

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 221: mayo 2023



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritza gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



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



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



Merluza del día de anzuelo
Restaurante Mariñela
(Ver receta en pág. 27)

ondojan.com

Nº 221 Mayo 2023
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:

Alazne Cano, Aitor Buendía, Nere
Ariztoy, Lito Leibar, Jon Méndez,
Alberto Benedicto, Carol Archeli,
Carolina Rin, Txemari Esteban,
Carlos Lahoz, Ainara López y
Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa
Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

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



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

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

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

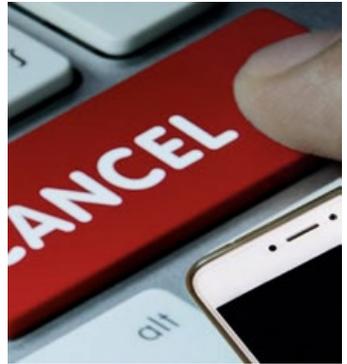
estúpido conciencizado

MESAS VACÍAS-2

La gastronómica expresión “repetirse más que la morcilla” viene a pelo para este ejemplar de Ondojan.com en el que repetimos tema editorial volviendo a hablar del tantas veces comentado “No Show”, la práctica de no acudir a las reservas y no llamar para avisar de ello. En el ejemplar anterior podría parecer que ya estaba todo dicho y lo acaecido con el restaurante Amelia y el notario bilbaíno podría hacer pensar que una noticia de tal calado podría afectar a la sociedad e ir atajando este problema.

Pues no. La realidad siempre supera a la ficción y la “culebra” realizada por un club de fútbol en una sidrería gipuzkoana donde habían reservado plaza para 44 y decidieron no acudir a última hora deja claro que nos encontramos ante una crisis de valores, una sociedad que no siente la más mínima empatía, que no muestra ningún respeto por sus semejantes.

Y es que no se trata tan solo de casos aislados o gentes que no se atreven a hacer una cancelación. En las capitales es muy habitual reservar en 3 ó 4 sitios y acudir a uno u otro en función de dónde se termine la juerga pre-cena. Igualmente, esa moda se ha extendido entre nosotros, y ya hay quien reserva con antelación el mismo día y a la misma hora en Getaria, Orio y Hondarribia, por poner tres ejemplos, porque no sabe dónde terminará yendo ese fin de semana. Eso sí, una vez decidido, no tienen la decencia de llamar a los lugares descartados, creando grandes problemas en dichos restaurantes que han adquirido más género del habitual o han



movilizado extras para atender una demanda que finalmente no se da.

Lo sucedido en la sidrería Urbitarte roza el esperpento, pero es una buena muestra de lo necesario que es hacer una labor pedagógica al respecto para que la sociedad asuma lo feo de seguir por estos derroteros. Mientras tanto, los hosteleros tendrán que empezar a plantearse cobrar una señal por adelantado como los hoteles o como los aviones. Repetimos, al ser un ejemplar digital, las opiniones de cocineros y cocineras que recogimos en el número anterior y añadimos un artículo de “nuestra abogada”, Alazne Cano, al respecto. Asimismo ofrecemos la crónica del caso de la sidrería en un número de Ondojan con mucho morbo y barrillo complementado con una suculenta entrevista con el dicharachero y ácido Rafael García Santos... que ustedes lo disfruten !!

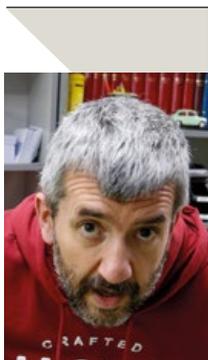
Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 221 REPORTAJE: **NO SHOW 04** EN PORTADA: **MARIÑELA 22 DURA LEX 30** LA RUTA SLOW **32** TURISMO GASTRONÓMICO **34** CERVEZA ARTESAMA **36** DI... VINOS **38** ARTE LÍQUIDO **40** DIETÉTICA **44** MENUDO MENÚ **46** AINARA LÓPEZ **48** ITSASOTIK **50** MENÚ PICANTE **52** JAKITEA: **JAKITEA EN LASARTE** **56** LA SENDA DEL PINTXO: **HERRIKO ETXEA 58** DE PINTXOS: **HAIZPE 60 PILPILEAN**: UROLA GARAIA **62** BERAZUBI **66** DÍA DEL ROSADO **70** IRRIKA **72** ESPÁRRAGO **73** A LA CARTA: **HAIZEA 74** GUÍA RESTAURANTES GIPUZKOA **76** RESTAURANTES DONOSTIA **96** **LONTXO ARRAINDEGIA 111** RESTAURANTES EUSKAL HERRIA **112** LISTADO RESTAURANTES **114** PLACERES GASTRONÓMICOS **121** DORMIR EN GIPUZKOA **124** CON LAS MANOS EN LA MASA: **RAFAEL GARCÍA SANTOS 126**

URBITARTE SAGARDOTEGIA: UNA CANCELACIÓN DE 44 CUBIERTOS

(Artículo publicado en la página de Facebook de Josema Azpeitia el pasado 28 de mayo, así como en páginas generales del diario Noticias de Gipuzkoa el 29 de mayo)



**JOSEMA
AZPEITIA**

**Periodista
gastronómico**

No sé qué pasa este mes, pero parece que es el “Mes Internacional de las Cancelaciones en Hostelería” o “No show” como se conoce en todo el mundo esta lamentable costumbre que tienen algunos de reservar mesa en un restaurante y no presentarse.

Creo que sonará a todos los que lean esto lo sucedido con el restaurante Amelia de Donostia que cobró justamente, según reconocieron hasta los tribunales, 510 euros a un notario bilbaíno que tuvo la descortesía de reservar 3 plazas en un dos estrellas y no presentarse. O la “gracia” que hicieron al Bar Bergara unos sinvergüenzas que les encargaron nada menos que 100 pintxos y no pasaron a recogerlos... ni a pagarlos, claro.

Pues bien, la realidad siempre supera a la ficción, y la historia que me han contado mis amigos Demetrio e Itziar de la Sidrería Urbitarte de Ataun roza el surrealismo y uno no sabe al escucharla si reír, llorar... o ir encargando una recortada por internet.

El caso es que el pasado viernes 12 de mayo los responsables de Urbitarte recibieron una llamada. El Club Deportivo Tudelano acudía el domingo 14 a jugar a Beasain y preguntaban si sería posible reservar mesa para 44 personas ya que habían oído hablar muy bien de la sidrería de Ataun. Lógicamente, una reserva así a dos días de la fecha es complicada de ser satisfecha, pero casualmente las previsiones meteorológicas para ese día eran muy malas lo que hizo que se animara menos gente que en una semana normal (recordemos que estas previsiones finalmente se cumplieron y hubo inundaciones en Bera de Bidasoa, el Herri Urrats casi no se celebra...) así que Demetrio e Itziar consideraron que tal vez sería posible encajar la reserva. Aun así pidieron a los miembros del Tudelano que llamaran al día siguiente, sábado, para confirmarlo.

El viernes, Demetrio e Itziar se volvieron locos calculando cómo optimizar el espacio, como reubicar las mesas, cómo organizar al equipo de trabajo... hablaron con sus trabajadores, con los extras que utilizan en días de afluencia extra de público... y tras mil vueltas y rompeduras de cabeza (la gente de hostelería sabe muy bien lo que esto significa), finalmente vieron que podían acoger a los futbolistas navarros.

Pero llegó el sábado y nadie llamó a la sidrería. Pasaron las horas y terminó la jornada con lo que Deme e Itziar llegaron a la conclusión de que el club deportivo de La Ribera había cambiado de idea.

Pues no fue así. Contra todo pronóstico, el domingo, alrededor de las 12 del mediodía, la persona que llamó el viernes volvió a llamar preguntando si podían ir a comer, confirmando la reserva. La respuesta por parte de la sidrería fue positiva, pues ya había sido pensada la fórmula para acogerles. De todas formas, el mediodía del



domingo volvió a convertirse en una locura, pues Demetrio, Itziar y su equipo tuvieron que volver a replantear el comedor cuando éste ya se encontraba montado, mover todas las mesas bancos y sillas, preparar más vajilla, movilizar extras a última hora... y como los miembros del Club Deportivo Tudelano no querían menú de sidrería sino que encargaron un menú diferente, hubo que cortar jamón, descongelar calamares, preparar croquetas, atemperar más carne de la que se preveía para ese día... una labor trepidante que hubo que completar en menos de tres horas que fueron, según me comentan Deme e Itziar, "de auténtico infarto". Eso sí, a las 14:30, hora en la que el grupo debía llegar a la sidrería, varias mesas

que sumaban 44 plazas esperaban a sus clientes con los entrantes preparados y todo en orden para darles de comer.

La sorpresa llegó alrededor de las 15:00, cuando ya en Urbitarte empezaba a sentirse cierto nerviosismo. A esa hora, la persona que llamó el viernes y confirmó la reserva el domingo volvió a llamar para comunicar que finalmente habían decidido no ir a comer. "Me quedé literalmente sin voz, planchada" comenta Itziar. La explicación que daba esa persona era que había habido un jaleo de última hora en los vestuarios, que había tenido que acudir a la ertzantza y que por ello habían decidido no ir a comer a la sidrería. Cuando Itziar empezó a explicar



Zurumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA



al representante del club de Tudela que las cosas no son así y que alguien debería hacerse cargo de los perjuicios ocasionados, éste se limitó a lavarse las manos como si la cosa no fuera con él y colgar el teléfono.

La imagen de la sidrería a lo largo del servicio del mediodía resultó de lo más curioso por no decir desolador: la mitad de la clientela ocupando la mitad del comedor bien juntitos unos a otros y, frente a ellos, 44 plazas vacías hasta el final de la comida. Eso sin contar que, como es habitual los domingos, hubo llamadas y clientes de última hora que fueron rechazados al estar el comedor teóricamente lleno. Como digo al principio, una situación surrealista.

Llamadas y amenazas

La cosa, además, no quedó ahí. Demetrio e Itziar no son de los que se quedan con los brazos cruzados cuando les torea, y a lo largo del lunes trataron de contactar con el Club Tudelano para que alguien se hiciera cargo de los gastos ocasionados por la cancelación del día anterior. Para empezar volvieron a llamar a la persona que había llamado tanto el viernes como el domingo que, de nuevo, se limitó a decir que el tema no iba con él. En cualquier caso, Itziar consiguió el nombre y el teléfono del presidente del Club. Por supuesto, le llamó. Pero la

respuesta fue que el tema no iba con ellos, que la reserva no la había efectuado el club sino una persona concreta y, básicamente, que no le molestara.

Itziar no es de las que se rinden, así que contactó incluso con la concejala de deportes de Tudela. Ésta, descompuesta, le explicó que el Ayuntamiento no tiene nada que ver con los clubs deportivos en polémicas como éstas. Una respuesta, en este caso, lógica. Eso sí, Itziar dejó claro antes de colgar que al menos quería que constara en el ayuntamiento lo que había sucedido, porque ella iba a seguir insistiendo e iba a tener que tomar alguna medida. Con su llamada consiguió, al menos, que en instancias municipales conocieran lo sucedido.

Finalmente, sin ceder en su empeño, Itziar volvió a llamar al presidente del club. Esta vez la llamada tuvo una respuesta mucho peor y más descortés que la anterior. El responsable del club amenazó a la sidrera de Ataun con "denunciarle por acoso" si volvía a llamarle. Vuelvo a recordar la palabra "surrealista" que he utilizado al inicio de este escrito.

Partido perdido, reserva cancelada

Reflexionando sobre lo sucedido, y mirando en la hemeroteca, nos encontramos con que el Club Deportivo Tudelano acudía a Beasain después de haberse comido



una derrota en el encuentro anterior por parte del equipo de Beasain que les ganó 0-1 en su campo. Está claro que los de La Ribera venían a ganar, y ese fue su empeño en un partido que terminó la primera parte en empate a uno, pero que volvieron a perder en el último minuto de la segunda parte quedando un marcador de 2-1 favorable, una vez más, al Beasain.

Al parecer, el comerse dos derrotas seguidas contra el mismo equipo quitó a algunos el apetito, pero eso no justifica el que se cancele en el último segundo una reserva que ha ocasionado tantos dolores de cabeza a los responsables de una sidrería que no tiene absolutamente nada de ver ni con Beasain ni con la falta de capacidad de los jugadores del equipo o de la estrategia de sus preparadores. “El fútbol es así”, pensarán algunos. Pero la vida no es así, y cuando se encarga algo se paga, o al menos se asumen los gastos ocasionados a terceros que nada tienen que ver con las frustraciones propias.

Lo hecho por los miembros del Club Deportivo Tudelano es una falta de respeto y educación impropia de una entidad que propugna la competición deportiva. Sin que los responsables de la sidrería hubieran tenido que molestarse el lunes en seguir perdiendo tiempo y energía en llamar a donde buenamente podían sin obtener

ningún resultado, la directiva del club tenía que haber llamado personalmente a la sidrería para, primero, pedir disculpas en nombre de todo el Club y, segundo, preguntar por el montante de los gastos y perjuicios para abonarlos religiosamente.

Acudo a menudo a Tudela y el comportamiento de los responsables y mandatarios de este club no concuerda, para nada, con el carácter noble, honrado y generoso de las gentes con las que yo trato en la capital de la Ribera. Tudela es una ciudad viva y dinámica con una gran oferta gastronómica y una vida social y cultural impresionante, llena de gentes dispuestas a trabajar por amor al arte para el disfrute de sus conciudadanos. Conocida por su apego a su tradición, sus multitudinarias fiestas, sus jornadas alrededor de la verdura, su “Tomate feo de Tudela”... la gran ciudad del sur de Navarra está poblada de excelentes gentes que seguro que no comparten la bochornosa actitud de un reducido grupo de personas que no representan, para nada, su sentir. Es más, estoy convencido de que la mayoría de los tudelanos y tudelanas consideran el nefasto comportamiento de esos paisanos como un enorme feo para su pueblo, un feo más feo que el icónico tomate de la villa, un enorme “feo de Tudela”.

RESPUESTA DEL TUDELANO: Ofrecemos, como complemento a la noticia anterior, el comunicado emitido por el CD Tudelano al respecto el pasado 30 de mayo en su cuenta de Twitter. La afirmación de que se ofrecieron a pagar el 50% de la factura ha sido negado por los responsables de la Sidrería Urbitarte.



CD TUDELANO
FUNDADO EN 1935

Con motivo del artículo publicado en "Noticias de Guipuzkoa" el pasado día 28 de Mayo, desde el Club Deportivo Tudelano hacemos público el siguiente comunicado con objeto de aclarar la situación. El propósito no es otro que añadir y complementar dicha noticia, para lo que consideramos necesario realizar las siguientes aclaraciones.

1. En primer lugar, destacar que NO se formalizó ninguna reserva. Únicamente se realizaron dos llamadas. Una primera el Viernes 12 de Mayo para preguntar sobre menús, horarios y ubicación y una segunda que se realizó el Domingo entorno a las 13 horas del mediodía para preguntar por la disponibilidad.
2. En ningún momento se pretendió ocasionar perjuicios a la Sidrería Urbiarte.
3. Pese a que las condiciones y el margen de maniobra eran completamente desfavorables, desde el club se intentó remediar la situación.
4. Fueron numerosos factores los que impedían llevar acabo el plan y el equipo completó finalmente su expedición hacia la ciudad de Tudela.
5. Tras los hechos acontecidos, la persona encargada de realizar la llamada fue la misma que una hora después, se encargó de trasladar el mensaje de la imposibilidad de asistencia. Del mismo modo, le ofreció al establecimiento abonar el 50% del coste por el malentendido ocasionado, pero la sidrería presentó la negativa, exigiendo el 100%.

A través de este comunicado queremos recalcar que en ningún momento se ha pretendido estigmatizar ni ofender a la Sidrería Ubiarte.

Asimismo, recalcar la seriedad y profesionalidad del CD Tudelano que se ha visto reflejada durante toda la campaña y que es ejemplar. Esperamos que estos hechos aislados no opaquen el trabajo y esfuerzo de muchos empleados de buen corazón y con principios que nos ha permitido la construcción de la marca Tudelano.

El presidente del CD Tudelano SAD.

Ramón Lázaro Martínez

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.

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

PURÉS Y FRUTAS

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

ITSAS ETXEA: LA CASA DEL MAR



Nos complace anunciaros que desde AURKI arrancamos con la distribución de los magníficos productos de **KOFRADIA ~ ITSAS ETXEA**.

KOFRADIA ~ ITSAS ETXEA es el nuevo proyecto de las Cofradías de Pescadores de Gipuzkoa y Bizkaia y la Organización de Productores de Pesca de Bajura de Gipuzkoa, Opegi, que nace con el objetivo de promocionar y revalorizar la pesca de bajura del País Vasco.

En AURKI, ya disponemos de los siguientes productos:



PUDING DE PESCADO



SOPA DE PESCADO



HAMBURGUESAS Y MINI HAMBURGUESAS DE BONITO DEL NORTE

GURE ARRANTZALEEN ALDE - CON NUESTROS PESCADORES !!

**COMERCIAL
AURKI**

Productos del Pato • Alimentos selectos

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



Volvemos a publicar, al encontrarse el tema de rabiosa actualidad por lo comentado en las páginas anteriores, este reportaje, publicado en el ejemplar de abril de Ondojan.com

“No Show”, reservas anuladas sin cancelación LA LACRA DE LA RESTAURACIÓN

Josema Azpeitia

Sábado y domingo al mediodía. Únicos dos momentos en los que el restaurante se llena. Todas las mesas están reservadas y el teléfono no para de sonar. Los responsables del local han dicho ya a más de 20 personas que no hay sitio para comer. Sin embargo, una mesa reservada para 4, para 6, para 8 personas permanece vacía. Los clientes se retrasan. Finalmente, los clientes no se presentan. No han llamado para anular la reserva y no cogen el teléfono y, si lo hacen, se hacen los suecos. El restaurante ya no puede llenar esa mesa con lo que, claramente, ha perdido dinero, y mucho. Pero no pueden reclamarlo. Es uno de los grandes problemas del sector de la Hostelería y la Restauración, un tema siempre en boca de los profesionales del ramo que, sin embargo, apenas trascendía a la opinión pública... hasta que el restaurante Amelia de Donostia ha ganado un pleito tras haber cobrado a un cliente 510 euros por tres reservas que no fueron anuladas. El sector está de acuerdo, de manera unánime, con la decisión del jurado así como buena parte de la opinión pública que empieza a ser consciente del problema. Hemos hecho una encuesta entre restauradores y hosteleros para que nos cuenten su experiencia y su opinión al respecto y, como es habitual en este tipo de iniciativas, hay respuestas para todos los gustos.

PREGUNTAS A LOS HOSTELEROS:

- 1.- ¿Os han fallado muchas veces reservas que no llaman para anular?
- 2.- ¿Cuál es la mayor o más perjudicial que recordáis?
- 3.- ¿En alguna ocasión habéis podido hablar con el cliente que se había “escaqueado”?
- 4.- ¿Tenéis la costumbre de cobrar una señal por adelantado a las reservas?
- 5.- ¿Creeis que debería establecerse por ley el cobro de un adelanto para realizar una reserva?



ANGEL DE LA CHICA Bar Arrikitaun, Donostia

1. Afortunadamente no. Estimativamente no llegaría al 1%.
2. Una mesa de 15 personas en la prepandemia.
3. Por lo general, no contestan a nuestra llamada. Urgencia médica, avería con el coche, etc... como en el colegio.
4. No.
5. Complicado asunto. Verás, nosotros no somos restaurante, somos taberna y no creo que sentara bien a nuestros clientes este tema. Soy de la opinión que no hay que legislar absolutamente todo, de hecho somos el segundo estado de la UE con más leyes.



CARMEN COBREROS La Mera Mera, Donostia

1. Bastantes.
2. Una reserva para 16 personas, eran 3 mesas de las únicas 6 de las que dispone mi local. De las 3 que quedaron libres 2 de ellas solo sirven para 2 personas. Era un domingo al mediodía, te puedes imaginar a la cantidad gente a la que dije que estaba completo... una gran putada.
3. Hablé con la persona que había hecho la reserva y todavía la tía se decejonaba y que menudo cabrón su colega Gorka que le había dicho que había llamado él para anular la reserva. Que ella estaba deseando venir

a comer y que si le guardaba la mesa venían 4 a comer, que esperara una hora que estaban en Anoeta!!!! En fin que tenía yo muchas ganas de esperarle media hora para que apareciera y darle un par de tortazos que es lo que se merecía. Me limité a colgar el telefono. Eso sí, el numero lo dejo grabado en mi telefono con el nombre de VETADO. Así todos los compañeros saben que no se le coge nunca más.

4. No, nunca hemos cobrado.

5. Pues creo que no, manda huevos, confío en que la gente tenga un mínimo de educación y respeto por el trabajo de los demás!!! Igual es mucho confiar? Me da bajona.



