 2/g. 943 493901
Ordo Zela Sideria. Caserio Ordo Zela. 59. 943 491866
Paga. Bº Erroien-Pagarotza. 943 492613
Piki. Erroien. 35. 943 490815
Pº Kogotea. Bº Gurutze. 33. 943 4913873
Sorondo. Sorondo Bidea. 13. 943 493074
Toki Alai. Bizardira. Plaza. 2. 943 492120
Toki Ota. Zuzarraber. 24. 943 490074
Tolera. Tarnola. 20. 943 490200
Turre. Arpide Bidea. 13. 943 490642
Txikiardi Sagarotzeta. Astigaraga Bidea. 943 490678
Ustegieta Hotel. Maldeburu bidea. 15. 943 260531
Zuberoa. Bekosoro. 1. (Bº Iruizortz). 943 491228
// OLABERRIA
Arrieta. Olaberria kaska. 24. 943 880002
CASTILLO HOTEL-JATETXEA
Cocina tradicional, banquetes y celebraciones.
Ctra. Madrid-Iruin. Km. 417. 943 88 19 58
Etxe-Zuri Sideria. Bº Errekalde. 2/g. 943 882049
Garba. Col. Ind. Olaberria. 943 881309
Tarnola. Pari de la Cruz (Iruin). 943 880584
Zaldiak. Ctra. Comercial Carrefour. 943 611817
ZEZILIONEA
Cocina de gran nivel y hongos al horno insuperables
Herriko plaza. 943 88 58 29
// OÑATI
Onkun. Euskadi Etorbidea. 1. 943 782161
Arque Taberna. Foruen plaza. 9. 943 781699
Bikoitz. Garibai. 17. 943 782483
Debaterra. Olatzu zahaitza. 54. 943 780410
Etxeberria. Kaleberria. 19. 943 780460
ETXE-AUNDI HOTEL-JATETXEA
Gran oferta gastronómica y salones para bodas.
Bº de San Pedro. 943 78 19 56
Galicia. Atzeko. 22. 943 782208
Gara. S. Lorenzo. 29.-31. 943 781355
Goika Benta Hotel. Arantzazu. 943 781305
Goikoa Hospital. Arantzazu. 2/g. 943 781313
Iruizortz. Atzeko kale. 32. 943 716078
Larra-Etxe. Bº Olaberria. 83. 943 781896
Luis Taberna. Kale Zaharra. 16. 943 252353
Milukua. Bº Arantzazu. 943 781304

GIPIZKOAN NON JAN?

Olaque. Olaque, 8. 943 782292
Sindiketa Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
SORALUZE OSTATUA
Menús, cuidada cocina y salones para bodas.
Carretera Arantzazu, km. 1. 943 71 61 79

Tropeka. Ctra. Arantzazu-Bº. Arantzazu. 943 782698
Ulrieta. Errekalde, 32. 943 781192
Ulriako Fundazioa. Campa de Ulrieta. 943 781316
Urritino. Lezearri Auzoa, 19. 943 783479
Urtiaga. Urtiaga, 33. 943 780814

ZELAI ZABAL

Gran restauración centenario en un entorno colosal.
Carretera de Aranzazu, z/g. 943 78 13 06
Zor. Bº Zubillaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

// ORDIZIA

Aldasoro. Urdaneta, 27. 943 880023

GALTAMIRA

Restauración catalana en el corazón de Goierri.
Altamirako Irurkalea. 685 79 47 55

Echaniz. Urdaneta, 2. 943 880023
Haize. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883960
Kortea. Anuegor, z/g. 943 160471

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, Platos combinados, pinto...pote...
Euskal Pilota, 3. 943 08 58 24

Oiangu. Oiangu Parkea, 943 161371
Populus (pizzería). Pza. Domingo Uruaue, 4. 943 160421
Pintxos Caletaria. Legazpi, 3. 943 160304
Tximista Sidrería. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Zubikoki. Etxebarreta, 3. 943 880499
Zubibi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