EDUARDO RUBIO Cafetería Garibai 21, Donostia

1. Algunas, muchas no, un 25% pero en Fiestas, Semana grande, etc...
2. 10 tortillas variadas, pues a regalar a los clientes ya que no se guardan: es todo hecho en el día y con huevos, no huevina.
3. Pues una vez una señora mayor, pero está perdonada. Es habitual y se le pudo pasar.
4. Si es gente que pide en el bar y no es habitual siempre por adelantado. Si son habituales no.
5. Sí, pero eso ya en restaurantes, ya que fastidian mucho si el producto es fresco y de temporada y si son mesas grandes.





EDUARDO BRETÓN

Bar Iturrioz, Donostia

1. Alguna sí, pero no muchas
2. No recordamos pero sí hay un par de ellas que nos fastidió.
3. Sí, incluso alguna que se han ido sin pagar, unas cuantas, y fastidia mucho ver cómo nos toman el pelo.
4. Nuestros clientes nos suelen pagar cuando nos encargan cosas que van a llevar más tarde o al día siguiente.
5. Por ley no sé, me parece un poco duro por lo menos en nuestra clase de establecimiento, pero puedo comprender que en otros sí lo necesiten.



ESTEBAN ORTEGA

Bar Bergara, Donostia

1. Nos fallan muchas veces las reservas.
2. Ha habido varias, pero que recuerde la última un guía que reservó para un grupo de 40 personas y no se presentaron.
3. Sí en alguna ocasión hemos hablado con el cliente, pero si son guías dicen que dependen del grupo y que se les ha hecho tarde, y otras disculpas, pero lo más normal es que no te atiendan el teléfono cómo nos ha

pasado la última vez con un pedido de pintxos.

4. No tenemos costumbre.
5. Lo vemos primordial.



ESTHER VALLÉS

Bar Haizpe, Donostia

1. Sí nos ha pasado a menudo.
2. Hace poco nos encargaron 18 bocadillos, los hicimos y no se presentaron.
3. Cuando he llamado no me han cogido, o no habían dejado el teléfono.
4. Hace un tiempo que cuando me reservan tortillas o bocadillos cobro o el precio completo o la mitad por adelantado.
5. Cuando leí en prensa lo de Villa Favorita me pareció exagerado, pero al pensarlo fríamente, creo que tiene razón. Deberíamos cobrar por adelantado al menos el coste de los alimentos que vamos a adquirir para esa reserva.



HARITZ JAUREGI

Restaurante Txola, Donostia

1. Sí, suele pasar de vez en cuando.
2. No suelo tener reservas muy grandes. En estos últimos años sí que he tenido un par de anulaciones sin

avisar, pero eran mesas pequeñas así que la pérdida no ha sido muy grande.

3. En una ocasión me dijeron que habían tenido que ir al hospital (habrá que creerlo). En otra me dijeron que no habían reservado... y yo le dije que entonces cómo es que tenía yo su teléfono... pero les da igual.

4. Yo no suelo cobrar.

5. Habría que pensar igual en cobrar cuando son grupos de más de 10. De todas formas, yo he empezado a pedir el teléfono cuando reservan y mando un whatsapp la víspera y me va mucho mejor.



JOSU LANDA

Argindegi Ostata, Ezkio

1. Han fallado alguna que otra. Además en nuestro caso se lían la gente entre nuestro ostatu y el de Itsaso.

2. De todo, incluso hasta algún simpa hemos tenido. Una vez nos hicieron una reserva para 25 personas con pollo de caserío y todo y resulta que habían reservado en dos sitios. Pero por un casual les pillamos y les hicimos pagar el género. Ni tan mal. Y también pasa mucho que te reservan para 10 y vienen 4, que reservan para 8 y vienen 6, que no te especifican que algunas personas son niños...

3. No, no tenemos costumbre aunque a veces nos dan ganas.

4. Creo que sí, cada vez lo tengo más claro, sobre todo viendo cómo se porta la gente. Deberíamos cobrar por adelantado la mitad del precio del menú.

JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO

Restaurante Agirretxea, Ezkio

1. Muchas no, pero alrededor de 6 veces de unas 4 personas cada una.

2. En octubre nos reservaron una mesa de 10 personas, el restaurante estaba lleno y dijimos a más de 20 personas que no.



3. La mayoría de las veces hemos llamado y no han cogido. Una vez después de mucho insistir nos cogió el hijo y nos dijo que su padre no estaba, (qué risa Maria Luisa... y el móvil olvidado en casa, ja, ja...)

5. No tenemos hábito de hacerlo, pero al reservar por teléfono es muy complicado, sobre todo en restaurantes como el nuestro.



MANUEL ENCISO

Asador Mutiloa, Mutilva, Navarra

1. Pues sí. Casi todos los fines de semana nos pasa. Entre semana la gente se preocupa más en anular, pero el fin de semana anula la memoria y la gente no se acuerda. La respuesta siempre al conseguir que te cojan es la misma, "lo siento". Nadie pregunta a ver si tiene que pagar algo.

2. Una mesa de 12 que dos días antes nos habían confirmado que venían.

3. El pasado domingo, una mesa que me falló. Le llamo, no coge, le vuelvo a llamar. Al día siguiente le llamo, no coge, le vuelvo a llamar. Le mando un whatsapp. No me contesta. El miércoles al final me coge y me suelta una parrafada sobre que el marido ha tenido un accidente viniendo de Zaragoza y que se siente acosada por mis whatsapps y mis llamadas y que va a

escribir una reseña negativa sobre mi restaurante... en fin, una puta vergüenza.

La reacción siempre es que se les ha olvidado, que iban a hacerlo... excusas varias. Yo trato de explicarles el daño que hacen, pero creo que les da igual.

4. No tenemos costumbre, pero deberíamos hacerlo..

5. Sí que creemos que debería de hacerse por ley. 20 euros por persona a descontar de la cuenta final podría estar bien. De hecho, nos encantaría que se estableciera.



MIKEL MAYÁN

Asador Aldanondo, Donostia

1. La gente que reserva por teléfono, que además suele ser cliente, no falla. Suele llamar para anular, a veces llaman con poco tiempo pero por lo menos ves que hacen el esfuerzo para llamar. En cambio en más problemático la gente que reserva a través de motores de reservas tipo The Fork, Trip Advisor, etc... a esa gente le importa un bledo que le pongan un no show, son personas a las que les importa un carajo anularte la mesa 5 minutos antes de la hora. Estos sí hacen realmente daño. Como es tan impersonal y no hay que dar la cara, pues adelante. Posiblemente es gente de paso a los que les da igual la falta de respeto que conlleva no presentarse.

2. En mi caso quedarnos con una mesa colgada de 10 personas un día festivo con el comedor lleno y mandando gente para atrás

3. Sí, en alguna ocasión sí he hablado con la persona que no se ha presentado y te pone cualquier excusa, (no llegábamos de viaje, tuvimos problemas con el coche, ya llamé para avisar y hablé con un compañero tuyo...) mentira cochina.

4. No tenemos costumbre de cobrar una señal, pero cada vez esto es más habitual... habrá que meditar si cobrar por adelantado algo o no.

5. En lo que me gustaría hacer hincapié es en cómo se lavan las manos las plataformas de reservas tipo The Fork. Bien se preocupan de cobrar comisiones por cada mesa que se reserva a través de ellos (cobrando comisión por cada cliente de la mesa, da igual si come un plato único o no). Creo que la ley debería actuar sobre estas plataformas ya que los no show suelen ser casi siempre reservas a través de ellos, y si fallan sus clientes, al que le dejan el culo al aire somos nosotros. Bien se preocuparían ellos de que esto no pasase tan habitualmente.



NICOLÁS RAMÍREZ

Restaurante Túbal, Tafalla

1. Lamentablemente. Principalmente los fines de semana. Es casi raro que no falle una mesa.

2. Ninguna en concreto. Principalmente mesas grandes, de 12-14 personas. Lo que más duele es cuando no acuden en días que estás completo y el teléfono no para de sonar. Dices a muchísima gente que no y luego te fallan 3-4 mesas. La pérdida por comensal en mi caso puede ser 50-60 euros, que es el ticket medio en fin de semana. Hace apenas un mes nos falló una mesa de 14. Llamaron dos días antes para añadir una persona más y confirmar que sacáramos la tarta, les llamé y estaban comiendo en Olite. Que había sido una confusión, esgrimieron.

3. Normalmente no responden, cuando lo hacen hay de todo, un imprevisto familiar y no hemos llamado por la trascendencia del tema y lo hemos olvidado (enfermedad, etc.)... también te dicen que llamaron para anular y te dejan con la duda de si fue así realmente... "lo siento pensaba que había llamado mi pareja o mi primo..." Otras veces te dicen que han llamado y nadie ha respondido, o te dicen que no han reservado nada y que te habrán dado el teléfono equivocado... de todo.

4. No cobramos nada pero lo estamos valorando. Lo único es que esto implica más tiempo de atención

telefónica para pedir el número de tarjeta, etc... pero terminaremos haciéndolo ya que las consecuencias económicas de estas acciones son muy grandes al final del año.

5. No sé si es necesario que se establezca por ley. Cada restaurante debe hacer lo que crea más conveniente. El público en general avala esta implantación, ya que normalmente cuando reservas acudes. En el sector hotelero es algo habitual y nadie se queja por ello.



PABLO LOUREIRO
Casa Urola, Donostia

- 1.** Pues desgraciadamente sí, se está poniendo de moda el reservar en varios sitios a la vez y no llamar para anular.
- 2.** Que recuerde yo una mesa de 12 comensales que encima nos pidieron una tarta de cumpleaños y ni rastro.
- 3.** Normalmente no cogen el teléfono cuando les llamas, el que lo coge te dice que pensaba que había anulado, que se le ha pasado...
- 4.** No solemos cobrar señal, eso sí, si un grupo es grande, que no solemos coger muchos, sí les pedimos un 25 % del coste del menú por adelantado.
- 5.** No sé si por ley, pero algún mecanismo para disuadir a los que realizan estas prácticas es necesario. Y ya se están añadiendo a algunos motores de reservas.

SEBASTIAN LIÑEIRO
Ex Casa Maruxa, Donostia

- 1.** Cientos de veces
- 2.** Me dejaron una mesa tirada de 14 personas. Iban a venir a las 14:45 así que no pude rellenar las mesas.
- 3.** Sí, pero te dicen que han tenido un accidente, que ha habido un problema con el hijo... ellos nunca han llamado.



- 4.** Jamás lo hacíamos. Eso solo lo hacen los hoteles.
- 5.** Por supuesto.

SERGIO HUMADA
Txitxardin, Lasarte-Oria

- 1.** Me alegra que me hagas esa pregunta... es una de las lacras de nuestro sector desde siempre. Se ha tocado poco el tema pero siempre ha estado ahí. No acaba de respetarse el oficio o creo que no se entiende el daño que hacen acciones así.
- 2.** Hay mesas grandes que duelen más porque aparte del producto, has traído personal extra que por supuesto tienen que cobrar el día venga el cliente o no. Y duele también los días que has dicho que no a otras reservas y podías haberlas recibido.
- 3.** Cuando llamas en el momento para ver si se están retrasando o ha pasado algo no te suelen responder el teléfono. Al día siguiente ya estás en otra cosa y es mejor no disgustarse.
- 4.** Yo creo que habría que hacerlo aunque a algunos nos perjudicaría, ya que o lo hacemos todos o mucha gente no te haría la reserva y llamaría a otro restaurante que no pidiese señal. No está en nuestra cultura pagar por reservar para comer, aunque sí para dormir, viajar, un espectáculo, un servicio...
- 5.** No creo que haga falta legislar. No hay leyes en



otros ámbitos. Hay que sentar las bases para que se respete nuestro servicio como cualquier otro.



WILLIAM ARISTIZABAL
Restaurante Bakar, Irun

1. Sí, muchas
2. Sin ir más lejos, hace unos domingos 13 personas, y ni contestar al teléfono.
3. "Lo siento, se me había olvidado..."
4. Ahora mismo si la reserva es de más de 10 pax cobro 10€ por persona por adelantado.
5. Sí, debería hacerse.

XABIER ZABALETA
Aratz Erregetia, Donostia

1. Pues bastantes veces
2. La mayor faena que recordamos, una víspera de San Sebastián una mesa de 8.
3. Hace muy poco llamamos a una que nos falló y nos dijo que se le había olvidado.
4. No cobramos y la verdad es que es muy complicado para nosotros.
5. Algo debería hacerse, porque aunque no lo parezca esto es mucho más de lo que parece, porque no solo es lo que pierdes... es que a veces contratas personas extras para atender esas mesas y te fallan dos o tres...



GURE EGUNEROKO OGIA
EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

- BASERRIKOAK** Caseros
- ZEREALDUNAK** Cereales
- OPILOK** Bollos
- BIOLOGIKOAK** Biológicos
- BAGETAK** Baguettes
- TXAPATAK** Chapatas

Aukera ezazu gustokoen duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y reservalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain





Lo nuestro es la Higiene®

**GANAR ES GRATIFICANTE
PERO MÁS LO ES DARTE**

el mejor servicio

C O M P R O M I S O
E Q U I P O
C A L I D A D
M E D I O
A M B I E N T E
H I G I E N E
E X P E R I E N C I A
L I M P I E Z A
T R A B A J O
T R A Y E C T O R I A
P A S I O N

Desde 1982 ofreciéndote **SOLUCIONES**
PARA LA LIMPIEZA, LA HIGIENE Y
EQUIPAMIENTO PROFESIONAL

Polig. Joxe M^a Korta Industrigunea-Parc. A-6, Nave 6
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)
Tel: 943 491 177
clientes@netyafer.com



Lo nuestro es la Higiene®

Síguenos en

www.roldannetya.com



SOLUCIONES DE LIMPIEZA **ECOLÓGICAS Y EFICACES** QUE ASEGURAN A TUS CLIENTES LA MEJOR EXPERIENCIA EN TU NEGOCIO

En la actualidad, las personas están cada vez más interesadas en temas relacionados con la *sostenibilidad y las transformaciones ecológicas*. Es por eso que la mayoría de los establecimientos están adaptándose a estas demandas y buscando soluciones sostenibles para abordar los desafíos que implica cuidar el medio ambiente.

No obstante, **la implementación de medidas de higiene efectivas siguen y seguirán siendo por siempre la clave para crear un ambiente seguro y confiable en cualquier establecimiento.** Porque estas acciones no sólo protegen a los clientes y empleados sino que también mejoran la experiencia.

Por eso, desde **ROLDAN NETYA** te ofrecemos **servicios y productos de higiene y limpieza profesional que garantizan el mejor resultado y además son respetuosos con el planeta y la salud de las personas.**

Nuestra capacidad de innovación nos permite ofrecer soluciones que refuerzan la imagen de sostenibilidad de los establecimientos que confían en nosotros, mientras cumplen con los requisitos de los clientes más exigentes, garantizando un entorno seguro y confiable para todos.

Nos tomamos muy en serio nuestro compromiso de tener un **impacto positivo, medible y verificable** a través

Soluciones ecológicas

de acciones que nuestra empresa ha llevado a cabo durante los últimos años en materia de sostenibilidad, buscando constantemente en nuestro trabajo diario la **minimización de los impactos** sobre el entorno y el cumplimiento con la legislación ambiental vigente mediante acciones internas como:

- Incorporación de 7% más de productos ecológicos que el año anterior.
- Campañas de información y sensibilización ambiental a nuestros empleados.
- Controles operacionales sobre el consumo de combustible de nuestra flota.
- Formaciones de conducción eficiente para reducir la emisión de CO2.
- Incorporación a nuestra empresa de vehículos con distintivo ambiental ECO.
- Reciclado de nuestros desechos de cartón y plástico.

Y aunque estas acciones son varias, **nuestro mayor esfuerzo se ve reflejado fundamentalmente en el catálogo de nuevos y novedosos productos** que presentamos a nuestros clientes.

PRODUCTOS CONCENTRADOS, RENDIMIENTO SOÑADO PERO REAL

¿Conoces ya **ECOCONPACK** de **Proquimia**?

Este sistema está basado en **productos concentrados y envases bag in box**.

Lo que ha permitido conseguir reducciones en la generación de residuos plásticos superiores al 90%.



**USUARIOS
CÓMODOS.
ENTORNO
BRILLANTE,
SALUDABLE
Y LIMPIO.**

Productos certificados
con la **Etiqueta
Ecológica Europea.**

Roldan **Netya**

Lo nuestro es la Higiene™

Su tecnología y ecodiseño garantizan el **máximo rendimiento operativo** en todo momento, junto con estándares de calidad muy altos, especialmente diseñados para mejorar los procesos de higiene en entornos profesionales, institucionales e industriales. Entre sus ventajas destacamos:

-FACILIDAD DE USO: Sistema fácil de dosificar y manipular.

-ENVASE ECOLÓGICO: Reducción del 95% del volumen de residuo plástico.

-AHORRO: Reducción del 75% en costes de transporte.

-ALTAMENTE EFICAZ: Producto concentrado de alto rendimiento.

-VERSÁTIL Y SEGURO: No es necesario que el usuario entre en contacto con el producto.

SOLUCIONES ECOLÓGICAS Y COMPOSTABLES LIBRES DE PLÁSTICO



Sabemos que la preocupación por el impacto ambiental de los productos de consumo diario es cada vez mayor, y es por eso que también incorporamos de la mano de **Karibou**, una **línea de productos 100% de origen vegetal**. Sin plásticos, sin toxicidades.

Esta línea no sólo pasa por estrictos controles de calidad y tiene la posibilidad de ser personalizados, sino que también en su proceso de fabricación se utiliza sólo energía procedente de fuentes renovables.

Esta gama es la respuesta a todas las necesidades de **packaging seguro y sostenible**.

ECONOMÍA CIRCULAR: UNA APUESTA SOSTENIBLE

Incorporamos productos que están diseñados para reducir su impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad, utilizando materiales reciclados y reciclables, comprometidos a reducir la huella de carbono y fomentar el uso de energías renovables además de trabajar en proyectos de reforestación y recuperación de espacios naturales.

El Sistema **ECONATURAL de Lucart** adopta el modelo de economía circular, reciclando todos los componentes de los envases de cartón para bebidas.

Gracias a una tecnología innovadora, se separan los envases en sus componentes: **del reciclado de las fibras de celulosa del cartón se genera el Fiberpack®**, con el que se produce

papel higiénico, toallas, pañuelos, servilletas y rollos. **Y del aluminio y el polietileno se realiza la Al.Pe.®: la nueva materia prima de la que nacen los dispensadores.**

Los beneficios son claros: recuperación de los envases de cartón para bebidas, menores emisiones CO₂e en la atmósfera, árboles salvados.



RECUPERAR
10.240



Envases de cartón para bebidas

SALVAR
5

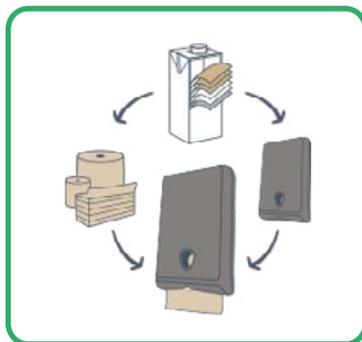


Árboles de mediana dimensión

EVITAR
267,2



Kg de emisiones de CO₂e***



Proceso de transformación del sistema Ecnatural

EL FUTURO ES VERDE

Ofrecemos soluciones personalizadas y adaptadas a las necesidades de cada establecimiento, para que nuestros clientes puedan destacar en un mercado cada vez más competitivo y exigente.

Contamos con delegaciones en siete puntos del país, para una **gestión de calidad: más rápida y segura.**

Por eso si deseas reforzar la imagen de tu establecimiento y ofrecerle a tus clientes la mejor experiencia, no dudes en ponerte en contacto con nosotros para darte **asesoramiento personalizado** e información de los productos más innovadores, de alto rendimiento y amigables con el planeta.

Nuestra experiencia y una trayectoria de más de 40 años están a su disposición.

Polig. Joxe M^o Kortza Industriegunea-Parc. A-6, Nave 6
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)
Tel: 943 491 177
clientes@netyafer.com



Síguenos en 

www.roidannetya.com

MARIÑELA:

“EL VASKITO”

SE ASOMA AL PUERTO

Lo comentábamos el año pasado y lo volvemos a comentar ahora. En estos tiempos en los que la gentrificación de Donostia en general y de La Parte Vieja en particular vuelve a ser agobiante, resulta edificante ver que, precisamente, un amante de la buena gastronomía como es Iñaki Azkue, responsable de El Vaskito de Errotaburu, se ha hecho con las riendas del Mariñela del puerto, y lejos de convertirlo en una trampa para turistas, ha apostado por ofrecer una propuesta gastronómica de calidad que está atrayendo a su atractiva terraza (y valga la redundancia) tanto “a propios como a extraños”. El año pasado Iñaki y su equipo no dieron a basto ante la avalancha de clientes que no quisieron perderse una de las opciones más atractivas del verano donostiarra, y este año todo parece indicar que se va a repetir el éxito de la temporada anterior.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa



RESTAURANTE MARIÑELA

Paseo del Muelle, Parte Vieja, DONOSTIA

Tf: 943 42 13 88



Resulta increíble la capacidad de trabajo y organización de este joven chef proveniente de la tercera promoción del Basque Culinary Center y que, a pesar de dominar todas las técnicas de cocina, desde las más ancestrales hasta la más rabiosa vanguardia, ha optado de manera determinada por defender una **cocina de mercado marcadamente tradicional en la que la base indiscutible es el producto**. Y es que la calidad y la frescura del género son innegociables, tanto en su “restaurante madre”, **El Vaskito** de Errotaburu, como en Mariñela, restaurante portuario con el que se atrevió el año pasado y que resultó un rotundo acierto, vista la magnífica respuesta recibida tanto por parte del público local como de los visitantes que acoge la bahía en la época veraniega.

Para alcanzar tal grado de éxito, Iñaki, obviamente, ha tenido que delegar, y lo ha hecho en una persona de total confianza, la encargada del establecimiento y compañera de Iñaki **Nathaly Valencia**, colombiana asentada desde hace 16 años entre nosotros, que ha recorrido un largo periplo pasando por Cádiz y otros establecimientos donostiarras hasta empezar hace casi cuatro años a trabajar en El Vaskito. Encantada en Mariñela, ve como el éxito principal es de los platos de pescado como Txopitos, Txipirones, Merluza... o el Rape, que ella siempre recomienda debido al buen tratamiento que se le da aquí. Nathaly comanda un joven y variopinto equipo volcado en trabajar lo mejor posible el género seleccionado personalmente por Iñaki y, sobre todo, en ofrecer una agradable estancia al cliente.





Cocina de puerto para todos los bolsillos.

Otro de los aciertos de este establecimiento, y algo que fue una de las obsesiones de Iñaki desde que tomara sus riendas, fue que la **carta del Mariñela fuera corta y manejable**. Y ello por dos motivos: por una parte, hacer que el cliente, con un simple golpe de vista, vea cuál es la oferta del establecimiento, basada principalmente en el pescado y los mariscos. Y segundo, que la propuesta de Mariñela resultara fácil de trabajar en una cocina minúscula como lo son la mayoría en el puerto y en la Parte Vieja, barrio en el que los cocineros deben hacer, literalmente, malabares para poder atender a los comensales.

Así, basta un vistazo a la carta para quedarnos con la veintena de especialidades entre las que destaca la Merluza de anzuelo del día que ocupa la portada y la receta

principal de esta publicación, así como los mejillones, servidos al vapor o con tomate picante, o el tomate de la huerta que puede degustarse en ensalada mixta, solo o aliñado con bonito, buen bonito en conserva como no podía ser menos en casa de un oriotarra.

Los precios son muy **asequibles** en Mariñela pudiendo pegarnos un excelente homenaje marinero en un maravilloso entorno sin gastar más de 40-50 euros, y quien quiera pegarse un capricho puede también optar por buen marisco, bogavante azul, camarones... o cualquier producto solicitado por encargo. Asimismo, todos los días hay **sugerencias fuera de carta** como puede ser el bonito fresco en todas sus formas durante la temporada o los begihaundis frescos a la plancha los días en los que entran buenas piezas a la lonja.





La degustación que nos ofreció Iñaki Azkue de la mano de Nathaly Valencia en nuestra reciente visita al establecimiento nos dejó más que clara la calidad de la oferta de este maravilloso y sugerente espacio. El **tomate**, aliñado con buen bonito de Orío estaba ya en su punto ideal de textura y sabor. Los **mejillones picantes** nos alegraron la comida, así como las **puntillas**, un plato siempre agradecido, sobre todo, si como es aquí el caso, se cuida la finura de la fritura y el rebozado. Las **gambas de Huelva** y el **camarón** fueron dos de los momentos "top" de la degustación así como la **merluza**, siempre de anzuelo, elaborada con maestría. Y como a nadie le amarga un dulce, disfrutamos como niños con el **helado de chocolate con aceite de oliva virgen extra** y, como no, de su fundente tarta de queso.

Merluza del día de anzuelo

En Mariñela, al igual que en El Vaskito, restaurante "nodriza" de Iñaki, el género es la principal preocupación. En el caso de la merluza, el joven chef se preocupa por que en sus restaurantes entre, en sus palabras "lo mejor que haya en cada momento".

INGREDIENTES:

(Para una ración -ideal para compartir-)

- 1 lomo de merluza de potera
- Patata
- Cebolla
- Cebollino
- Aceite de Oliva
- Aceite de girasol
- Sal Maldon
- Sal fina
- Vinagre

ELABORACIÓN:

Untar levemente la merluza con sal fina por ambos lados y hacerla a la plancha 3 minutos por cada lado empezando siempre por el lado de la piel. Para plancharla, nos ayudaremos de un poco de papel sulfurizado para que no se pegue.

Por otra parte, en abundante aceite de oliva pocharemos la cebolla previamente picada. Igualmente, pocharemos la patata hasta que esté bien confitada y la terminaremos de marcar a la plancha para que

La receta de...

Iñaki Azkue
MARINELA JATETXEA
(Donostia)



quede dorada y con un toque crujiente.

Disponemos en el plato una cama de cebolla y patata y sobre ella la merluza a la que añadimos un refrito templado de aceite de girasol (2 partes) vinagre (1 parte) y sal. Terminamos espolvoreando con sal maldon y cebollino fresco recién picado.

ENERTY

ASESORES ENERGÉTICOS
Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
email: direccion@enerty.es - web: WWW.ENERTY.ES

- 1 Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación
- 1 Asesoramiento Profesional y Continuo
- 1 Servicios Totalmente Gratuitos
- 1 Optimización de Gastos Generales de Empresas
- 1 Proyectos de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zeizilonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97
Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

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

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58
Zeizilonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOKAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

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

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

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

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzooan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*
- »Garagardo artisauen katak. *Catas de cerveza artesana*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATZIO ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus

www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus

www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzooa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa. *d'Elikatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

• **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

• **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net

www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza

• **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



Alazne Cano
Letrada - Col. 4461 ICAGI

“AGRADECIDA Y EMOCIONADA”

Agradecida y emocionada, era una de las frases de despedida de una canción de cabaret que muchos conocerán, aunque ya tiene unos cuantos años. Y así fue como respondió al teléfono la gerente de un restaurante la última vez que por un cálculo demasiado optimista del tiempo tuve que anular una reserva.

De esto ya hace varios meses, y me sorprendió el profuso agradecimiento. Me temo que no estaba al día de la última moda del “No Show”, o dicho

en castellano, la moda de no avisar de la incomparecencia.

Al poco tiempo, saltaba a la palestra la noticia sobre el notario vizcaíno, condenado por un juzgado a abonar una alta penalización, por no avisar de que no iba a completar la mesa en un conocido restaurante de San Sebastián. Dejando de lado ese caso concreto, lo cierto es que se ha convertido en una peligrosa moda, lo de no aparecer y no avisar.

Me cuentan que en algunas capitales la gente reserva en varios sitios para la misma noche, y finalmente, dependiendo de a donde les lleve la previa, deciden a cual de ellos ir, pero sin avisar al resto.

Como todo lo que se hace en el centro peninsular acaba llegando aquí antes o después, no me extrañaría que en breve empezáramos a sufrir ese tipo de reservas.

Más allá del evidente reproche moral por la falta de empatía para con el hostelero, lo cierto es que ese tipo de actitudes pueden generarles daños económicos, y por ello, es posible que acabemos encontrándonos con que cada vez más locales establezcan políticas de reserva y cancelación cada vez más estrictas. Desde mi punto de vista, una reserva es un precontrato, es la expresión de la voluntad de celebrar un contrato con el hostelero, y por tanto es lógico pensar que el incumplimiento injustificado por una de las partes tenga consecuencias económicas, exactamente igual que si uno firma contrato de arras para una compraventa.



Mi recomendación a la hostelería, pedir el pago de un adelanto que se devolverá de forma inmediata si se avisa con el tiempo suficiente de la cancelación, salvo causa de fuerza mayor, o que se detraerá del precio final.

Si hay un artículo dedicado en el código civil al las consecuencias del incumplimiento de la promesa de matrimonio (art. 43) y muchísimos dedicados a las del incumplimiento contractual, no resulta tan descabellado pensar que el incumplimiento de un precontrato, como podría ser el de una reserva en un restaurante tenga un encaje jurídico suficiente como para generar un derecho indemnizatorio a favor del restaurante siempre que acredite el perjuicio sufrido por dicho incumplimiento.

Oviamente, dicho perjuicio debería calcularse no solo en base a la oportunidad de negocio, pérdida, sino a la inversión en género y otros materiales realizada. Esto hace que probablemente sea más fácil esa prueba para aquellos restaurantes cuyo público solo se mueva bajo reserva, y algo más complicado para aquellos que admiten comensales sin reserva si hay sitio.

Como he adelantado antes, la solución para el hostelero está clara: a cada reserva, una señal y un e-mail o comunicación de algún tipo, detallando la política de cancelación, de forma que el comensal sepa de forma clara y previa el plazo para avisar y las consecuencias de no hacerlo.

Sin embargo, más allá de las consecuencias jurídicas que pueda traer la inasistencia a una reserva, deberíamos pararnos a pensar, cuando acudimos como comensales, el por qué de nuestra falta de empatía y de educación, si no avisamos de la cancelación de una reserva... ¿Acaso estamos perdiendo la educación?

PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

DE TERTULIA SALINERA EN LEINTZ GATZAGA

Toda persona txirringulari sabe que, cuando menos una vez, debe pasar por el alto de Salinas de Léniz y honrar a su patrona, la Virgen de Dorleta. Lo que quizás muchas personas desconozcan es que su nombre, Dorleta, proviene de la palabra "dorla", una especie de caldera donde se recogía antiguamente la salmuera que emana de las profundidades de la tierra y que, gracias al calor que se prepara para

extraer la sal, nos da este oro blanco en Euskadi que se une a la Sal de Añana en Araba. Esta excusa fue perfecta para organizar un bonito encuentro en el acogedor velador del Restaurante "Arrate" ubicado en esta localidad guipuzcoana limítrofe con Alava.

"Una cocina sencilla, hecha desde el corazón". Así es como definen el buen hacer del "Arrate" en Leintz Gatzaga y así lo pudimos comprobar recientemente en una tertulia gastronómica con la sukaldari, **Begoña Plazaola**, junto al comunicador gastronómico, **Pepe Barrena**, el dibujante, **Mintxo Cemillán** (autor del trampantojo-mural del velador exterior desde donde emitimos el programa), **Aitor Larrañaga** de

Gatz Museoa, **Oihana Oribe** (Bilbao Food Safari) y **Eva Anía** (Gourmet Bilbao).

Begoña y **Belén Plazaola** llevan al frente del "Arrate" desde hace años. Sus platos antxiñako son toda una referencia: sus callos artesanos, el putxero de alubia pinta alavesa con odoloste (morcilla), pimientos asados en el día, los garbanzos con rape, el tradicional soufflé "Alaska" o, como fue el caso, la gran novedad: una lubina a la sal de, cómo no, Leintz Gatzaga. Cogieron el testigo de la madre, **Estefanía López de Aguieta**, natural de Okina (Araba), y el aita, **Teodoro Plazaola**, de la propia localidad guipuzcoana de Salinas de Léniz. "Nos criamos entre pucheros, potajes, marmitas, ollas... y esperamos, mínimamente, haber sido capaces de seguir la misma línea de calidad y buen producto que vimos en nuestra madre", asevera Begoña Plazaola. Entre otras muchas frases que se le quedaron grabadas a Bego, está la del aceite: "no escatimes con el aceite. Que sea siempre bueno, utilizando con la máxima calidad...".

Precisamente, hablando de aceites, la tertulia gastronómica nos permitió degustar el aceite de colza y el de girasol que ha lanzado al mercado la pequeña empresa alavesa "**Ekiolio**". Una maravilla de oportunidad que nos sorprendió por la textura, aroma... y eso que no pudimos probarlo en la elaboración de los platos. Eso ya, Begotxu, lo dejamos para la siguiente tertulia de "La Ruta Slow".



Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)



*"Ez dugu inor baino
hobeagoak izan nahi,
atzo egindakoa
hobetzea baizik".*

*"No intentamos
ser mejor que nadie,
sino mejorar
lo que hicimos ayer".*



MACERACIÓN
CARBÓNICA



EDICIÓN
LIMITADA



BLANCO VIURA

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com





Nere Ariztoy
Consultora de turismo

PIRITAURUS: UNA APUESTA ANCESTRAL, LOCAL Y DE RAZA

En Aragón no hay ningún ganadero que se dedique únicamente a la cría de bueyes, por lo que Piritaurus repercutirá en el territorio

acompañada de buena carne y rico vino) nació Piritaurus, un precioso proyecto ganadero de razas de vacuno autóctonas ibéricas y cría de bueyes.

Estos apasionados socios estrechamente ligados al producto y a la tierra, lo definen como "una ilusión, un viaje" cuyo objetivo es la búsqueda de la mejor carne de vacuno ibérico. Para lograrlo cuidan y miman a las madres, las hembras, pero sin duda "el proyecto verdaderamente ilusionante es la cría de bueyes, diez o doce cada año. Y lo más grande es que van a ser todos de razas autóctonas".

Algunas de estas razas por las que apuestan están en peligro de extinción, por lo que todavía el proyecto es más necesario y especial que nunca. Pelean por lo local, hablando en términos ganaderos y eso no es nada fácil. De hecho, en Aragón no existe actualmente ningún ganadero que se dedique únicamente a la cría de bueyes, por lo que Piritaurus se convierte así en un proyecto que repercutirá en el territorio y en su desarrollo de manera sostenible, a la vez que contribuye a la revalorización de especies que estaban condenadas a desaparecer.

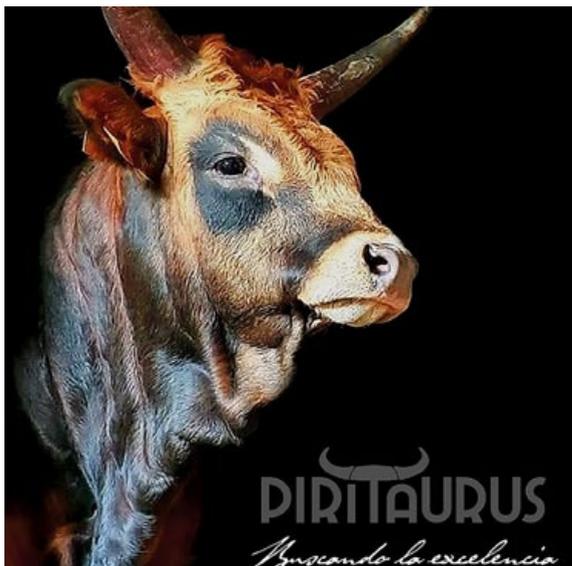
É irase una vez el gerente de una empresa cárnica y el de una cadena de supermercados que lanzaron una promoción del lomo de buey barroso. Esta pieza se distribuyó entre profesionales hosteleros del Altoaragón logrando un gran éxito.

A raíz de aquello y tras una conversación (imagino yo que

Pero como siempre, una experiencia vale más que mil artículos, yo ya os he adelantado algo, pero lo mejor es que os acerquéis a Tardienta (Huesca), un pueblo de esos que me encantan, de menos de 1.000 habitantes, pero donde hay más vida que en muchas grandes ciudades y donde está ubicado físicamente el proyecto. En concreto, en la finca de Cárnicas Pradel (uno de los dos socios junto a Supermercados Altoaragón). Y preparaos para disfrutar de lo auténtico.

IG @piritaurus @carnicaspradel @superaltoaragon

"El futuro está en el pasado y solo triunfa quien vuelve al origen" Mario Nogueira, ganadero gallego, asesor y amigo de Piritaurus



CONSULTING T&U ABOGADOS

Despacho especialista en: • Laboral y Seguridad Social
• Civil
• Penal

Paseo Duque de Mandas 35. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN. 943 45 63 35 info@consultingtu.net



mota guztietako
desataskoak

desatascos en fregaderas,
duchas-inodoros-desagües generales en comunidades...

Mediante nuestros equipos de última tecnología le ahorraremos dinero y tiempo con una detección rápida y precisa.

Gracias a la cámara TV trazadora y a la cámara termográfica localizamos con seguridad y precisión atascos y fugas para actuar únicamente en el sitio exacto.

TB kamara bidezko trazadorekin eta kamara termografikoarekin ur-ihesak zehaztasun osoz aurkitzen ditugu.



**desatascos
en general**

detector de fugas
mediante cámara TV y trazadora

671 618 999 • 671 618 880

Bakea kalea, 6 ALTSASU

info@zitek.es • www.zitek.es

zitek



Lito Leibar
HOPA Beer Denda - Donostia

● AGUA, POR FAVOR !!

Llevamos un año escuchando que estamos en época de sequía; ¡quién lo diría!, cuando pones las noticias y ves inundaciones

por todos lados, pero en realidad llueve menos y esto crea problemas para el ser humano.

Mucho se usa el agua, no solo para beber y calmar la sed, también en procesos de elaboración industrial, alimentaria y de limpieza, por nombrar algunos.

Como hablamos de cerveza, nos vamos a meter en la importancia que tiene este elemento básico para la vida en nuestra bebida favorita.

Con qué ingredientes se elabora la cerveza: agua, malta, lúpulo y levadura. Partiendo de que el agua representa entre el 85% y el 92% del producto, la importancia que tiene en su elaboración es muy grande.

No vamos a entrar en temas muy técnicos, sino en términos básicos para entender su importancia.

En el pasado, el agua se usaba como un ingrediente y no como un recurso de fabricación. Las primeras microcerveceras elaboraban con productos regionales, con el agua que tenían más cerca. Con la revolución industrial llegó el negocio de las cervezas y se marcó un agua base para la elaboración de un solo estilo de cerveza industrial.

Con el paso del tiempo, llegó la cerveza artesanal y se cuestionó esa normativa del agua. Se empezó a investigar y a descubrir que una sola agua no sirve para elaborar todos los estilos de cerveza.



Los minerales, el calcio, el magnesio, el sodio, el sulfato, el cloruro, el bicarbonato y el carbonato, influyen en el sabor, el cuerpo, el aspecto visual y la estabilidad de la cerveza.

El Ph, se puede controlar y cambiar según qué malta se use en la cocción y esto afecta a la maceración, la fermentación y al sabor final.

Así que, antes de coger cualquier agua para cualquier cerveza, tenemos que saber qué vamos a elaborar y, además de las maltas, los lúpulos y las levaduras, tendremos que examinarla para saber si va bien con el estilo de cerveza o la tendremos que corregir para que nos salga una joya de cerveza artesanal.



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos y festivos 13 h.



Sábados, 17 h.



BAI REFORMAS (Idiazabal)

EXPERIENCIA, SERVICIO Y PROFESIONALIDAD

“En nuestra empresa, lo que se habla es lo que se hace” es la frase que emplea **CRISTIAN ILBAN**, responsable de Bai Reformas, para expresar la seriedad de esta casa que dirige desde 2013, aunque su experiencia data de antes del año 2000.

Son, por lo tanto, 10 años los que Cristian lleva dirigiendo Bai Reformas, pero más de 23 los de su experiencia en un sector del que conoce todos los recovecos: “Antes nos dedicábamos más a la edificación, pero ahora sobre todo trabajamos reformas. Eso sí, una reforma no es solo el baño o la cocina, hay **reformas integrales, reformas parciales**, reformas de locales comerciales, fachadas, locales de hostelería... también reformamos **caseríos**, algo que se nos da muy bien, y podemos construir una casa de arriba a abajo”.

Un equipo integral y especializado

Para llevar a cabo todas estas labores, en Bai Reformas cuentan con una plantilla de **más de 15 personas** especializadas en todos los ámbitos: “Tenemos fontaneros, pintores, pladuristas, electricistas, carpinteros y albañiles. Salvo la fabricación de ventanas, nos encargamos de todos los aspectos de una obra. Y la mayoría de la gente que utilizamos están en plantilla, no son subcontratas. Así no estamos pendientes de gremios externos y cumplimos los plazos acordados”.

Diseño 3D, asesoramiento... y realidad virtual

En Bai Reformas no se limitan a acometer las obras. Desde hace más de 10 años cuentan en su plantilla con una **diseñadora** de interiores, Nagore, gracias a la que elaboran planos y preparan **diseños en 3D** para mostrar al cliente cómo quedará su reforma. “No sólo reformamos. También aportamos ideas para mejorar las obras. Ofrecemos, incluso, la posibilidad de usar la **realidad virtual**. Ponemos unas gafas al cliente y este puede ver cómo será su baño o cocina y moverse por él” comenta orgulloso Cristian. Y, por supuesto, en Bai Reformas colaboran también con **arquitectos e ingenieros** para los trabajos que requieran de un servicio técnico especializado.