// ORENDAIN

OSTATU JATEXTEA

Cocina tradicional en un entorno de gran belleza.
Herriko plaza, 943 65 30 48

// ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperra Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Antilla. Abeslan, 1. 943 832309
Aranda. Ondartz, 67. 943 134835
Arzak. Abeslan, 4. 943 831657
Eztoa. Oloskoetia Auzoa, 943 890197
Goizko Caletaria. Alta Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Res. Ballea. Hondartz bidea, 1. 943 884440
Jose Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kabiña Asador. Bº S. Martín, 943 831407
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzak, 943 890475
Loretxu Asador. Eusko Gudaria, 18. 943 830007
Oliven. Ortzakoa Auzoa, 44. 943 830863
Ondino. Camino Orto-Igeldo, 943 835751
San Martín Asador. Bº S. Martín, z/g. 943 830058
Sarrazu Asador. Eusko Gudaria, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzak, z/g. 943 886034
Xixarri Asador. Eusko Gudaria, 2. 943 830019

// ORMAIZTEGI

Aranza, San Andres, 13. 943 882822

ITXUNE

Menús, raciones y platos combinados.
Gabitralde, 14. 943 16 48 44

KUKO

Cocina de temporada con pinceladas de autor.
Plaza Berjaldete, z/g. 943 88 28 93

// PASAIA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 390009
Alkartzete. Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Anbeto. Arraunari, 30. S. Pedro, 943 393994
Ari. Zumalakarregi, 1. Antxo, 943 510086
Badiola. Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahía. Eskalantegi, 21. Antxo, 943 521552
Basteru. Pza. Erreka, 41. 943 398470
Basteru. Pº Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizbelko. Ctra. Jaizbelko. Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 523699

CASA MIRONES

Cocina tradicional y marinera con vistas al mar.
San Juan, 80. (Donibane-San Juan) 943 51 92 71
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150

Dani. Hamarretxela, 8. Antxo, 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trinberpe-, 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo, 943 528169

Ekarri. Zumalakarregi, 10. Antxo, 943 510088
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trinberpe, 943 404024
Erlibaneta Barrena. Arandegi, 8. 943 247246
Erreka. Pablo Enea, 14-16. Trinberpe, 943 390357
Errekaux. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo, 943 523696

Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo, 943 513282
Ganbarra. Lodo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goberri. Eskalantegi, 36. Antxo, 943 510019
Gore Borda. Arraunari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arrandegi, 5. Trinberpe, 943 394026
Ibiza. Nafarroa Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Izkaria. Pº Nafarroa. Antxo, 943 340164

IZKINIA

Pescado y marisco de altísimo nivel y grandes vinos
Euskadi Etorbidea 19. Trinberpe, 943 39 90 43
Kantxo. Lodo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Jumbo. Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Leunaro. Donibane, 8. Antxo, 943 515414

Marisó. Etsabide, 18. Trinberpe, 943 394751
Marisú. Euskadi Etorb., 2. Trinberpe, 943 399062
Matei. Donibane, 4. Donibane, 943 529074
Muxi Asador. Lodo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 39. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608

Ongi Etorri. Donibane, 6. Donibane, 943 524588
Pari-Berri. Lodo Bide, 15. Donibane, 943 520657
PAULANER BIERHAUS
Gastronomía alemana y excelente menú del día
Euskadi Etorbidea, 80. 943 39 23 86

Pitxulo. Eskalantegi, 118. Antxo, 943 520770
Ramarik. Eskalantegi, 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trinberpe, 943 399074
Txoloto. Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yota Berri. Donibane, 93. Donibane.

ZIBOGA

Mariscos, pescados frescos y cocina tradicional.
Donibane, 91. 943 51 03 95

Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro, 943 399120

// SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801377
Izkinia. Zubirio, 11. 943 800251

// SORALUZE

Armedia Asador. Eztoa, 7. 943 751002
Bodega Justo. Gabolatz, 30. 943 751144
Bel. Jai Guduko Etorbidea, 25. 943 751007
Eurtza. Santana, 18. 943 751383
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ultra Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

// TOLOSA

Pintxos de día... y cócteles de noche!
Plaza Euskal Herria, 5. 943 11 90 17

66 TABERNA

Ensaladas, Pintxos... y más de 30 bokatas!
Marin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria plaza, 6. 943 650105
Alkidi. Bacchiler Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

Ensaladas y platos combinados junto a la estación
Paseo Añiri, 13. 943 65 56 94

Amaroz. Bº Amaroz, 10. 943 617296
Ametz. Larramendi, 1. 943 675405
Astesueña. Herreros, 18-20. 943 673186

ASTELENARA

Cocina tradicional vasca cuidada y sabrosa
Pza. Eusko Herria, 9. 943 65 09 96
Bar Orizola. Marin Jose Iraola, 4. 943 617697
Bedia Aldea. Pol. Int. Benta Aldea, 943 654079
Bedia Haundi. S. Esteban, 63. 943 651131
Berantzú. Plaza Tolosa, 1. 943 672619
Beti Alai. Arostegite, 6. 943 673381
Bidebieta. Usabal Kirodegia. 943 577573

BOTARRI

Menús, tradición actualizada y mariscos frescos.
Doni, 2. 943 65 49 21

Burrutzi Asador. San Francisco, 3. 943 650559
Cañe Irúña. Gornri plaza, z/g. 943 616565
Casa Julián. Santa Clara, 6. 943 617417

CASA JULIAN BAR

Paraíso de la tapa y el vino y excelente servicio.
Santa Clara, 9. 943 61 75 62

Eguzkitza Sidrería. Bº Usabal, 35. 660 654317
Ekaiz. Amaroz, 9. 943 673887
Euskal Pizza. Gudarri, 16. 943 655655
Frontón. S. Francisco, 4. 943 652941
Gorrotegote Goxolegia. Plaza Zahara, 7. 943 670727

Hernalde. Marin Iraola, 10. 943 675654
Hong Kong (chino). San Juan, 2. 943 655370

ILARGI

Cocina creativa en miniatura y variedad en vinos.
Pza. Gipuzkoa, 1. 943 65 42 29

IRATXO

Tostas, bocatas y platos combinados
Pablo Gorosabel, 29. 943 67 52 37
Irúña. Amaroz, 10. 943 119828
Irrintzi. Oria, 3. 943 654334
Isastegi Sidrería. Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652964
Izarbe. Oria, 3. 943 655757

K-2

Espectacular barra de pintxos en el viejo de Tolosa
Plaza Nueva, 943 11 71 47
Kupela. Pza. Berri, z/g. 943 672070
Lanbasa. Nafarroa Etorbidea, z/g. 943 651062
Larrea. Lurrarmendi Auzoa, 15. 943 675998
Mendialde. Bº S. Esteban, 39. 943 651799

Mugica Asador de Pollos. Agintari, 3. 943 673943
Nicolás Asador. Zumalakarregi, 6. 943 654759
Ortola Berri. Eremutalun, 10. 943 016780
Ordizia Taberna. Pº Martin J. Iraola, 647 007275
Orue Asador. Samaniego, 3. 943 651911

PLAN B

Pintxos y platos combinados... y más de 50 vinos
Larramendi, 6. 943 59 84 86
Sausta. Pº Belate, 7-8. 943 655453
Solana 4. Solana, 4. 943 017636
Tepeziza. Plaza Trinteketa, 1. 943 108800

TOLOSALDEA

Buenos vinos y mejores menús
N-Irún-Madril, km. 432. 943 65 06 56
TRIÁNGULO
Pintxos, ensaladas y raciones de calidad.
Triángulo plaza, s/n
Triplói (pizzería). Correo, 14. 943 670659

Txiki. Pablo Gorosabel, 14. 943 650067
Usabal Sidrería. Usabal, 22. 943 674316
Uztume Sidrería. Sta. Lucia, 25. 943 655772

UZTURRE TABERNA

Gastronomía italiana y raciones
Pº Añiri, 1. 943 69 65 13

Zarautzarra. Beotibar, 5. 943 650995
Zuloaga-txiki. Montesqueu, 29. 943 650036
Zumeta. Agintari, 9. 943 672878