Nuevo local en Idiazabal

Para ofrecer un mejor servicio a sus clientes Bai Reformas cuenta desde julio de 2022 con un completo **paellón** en el polígono Goardi de Idiazabal en el que además de una **atención personalizada** pueden verse ejemplos de baños y cocinas ya terminadas y los materiales que se utilizan (cerámicas, maderas, puertas, mamparas...). “Otra ventaja que ofrecemos” subraya Cristian, es que nosotros mismos **fabricamos** los muebles de cocina en el estilo que necesite el cliente: moderno, rústico, mezclado... a gusto del consumidor”.



Bai Reformas

BAI REFORMAS

Tf: 943 887 640 - 677 577 339 - www.baireformas.com

Exposición: Goardia Industrialdea, 4 - IDIAZABAL



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

SECRET DEL PRIORAT (D.O. PRIORAT)

La gama de vinos del Priorat que las Bodegas Torres elabora en su finca La Solteta, en la localidad de El Lloar (Tarragona) podría comenzar por este Secret del Priorat.

Miguel Torres Maczassek, quinta generación de Familia Torres y director general de la compañía, dirige personalmente el proyecto familiar en el Priorat, junto al enólogo Jordi Foraster. Elaborado con un 80% de garnacha tinta y cariñena en un coupaje completado con cabernet sauvignon, merlot y syrah. Refleja las diferentes singularidades de cada variedad y de cada parcela, en una combinación de viñedos propios y de pequeños viticultores.

Se trata de un Priorat fácil, joven, fresco y ligero, que no llega a los 14º, muy versátil por su frescura, pero con ese toque mineral tan característico del terroir local.

De vivo y brillante color cereza picota y capa media. Muestra notas que recuerdan a frutas rojas (fresas e incluso sandía) y a frutillas negras maduras. Ofrece una punta mineral (grafito). El paso por la madera está muy bien integrado, hasta el punto que es casi inapreciable. Es un tinto fresco, con carácter joven, amable, fluido, aterciopelado, afrutado, con poco cuerpo, muy bebible y de alcohol contenido. Es un Priorat fácil, accesible y moderno.



GANA UN LOTE



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

Ondojan.com y Bacalaos Uranzu te dan la oportunidad de ganar un excelente lote de bacalao y productos artesanos que recibirás completamente gratis en tu domicilio en caso de ser uno de los ganadores de nuestro sorteo.

CADA LOTE ESTÁ COMPUESTO DE:

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

Lote valorado en 62€
(Precio de venta en tienda)

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

Para participar en nuestro concurso sólo tienes que respondernos a estas tres preguntas sobre Bacalaos Uranzu (Las respuestas las encontrarás en la sección "Placeres Gastronómicos", en las páginas finales de esta revista).

- 1> ¿Por qué nombre se conoce también al "Filete selección" de bacalao?
- 2> ¿Cómo se llaman los dos responsables de Bacalao Uranzu?
- 3> ¿Se vende bacalao desalado en los puestos de Bacalaos Uranzu?

Envíanos tus respuestas por E-mail a:
josema@zumedioak.com

Entre los acertantes sortaremos 3 lotes de bacalao compuestos de una bacalada de 3 kilos, 1 kilo de bacalao desmigado y un tarro de Miel de las Hurdes "El Tío Picho". El lote está valorado en 62 euros.

¡Anímate, participa y... ¡MUCHA SUERTE!!

DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • ERRETERIA: Centro Com. Niessen



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LA REFLEXIÓN EN LA COCTELERÍA

Escribo este artículo el **26 de mayo**, jornada en la que se celebra el **Día mundial del Aperitivo**,

de ahí que este escribiendo este artículo desde Milán, Además, mañana es el día de reflexión antes de una jornada electoral pasada por polémicas, insultos y corrupción.

Pero me niego a hablar de política en estas breves líneas, prefiero compartir con vosotros, estas vivencias sobre el aperitivo, pues además hoy tengo la oportunidad de conocer a **Maurizio Stocchetto**, propietario del mítico bar milanés **Bar Basso**, donde en 1972 inventó el Negroni Sbagliato, donde cambió la ginebra por el Prosecco, vino espumoso italiano de tendencia dulce. Tal y como me ha contado hoy, esta receta vino de un error, tal y como dice su propio nombre, ya que sbagliato en italiano significa erróneo. Tras dárselo al cliente y que este se sorprendiera gratamente, realicé otro para probarlo, le gustó y lo comencé a servir. Todo esto me ha hecho reflexionar sobre la coctelería, el servicio y el futuro de la hostelería, ya que otra cosa que tenemos en común con Italia es la falta de personal cualificado para poder dar un servicio correcto.

Como he comentado en artículos anteriores, la tendencia del consumo está variando rápidamente, más después de la pandemia, aunque antes de ella ya era una tendencia al alza el consumo de cócteles durante el día. Pero lo que he podido observar estos días no solo es eso, sino que además es una tendencia que se extiende también a la gastronomía y a las fórmulas de ocio.

Pero eso sí, hay una gran diferencia entre nuestro aperitivo y el aperitivo italiano, ya que éste prácticamente sustituye a la comida o cena, y es un tipo de servicio en el que se fusiona la gastronomía y la coctelería de tal manera que se está varias horas probando pequeños bocados acompañados de cócteles, siempre de tendencia amarga y algo alcohólicos. ¿Y por qué tienen estas características? Pues bien, porque como ya os he comentado en alguna ocasión, aperitivo viene de aperire, que significa abrir el apetito, por ello, los cócteles deben de ser amargos, porque el amargor nos facilita la salivación y con ello las ganas de comer, en cambio, el azúcar es saciante, por lo que en lugar de abrirnos el apetito lo que nos hace es saciarnos.

El cóctel que os traigo hoy es una variante entre un negroni y un negroni sbagliato, ya que, en este caso, mantenemos el gin y además en lugar de añadir Prosecco, añadiremos soda o agua



con gas. Este cóctel lo diseñé en el pasado Festival de Cine de San Sebastian, para la comida que celebró el jurado internacional en el restaurante Arzak.

MILANO SPARKLING

INGREDIENTES:

6 cl. Vermouth
2 cl. Amaro italiano
2 cl. Gin
Bitter de naranja
Top de soda
Naranja sanguina

ELABORACIÓN: Mezclamos todos los ingredientes en un vaso mezclador con mucho hielo, cuando esté bien frío, lo serviremos en el vaso, aromatizaremos con naranja y decoraremos con una rodaja de naranja sanguina.



HERAS CORDÓN

BODEGAS Y VIÑEDOS



**DISTRIBUIDORES OFICIALES
PARA GIPUZKOA**

DONOSTIALDEA



CASA JAUREGI

Txingurri Pasealekua 28, local 31
20017 DONOSTIA
Tf. 943 39 91 56
email: donostisl@gmail.com

TOLOSALDEA

B O D E G O N

BENTA-ALDEA

ANOETA: Polígono Industrial 38
TOLOSA: Paseo Belate 1
Tf. 943 65 40 79 / 943 50 66 38
email: info@bentaldea.com

EIBAR Y COMARCAS

COLONIALES ANSELMO GONZÁLEZ

Barrena kalea 46
20600 EIBAR
Tf. 943 12 02 02
email: coloniales@clubsibares.es

*"Precisión, elegancia y frescura de
60 hectáreas de viñedos propios"*

Ofrece a tus clientes experiencias culinarias
únicas y exclusivas en su viaje a Donostia.

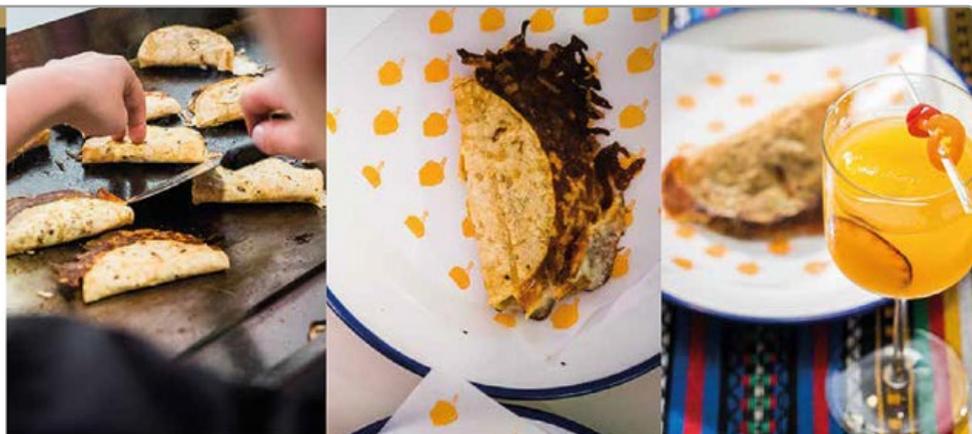
Talleres gastronómicos y catas a medida



Aqua Vitae
Xperience

Experiencias gastronómicas
para el turismo





Damos un toque exclusivo a tu evento poniendo el foco en una experiencia de cliente única.

01 Eventos corporativos

Dirigidos para que las empresas puedan realizar un workshop o bien dar un valor diferenciador a una comida o cena.

02 Armonías

Versión 2.0 de un maridaje tradicional. Eventos destinados a diseñar una armonía de platos y cócteles.

03 Eventos privados

Eventos exclusivos: que se puedan realizar en nuestro showroom o bien en nuestras instalaciones de la escuela de cocina.

¡Solicita información sin compromiso!



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

¿SUPERPROTEÍNA?

La proteína es un nutriente en alza. Le ha llegado su turno en esto de

las modas. En los 90 se hablaba del horror de las grasas, desde los 2000 el miedo a los hidratos de carbono con el azúcar a la cabeza ha corrido como la pólvora entre la sociedad, y así hemos llegado al siguiente macronutriente de moda: la superproteína, al que le añadimos todo tipo de alabanzas y la industria alimentaria ha descubierto en ellas un reclamo para vender todo tipo de comestibles.

¿Pero qué hay de verdad en todo esto?

La proteína es necesaria y forma parte de nuestra dieta saludable. La ingesta media de proteína que actualmente tomamos está muy por encima de los límites recomendados, que están fijados en el 15% de la energía total, según se desprende del estudio científico ANIBES coordinado por la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y publicado en la revista "Nutrients".

Nuestra fuente de consumo de proteína más habitual es de origen animal: carne, pescado, huevos, lácteos (leche, yogures, queso...). Dicho esto en una población sin un requerimiento especial de proteína no hay que caer en la tentación de comprar alimentos enriquecidos con proteína por mucho que la industria nos haga caer en la necesidad de tomar yogures enriquecidos con proteína, galletas enriquecidas con proteína... hay que hacer caso omiso de estos cantos de sirena.

La fuente de proteína animal está muy presente en nuestra alimentación. Sería muy recomendable cambiar parte de nuestra proteína animal por proteína

vegetal. Para ello hay muchas opciones pero mi favorita, y a la que yo llamaría "superalimento", son las legumbres, que además nos aportan fibra, vitamina y minerales.

Y si ahora que llega el verano pensar en un plato de legumbres te hace sudar, puedes comerlas como hummus, ensaladas, cremas...



Carolina Rín
Dietista col. 1887
T_ 661544675

Carolina Rín: Consulta especializada en sobrepeso y obesidad, Salud en la mujer (Menopausia), Alimentación infantil y Educación nutricional

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.
- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

HOPA

BEER DENDA

—

TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |
CRAFT BEER SHOP |
ARTISAU GARAGARDO DENDA |

Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)

🌐 hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📱 [f](https://www.facebook.com/hopabeerdenda) [i](https://www.instagram.com/hopabeerdenda) [t](https://www.tiktok.com/@hopabeerdenda) hopabeerdenda

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TABOULÉ DE POLLO

INGREDIENTES (Para 4 personas):

400 gr. de cuscús; 2 pechugas; 1 pimiento rojo morrón; 2 pimientos verdes; 2 cebollas; ½ cabeza de ajo; comino; Pimienta blanca; Picante al gusto; Aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

1.- Picamos todos los ingredientes en cuadraditos, salvo el ajo, que lo picamos muy finito. **2.-** En una sartén con un poquito de aceite de oliva virgen extra y sal cocinamos a fuego medio los pimientos, la cebolla y el ajo hasta que se ablanden.

3.- Cuando están ya cocinadas las verduras, añadimos la pechuga y la rehogamos. **4.-** Condimentamos todo con el comino, la pimienta blanca y el picante, que puede ser pimentón, guindilla, una salsa picante... **5.-** Por otra parte, hacemos el cuscús. Para ello usaremos habitualmente 2 medidas de agua por una de cuscús, aunque en el paquete de cada casa nos pondrá la medida exacta y el tiempo que conviene a cada uno. **6.-** Ponemos el agua a hervir con un chorrito de aceite y dos buenas pizcas de sal. Cuando hierva, añadimos el cuscús, le damos unas vueltas, apagamos el fuego y dejamos que repose tapado 10 minutos.

7.- Para emplatar, distribuimos el cuscús en 4 platos haciendo un pequeño volcán en cada uno y en medio ponemos la mezcla de pollo y verduras.

NOTA: Este taboulé puede tomarse caliente, o bien frío como una ensalada..

Esta receta la elaboraron **Adrián y Lucas**.

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

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Zure bidelagun digitala

Zure proiektura egokitutako
diseinu eta aholkularitza
estudio bat gara

...acv

943 80 57 99 · Ordizia
644 52 61 71 · Donostia

info@acvmultimedia.com
www.acvmultimedia.com

La receta de AINARA LÓPEZ TESOROS DE KOSTA AROA

Es posible que aquel día que pasamos por Kosta Aroa fuera uno de los mejores del mes, no es difícil porque veníamos de cielos grises y aquel día el cielo era bien azul y lucía el sol como las sonrisas de mis acompañantes... qué bonito es rodearse bien y de personas tan bonitas (@emulsiongourmet, @marquesadegourmand, @irmaa.aguilar y una servidora). En la bonita localidad de Getaria se encuentra este mágico lugar donde crecen hortalizas y frutas con maestría y mucho trabajo. Jaime Burgaña, capo de este paraíso verde es capaz de transmitir esa historia y sabiduría que lleva en las venas. Él habla y su producto también y en cuanto te lo metes en la boca te callará para solo poder esbozar un gemido que roza el gozo, ése que dejamos para los momentos mas íntimos. De allí me traje su maravilloso tesoro que es el guisante lágrima, también alcachofas y habitas, flores preciosas y piquillos. Todo podría ser parte de un bodegón perfecto, de una cucharada infinita y de un capítulo especial en este libro que es la vida.

HABITAS Y ALCACHOFAS CON CALDO Y HUEVO

INGREDIENTES:

- Alcachofas y habitas cocidas de Kosta Aroa.
- Caldo de verduras.
- 1 yema de huevo por persona.
- Flores comestibles

ELABORACIÓN:

1. Haremos un caldo de verduras con puerro, zanahoria y el sobrante de las alcachofas y reservaremos. Lo cocinaremos durante una hora para después dejarlo reposar otro tanto o mas.
2. Nos haremos con unas alcachofas cocidas de Kosta Aroa, las marcaremos en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra.
3. En un plato hondo podremos los pétalos de habitas, las alcachofas marcadas y la yema de huevo en la mitad



del plato.

4. Pondremos el caldo de verduras bien caliente y terminaremos con unos pocos pétalos de flores.

Mi web: <http://unrincondemicocina.com/>

Youtube: <https://www.youtube.com/user/ainaralo>

Instagram: @ainaralo

Facebook: Un rincon de mi cocina

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
DONOSTIA



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



El hierro es un mineral imprescindible para la vida, es el que se encarga, entre otras cosas, de transportar oxígeno a nuestros órganos y tejidos para que funcionen con normalidad. La falta de hierro, cosa común en mujeres en edad fértil, suele producir sensación de fatiga y debilidad entre otros síntomas.

El hierro lo conseguimos de los alimentos que ingerimos, especialmente de los alimentos de origen animal, ya que el hierro que se encuentra en los vegetales es más difícil de absorber por nuestro organismo y no lo aprovechamos tanto.

Si te hablo de hierro seguro que lo primero que te viene a la cabeza son las espinacas de Popeye (si eres de las generaciones que conocemos Popeye), o la carne roja y el hígado de vacuno.

Pues te voy a dar una sorpresa, según el Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente, los alimentos más ricos en hierro son los mariscos, especialmente los moluscos como las almejas, los berberechos, las coquinas, las chirlas o las karrakelas.

Así como 100 g de solomillo contiene 2,20 mg de hierro y 100 g de espinacas 4,1, 100 g de almejas poseen 14 mg de hierro (siempre estamos hablando de porciones comestibles).

Como puedes observar la cantidad de hierro es francamente mayor.

La buena noticia de todo esto no es sólo que disfrutando de los mariscos vas a aportar hierro a tu dieta, si no que además, no te tienes que dejar el sudado en ello. Según la fuente antes nombrada, el molusco que más hierro contiene en su composición es el más humilde, no por ello menos rico y sabroso, de todos, la chirla.

La chirla se encuentra en primer lugar en el ranking de moluscos portadores de hierro con 24 mg por cada 100 g de porción comestible.

Aquí te dejo una lista de alimentos para que puedas comparar la cantidad de hierro que contienen (todo expresado en mg por 100 g de porción comestible):

Almejas (14); Berberechos (14); Karrakela (12); Chirla (24); Mejillón (3,9); Pulpo (5,3); Antoxa (3,3); Solomillo (2,2); Espinacas (4,1); Avena (4,7).

Así que ahora que ya lo sabes, cada vez que comas una cazuela de berberechos, unos mejillones en vinagreta o una paella de marisco hazte consciente de todo lo bueno que estás aportando a tu cuerpo serrano. Ya sé que para muchas personas cocinar moluscos es un gran reto, les resulta difícil o lioso, y muchas veces tienen miedo de estropearlos, porque no tienen costumbre de hacerlo. Pues no te preocupes, cocinar cualquier molusco de los que te he enumerado no tiene ningún misterio, con los mínimos ingredientes podrás hacerlo con facilidad y podrás degustar los sabores a mar que llevan en su interior.

Aquí te presento un modo muy fácil de cocinar unas chirlas. Puedes extrapolarse a cualquier molusco, sólo tendrás que adaptar el tiempo de cocinado, ya que algunos tardan más en cocinarse que otros, por ejemplo, unos mejillones grandes tardarán más en estar hechos que unas almejas pequeñas, pero vigilándolos un poco lo podrás ver con facilidad. Un molusco está cocinado cuando su concha se ha abierto,



el color de su carne ha cambiado de brillante a mate y su textura se ha vuelto más firme. En cualquier caso, es cuestión de minutos. Vete observándolos y lo verás con facilidad. Y si tienes duda los pruebas.

Si no lo has hecho nunca empieza por moluscos económicos y ya te animarás con los más caros cuando tengas la técnica controlada.

Es más fácil de lo que te pueda parecer.

Y todo esto ¡sin quitar un gramo de hierro al asunto! On egin!

CHIRLAS A LA MARINERA

INGREDIENTES (Para 4 personas): 600 gramos de chirlas; una cucharada de aceite de oliva virgen extra; 2 dientes de ajo; una cucharada de perejil picado

ELABORACIÓN: **1.-** Pon en una cazuela la cucharada de aceite y el ajo picado. **2.-** Cuando se haya dorado un poquito hechas las chirlas que previamente habrás lavado con agua. **3.-** Espolvorea el perejil por encima y le pones la tapa (al poner la tapa conseguirás que las chirlas se cocinen al vapor en sus propios jugos). **4.-** Se irán abriendo y desprendiendo su jugo y se irá creando la salsa junto con el aceite el perejil y el ajo. **5.-** de vez en cuando la remueves y en 5 minutos las tienes hechas. Así de fácil. Puedes acompañarlas por un plato de arroz o de pasta, unas patatas cocidas o simplemente un trozo de pan para untar en la salsa, que está ¡buenísima! On egin!

Carol Archeli

Pescadería Espe-Mercado de la Bretxa
DONOSTIA



JUAN MARÍA GÓMEZ, DIRECTOR DE LA ASESORÍA ENERGÉTICA ENERTY

“UN BUEN ASESORAMIENTO ES VITAL PARA EL AHORRO”

Al igual que hicimos hace unos meses, entrevistamos a Juan María Gómez, de la Asesoría Enerty, en un momento en el que a todos, particulares o empresas, nos preocupa la situación energética y las consecuencias económicas de la misma que estamos sufriendo, más que nunca, en nuestro propio bolsillo.

Como asesor muchas veces tienes que intentar adelantarte a los acontecimientos... ¿Se está desarrollando todo según lo preveías o la situación es incontrolable?

El año pasado entramos en una espiral ascendente que no cesaba de depararnos sustos, alcanzamos cuotas que nunca jamás se habían visto, por mera lógica era imposible que la situación se mantuviera ya que la energía es básica para la economía y la vida de las personas, por tanto era insostenible la situación y previsible que descendiera. La pendiente descendiente es pronunciada y prevemos que siga descendiendo, pero desgraciadamente la situación internacional es volátil. Por tanto, tenemos una confianza moderada en que los precios de la energía sigan descendiendo poco a poco, ahora bien, la inestabilidad nos hace tener que monitorizar continuamente la situación.