// URNIETA

Abellari. Irizabaltz, 21. 943 330525
Alfuna. Bº Lategi, 943 554917
Adarra. Bº Góiburu, 37. 943 552036
Benta. Góiburu, z/g. 943 554415
Besabi. Bº Góiburu, z/g. 943 330131

BOSTEKO (HOTEL HK10)

Preciso restaurante en el hotel más moderno
Eratzu (Hotel HK10), 943 33 73 57
Elutxeta Sidrería. Bº Oztaran, 34. 943 556981
Ergoien. Ergoien, 28. 943 551089
Eula Sidrería. Bº Lategi, 19. 943 552244
Fronton. Estación, z/g. 943 009077
Galarraga Sidrería. 943 554917

GURIA

Pensión y restaurante con menú del día y carta
Idiazabal, 46. 943 60 56 50
Guruceta Berri Sidrería. Bº Oztaran, 943 551014
Kostegi Sidrería. Ctra. Umieta-Lasarte, 30. 943 365888
Olasoena Sagardotegia. Bº Ergoien, 18. 943 556683
Oñari. Pº Ergoien, 573. 943 557786

Polideportivo. Pintore Kalea, 3. 943 009408
Setiñ "Moko" Sidrería. Bº Oztaran, 11. 943 551014
Zulozeta. Irizabaltz, 34. 943 551008

// URRETXU

Aldapa Taberna. Arreaga, 3. 943 720230

APAIN

El menú más variado y la barra más vistosa
Ipiñarieta, 18. 943 72 58 87
Atsegien. Barrenkale, 13. 943 532667
Brannigan's P. Labegaz, 37-39. 943 723796

Exbarru. Mendigorra, Ctra. Sta. Bárbara, 943 722277
Etxe-Azpi. Poligono Oitigaite, B-37. 943 725165
Goiko Kale Taberna. Jauregi, 6. 943 725200
Hokaba. Areizaga, 18. 943 532292

JAI-ALAI

Buenos menús y cocina con toques modernos.
Iparagirre, 10. 943 72 14 65
Navarro. Iparagirre, 18. 943 721867
Palacio Oriental (chino). Labegaz, 33. 943 725243
Santxo Cita. Carretera Sta. Bárbara, 943 725959
Sta. Bárbara. Sta. Bárbara, 943 723387

// USURBI

Aginaga Sagardotegia. Bº Aginaga, 31. 943 366710
Anbeto. Zubizarreta, 6. 943 370344
Arriaza. Urbain Aguirre, Aranzain Baseria, 943 366663
Atxega Jauregia. Aitzelarra, 1. 943 371150
Cantina Mariachi. C. Com. Urbil, 943 363582

Etxeberri. Eritrieta, 2. Aginaga, 943 362740
Hurtubi. Centro Comercial Uria, 943 367261
Ibañeta Agroturismo. Kaleazar, 62. 943 363007
Igarte. Igarte, 11. 943 370113
Lluara Sidrería. Bº Txoko Alde, 943 371649

Llorra. Borta Berri, 5. 943 36 91 35
Makr Asador. Poligono Udalea, 36. 943 366988
Patri. Nagusia, 14. 943 362725
Saizar Sidrería. Bº Kale Zahar, 39. 943 364597
Saltxipi. Txoko-Alde, 3. 943 361127

Seña Asador. Aginaga, 20. 943 362773
Tragoxoa. Santa Enea Auzoa, z/g. 943 362734
Txapelund. Muntua-Lurra, 2. 943 370457
Txerri. C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Erdi. Errotalde, 1. 943 362735
Txinpatza Sagard. C. Com. Urbil, 943 376698

Txiriboga. Irizar, 6. 943 361398
Txirri. Estrada, 6. Aginaga, 943 372808
Txirrita. Kontseju Zera, 13. 943 360466
Yaga. Aginaga, Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta. Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

// VILLABONA

Aitzol. Etxeondo, 943 690296
Austiza. Larrea Auzoa, 12. 943 690361
Itzalpe. Berria, 29. 943 690623
Ongi Etorri. Berria, 18. 943 691236
Sagasti-Berri. Obabiko, z/g. 943 692365
Shepherd's. Kale Berri, 25. 943 671558
Txapelund. 23. bago, 943 696449
Urtizpe. Berria, 45. 943 690146