¿Va a seguir afectando la situación internacional a nuestro bolsillo? ¿Por qué y hasta cuándo?

Mientras persistan las turbulencias internacionales y las dudas sobre el suministro energético, el precio seguirá alto si bien con tendencia a la baja una vez el mercado ha descontado la situación actual y su evolución mas cercana dentro de las previsiones, cualquier cambio inesperado haría que los precios de la energía se dispares de nuevo.

Como asesores energéticos, afirmáis que ayudáis a las empresas, incluso a las de hostelería, a mejorar su situación económica... ¿Es esto así?

¿Cómo lo hacéis?



Con conocimiento del mercado, manejando los datos históricos, y estando encima de todo cambio normativo. Como dato en los últimos dos años ha habido más de quince. Es por esto que tener un buen asesoramiento es vital para el ahorro.

¿A qué tipo de empresa dirigís principalmente vuestra labor?

Trabajamos todos los sectores, en lo que refiere a la hostelería, tenemos clientes que van desde el pequeño bar a grupos hoteleros, cuanto mayor sea el gasto en energía mayor es el ahorro posible ya que se nos abren más posibilidades, pero independientemente del mayor o menor gasto en energía logramos sacar ahorros interesantes.

ENERTY
ASESORES ENERGÉTICOS

Euskadi - Navarra - La Rioja - Madrid

OPTIMIZAMOS LA ENERGÍA
 DESDE LA TRANSPARENCIA

San Francisco 21 - Galerías - Oficina 9 - DONOSTIA
 email: direccion@enerty.es - web: WWW.ENERTY.ES

- Optimizamos tu contratación en Energía, Gas e Iluminación
- Asesoramiento Profesional y Continuo
- Servicios Totalmente Gratuitos
- Optimización de Gastos Generales de Empresas
- Proyectos de Eficiencia Térmica y Fotovoltaica (Llave en mano)

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

Tf. 943 44 20 38 - 666 86 00 52

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

PORNO DURO

Ya sé que el nombre de la sección hace referencia al erotismo pero de vez en cuando apetece algo más fuerte, dejarse de sutilezas y revolcarse en el barro cual felices gorrinos. Utilizando como siempre un pelín de imaginación y guiados por nuestro espíritu juguetón vamos a preparar unas cuantas cosillas. Vamos a hacer que la gula y la lujuria se conozcan y se hagan amigas íntimas con poquito trabajo pero con muchas ganas de divertirse.

Al lío. En una bandeja o en diferentes cuencos, da igual, ponemos trozos de fruta que nos entren en la boca pero que sean lo suficientemente grandes para pincharlos con un palillo largo y no se desmoronen. Son ideales las fresas y el plátano pero nos vale cualquier cosa (mango, pera, mandarina, piña, coco... hasta el infinito y más allá). Cuantas más frutas diferentes mejor.

Por otro lado y en diferentes cuencos preparamos chocolate rallado, almendras y avellanas tostadas, ralladura de naranja, un puñadito de cúrcuma, otro de pimienta negra, unos cristales de sal...

Y luego preparamos dos o tres boles, según nuestras ganas de currar, uno con chocolate negro, otro con leche y si queremos otro con chocolate blanco. Lo importante es que estén fundentes, por eso los prepararemos al final y tal vez tengamos que calentarlos de vez en cuando.

Una vez esté todo dispuesto en la mesa, ponemos luz tenue, música suave y, muy importante, nos colocamos frente a frente vestidos únicamente con un delantal de peto. La sensación de casi desnudez, la comida bien dispuesta y la ambientación hacen que un escalofrío nos



recorra la espalda y las mariposas empiecen a bailar en nuestro estómago.

A jugar. Yo le doy de comer a ella y ella me alimenta a mí. Primero la fruta, luego el chocolate y luego un "topping" o dos. Las combinaciones son infinitas. Yo quizás empezaría con un gajo de mandarina bañada en chocolate negro y unas escamas de sal. Tal vez ella replicase con una fresa, chocolate blanco y espolvoreada con cúrcuma. Para acompañar todo esto un cava, champán o prosecco, pero que tenga burbujas

Voy a acabar el artículo renegando del título. Quería escribir algo sucio, con el chocolate manchándolo todo pero resulta que me ha quedado más erótico que nunca. No se como acabará la noche, pero al menos empezar, empieza con buen sabor de boca.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR




segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irratia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA

Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai



*“Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
muchacha alegría.”*

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya
han comido...”*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339



ATÚN ROJO SALVAJE



JC MACKINTOSH
TARIFA

LOS 5 PASOS JC MACKINTOSH

Evitan el sufrimiento del atún rojo.
Deben ejecutarse a mano en el instante de la captura.
Potencian así toda su textura y sabor.



PESCA SIN
SUFRIMIENTO



SACRIFICIO
IKE JIME



DESANGRADO
COMPLETO



EVISCERADO



ENFRIAMIENTO
CONTROLADO

Miravientos Distributions 618 25 93 39

www.jcmackintosh.es

SOCIEDADES GASTRONÓMICAS ACTIVAS

JAKITEA SE LUCIÓ EN LASARTE-ORIA

Josema Azpeitia

Al igual que se constata que en la Hostelería han cambiado los hábitos de la clientela bajando la afluencia de público entre semana y aumentando los sábados y domingos, también se viene observando un cambio de hábitos en lo que se refiere a la vida de las sociedades gastronómicas, que tan dinámicas fueron en el pasado.

Sin embargo, como en todo, hay excepciones. En este ejemplar de Ondojan.com hablamos de la impresionante Semana Gastronómica organizada por la **Sociedad Bezarubi** de Tolosa o de la interesante cata de productos Km. 0 que organizó la **Sociedad Irika de Eitza** (Zumarraga) para celebrar su 50 aniversario. Y en el próximo ejemplar de esta revista dedicaremos también un amplio espacio a la potente muestra gastronómica llevada a cabo por la **Sociedad Euskaldarrak** de Errentería. Asimismo, en este ejemplar nos hacemos eco de la acertada iniciativa que llevó a cabo la **Sociedad Deportiva Intza**, de Lasarte-Oria, que el pasado 9 de mayo organizó una cena para recaudar fondos para la sección de pelota de la misma.

Se trató de una cena en la que, además del objetivo económico, se reivindicó la cocina tradicional vasca reuniendo a un extraordinario plantel de cocineros pertenecientes todos ellos a la asociación **Jakitea**, sin duda, el grupo de cocineros que de manera más firme y altruista está defendiendo nuestra cocina más auténtica. De hecho, todos los participantes acudieron a Intza por amor al arte sin cobrar nada por ello.

El menú de la cena, servida en siete pasos, constó de los siguientes platos: Sopa de pescado (**Mikel Mayan**, Asador Aldanondo); Pastel de puerros y gambas con crema de piquillos (**Ion Pagola**, Abend Kafé Antzokia); Carrilleras (**Yon Mikel Rodriguez**, Avenida Taberna); Langostinos con ba-



con (**Igor Muñoa**, Tripontzi); Txipirones en su tinta (**Xabier Zabaleta**, Aratz); Hojaldre de foie y manzana (**Javi Penas**, Herriko Etxea); Postre (**Rafa Gorrotxategi**)

También formó parte del plantel como pintxe, camarero y lo que se terciara, **Yon Pavón**, responsable del Pub Patrizio de la localidad en la que se celebraba el acto. Yon, como siempre, fue una pieza clave para que la cena cumpliera todas las expectativas, principalmente en lo que se refiere a servicio y atención a los "clientes". Eso sí, se echó en falta un cóctel de autor de su mano que, sin duda, hubiera redondeado el encuentro.

El día señalado, todos los cocineros mencionados se juntaron con puntualidad inglesa en la sociedad y fueron





elaborando o terminando sus preparaciones en un espectáculo de arte gastronómico, aromas, colores y sabores. Los miembros de Jakitea actuaron cual si de una coreografía ensayada se tratara aprovechando el espacio de una sociedad obviamente no preparada para tales eventos pero a la que sacaron chispas turnándose y ayudándose entre ellos creándose un excelente ambiente entre los cocineros, los directivos de la sociedad y los comensales.

Poco a poco pero sin pausa fueron sirviéndose los diferentes platos que, sencillamente, encantaron a los asistentes que, sin duda, se esperaban una buena cena pero no el magnífico espectáculo que ofrecieron los ofiantes. De hecho, en algunos momentos las mesas llenas de vajilla formando la "mise en place" de los siguientes platos que iban llegando recordaban a los añorados años de la Quincena Gastronómica de Intxaurre, en la que la sociedad

Artzak Orteok se transformaba en todo un señor restaurante a lo largo de la misma.

La cena fue, en todos los sentidos, un rotundo éxito a pesar de que quedó el pequeño deje amargo de que no se llenaron todas las plazas disponibles para la misma a pesar de que se estableció un precio muy popular y teniendo en cuenta de que se perseguía un fin solidario. En cualquier caso, los miembros de la directiva estaban encantados y a expresión de satisfacción de los cocineros al final de la cena (foto superior derecha) deja bien claro que los miembros de Jakitea también disfrutaron de la experiencia.

Esperemos que sigan proliferando estas iniciativas que, al fin y al cabo, abren la gastronomía a la sociedad con lo que, lógicamente, a la larga contribuyen a que la gente se interese por lo que se cuece en bares y restaurantes. Zorionak, Jakitea !!



HERRIKO ETXEA
(LASARTE-ORIA)

CRUJIENTE DE BACALAO

Josema Azpeitia
(texto y fotografías)

Pintxo que ganó la Mención Especial del Jurado en el Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa 2023



Javier Penas es un cocinero excepcional que a pesar de su valía no pierde el norte. Volcado prácticamente desde sus inicios con la Asociación **Jakitea**, elaborador de una cocina tradicional impecablemente ejecutada, redonda, balsámica incluso, y comprometido con todas las aristas de nuestra tradición, incluido el castigado y cada vez menos cuidado mundo del pintxo.

En Herriko Etxea el pintxo es una de las partes más importantes de su oferta. No sólo cuenta con una **pizarra fija de pintxos** mediante la cual podemos solicitar en cualquier momento sus exquisitos pintxos tradicionales (ensaladilla rusa, callos y morros, croquetas variadas...) sino que en su barra siempre encontraremos **tortillas variadas, pintxos clásicos** de los de comer de pie y en dos bocados, **gildas**...

Por si esto fuera poco, en Herriko Etxea, todos los jueves de 19:00 a 21:00 se ofrece un excelente **pintxo-pote** en el que Javi y su mujer, Izaskun, ayudados por su fiel **Mikel**, ejemplar camarero donostiarra, ofrecen pintxos de su carta e, incluso, algunos preparados para la ocasión. El de Herriko Etxea no es, ojo, el típico pintxo-pote de croqueta congelada del Makro, no, es un pintxo-pote con todas las de la ley y una oferta extraordinaria. Dice mucho de su calidad el que no es uno de esos pintxo-potes en los que el pintxo se regala, sino que se cobra un suplemento a la bebida a cambio del pintxo. Pues bien, a pesar de ello, todos los jueves Herriko Etxea, se peta.



HERRIKO ETXEA
Kalbario Kalea, 7 - LASARTE-ORIA
Tf: 943 33 37 18 - Precio del pintxo: 3,50 €

El pintxo que hoy nos ocupa es la última incorporación a su carta, una pequeña obra de arte que le valió a Javi Penas la **Mención Especial del Jurado en el último Campeonato de Pintxos de Bacalao de Gipuzkoa**. Consiste en un bacalao confitado con una piparrada presentado sobre pasta filo recién asada y acompañado de una emulsión cítrica, un delicioso pil-pil, una salsa de piquillos... una explosión de sabor en boca que cautivará a todo el que lo pruebe. El "Crujiente de bacalao" puede ser solicitado cualquier día de la semana, su precio es de 3,50 y es **100% natural y elaborado en el propio restaurante**... Os maravillará, no lo dudéis !!



EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



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



YON PAVON COCKTAIL EVENTS



El barman perfecto para tu fiesta,
evento o celebración

Los mejores cocktails
donde los necesites

BODAS - COMUNIONES - ANIVERSARIOS - FIESTAS - EVENTOS DE EMPRESA

 @yonpavoncocktailevents

669 666 624

EN PRIMAVERA, DISFRUTA DE LAS MEJORES VERDURAS



ESTAMOS EN EL **MERCADO**
DE ABASTOS DE TUDELA



Asier Martínez
Frutas y verduras de la Ribera

- ESPÁRRAGOS EXTRA
- ALCACHOFA DE TUDELA
- ACHICORIA (para cocer y ensalada)
- GUI SANTES
- JUDÍA FINA
- BISALTOS O TIRABEQUES
- HABAS FINAS
- COGOLLOS DE TUDELA
- LECHUGA BLANCA DE TUDELA
- ACELGAS
- BORRAJA
- ESPINACA
- TOMATE FEO
- PIMIENTO DE GERNIKA
- OLIVAS CASERAS
- CEBOLLA EN MANOJOS
- AJOS TIERNOS

DE TUDELA A TU CASA!!

HAZ TU PEDIDO EN EL TFNO: **636 411 345**
ENVÍOS A TODO EL PAÍS

**DÉJATE SEDUCIR POR
LA HUERTA NAVARRA**



HAIZPE: CAZUELITAS EN FAMILIA

HAIZPE (INTXAURRONDO)

En estos días inciertos en los que los bares familiares están cayendo como moscas, resulta edificante encontrarse casos como el de Esther Vallés del Haizpe de Intxaurreondo, una cocinera hecha a sí misma con la que no pueden pandemias, crisis, desamores ni accidentes. Esther cumplirá en noviembre 27 años al frente de una tasca apartada del mundanal ruido del centro, que se ha convertido en meta de peregrinaje de los amantes de la casquería y la cocina casera.

Josema Azpeitia Fotografías: Ritxar Tolosa

Un punto de inflexión muy importante para Esther fue el Concurso de Cocina Alcorta-Martín Berasategui, que premiaba en Gipuzkoa un plato innovador y uno tradicional, y uno innovador para todo Euskadi. Esther decidió presentarse en 2006 con un pintxo humilde pero resultón que todavía hoy puede degustarse en su barra, La Txapela: dos cabezas de champiñón formando una esfera, hecha a la plancha, rellena de langostino y regada de vinagreta dentro y fuera. "La vinagreta fue mérito de Pedro, un ayudante ya fallecido".

Esther ganó con ese pintxo el Premio al mejor plato tradicional y 1.500 euros, además del orgullo de recibir el premio de manos del mismísimo **Pedro Subijana**. "En el jurado estaban **Martín Berasategui**, Pedro Subijana, **Luis Mokoroa**... y a raíz del concurso conocí a muchos cocineros como **Iker Zabaleta** del

Aratz, donde he ido muchas veces. También ha pasado por aquí a menudo **Juan Mari Arzak** y uno de los hermanos Torres, con quienes tengo mucha amistad". Varias fotografías en las paredes del Haizpe atestiguan lo que cuenta, emocionada, Esther.

Con el paso de los años y muchos "subebajas", Esther dirige a día de hoy un bar completamente consolidado. El tiempo le ha llevado a incidir en la vertiente más tradicional de su cocina y Haizpe se ha convertido en uno de esos pocos reductos en los que pueden encontrarse **albóndigas caseras, casquería fina y elaborada en casa, pintxos de barra renovados todos los días...** una barra de esas que "quitan el sentío" y que invitan, sí o sí, a consumir algo. Y es que en Haizpe no sólo hay cantidad, sino también calidad, pues Esther es una de esas **guisanderas** que hace con sus manos todo, todo, todo !!

Esther es, además, una persona con una grandísima curiosidad, siempre trasteando con nuevas ideas, siempre ojo avizor a las tendencias para no perderse nada... Si se entera que en un bar de Bilbao dan crestas de gallo y tienen éxito, revuelve Roma con Santiago hasta que consigue un proveedor. Si se ha enterado de que el rabito de cerdo es una exquisitez, no parará hasta tenerlo en su barra y aprender a prepararlo lo mejor posible. Y es que así es Esther, una persona para la que no existe la expresión "**no puedo**" que sustituye siempre por "**tengo que**", más acorde a su determinación y, por qué no decirlo, a su cabezonería.

Pasamos recientemente por Haizpe para probar su deslumbrante oferta de pintxos servidos, casi todos, en cazuelitas que recuerdan la esencia más clásica de nuestra gastronomía popular. No vamos a entrar en descripción de todos ellos porque de



todos diríamos lo mismo: “Tierno, bien trabajado, al dente, en su punto, succulento, exquisito, sabroso, adictivo...” no hay pintxo malo en el Haizpe y todos, todos, harán las delicias de los amantes de la buena cocina, en miniatura o en tamaño standard.

Eso sí, mencionar tenemos que mencionar lo comido, aunque sea en la forma de escueta lista, así que vaya en orden de numeración que comimos riquísimos **sesos rebozados (1)**, muy buenos **champis (2)**, fantásticos **caracoles (3)**, original **estofado de pavo con setas y hongos (4)**, succulenta **oreja guisada (5)**, insuperables **albóndigas (6)**, cojonudo -por lo navarro- **ajuarriero (7)**, crujiente **rabito de cerdo (8)**, apetitosa **oreja rebozada (9)**... y esa maravillosa tortilla que podéis contemplar en las fotos

inferiores y que Esther cambia aleatoriamente cada día de la semana. La que nos tocó en suerte llevaba pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, ajo, txampis, queso... un delirio de sabor y jugosidad que nos dejó con un insuperable sabor de boca.

Y, por supuesto, no podemos terminar sin mencionar a los hijos de Esther, **Janire y Unai**, de 20 y 24 años, que han ayudado a su madre de una manera ejemplar tanto a las duras como a las maduras demostrando un comportamiento ejemplar y un fundamento a prueba de bombas. Ojalá sigan el ejemplo de su madre y se animen a continuar su labor. La hostelería precisa de sangre nueva que mantenga el espíritu de las barras de siempre, cálidas y amigables. Ésta, sin duda, lo es.





PRESENTADA EN URRETXU LA GUÍA “PINTXOZ PINTXO UROLA GARAIA”

El viernes 19 de mayo, fue presentada en Urretxu “Pintxoz Pintxo Urola Garaia”, una guía turística de los bares de pintxos de la comarca Urola Garaia en cuya elaboración ha participado **ZUM Edizioak**, empresa editora de **Ondojan.com**, invirtiendo, a lo largo del primer tercio de este año, muchas horas, esfuerzo e ilusión.

La presentación tuvo lugar ante numerosos hosteleros y hosteleras de la comarca, y a lo largo de la breve intervención realizada por nuestro coordinador, Josema Azpeitia, el periodista aprovechó para subrayar que sería interesante que este tipo de iniciativas, tan interesantes para la hostelería, no se hicieran solo mirando a los turistas, sino que sería conveniente que las instituciones ampliaran su ámbito al conjunto de los habitantes de la comarca para recuperar el ambiente y los hábitos con que contábamos antes de la epidemia.

“Ya que durante dos largos años la labor de las instituciones consistió principalmente en poner trabas y dificultades a la hostelería”, comentó, “es de recibo que se compense esa tendencia realizando campañas que ayuden al sector a recuperar el ambiente y la alegría”. Este comentario genérico fue dirigido a las instituciones en su conjunto y no a ninguna de ellas en particular, aunque como hemos podido comprobar, hubo quien se lo tomó como algo personal, y es que está claro que a los políticos no les gusta nada, y menos en campaña electoral, que se les recuerde la pésima gestión que realizaron de la epidemia entre 2020 y 2022 y la especial mala saña que se tuvo con el sector hostelero que sufrió una oleada de cierres, restricciones e injusticias como no sufrió ningún otro. De hecho, los bares y restaurantes todavía no se han recuperado del aldabonazo económico y psicológico que supuso para ellos el





ser prácticamente señalados como único sector responsable de las continuas olas infecciosas que afectaron al conjunto de la población, incluso cuando éstas se daban estando la hostelería cerrada.

Una completa guía de bares y pintxos

La guía "Pintxoz Pintxo Urola Garaian" es un pequeño librito que recoge la oferta de pintxos de Urola Garaia bar por bar. Se han impreso varios miles de ejemplares de la misma que han sido repartidos en los hoteles y pensiones de la comarca, así como en establecimientos públicos y en los propios bares que son reseñados en la misma, en total más de 50.

La idea de realizar esta práctica guía partió de **Amaia Reta y Nagore González**, responsables de la oficina de **Turismo de Urola Garaia**, quienes tuvieron la ocurrencia de ofrecer a los turistas un librito que recogiera la oferta de pintxos de la comarca que engloba los municipios de Ezkio-Itsaso, Legazpi, Urretxu y Zumarraga.