// ZALDIBA

Arrese. Sta. Fe, 21. 943 882496
KIXKURGUNE
Euskal Herriko Zapreak - Sabores de Euskal Herria.
Olaizoa Agroaldia, 6. 943 50 10 86

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional y casa rural en un entorno natural.
Aiestaran Erreka, z/g. 943 88 00 44
Nazabal Asador. Sta. Fe, 8. 943 887146
Oñari. Santa Fe, 8. 943 887146
Zubi-Ondo. Sta. Fe, 8. 943 882876

// ZARAUTZ

Alten-Etxe. Elkano, 3. 943 831825
Alameda Hotel. Seibimenea, 4. 943 830143
Amia. Nafarroa, 9. 943 130549
Aniati. Aitzola, 2. 943 835975
Argi. Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Arguin Txiki. Asador Arguin, z/g. 943 890184
Arralde. Arba, 41. 943 834343
Azzi-Enea. Seibimenea, 4. 943 130586
Bartoli. Gipuzkoa, 62. 943 835694
Basari. Patxiki, 10. 943 133457

Beach Cafeteria. Pº del Malecón, z/g. 943 832261
Berazandi-Berri. Talai Mendia, 22. 943 130003
Drágon de Oro (chino). Bizkaka, 6. 943 890329
Egozi Asador. Bizkaka, 1. 943 132766
Erguzi. Nafarroa, 8. 943 834116
Eratz. Araba, 32. 943 890096

Etxaiz. Gipuzkoa, 57. 943 832892
Euzumar. Nafarroa, 37. 943 131020
Euskalduna. Nagusia, 37. 943 130373
Gure-Txoko Asador. Gipuzkoa, 22. 943 835959
Izabal. Bizkaka, 2. 943 832264
Itax-Lur. Santitum plaza, 3-4. 943 890138

KANDELA

Pasta y cocina tradicional a un paso de la playa.
Torre Luzea parkea, 2. 943 83 49 59
Karios Aranzain. Mendialdua, 13. 943 130000
Kieru. Azara, 1-3. 943 835607
Kirkilla Enea. Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulikka. Bixkonde, 1. 943 134604
Lagunak. San Frantzisko, 10. 943 833701
Mollari (jizzeria). Pabuku, 2. 943 890168
Mondra Cafeteria. Miteleina, 27. 943 834561
Nagararak. Barran Plaza, 1. 943 13519
Orbegozo Taberna. Indamendi, 6. 943 834074
Sala Clara. Sta. Clara, 5. 943 131243
Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pio. Ipar, 10. 943 831414
Pizza Sprint. Bizkizia, 27. 943 894314
Salgai. Barran Plaza, 3. 943 133272
Sta. Bárbara. Nafarbara, 26 (Hotel Zarauz). 832993
Sunset Bar. Mandabide 3A (Malecón). 943 000355
Talai-Berri Txakolindegia. Talai Mendia, 728. 943 132750
Telesforo Asador. Plaza Dombane, 6. 943 830901
Tivoli. Kinki, 1. 943 131538
Tixiki-Politi. Musika plaza. 943 835357
Yubio. María Ebe-Txiki, 8. 943 132424
Zaharra. Bizkizia, 9. 943 132700
Zaldiak. Euromar, 37. 943 131496
Zazpi. Kale Nagusia, 21. 943 132319
Zelai Ondo. Zelai-Ondo, 23. 943 021980
Zubi Ondo. Avda. Navarra, 47. 943 830267

// ZEGAMA

Otzaurteko benta. Otzaurte, z/g. 943 801293
Zegamako Ostatau. San Martin 3. 943 801051

// ZERAIN

Mandioa. Herriko Plaza, z/g. 943 801705
Olatza Sidreria. Caserío Olatza. 943 801757
Zeraingo Ostatau. Zerain Gunea, z/g. 943 80 17 99
OIHARTE SAGARDEGIA ERRETEGIA
Sidreria de enega a abril y agroturismo todo el año.
 Bº Irugarate-gain. 943 50 10 13