Una vez valorado el proyecto, fuimos convocados para darle forma y a lo largo de varias semanas contactamos con todos y cada uno de los bares de la comarca citándonos con ellos, entrevistando a sus responsables para determinar qué pintxo destacar de cada bar en la guía, fotografiando sus barras y sus creaciones... el re-

sultado ha sido una estupenda guía en un formato de bolsillo ideal para llevarla encima y consultarla en cualquier momento, que recoge nuestra oferta de cocina en miniatura ofreciendo una página a cada establecimiento.

Aunque la idea inicial era publicar la guía para Semana Santa, finalmente se optó por no caer en la precipitación y el día 19 de mayo, por fin, fue presentada ante la presencia de numerosos hosteleros y hosteleras que acudieron, además, cargados de pintxos que pusieron a disposición del público asistente. La presentación, además, se hizo en un lugar tan especial como es la antigua Iglesia de Pagoeta en Urretxu, un espacio que tras varios años sin ser utilizado para oficios religiosos, el año pasado fue "desacralizado" para pasar a manos del Ayuntamiento que puede ahora utilizarlo para llevar a cabo cualquier evento, desde presentaciones hasta conciertos, congresos, reuniones, presentaciones...

Por lo tanto, el día de la presentación, teóricamente, aunque hay quien mantiene que está en todas partes, Dios no estuvo presente en la "pasta de largo" de esta guía aunque, eso sí, podemos afirmar que muchos de los pintxos que aportaron los tabernaris que acudieron al acto eran, sencillamente, divinos. Sin duda, un buen comienzo para una iniciativa altamente positiva.







En la presentación de la Guía de Pintxos "Pintxoz Pintxo Urola Garaian", más que la propia guía, los protagonistas fueron los hosteleros y hosteleras, que acudieron en gran cantidad, acompañados de sus mejores creaciones, y convirtieron un espacio en el que a lo largo de la historia no se había repartido, gastronómicamente hablando poco más que hostias (con perdón), en la barra de pintxos más espectacular de la comarca: Tortillas, gildas, montaditos de embutido, ensaladillas, revueltos, callos, pencas... la reunión del 18 de mayo fue una bonita demostración del potencial gastronómico de Ezkio-Itsaso, Legazpi, Urretxu y Zumarraga, además de una ocasión inmejorable para que los hosteleros pudieran juntarse y hablar entre ellos, algo bastante complicado en otras circunstancias debido a los horarios en los que habitualmente tienen que moverse los profesionales de este sector.



BERAZUBI FUE POR UNA SEMANA LA CAPITAL GASTRONÓMICA DE GIPUZKOA

Fiel a su cita anual, al término de la Semana de Pascua, arrancó la **Semana Gastronómica de Berazubi**, barrio tolosarra dinámico y activo en el que vive y convive uno de cada 8 habitantes de la villa papelera. Del lunes 17 al domingo 23 de abril se desarrollaron nada menos que **22 actividades** en cuya organización se han dejado la piel **Arantza Calvo, Agustín Artola y José León Pagola "Josele"**, miembros de Berazubi Auzo Elkarte que desprenden dinamismo y pasión por lo que hacen, y lejos de repetir los esquemas de unas jornadas que van ya por su cuarta edición que sería ya la quinta de no ser por el Covid, prefieren complicarse la vida ideando novedades que aumenten el caudal de actos y dificultades que conlleva la organización de una actividad tan intensa.

Así, este año, a los habituales concursos de bacalao, parrilla, postres y tortillas, los organizadores han añadido un concurso de bocadillos, otro de ensaladilla y un delirante **concurso de "comedores de bombas"**. "Hay que destacar" nos comentaba Agustín Artola, "que la bomba en Tolosa no se considera bollería. Rafa Gorrotategi nos ha desvelado que por razones desconocidas en nuestro pueblo este dulce tiene la categoría de pastel".

Otras dos novedades con las que contó Berazubi Gastronomika fueron un interesantísimo **Taller de Comida Saludable** ofrecido por Guki Ekogunea y la instalación de dos Food-Trucks de la mano de Joxean Goya y Ederra (Villabona).





Cómo no, la semana mantuvo las actividades que más éxito y participación han tenido en las anteriores ediciones como el **Campeonato de tortilla de patatas**, el **Concurso de Pintxos para bares de Tolosaldea**, los concursos intersociedades de parrilla y bacalao y el concurso de postres. Y no faltaron el concurso de pizzas para niños hasta 12 años, una degustación de chocolates de Rafa Gorrotxategi, diferentes **grupos de animación musical** y la gran comida con la que culminó la semana en la que participaron, de manera totalmente altruista, restaurantes como **Narru** (Donostia), **AMA** y **Jokel** (Berazubi), **Antonio Boulevard** (Donostia) o Botarri (Tolosa), corriendo el postre al cargo de **Rafa Gorrotxategi**.

Colaboradores desinteresados

Por supuesto, semejante programa no podría llevarse a cabo sin la colaboración desinteresada de docenas de cocineros, empresas, reposteros y gentes del sector que toman parte preparando pla-

tos, participando en los jurados, asesorando... La organización, por lo tanto, agradece su ayuda a todos los mencionados en este artículo así como a **Sonia Alcalá (Saikin)**, **Joxe Mari Barriola**, **Félix Belaunzaran (Iriarte)**, **Félix Garrido (Amaroz)**, **Matías Gorrotxategi (Casa Julián)**, **Javi Luariz (Kuku)**, **Xabier Martínez (Martínez)**, **Ramón Roteta**, **Pedro Ruiz (Casa Nicolás)**, **Roberto Ruiz (Hika)**, **Xabier Ruiz Otxoteko**, **Iker Zabaleta (Aratz)**... así como la **Escuela de Cocina Peñascal** que servirá la comida y alguna casa o persona que tal vez pueda habérselos quedado en el tintero.

Y, como no, imposible hablar de Berazubi Gastronomika sin recordar la figura de **José Antonio Telleria**, "Telle", uno de los principales organizadores de las anteriores ediciones, que falleció repentinamente el pasado 22 de septiembre. Telle estuvo, sin duda, muy presente en todos y cada uno de los actos y en todos los bocados y brindis de esta gran fiesta de la gastronomía.





Un menú digno de una boda

Al igual que la traca final de unos buenos fuegos artificiales, la Gastronomika de Berazubi culminó el 23 de abril con una imponente comida para la que la organización consiguió la implicación de importantes cocineros.

Juanma Zaldua "Txiribiton" cortó jamón en un acto denominado "Fiesta del Ibérico", para dar paso a dos entrantes elaborados por chefs formados en el **Basque Culinary Center** que ya dirigen negocios y cocinas de gran renombre: Por una parte el tolosarra **Ander Rodríguez**, jefe de cocina del **Narru** de Donostia, sirvió su plato "Centollo, papada y pan". Por otra, **Javi Rivero y Gorka Rico** del **AMA** de Tolosa, recientemente trasladado a Berazubi, ofrecieron su creación "Puerros asados". Hay que destacar que estos dos guisanderos fueron elegidos "**Cocineros Reve lación**" en la última edición de **Madrid Fusión** y que Javi Rivero ha sido

incluido en la lista **50 Next** que recoge a los jóvenes chefs más destacados del mundo.

Los platos principales consistieron en "Merluza, emulsión de espárrago blanco y jugo de carabineros" de **Mikel Moreno y José Ferreras** del **Jokel** de Berazubi y "Mogote Ibérico con calabaza a la brasa" de **Marcos Lucena** del **Antonio** de Donostia. Entre ambos platos, además, fue servido un "Refrescante de Maracuyá" creado por **Txemari Esteban** del **Botarri** de Tolosa.

El postre consistió en una "Sorpresa" de **Rafa Gorrotxategi**, los vinos y sidras corrieron a cargo de las casas **Ontañón**, **Boyante** y **Aburuza**, **Alzola** aportó el agua y **Zabala** el café. Este menú, 7 pasos cuidados al máximo, se ofreció al muy ajustado precio de **50 euros**. Está claro que el objetivo de la organización de Berazubi Gastronomika no es ganar dinero.



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak

*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





UNA CENA EN MASKARADA INICIÓ EL “DÍA DEL ROSADO” DE SAN MARTÍN DE UNX

El pasado 5 de mayo tuvo lugar en las instalaciones de **Maskarada** en Lekunberri la cena maridaje de **rosados de San Martín de Unx** con la que se dio inicio a la 24ª Edición del **Día del Rosado**, iniciativa, impulsada por los viticultores de este municipio navarro que hace bandera de este estilo de vino, muchas veces denostado, con el que sin embargo pueden hacerse maravillas.

La cena, presentada y amenizada por nuestro coordinador, Josema Azpeitia, arrancó con **Jayus**, un curioso semi dulce de garnacha elaborado por **Gonzalo Celayeta**, director técnico de las **Bodegas San Martín**. El vino, definido por su autor como un “vino de terraza, fue el aperitivo perfecto para acompañar el paté al pimentón de Ezpeleta y los embutidos propuestos por **Jose Ignacio Jauregui** de Maskarada.

Siguió el menú con unos exquisitos espárragos de Navarra rodeados de panceta y cocinados en una textura perfecta papada con pimientos del cristal que fueron maridados con **Dominio de Unx Rosado 2022**, un vino de tonalidad pálida cercana a la teja elaborado también por Gonzalo Celayeta para las Bodegas San Martín. El carácter herbáceo y ligeramente del vino confluyó de una manera increíble con los espárragos consiguiendo maridar con nota alta un ingrediente nada fácil de armonizar con otros vinos.

La parte central del menú, consistente en Panceta a baja tem-





peratura con tomate y Piel con lima fue, sin duda, la más creativa de las cuatro, y el vino elegido para este tercer pase, **Beramenti garnacha rosado** de **Bodegas Beramendi**, presentado por la responsable de éstas, **M^a Luisa Janices**, encajó a la perfección, con sus toques frutales y cítricos, con la frutuosidad del tomate del primer plato y la lima que coronaba el segundo. Frescura enológica que confluyó muy adecuadamente con la frescura que igualmente destila la cocina del chef de Lekunberri cuando se suelta la melena.

Y como colofón de la excelente "Cena en Rosa" fue degustado "**La Rosa**", una novedad de **Bodegas Máximo Abete** que fue presentado por **María Abete** que dirige, junto a su hermana **Yoanna**, la bodega fundada por su padre. La Rosa es un sorprendente rosado fermentado en barrica que aguantó sin despeinarse los dos platos más potentes del menú propuesto por Jose Ignacio Jauregui: Txuleta madurada a la parrilla y Costilla confitada a

baja temperatura con tximixturri.

Y como a nadie le amarga un dulce, la degustación terminó con una exquisita tarta de queso y un igualmente succulento flan que fueron empujados indistintamente con los diferentes rosados de San Martín de Unx que habían sido catados a lo largo del evento. Ni que decir tiene que la experiencia resultó un éxito que dejó plenamente satisfecho al público asistente.

El Día del Rosado, sin embargo, no acaba aquí. A lo largo de todo el mes, San Martín de Unx ha acogido todos los fines de semanas **actividades de todo tipo** y el próximo **4 de junio** celebrará la jornada principal en la que las bodegas ofrecerán sus puertas abiertas, habrá visitas guiadas a la Iglesia de San Martín de Unx y su cripta románica, mercado de artesanía, dantzaris, muestra de reposteros, conciertos, comida popular... un completo día que volverá a convertir a San Martín de Unx en la capital navarra del rosado.



IRRIKA ELKARTEA CELEBRÓ SUS 50 AÑOS CON UNA CATA DE PRODUCTOS KM. 0

El 24 de abril, la **Sociedad Irrika**, situada en el barrio de Eitza a la entrada de Zumarraga cumplió nada menos que **50 años**, circunstancia que fue aprovechada por sus miembros más dinámicos ("salseros", para entendernos) para organizar una **charla-degustación sobre "Kilómetro 0"** que fue presentada y conducida por nuestro coordinador, **Josema Azpeitia**.

El periodista legazpiarra se encontró en la veterana sociedad a un público respetuoso y entregado con el que pudo despacharse a gusto contra todas las falsas leyendas y perogrulladas creada alrededor del concepto "Kilómetro 0" y similares. Fue una intensa charla en la que Azpeitia, en su línea, no dejó títtere con cabeza y aprovechó, de paso, para dar a probar entre los asistentes algunas maravillas como la sidra **Saarte** de **Demetrio Terradillos** de **Urbitarre** Sagardotegia, el Txakoli **Murgialdai** del oñatiarra **Aritz Galdos**, el tinto maceración carbónica de **Aimarez** de Labastida el txakoli rosado "Santamañe" de **Bodegas Lapazarán**.

Asimismo, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar las exquisitas carnes de ternera local provistas por **Juanjo Aranburu de ATA Harategia**, una de las carnicerías de la zona que más claramente apuesta por el producto local.





MENDAVIA ACOGIÓ EL CAPÍTULO ANUAL DE LA COFRADÍA DEL ESPÁRRAGO NAVARRO

El 21 de mayo, tuvo lugar en Mendavia la celebración del Capítulo anual de la **Cofradía del Espárrago de Navarra** con la asistencia de cientos de personas pertenecientes a cerca de 25 cofradías que acudieron a Mendavia desde los más diversos rincones del estado y parte del extranjero.

Hacia las 12 del mediodía arrancó el vistoso desfile de cofradías que culminó en La Carrera, calle principal del pueblo, donde en un acto presidido por la alcaldesa **Mª Jose Verano** y el presidente de la cofradía **Enrique Sánchez Sacristán**, fueron nombrados varios cofrades de número, se entronizó a los cofrades de honor de la edición de este año: el organismo **INTIA**, el escultor estellés **Carlos Ciriza**, **Enrique Martínez**, chef del restaurante Tres Reyes, **Roberto Latorre** y la conservera de San Adrián **El Escolar**. La ceremonia acogió también el hermanamiento entre las cofradías del Espárrago de Navarra y **L'Asperge de Pontonx de Las Landas** en Francia. Asimismo se impuso, siguiendo la liturgia habitual, la banda de "Madrina del Espárrago" a **Angelita Alfaro** que aprovechó la ocasión para recitar el poema dedicado al Espárrago de Navarra con el que alegra todas las reuniones en las que participa en torno al rey de la verdura navarra.

La jornada culminó con una degustación de espárragos en dependencias municipales y una opipara y concurrida comida en el Polideportivo en la que, como no podía ser de otra manera, el Espárrago de Navarra tuvo una especial importancia.





HAIZEA JATETXEA
Goiko Galtzara Berri, 27
(Hotel Palacio de Aiete)
DONOSTIA - Tf: 606 60 53 42

HAIZEA: NUEVOS AIRES EN AIETE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritxar Tolosa

Una muy agradable y estimulante sorpresa fue la que vivimos en el Restaurante Haizea, de Aiete, de la mano de **Rodrigo Nieto y Lau Robles**, responsables de este espacio desde hace año y medio aunque ambos cuentan con una gran experiencia en el mundo de la restauración.

Lau y Rodrigo coincidieron en la **Escuela Irizar** siendo Lau el alumno más entrado en años y Rodrigo el más joven, y juntos han recorrido algunos de los más emblemáticos templos de la cocina vasca y parte del extranjero hasta confluír en este proyecto en el que han elaborado **una propuesta muy personal que aporta frescura, color y originalidad** al panorama culinario donostiarra sin caer en el snobismo ni en el postuero y dando una gran importancia al producto, al terruño y a la temporada.

La de Rodrigo y Lau es **una cocina divertida que nos dejó momentos memorables** y que comenzó, como subrayó Lau, "desde la humildad": demostrando, para empezar, que son

capaces de hacer una buena croqueta... "y a partir de ahí, hablamos". La croqueta resultó, efectivamente, impecable, como el resto de entrantes: Roast beef (**Foto 1**) con una inspirada selección de encurtidos, Espárrago fresco de Navarra (**Foto 2**) en texturas acompañado de una muy acertada mayonesa cítrica y unos explosivos granos de arroz japonés torrefactado, y sublimes Raviolis de cochinillo con cigala y salsa thai (**Foto 3**), un plato como para comer un pozal.

Siguió la fiesta gastronómica con un original Pulpo de roca con frambuesa ahumada y patatas asadas, preparación en la que el cefalópodo es acompañado de una salsa en la que Rodrigo expresa su facción más mexicana añadiendo a las fresas chile habanero y pimentón ahumado, creando, en palabras de Lau, "la versión mexicana de un pulpo a feira", y una adictiva Terrina de manitas de cerdo deshuesadas (**Foto 4**), puré de patata, compota de manzana caramelizada con anís, canela





y clavo y una salsa demiglace elaborada con los jugos de la cocción de las manitas. Un plato de esos que da pena romper pero una vez quebrado, resulta un placer mezclarlo y disfrutar en boca del contraste de sabores del mismo así como de su buscada gelatinosidad.

Postres y vinos

Terminada la parte salada, el alarde de Lau y Rodrigo finalizó con dos postres que terminaron de dejar clarísima la coherencia de la propuesta de estos dos chefs. Empezamos con Fresas, albahaca y mantequilla tostada al punto de sal (**Foto 5**), toda una explosión de color, técnica y sabor que actúa como prepostre a la vez que refresca el estómago, alegra la vista y satisface gustativamente mientras divierte con sus múltiples ingredientes, sabores y texturas, mientras que el postre fue el Cremoso de chocolate, aceite de oliva y naranja amarga (**Foto 6**), otra demostración de buen gusto, ya que resulta ser un postre de chocolate que no resulta, para nada, pesado ni empalagoso. El cremoso de chocolate es suave y ligero, y la naranja y el aceite aportan jugosidad y acidez al

plato, basado, nos cuentan nuestros anfitriones, en el clásico postre valenciano de naranja espolvoreada con chocolate y aceite de oliva, con lo que la parte final del menú fue también un homenaje a las raíces de Lau, nacido en el Mediterráneo aunque se crió en Valladolid.

Comentario aparte merecen los **vinos**, pasión de Lau, que confía plenamente en el asesoramiento de **Jon Méndez**, de la Vinatería de Gros. Lau eligió un blanco de Valdeorras, Casal Novo, para iniciar el menú y remató la parte más contundente del mismo con un buen tempranillo de cepas viejas de José Manuel Corrales que acompañó a la perfección con su frutuosidad a unos platos en los que confluyen gran cantidad de sabores y texturas.

Sin duda, resulta de lo más atractiva la propuesta de estos dos abnegados chefs que se traduce en una carta que ronda los 40-45 euros por persona, complementada con un **menú** diario de 20 euros de lunes a viernes y un **menú degustación** los fines de semana por 32 euros (con carne o pescado) o 38 euros (con ambos productos). Lo dicho, una gran sorpresa gustativa y visual... a un precio más que razonable !!



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

ALBIZTURKO OSTATUA

ALUBIADAS, COCINA TRADICIONAL Y TOQUE CATALÁN

ALBIZTUR

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 00 59 22



La catalana **Marta Deulofeu** dirige desde diciembre de 2021 este Ostatu situado en los bajos del Ayuntamiento de Albiztur ofreciendo una cocina casera en la que encontraremos **algunos toques de su tierra** como Ensalada de bacalao con tomate confitado, Risotto de hongos (sin nata), Conejo en salsa, Pollo con setas... además de platos combinados elaborados con Merluza, Txipirones a la plancha, Chuletillas de cordero, Costilla de cerdo... y, como no, **alubias completas** con todos los sacramentos todos los días de la semana. Los viernes se sirve pintxo-pote por las tardes. **Menú:** 12€ **Menú fin de semana:** 25€ **Alubias:** 25 € (Iva y bebida incluida) **Cierra:** Tardes de lunes a jueves (lunes y miércoles hasta las 17:00; martes y jueves hasta las 20:00).

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA

TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano y M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con especialidades como Ensalada de queso de cabra y confit de pato, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Chuletón, Entrecot, Costilla, Tartas caseras... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** Alrededor de 35€ **Menú fin de semana:** (24 €, IVA incluido) **Cierra:** De lunes a jueves. En temporada de Txotx, a partir del 20 de enero, abierto de miércoles a domingo, comidas y cenas. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENUS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu** dotado de una amplia terraza con vistas en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebozada... **Carta: 30€ Menú del día: 12,50 €** (Café incluido) **Menú fin de semana: 27,50€.** **Cierra:** Martes.

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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

SANTA ANA

COCINA TRADICIONAL DE MERCADO CON TOQUES DE AUTOR

ARRASATE

URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 943 79 49 39 / 620 733 179
www.santaanamondragon.com



Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Salmón ahumado e Hígado de pato elaborado en casa, Habitas o alcachofas con huevo escalfado, Sopa de pescado, Cordero y cochinitillo asados, Ciervo a la plancha, Coulant de chocolate con sorbete, Helados variados elaborados en casa, Todo tipo de postres caseiros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas. Menú del día (también noche): 18,50€ Menú Degustación: 37€ Carta: 50€ Tarjetas: Todas.**

GURUTZETA X TXULETA

NUEVOS Y ORIGINALES RUMBOS EN UNA SIDRERÍA CENTENARIA

ASTIGARRAGA

OIALUME BIDEA, 63
TEL. 943 55 22 42
www.gurutzeta.com



Gurutzeta x Txuleta es una de las más sonadas novedades de esta temporada de sidra. Estamos ante un nuevo concepto creado por el propietario de la sidrería, **Joxean Goñi**, que seguirá elaborando y distribuyendo su propia sidra, mientras que **Ander Esarte**, chef y propietario del **Txuleta** de la Parte Vieja, se ocupará de la parte culinaria del local. Gurutzeta x Txuleta permanecerá **abierto todo el año** y, además del menú de sidrería, en temporada de sidra ofrecerá también bacalao al pil-pil, además de una serie de especialidades que se ofrecerán también fuera de temporada. **Gurutzeta x Txuleta ofrece diferentes Menú de sidrería**, desde los menús **"Urdirin" y "Urtebi"**, que se servirán únicamente los lunes y los jueves y se facturan a 24,90 y 29,90 respectivamente, hasta los menús **"Txalaka", "Goikoetxe" y "Errexila"**, que oscilan entre 32,90 y 39,90. **Cierra:** Domingo tarde y martes todo el día.

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN POR LA BUENA CARNE



BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€

URKIOLA

NUEVA ETAPA, MISMA ESENCIA, DE LA MANO DE IÑIGO URKIOLA



BEASAIN

KALE NAGUSIA, 7
943 08 61 31
www.asadorurkiola.com



Desde febrero de este año este veterano asador beasainarra vive una nueva etapa de la mano de **Iñigo Urkiola** que sigue la estela de sus padres, quienes inauguraron el restaurante en 1989: **Producto de temporada, buenos Pescados frescos a la parrilla (Besugo, Rodaballo...)** y **Txuleta de viejo de Goya a la brasa**. Este joven parrillero y diseñador de interiores se ha encargado, además, de renovar la decoración y el mobiliario del comedor convirtiéndolo en un espacio más cálido, actual y acogedor. **Carta:** 50-60€ **Menú Urkiola (Para 2 personas):** 84 € (Bebida incluida) **Cierra:** Domingo y Lunes. Resto de la semana: abierto para comidas y cenas.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día:** 12,20€, **Menú fin de semana:** 29€. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostatua, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintxos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados.... **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 11,45 € (11,95 con café). También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

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

www.sakabaserria.com



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

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA... Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

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



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Atún rojo con reducción de cítricos, miel, teriyaki y soja; Queso de cabra con jamón de pato, cebolla caramelizada, sésamo y miel; Cecina de bistonte con queso de Mausitxa; Cochinitillo confitado a baja temperatura con su jugo; Pescados a la parrilla, Tres chocolates con helado de mandarina; Tarta de queso... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 19,80€ (En terraza: 24,20€). **Menú degustación:** 48,40€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

TRIPONTZI

COCINA TRADICIONAL VASCA CON UN GRAN SELLO PERSONAL

HERNANI

ANDRA MARI, 11
943 55 57 24
www.tripontzi.com



Igor Muñoa (Berrobi) y Amaia Aizpurua dirigen desde 2004 este bar restaurante, el antiguo Iruntxi, situado en pleno casco histórico de Hernani y en el que encontraremos **una cocina vasca honesta y muy bien trabajada** en la que destacan entrantes como el Jamón Duroc, las Gambas blancas de Huelva, el Txangurro a la donostiarra elaborado en casa, la Brocheta de langostino y bacon, las Almejas a la marinera, el Txuletón de viejo con piquillos confitados... Los fines de semana, además de carta se ofrece un **espectacular menú degustación** de 7-8 pases que goza de una enorme aceptación y que termina siempre con pescado y txuleta. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12,50 € **Menú degustación:** 35€ (Bebida aparte).

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

gipuzkoa

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR



HONDARRIBIA

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



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno “frente de mar” ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en “cocinar y servir al pueblo”. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

LAIA ERRETEGIA



LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador que en 2021 cumple **15 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoa artesanas, Steak tartar de buey, Cigala a la brasa con caldo de sus cabezas, Vieira a la brasa, Almejas con arroz, Rape y bacalao a la parrilla, Txuleta premium (con maduración normal) y Txuleta Dry Age (con maduración extrema)... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Noches de domingo a jueves y miércoles todo el día. Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TEL. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el “**Plato vegetariano**”. En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 20€ **Menú de domingos y festivos:** 25€. Excelente y amplia terraza cubierta.

AVENIDA TABERNA

COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



“Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa” es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, las Albóndigas, los Torreznos.... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera....
Carta: 15 - 25€ **Menú día:** 13,50 € (**Sábados:** 18 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

HERRIKO ETXEA

LA COCINA DE JAVI PENAS... Y EL SERVICIO DE IZASKUN

LASARTE-ORIA

KALBARIO KALEA, 7
TEL. 943 33 37 18



Javi Penas e Izaskun Gurrutxaga inauguraron el **14 de mayo** su nuevo restaurante en pleno centro de Lasarte-Oria. Este amplio local cuenta con un **luminoso espacio de barra, comedor y una hermosa terraza cubierta**. En su nuevo destino este chef ofrece, como hizo en el Bera-Bera de Aiete, una **cocina tradicional, limpia y perfectamente ejecutada**, cuidando especialmente los **productos locales y de temporada**. En la barra, además, hay una cuidada selección de pintxos y raciones de pikoteo. Destacan en carta especialidades como Cecina de León con pan de cristal y tomate, Carpaccio de txuleta, Ensalada de bacalao, Cogote de merluza, Cochinitillo a baja temperatura, Postres caseros... **Menú del día:** 22€ **Carta:** 35-40€ **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Dos horas de **parking público** gratuito en caso de consumir carta o menú.

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA, COCINA TRADICIONAL ACTUALIZADA Y TAKE AWAY



LASARTE-ORIA

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



Sergio Humada va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... **y sus extraordinarios Callos**. En Navidades, Sergio ha elaborado una **carta "Delivery"** con cantidad de propuestas para echar un cable a todo el que no quiera complicarse en casa, y además **abre el restaurante los días 25, 1 y 6. Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

AITXURI

AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAURANTE A UN PASO DEL CENTRO

LEGAZPI

INDUSTRIALDEA
(UROLA KALEA, 8)
943 73 06 00



23 años después de su inauguración, el restaurante Aitxuri vuelve a estar dirigido por **José Luis Arrazola** que ha delegado en su hermana **Irene** la coordinación del mismo. Aitxuri **abre de lunes a viernes a las 6:30** de la mañana (a las 10:00 los sábados) ofreciendo desde primera hora desayunos y pintxos variados. Al mediodía encontraremos un variado **menú del día** a 11 euros (15 euros los sábados) y aunque entre semana cierra a las 21:00, los viernes y sábados se ofrecen **cenas a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados**, destacando el **plato especial "Trapalata"** (Ensalada, arroz o pasta con patatas y croquetas acompañado, a elegir, de Entrecot, Hamburguesa, Confit de pato, Merluza o Albóndigas. Otra especialidad son los **Huevos rotos** (con bacon, jamón, chorizo, txanpis...)

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Foie con Ibérico, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... y destacan también sus generosas Pizzas caseras 100% elaboradas con ingredientes de primera y disponibles tanto para llevar como para comer en el local. **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

MUTILOAKO OSTATUA

NUEVO EQUIPO Y APUESTA POR LA COCINA TRADICIONAL

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66



Joseba Baez, joven nacido en Donostia con raíces familiares n el caserío Arimasagasti, cercano al centro de Mutiloa, junto a su pareja, la hondureña **Marbelli Mejía**, son los nuevos responsables del Ostatu de Mutiloa. Esta pareja ha apostado por la comida de cuchara con platos como Sopa de pescado, Puerros, Alubias... muchas veces procedentes de la huerta de Joseba. Otras especialidades son el Revuelto de hongos, el Pollo de caserío, el Cordero o Cochinitillo asado, el Rape, las Croquetas o los postres caseros como la exitosa Tarta de queso o el Flan, las Torradas, las Natillas, etc... **Menú del día:** 14 € (15 € con café) **Cierra:** Lunes todo el día y noches salvo los viernes que se ofrecen cenas. También se ofrecen cenas el resto de días pero solo por encargo. Joseba y Marbelli también gestionan la parte de hotel del Ostatu con **6 completas habitaciones cuyos precios oscilan entre los 35 y los 55 euros**.

GURUTZE-BERRI

RESTAURANTE FAMILIAR Y HOTEL A LOS PIES DE LAS PEÑAS DE AIA



OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 15€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

gipuzkoa

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29
www.zezilionea.com



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz cuenta con una cuidada y amplia variedad que abarca desde Txakolis elaborados a 1 Km. del local hasta vinos de Borgoña, Riesling, Italia, Jura, Ródano... **Especialidades:** Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Salteado de espárragos con alcachofa y trufa (en temporada), Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla...

Carta: 40-70€ **Cierra:** Domingo noche y lunes todo el día. Amplio aparcamiento

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

Carta: 25€ **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles.

KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL EN UN LOCAL CON SOLERA

ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA, 13
660 678 949 - 680 907 690



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada, desde este mes de julio, por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terrazza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paellas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra:** Jueves.

KUKUARRI

NUEVA ETAPA AL CARGO DE MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE



ORDIZIA

ETXEZARRETA, 7
TEL. 633 558 177



La joven cocinera autodidacta ordiziarra **Maialen Etxeberria Bosque** dirige desde el pasado mes de julio este bar-restaurante sito en el mismo local que ocupara desde los años 60 **el mítico Miami**. Maialen, que cuenta con una amplia experiencia como cocinera pretende ofrecer una **cocina sencilla y hogareña** sin pretensiones ni complicaciones dirigida a todos los bolsillos con especialidades como Ensalada templada de gambas y almejas, Bacalao en piperrada, Rape en salsa verde... En Kukuarri también encontraremos **especialidades veganas y platos sin gluten**. A destacar su **amplia y cuidada oferta de vinos** y su atractiva terraza en pleno centro de la villa. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 13€ **Cierra:** Martes. Cenas todos los días.

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA



ORDIZIA

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



El Martínez se ha consolidado como “**el restaurante del mercado de Ordizia**”. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, en simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... **y novedades a la parrilla. Carta: 40-45€ Menú del día: 13,50€ Menú Empresa: 30€ (Bebida aparte) Menú Degustación Fin de semana: 40€ (3 entrantes, pescado, carne a elegir y postre, bebida aparte). Cierra: Lunes**

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53
TEL. 943 39 23 86
www.lacervepasaia.com



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día** que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día: 12€ (Sábados, domingos y festivos: 14€) La cerveza cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO, MANTENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y **Ane Echeverria**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde el pasado 2 de marzo el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

KUKO

GARIAIAN, GARAIOKA



ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TF. 943 88 28 93



Tras pasar 5 años al frente de Mutiloako Ostataua, **Iñaki Telleria** toma el relevo de Iker Markinez en el Kuko, y lo hace junto con el ordiziarra **Iñigo Urkijo** como jefe de sala. La cocina de Kuko seguirá manteniendo la filosofía habitual de Iñaki: Cocina de mercado, de producto y de temporada elaborada con productos frescos adquiridos día a día en las ferías, mercados, pescaderías y carnicerías del Goierri, dejando siempre un espacio a la improvisación, respetando el producto, aportando toques de autor y creatividad en su justa medida y ofreciendo una carta de vinos variada y muy personal. **Menú del día:** 27,50€ **Menú "Pikoteo":** 38,50€ (Ambos menús, de lunes a jueves, con bebida incluida). **Menú degustación (8 platos):** 44,00€ (De lunes a sábado, bebida aparte). **Cierra:** Domingos. **Comidas:** Sólo viernes.

ASADOR BOTARRI



INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante que destaca por su excelente parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con boquerones caseros, Embutidos de Guijuelo, Paletilla de cerdo en dos cocciones, Pescados a la brasa, Txuleta de viejo a la parrilla, Tarta tibia de manzana con helado Km. 0, Torrija al horno con helado de vainilla... **Menú del día (Mediodía y noche): 19,60 € Menú degustación Ana Mari: 42€ con solomillo/ 45€ con txuleta Menú infantil: 8,50 €.** **Menús de celebraciones** desde 35 €. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingo tarde, lunes todo el día y jueves tarde.

FRONTON TOLOSA

REFORTALECIDO ESPACIO EN PLENO CENTRO DE LA VILLA

TOLOSA

Pº SAN FRANCISCO, 4
TEL. 680 545 037



La iruratarra **Sonia Tapia**, vinculada desde 1999 a la hostelería tolosarra y el hostelero **Egoitz Goikoetxea (Bar Orbela)** se han asociado para relanzar el Frontón de Tolosa, espacio que han reformado de arriba a abajo convirtiéndolo en **un espectacular espacio en el que se ofrecen diferentes experiencias gastronómicas y culturales**. El bar ("Motz") abre todos los días a las 8:00 ofreciendo desayunos, una vistosa barra de pintxos y una carta de comida de corte informal y canalla. A las 10:00 abre el "Txiringito" (la churrería de toda la vida) con su atractiva terraza, y a partir de las 11:00 se abre "Luze", la parte superior, un espacio en el que se ofrece menú, carta, y diferentes experiencias gastronómicas como catas de cervezas, vinos o Champagnes, exhibiciones de sushi, showcookings... a destacar también su terraza sobre el Paseo de San Francisco.

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



TOLOSA

CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56



El equipo de este amplio bar-restaurant situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez** y **Jose Mari Lete** cuidan con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día:** 12,95 € **Menú fin de semana:** 24,50 € **Platos combinados:** 10,50-18,50 € **No cierra**

AMA

NUEVA ETAPA EN BERAZUBI



TOLOSA

MARTIN JOSE IRAOLA 4
(BERAZUBI)
943 38 20 59
www.amataberna.net



El restaurante AMA, abierto en 2018 en el Casco Viejo de Tolosa, cuenta desde mediados de abril con una **nueva ubicación en el dinámico barrio de Berazubi**. Siempre bajo la batuta de **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, este espacio mantiene el principio de "cocinar como una madre lo haría para sus hijos" con una carta elaborada con los **productos de los pequeños productores de la comarca de Tolosaldea** en la que puede optarse por elegir platos a compartir como Croqueta de sobras, Ensaladilla de cangrejo, Puerros asados, Hongos en salsa verde, Merluza y caldo de oreja, Albóndigas guisadas de conejo, Oveja y apionabo... o dejarse llevar por el **"Menú degustación de la comarca y caseríos"** facturado a 75 euros (bebida aparte). Un paso más en una historia que acaba de empezar.

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS
EN UN CLÁSICO DE URRETUXU

URRETUXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TF. 673 840 937
@aitube_berri



El mítico bar Aitube, que llevaba cerrado toda la pandemia, ha sido retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira** y **Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una hermosa y animada terraza de 12 mesas complementa este dinámico bar.

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES, COCINA TRADICIONAL... Y KULTUR POTE !!

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8

TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljatetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un **precioso caserío del s. XIX**, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los **criterios Kilómetro 0**. Destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante con columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 11,20€ (12,20 con café) **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €. **Alubia:** 17€ (Bebida aparte) **Y ahora, los jueves... KULTUR POTE !! (Pintxo pote acompañado de actuaciones, monólogos u otras expresiones culturales)**

BERIT

LA TORTILLA
MÁS SOLICITADA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TF. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana** y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

GURE TRENA

UN TREN
FAMILIAR

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TEL. 943 631 258
646 245 262



Laritz Pérez dirige, junto con su hermano **Carlos** y su madre **Olga**, este bar en plena plaza de Areizaga que han rebautizado como "Gure Trena" en referencia al cercano y desaparecido tren del Urola y como **símbolo de su "aventura familiar" que la comparan a subirse a un tren**. En este local encontraremos desde propuestas habituales en los bares locales de **pintxos y raciones** como tortillas de patata, pintxos variados, chopitos, pollo asado... hasta **especialidades colombianas** elaboradas por Olga como **Empanadas de ternera o pollo, "Bandidos", "Patacones", "Carimañola", "Perros calientes", "Perras calientes", "Cachorros", Hamburguesas de carne halal...** Gure Trena abre a las 8 (las 9 los fines de semana) y mantiene la **cocina abierta hasta el cierre** a última hora de la tarde. También preparan batidos naturales al momento con leche o agua: de mora, mango, papaya, maracuyá...

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA

TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición**, **siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

ARANETA ERRETEGIA

PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL



ZESTOA

CARRETERA DE ZESTOA A

AIZARNAZABAL - ZESTOA

TF. 943 14 80 92 - 626 869 231



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

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA



ZUMAIA

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



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen este acogedor restaurante con terraza en pleno centro. Los **pecados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef lo abarca todo. En su carta sobresalen el Pulpo a la parrilla sobre espuma de patata con mojo palmero, la Presa ibérica a la parrilla con nuestras patatas fritas y cazuelita de piquillos, el Arroz con bogavante, sugerencias del fin de semana y una **remarcable Chuleta de vaca vieja así como Rodaballo, Besugo y Rape a la parrilla** disponibles todos los días. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Mimado menú del día, y **cuidada y variada carta de vinos**. **Carta:** 45-50 € **Menú del día:** 15 € (16 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día. Cenas todos los días.

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Anxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR



ZUMARRAGA

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



Etxeberri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatín de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA



DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Pechuga de paloma con foie y hongos... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AMA-LUR

PINTXOS, MENÚS Y
COMIDA PARA LLEVAR

DONOSTIA

KARKIZANO, 7
(GROS)
TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurante situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. **Carta:** 20-22€ **Menú:** 12,50€ **Menú de fin de semana:** 16€ (sábado) 20€ (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web www.amalurdonostia.com

ALL I OLI

CALÇOTADAS CON D.O. EN UN AUTÉNTICO RESTAURANTE CATALÁN

DONOSTIA

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

www.alliolidonosti.com



El restaurante All i Oli de Martutene se encuentra sumergido en plena **temporada de Calçots**, la rica verdura catalana que se consume braseada y untada con salsa romesco. Este plato se sirve en la forma de un muy recomendable **Menú de calçotada** a 36 € (29,50 € de miércoles a viernes) que incluye Aperitivo+Calçots de Valls+Mixto de butifarra con mongetes+Pan de payés tostado con tomate+Café+Copa de Cava+Bebida, una excelente propuesta que se suma a su igualmente atractivo **Menú del día** (16,50€) y a su **Menú degustación** (31,50€). All i Oli abre los mediodías de miércoles a domingo y para cenas los viernes y sábados, cerrando lunes y martes por descanso semanal. Este restaurante se encuentra a **100 metros del apeadero de Renfe de Martutene** y cuenta con un parking gratuito a pocos metros.

ARATZ ERRETEGIA

TRADICIÓN, MODERNIDAD, GRAN PRODUCTO... Y MEJOR COCINA



DONOSTIA

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

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 33 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de bogavante, Pétalos de haba salteados con hongos y yema ecológica, Pimientos rellenos de txangurro, Hongos plancha con foie y salsa agridulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **Menú del día:** 14€

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

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



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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

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



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

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GRÓS)
TEL. 943 01 13 80
www.bodegadonostiara.com



Miguel Montorio pasó en 2009 a a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendinueta y Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piperrada... o sus espectaculares brochetas. La Bodega donostiara es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE

DONOSTIA

IÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 40



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiloa. Además de los pintxos, destacan sus **excelentes ibéricos y sus embutidos en aceite** con los que prepara exquisitos montaditos al momento. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una **amplia variedad de vinos** de gran cantidad de Denominaciones de Origen, así como más de 30 marcas diferentes de cervezas. En su día llegó a tener hasta 194, pero el tiempo y la experiencia le han llevado a reducir semejante variedad. El Etxebe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN



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



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (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 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA
REYES CATÓLICOS, 5)
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige desde diciembre de 2014 este céntrico local que abre todos los días a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantes, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso **"Vermouth Viena"** que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra:** Martes.

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS



DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71

www.casaurolojajetxea.es



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

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE
BARCELONA, 24
(RIBERAS DE LOIOLA)
TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de 16 **platos combinados**, 6 **platos infantiles** entre 6 y 8 euros, Más de 7 **tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales troceadas y picadas en el local (Wagyu, Chuletón, Black Angus, de Ternera y Roque...) que pueden ser solicitadas con pan de hamburguesa o pan normal, **Bokatas**, **Pintxos fríos y calientes**, **Raciones**, **Postres**, **Desayunos** con panes especiales, Repostería casera, más de 30 **infusiones** naturales... todo ello desde las 6:30 de la mañana (8:30 el fin de semana). **Menú:** 11 € (bebida incluida) **Menú de fin de semana:** 16 € (bebida aparte) **No cierra.** Cenas todos los días

EL VASKITO



PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y cursado en las parrillas del Elcano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 50-60€. No cierra.

EZKURRA

EXCELENTE ENSALADILLA... Y GRAN TORTILLA DE PATATA !!