// ZESTOA

Agustín. Okerra, 5-B. 943 147194
Arocena Hotel. S. Juan, 16. 943 147040
Balneario de Cestona. S. Juan Bidea, 30. 943 147140
Bekoetxe Merendero. Iraeta. 943 147344
Iraeta. Errota ebexa z/g. 943 147067
Katzaola. Caserío Katzaola, z/g. 943 147684
Landa. Iraeta Hiribidea, 9. 943 147954

Lorentxa. Iraeta, 2. 943 147198
Portu. Erdikale, 1. 943 147096
Txiduri. Kamergo Ama, 20. 943 148016

// ZIZURKIL

Abeletxe. Zarate Bidea z/g. 943 693983
Abulondo. J. Arregi Pza. - Elbarrena. 943 694490
Belarriz Jan. Beñabategi Baseria. 943 696480
Elizondo Pantxikane. Pza. P. María Otaño, 5. 943 691893
Iriarte Etxea. Pedro M. Otaño, 1. 943 693750
OLENTZO

Cocina tradicional actualizada y salones para bodas.
 Carretera Zizurkil-Asteasu. 943 693750

Pasus. Elbarrena, z/g. 943 249775
Plaza Ebeberri. Pza. Pedro María Otaño, 1. 943 691936
Toki-Eder. Bulandegi Bidea, 17. 943 692073

// ZUMAIA

Abeji-Leku. (Zelai Talasso Hotel). 943 865166
Algorri Sidreria. Puerto deportivo. 943 865617
Basusta Asador. Pabita Ebezarreta, 25. 943862073
Bedia Asador. Bº Bedia. 943 860551
Bodegón Goiko. Erribera, 9. 943 861391
El Ciervo. Erribera, 20. 943 861405
Iriando. Txikiendi, 38. 943 861390
Jesuskoa. Bº Oikina, z/g. 943 861739
Juanisti. Basadi, 3. 943 143118
Kalani. Pza. Upela, 8. 943 862517
Lagun Artea. Estazioak, 23. 943 861394
Lubaki. Basadi, 15. 943 143484
Marina Berri. Puerto Deportivo 943 865617
Muniosoro. Ctra. GI-2633, km 7 - Oikina- 943 147683
Talai-Pe Asador. Faro Zumaieta, 943 861392
Talaia. Santiago Auza, 943 143370
Tomas. Pza. Eusebio Gurrutxaga, 8. 943 860571
Txortena. Oikia plaza, z/g. 943 861052
Zalla. Upela, plaza, 3. 943 862387
Zelai Hotel. Playa de Izurzun, z/g. 943 865166
Zumaieta Hotel. Iraeta. 943 860764

// ZUMARRAGA

Alexander. Piedad, 16. 943 721821

ETXEBERRI HOTEL-RESTAURANTE

Hotel-restaurante centenariano con una cuidada cocina.
 Bº Ebeberri s/n. 943 72 12 11

Ezkiotarra. Pza. Euskadi, 2. 943 722964
Hirukia Kafetegia. Piedad, 16. 943 721757
Iburreta. Piedad, 14. 943 720819
Kabia. Legazpi, 5. 943 726274
Korta Taberna. San Gregorio, 20. 943 722786
Saski. Piedad, 4
Txurut. Arguiako baldea, z/g. 943 721043
Zelaloka. Secundino Esmola, 6. 943 724626

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible, pero debido a la gran dinámica del sector hostelero, resulta muy difícil mantenerlo actualizado. Rogamos a nuestros lectores que si localizan cualquier fallo (un teléfono incorrecto, un local que no se reseña, un local que haya cerrado...) nos lo comuniquen en los teléfonos 943 458993 ó 609 471126, o escribiendo un correo a la dirección electrónica josema@ondojan.com



¿Buscas restaurantes?
 ¿Buscas recetas?
 ¿Buscas la información
 gastronómica más actual?

www.ondojan.com



¡tu gastronet!

Erabat berritua! - Erabilgarriagoa!
 ¡Totalmente renovada! - ¡Más funcional!



DORMIR EN GIPUZKOAN NON LO EGIN



HOTEL ARBE: DE CARA AL CANTÁBRICO

LARANGA AUZOAZ Z/G - MUTRIKU - TF. 943 604 749

Situado a medio camino entre Deba y Mutriku, la vista que ofrecen las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar literalmente **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.

www.hotelarbe.com



HOTEL GUDAMENDI: TU BODA EN IGELDO

Pº GUDAMENDI (IGELDO) - DONOSTIA - TF. 943 21 40 00

Situado sobre la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es el lugar 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, así como salones preparados tanto para reuniones de empresa como para **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas actualmente por el prestigioso **grupo BOKADO**. Se aúnan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta, con alma y un servicio exquisito.

www.hotelgudamendi.com



PASTAIN: EN EL CENTRO DEL VALLE DEL HIERRO

TELLERIASTE AUZOAZ - LEGAZPI - TF. 943 73 06 72 / 607 44 18 75

Este agroturismo está **enclavado en un antiguo edificio de piedra y madera recientemente rehabilitado, que data de 1800**. Cuenta con 6 habitaciones dobles con baño, una cocina comunitaria y salón comedor. A cinco minutos a pie del local se encuentra la preciosa **Ferrería de Mirandaola** y a 15 minutos en coche se puede acceder a **Oñati** y el **Santuario de Arantzazu**. Asimismo, son accesibles a pie el pantano de Barrendiola y la **cordillera de Aizkorni**, que ofrece incontables opciones de senderismo. Parking propio.

www.nekatatur.net/pastain



HOTEL ANOETA: MODERNO Y ACOGEDOR

PASEO DE ANOETA, 30 (AMARA) -DONOSTIA- TF. 943 45 14 99

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 26 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). www.hotelanoeta.com

PLACERES GASTRONÓMICOS



GARMENDIA: CARNICERÍA DELICATESSEN

MATIA, 5 (EL ANTIGUO) - DONOSTIA - TF. 943 21 29 61

Esta pequeña carnicería atendida de manera personal, amable y profesional por **Jon Garmendia** atesora **mucho más de lo que parece**, destacando su gran variedad de quesos: **más de 50 tipos de quesos de toda Europa**: Pont l'Évêque francés, auténticos Emmental, Gruyère, Appenzeller y Sbrinz suizos, Taleggio, Pecorino y Mozzarella de Italia... así como Idiazabal, Irati, Roncal, Cabrales, Torta del Casar... En **Carnes**, destacan las **Chuletas de vaca vieja**, la Ternera de leche, el Cordero burgalés de La Bureba y los **embutidos**, por trozos, al corte o al vacío (hasta **8 tipos de jamones**). El **foie** es otro de los fuertes de Garmendia, que en Navidades puede llegar a contar con **17 variedades**, con los mejores productos de **Roujié** y los prácticos y versátiles **filetes de foie ultracongelados**. Conservas, Aceites, Sidras, Pastas, Legumbres, Precocinados, Queso rallado en el local y muchas más exquisiteces completan la oferta de este adictivo establecimiento.



DON YANTAR: BUEN COMER, BUEN BEBER

PLAZA ATOTXA, 4 - DONOSTIA - TF. 943 32 70 13

En **Don Yantar**, dirigido por **Edu Rubio**, encontraremos **gran variedad de Vinos de Pago**, vinos de tierra y vinos de autor. (Pago de Ayles, Pago de Chozas Carrascal, Pago de las Encomiendas, Piedra Estancia...) vinos de D. O. Lanzarote, Riesling, **Cervezas artesanas, Cavas, Champagnes...** Cuenta también con **Productos Artesanos** como Ahumados Sabal, **productos Artesanos de Castilla y León** como Embutidos Cardeña (morcillas de autor), **aceites** de La Golosa, Casa Emilia (antoxas de Santaña)... **una gran selección de Quesos**, su gama de **embutidos de D. O. Guijuelo, D. O. Teruel** y sus **embutidos procedentes de la caza (Ciervo y Jabalí)**, así como **embutidos con trufa**. Destacar su selección de **chocolates y trrones artesanos de Manuel Segura** (una de las pastelerías más antiguas del estado). Cuenta con **Menús para llevar** de precocinados y conservas de alta gama con un vino seleccionado, por un precio que oscila entre los 11 y los 30 euros.



VINATERÍA: EL TEMPLO DE LA UVA

BERMINGHAM 8 (GROS) - DONOSTIA - TF. 943 28 99 99

Un enamorado del vino, Manu Méndez, regenta este comercio especializado 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 **acesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, además, 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**. vinateria@gmail.com



BACALAO URANZU: ORIGEN Y CALIDAD

MERCADO DE LA BRETXA, DONOSTIA - TF. 943 10 78 08

MERCADO DE URANZU (C/ BASURKO) - IRUN - TF. 943 61 25 95

Andoni Pablo y **Rakel Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**. En Uranzu, el **bacalao se importa entero y se corta en casa**. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos...** así hasta 25 formatos entre los que destaca el **Flete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse **bacaladas enteras**, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de **delicatesen**: Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas, Hongos, Pimentón, Sales...

PLACERES GASTRONÓMICOS



RESERVA YA
TU TXISTORRA
PARA JUEVES
GORDO!!
(7 DE FEBRERO)



Distribución en exclusiva
para todo el estado de la auténtica
carne de buey WAGYU

Kalitatezko haragien salmenta:
Baztango Txekorra, Galiziar
Behia, Segoviako Txerrikumea
eta Gaztela-Leongo Arkumea

Elaboración artesana de Txistorra (Campeones
de Euskadi 2008) y Morcillas (1^{er} premio en
Ormaiztegui 2006 y 2^o premio en Beasain 2008)



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net



ESSENCIA ARDODENDA

ZABALETA, 53 (GROS). TF. 943 32 69 15 / 667 98 25 06

Abierto en enero de 2008 por **Dani Comán**, Máster en enología y viticultura, Essencia ardodenda es un comercio donde, encontraremos vinos **muy escogidos y provenientes de pequeñas producciones**. Pero además, en este espacio, **muy enfocado al regalo**, encontraremos productos de vinoterapia, velas con aroma de vino, artículos de servicio o para mantener la temperatura del vino, camisetas pintadas a mano con motivos vinícolas, libros y publicaciones, estuches de aromas... Dani, además, ofrece **cursos de cata**, para particulares y para profesionales de la hostelería, así como **asesoramiento gratuito** en elaboración de cartas de vinos. Cuenta también con **Club de vinos** www.ardodenda.com



GOURMET: EL PARAÍSO DEL TÉ Y EL CAFÉ

C/ AUTONOMÍA, 12 (CENTRO) - DONOSTIA - TF. 943 46 49 35

Con **más de 20 años de experiencia** sobre sus espaldas, Gourmet es un establecimiento **especializado en cafés, tes y tisanas**. En sus agradables dependencias podrás degustar y adquirir entre una variedad de **más de 40 tipos de cafés y té de los más variados estilos y procedencias**: Té verde, semifermentados, rojos, negros, desteinados, perfumados... Té chinos, japoneses, de Formosa, de India, de Vietnam... ¿Conoces el té azul? ¿Y el Tokyo tea o un "té de las modelos"? ¿Te atreves con un té verde con Aloe Vera o un té negro con trufa? Todo ello y más es posible en Gourmet, así como adquirir las **teteras, tazas, o accesorios para café y té** más originales y bonitas del mercado.

gourmet12.blogspot.com

OCIO, CULTURA Y GASTRONOMÍA EN UN **LOCAL SORPRENDENTE**



KAFETEGIA, JATETXEA



OKINDEGIA (OGI-BERRI)



GOURMET (LUKAS)



PANTAILA ERRALDOIA



MUSEOA



HAUR PARKEA



Situado en Alegia, junto a la Autovía A-1.
Abierto todos los días de 5 de la mañana
a 12 de la noche. (Cocina ininterrumpida)



Polígono Bazurka, N° 1 - ALEGIA
943 69 86 04 - www.hogeahamahiru.com