DONOSTIA

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



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. También es destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta:** 11-15€ **Menú del día:** 11€ **Menú especial:** 15€

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)

-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de **Javier Ormazabal**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra:** Lunes

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

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



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

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

ALDAMAR, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 10



Maitte Agote da lo mejor de sí misma en la cocina y en la barra de este mítico bar codirigido hasta fechas recientes con su hermano **Iñaki** y su esposo, **Mixel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburiña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

INTZA

90 AÑOS EN MANOS DE LA MISMA FAMILIA... Y ADELANTE !!

DONOSTIA

ESTERLINES, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 48 33



Koldo Astrain dirige este mítico bar restaurante fundado por su abuela Paulina Garmendia y que **este año cumplirá 90 años** de su apertura. Y cuenta para ello con la ayuda en cocina de su mujer, **Inés Acero**, su cuñada, **Luz María**, y su hijo **Asier**, cuarta generación familiar al frente del negocio. Dotado de una atractiva **terrace cubierta** en pleno corazón de la Parte Vieja, en Intza podemos disfrutar de **especialidades tradicionales** como Bacalao encabollado, Manitas, Callos caseros, Antxoas rebozadas, Ajoarriero... en barra cuenta con una atractiva **selección de pintxos** destacando la "Tortilla de ropa vieja" aprendida de su abuela, o el Revuelto de hongos. Precios populares y ambiente familiar en uno de los locales más auténticos de "lo viejo". **Cierra:** Lunes y martes.

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA



DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



"Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja" es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de **la la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo **la calidad que tenía el Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo "Irrintz" -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde y martes.

ITXAROPENA

PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)

TEL. 943 42 83 16

www.bariturrioz.com



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

KATA-4 OYSTER BAR

10 AÑOS DE OSTRAS, VINOS,
VERMOUTHS Y COCINA VASCA



DONOSTIA

SANTA CATALINA, 4
(CENTRO)

TEL. 943 42 32 43

www.kata4.com



En septiembre de 2021 se cumplieron 10 años de la apertura de este precioso local creado por **Eulalia Córdoba** y **Goiko** como el primer Oyster bar de Donostia y en el que podemos degustar hasta **8 tipos de ostras** (7 francesas y una asturiana) en el local o llevándolas abiertas a casa, tanto por unidades como por medias docenas o docenas. La carta, dirigida a los fogones por el chef **Carlos Silva** ofrece una amplia variedad de platos de **cocina vasca** salpicados de **propuestas peruanas** como Ceviche de mero o Pulpo con salsa anticucho. Los vermouths gozan de gran fama, así como el jamón cortado a cuchillo y los vinos seleccionados por **Goiko** y **Joanna**, presente en el local desde su inauguración. **Carta:** 40€ **Menú del día:** 27,50€ **Cierra:** Domingo.

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 31 86

www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipighetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes entero y martes todo el día.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)
TEL. 943 29 02 39



Jorge Menéndez Estomba abre La Plata a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres**. Sobresalen la Hamburguesa y la ensalada "La Plata", el plato combinado de Carrilleras de ternera con ensalada y patatas y pintxos como la Croqueta de txipirón, el "Figón", la Brocheta de pulpo y langostinos o el Foie con cebolla y frutos del bosque. Una excelente opción es su Plato del día y, sobre todo, el Plato del día de Fin de Semana a 13 euros con platos como Cordero, Ensalada de pulpo y langostinos, Secreto o Pluma ibéricos... todo ello sin olvidar su **variedad en cervezas y su selección de ginebras premium**. **Cierra:** Lunes.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

PLAZA GORGATXO, 1
(EL ANTIGUO)
TEL. 943 47 73 63



Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Agurtzane Ostolaza**, este precioso bar cuenta con **una oferta integral de la mañana a la noche con cocina abierta de manera ininterrumpida**. Destacan sus vistosos **Pintxos** como la Tortipizza, los Callos caseros, el Bacalao ali-oli, la Carne guisada... en **Raciones** arrasan el Pulpo a la plancha, las Carrilleras y las Ensaladas y las **Hamburguesas** cuentan con incontables adeptos, sobresaliendo la Tijuana (con guacamole, tomate, bacon y cebolla) o la **Hamburguesa Veggie** (Vegetariana) **elaborada en la cocina del propio local**, todo ello complementado con una cuidada y variada **oferta de vinos**. En el apartado de desayunos siguen la misma línea con bizcochos caseros elaborados también en la cocina del local. **No cierra**.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN



DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6
(ONDARRETA)
TEL. 943 38 12 55
www.restaurantemartin.es



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elkano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terraza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta**: A partir de 30 € **Cierra**: Domingo noche y miércoles todo el día.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

donostia

MARIÑELA

SEGUNDA TEMPORADA DE LA MANO DE IÑAKI AZKUE "EL VASKITO"

DONOSTIA

PASEO DEL MUELLE
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 88



Iñaki Azkue, responsable del restaurante El Vaskito, ha retomado, tras la exitosa etapa vivida en 2022 el restaurante Mariñela, en pleno muelle donostiarra, ofreciendo una **cocina de puerto sencilla con precios asequibles para todos los públicos** y especialidades como Sardinas, Rape a la plancha con panaderas, Merluza de anzuelo del día, Puntillitas fritas, Txipirón plancha, Tomate de la huerta aliñado con bonito, Mejillones con tomate picante, Almejas Mariñela, Gambas de Huelva a la plancha, Bogavante azul, Antxoa fritas, Tarta de queso... Con su preciosa terraza con vistas al puerto, Mariñela es también un lugar **ideal para disfrutar del tardeo** con un buen Gin-tonic, cervezas variadas, embutidos de Álvaro Parra, latas de conservas de calidad... **Menú Mariñela:** 35 € (Bebida aparte) **Carta:** 40-50 € **Cierra:** Lunes

PIÑUDI

PINTXOS Y COCINA TRADICIONAL EN UNA TASKA AUTÉNTICA

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, en este bar de ambiente futbolero y canalla situado en una de las calles más populosas de la Parte Vieja encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico y una amplia variedad de **Pintxos:** Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Todo ello, además, servido en raciones y formatos generosos y abundantes. Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra:** lunes.

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE



DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6

(ATOTXA)

TEL. 943 50 72 88

www.restauranterita.com



Instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante con **terracea** cubierta dotado de una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Arroz elaborados al momento (de bogavante, de begihaundi en su tinta...), Carpaccio de txuleta "dry age", Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Cigalas a la parrilla con crema de tupinambor, foie y jugo reducido de pollo, Pase de paloma en tres tiempos, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:** 50-60€ **Cierra:** Domingo noche y lunes

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

PORTUETXE, 43

(IGARA)

TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



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

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESES EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3

(GROS)

TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático **son sus** comedores de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta:** 30€ **Sushi:** Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación:** 28, 36 y 46 €

TERESATXO

VARIEDAD, SERVICIO, CALIDAD... Y ESPECIALIDAD EN "TAKE AWAY"

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con bollería artesanal hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. **TODA LA COMIDA DE TERESATXO SE PREPARA TAMBIÉN PARA LLEVAR.**

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).

TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz y dirigido desde sus inicios por **Haritz Jauregi**, ha cumplido en 2021 **sus primeros 15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. 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), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día:** 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía). **Cierra:** Domingo.

TXULETA

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA



DONOSTIA

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

www.txuletarestaurant.com



Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 40-45€. **Menú:** 25€. **Menús para grupos:** Entre 46 y 73€. **Cierra:** Lunes noche y martes

XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36

www.hotelanoeta.com



La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.



LONTXO ARRANDEGIA (Beasain)

CUIDANDO A LA CLIENTELA

En Lontxo Arrandegia, pescadería abierta hace un año por quien fuera durante 29 años parillero del Korta, **Lontxo Ormazabal** en el local ocupado hasta entonces por la prestigiosa Pescadería Carmen, tienen muy claro que lo suyo es cuidar a la clientela. De hecho, tanto Lontxo como su mujer, **Laura Pérez**, como **Jose Mari Etxeberria**, que le acompañaba en los fogones en su época de cocinero, ya se dedicaban, como hosteleros, a hacer que la gente saliera feliz del establecimiento en el que trabajaban ofreciendo lo mejor de cada uno. Ahora, al frente de su propio negocio, no sólo acuden cada día a trabajar orgullosos de ofrecer a su clientela algo tan sano y exquisito como es un buen pescado fresco, sino que se devanan los sesos para facilitar la compra a la gente que apuesta por ellos. “Desde el principio hemos decidido seguir al 100% con la filosofía de Carmen” nos comentaba Lontxo hace un año, “y todo el pescado que ofrecemos es de **calidad y frescura garantizadas**. Nosotros mismos acudimos todos los días a las 5 de la mañana a Merkaoiartzun para garantizar las mejores piezas. El resultado ha sido que hemos logrado recuperar gran parte de la clientela de la pescadería. Es como si la gente hubiera estado esperando”. 365 días después, la filosofía sigue siendo la misma y, además, han mejorado la atención al cliente.

Entrega a domicilio y pedidos por Whatsapp

Para empezar, cuando empezaron crearon una **lista de difusión por Whatsapp** para enseñar el pescado a la clientela de Gabiria y llevarle su compra a casa. Con el paso del tiempo, **han extendido su sistema a Beasain, a Zaldibia y a Ataun**, consiguiendo que cada vez sea más la gente de Goierri que pueda optar a recibir su pescado fresco a domicilio. “Nuestra filosofía es ofrecer este servicio en los pueblos en los que no hay pescadería. No pretendemos competir con nadie sino hacer lo mejor posible nuestro trabajo. La gente no tiene tiempo y le viene bien que se le lleve la compra a casa, y nosotros lo hacemos por sistema”, añadiendo además que “es importante que la gente sepa que el sistema de Whatsapp es una lista de difusión, no un grupo de Whatsapp. Eso quiere decir que cuando nosotros mandamos las comunicaciones todo el mundo las ve, pero cuando cada uno hace su pedido o nos comunica algo, **la contestación es privada**, solo la vemos nosotros, así que nadie sabe qué está comprando el vecino. Ante todo, respetamos la **privacidad y la discreción** de los clientes”.

Nuevos horarios para ofrecer un mejor servicio

Otro de los aspectos que han mejorado en Lontxo Arrandegia es el de los **horarios**. “Empezamos con un horario más reducido pero lo hemos ampliado ante la demanda de la gente”. Así, esta pescadería permanece abierta **de martes a viernes mañana y tarde**, concretamente **de 8:30 a 13:30, y los sábados de 8:30 a 13:30**.



LONTXO
ARRANDEGIA 

Martina Maiz, 3
20200 BEASAIN

 678 79 76 04

   lontxo2021@gmail.com



Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

KROMATIKO



COCINA CON RAÍZ LOCAL
Y VISIÓN INTERNACIONAL

VITORIA-GASTEIZ

CALLE BEATO TOMÁS
DE ZUMARRAGA, 2
TEL. 639 476 066

www.kromatikorestaurante.com



Kromatiko, es un restaurante abierto a mediados de 2020 que **conjugue el recetario popular y una cocina tradicional de base con las tendencias más vanguardistas así como ramalazos internacionales e intercontinentales**. Osadía, frescura y técnica son el denominador común de una propuesta gastronómica divertida y cambiante en la que la técnica y la brasa adquieren una importancia primordial y el **respeto a la tierra** y los pequeños productores está marcado en el ADN de la casa y sus impulsores: Mejillones a la brasa, Lobster roll, Parpatana de atún rojo tuétano y raíces, Pochas ecológicas de Orbiso con calamar de la bahía y oreja de Euskal Txerri, Cordero nazarál al sarmiento... Saber y sabor. **Carta:** 50-55 €

VILLA LUCÍA



PARRILLA Y COCINA TRADICIONAL
EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CTRA. LOGROÑO S/N
TEL. 945 600032

www.villa-lucia.com



Espectacular espacio gastronómico en el que además de **más de 200 vinos de Rioja** encontraremos una **excelente cocina tradicional de la mano del chef Juanan Gómez Antuñano** que se ofrece a la carta o en diferentes menús como el **Menú de Primavera** (27,95€), el **Menú asador vintage** (34,65€), el **"Menú Euskadi Gastronomika"** (38,50€) o el **"Menú Gente Menuda"** (13,95€), mientras que la **carta** oscila entre los 30 y los 40 euros. **Especialidades:** Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Sukalki de potro de la montaña, Callos caseros con morros y patas, Corde-ro, Pimientos rellenos a la alavesa, Lechazo o cabrito asado (por encargo), Chuletillas de cordero al sarmiento, Chuletón de viejo a la parrilla, Torrija con crema de la abuela Luchy...

CASERÍO MARUTEGI

MENÚS PARA TODOS LOS BOLSILLOS EN UN ENTORNO NATURAL

ARAIA - ÁLAVA

CASERÍO MARUTEGI
TEL. 945 31 45 58
www.marutegi.eus



El pollo de caserío a la manera de la Amama es la especialidad de este precioso caserío perdido en las faldas de Aizkorri, ideal para una escapada con amigos o en familia donde encontraremos una **cocina tradicional, auténtica y honesta que se sirve en copiosos menús** entre 26 y 37 euros. Entre los platos encontraremos especialidades como Pollo de caserío, Callos y morros, Carrilleras estofadas, Litiruelas de cordero, Txipirones en su tinta, Huevos de Caserío con txitxikis de casa, Bacalao sobre vizcaína y Pil Pil... **Menú principal** (3 entrantes al centro, segundo a elegir y postre): 30 € **Menú principal con txuleta de viejo**: 38 € **Menú montañero** (alubia, 2º plato a elegir y postre): 26 €. Menú infantil: 12 € (Todos los menús incluyen el IVA y vino de Rioja Alavesa) **Cierra**: Lunes salvo puentes o festivos.

REMIGIO

RENOVACIÓN CONSTANTE
EN BUSCA DE LA ESENCIA



TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA, 4
TEL. 948 82 08 50
www.hotelremigio.com



Recientemente renovado y equipado con nuevas habitaciones mirando a la Plaza de los Fueros, Remigio es a día de hoy **el lugar más indicado para disfrutar de la cara más personal y esencialista de las verduras de Navarra** así como la cocina más tradicional del Viejo Reyno. Por otra parte, en el nuevo espacio "El Choko" el joven chef **Luis Salcedo Irala** ofrece su lado más íntimo y creativo con una cocina que, ante todo, busca el sabor y la esencia del producto. **Carta**: 40-50 € **Menú del día**: 25 € **Menú degustación de verduras** (3 aperitivos + 8 pases + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte). **Menú del Choko** (3 aperitivos + 3 entrantes + 1 pescado + 1 carne + 2 postres + petit fours): desde 75 € (bebida aparte).



HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - www.hikabodega.es

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

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

DONOSTIA

148 Gastroleku Iñigo Kalea, 1. 943 687019
1813. 31 de Agosto, 42
Abakando Avda. Tolosa, 37. 943 245490
Agoreggi Portuetxe, 14. 943 224328
Agurain Sancho el Sabio, 16. 943 471752
Aita Mari Puerto, 23. 943 431359
Aitana Donostia Easo, 6. 943 063197
Aklari Amara, 14. 943 211138
Alkarr P. Padre Ortolaga, 56. 943 311209
Alaia Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamandegi Ubitarte, 1. 943 362849
Albergo Alto Zorroaga, 67. 943 468807
Albizur Matia, 52. 943 211801
Albida Avda. Tolosa, 119. 943 210329

ALDANONDON

Parrilla de carbón en plena Parte Vieja Euskal Herria, 6 (Parte Vieja). 943 45 82 11

Aldegata Gastrobar S. Bartolomeo, 9. 943 444294
Aldehaldi-Zahar F. Calbetón, 9. 943 425254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu - 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña C/ Okenadoti, 2 (Martutene). 943 46 02 86

Allerru Ctra. N-1 (8ª Zubieta). 943 365572

AMA-LUR

Gastronomía tradicional y pollos para llevar Carquizano, 7 (Gros). 943 27 45 84

Ambigü Estación Aldamar, 12. 943 049701

Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104

Amelia by **Paulo Arriandui** Zubieta, 26. 943 845647

Ametzagaña C/ de Uta, 61. 943 456339

Anastasio Berri Easo, 19. 943 426320

Antigua Gastroteka Jose M. Sert, 6. 943 536763

Antonio Bergara, 3. 943 429815

Antonio Boulevard Calle Mayor, 2. 943 187439

Aiorga Txiki Añorga Hiribidea, 22. 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA

Restauración y Sidrería en plena naturalización Berriidea, 22, Zubieta). 943 36 20 49

Aralar Puerto, 10. 943 426378

ARATZ ERRETEGIA

Asador con currejo al producto de temporada Igaraidea, 15 (Ibaeta). 943 91 92 04

Argintz Jatetxea Plaza Ametzetas. 943 474246

Aroka Sierra de Aloña, 5. 943 452192

Artola Salid, Amara Viejo. 943 460815

Arrai Txiki Campanario, 3. 943 431302

Arrikaitan Igaraidea, 19. 943 983141

Azrak Alcalde Elsegui, 273. 943 278485

Asia (chino) Segundo Izpizua, 15. 943 270808

Astelena 148 Inigo, 1. eqn. Constitución, 943 4626275

Astelena 199 Euskal Herria, 3. 943 425867

Astizarran Irigoien Baserria - Zubieta - 943 361229

Astoria 7 Sancho el Sabio, 28. 943 445000

Atotxa Teresa de Calcuta, 4. 943 276372

Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15. 943 461065
Barkaitzegi Pº Barkaitzegi, 42. 943 451304
Baga Biga Ramón María Lili, 8. 943 381753
Barun Pescadores de Terranova, 1. 943 465604
Basaian Añorga Hiribidea, 44. 943 367149
Baztan Puerto, 8. 943 424272
Baztarr Virgen del Camen, 25. 943 116350
BCN Avda. Barcelona, 38. 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5. 943 474895
Beharri Narrika 22. 943 431631
Bera-Bera Goiko Galtzara Berri, 27. 943 22 42 60

BERGARA

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

Bernardo Etxea Triunfo, 3. 943 462384

Bizarritz Zubieta, 56. 943 423499

Biztan Pza. Gipuzkoa, 14. 943 422800

Bideluze Garibai, 24. 943 430314

Biztan Isabel II, 4. 943 402939

Bizka Plaza Ingo Mercedar 943 464598

Bitacora J. Zaraguetta, 4. 943 446111

Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3. 943 011380

Bodegón Alejandro F. Calbetón, 4. 943 427158

Bodegón Usarri Duque de Mandas 35. 943 598803

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

Bollywood Boulevard, 7. 943 046351

Bombin Gros Zabaleta, 53. 623 471002

Borda Berri C/ Calbetón, 12. 943 430342

BOULEVARD 9

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

Bouquet C/ Logroño, 5. 943 227943

Buenavista K. Balañaga, 42. Igeldo - 943 210600

Bully Café-Bar Pº Aves, 5. 943 214287

Bugati Arrapide pasalekua, 74. 943 377662

Cafo Norte Logroño, 4. 943 313732

Cachón S. Marcial, 40. 943 427507

Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6

Café de La Concha Pº Concha, 12. 943 473600

CAFÉ DE LA PLATA

Gran variedad en pintxos y buenas copas y café Padre Larroca, 14. 943 29 02 39

Café Saigón Hotel Mº Cristina. 943 426689

Café Santana Reina Gentile, 6. 943 432162

Café Kursal Ramón Larra, 12. 943 321713

Café 57ete Javier Barkaitzegi, 13. 943 46 94 00

CAFÉ VIEÑA

Pintxos, combinados y cafés en local acogedor Reyes Católicos, 5. 943 46 39 74

Cafeteria Express R. Católicos, 12. 943 463990

Caps R. Católicos, 12. 943 463990

Capricho Zabaleta, 55. 943 326734

Caravanseal Plaza Buen Pastor. 943 475418

Casa de Alava Pescadería, 943 423494

Casa Alcázar Mayor, 19. 943 426216

Casa Bartolo Fermín Calbetón, 28. 943 421743

Casa Durán Secundino Eснаola, 20. 943 287419

Casa Galicia Zabaleta, 28. 943 274381

CASA UROLA

Parrilla y cocina tradicional Fermín Calbetón, 20. 943 44 13 71

CASA VALLÉS

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

Chutney Gastrobar Pedro Egoña, 8. 617 091606

Ciaboaga Easo, 9. 943 422926

Cubi Aldamar, 18. 943 425908

Cueva de lobos J.M. Barandiarán. 943 265882

Dakara 31 de Agosto, 25

Damada Antigua Tolosa Hiribidea, 9. 843 631856

Dana-Ona Pº Hipódromo, 15. Zubieta. 943 365347

Danena Matia, 6 - Antigua - 943 217320

Danena Enbeltaur, 8 - Parte Vieja - 943 425197

Derby Sancho el Sabio, 4. 943 457557

Desy Ronda, 4. 943 29 37 63

Divinum Isabel II, 4. 943 457940

DOCTOR LIVINGSTONE

Gran variedad de pintxos, raciones y menús Av. Barcelona, 24 (Rib. de Loiola). 943 57 31 58

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.

Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1. 943 367620

Döner Kebab 3 Eustasio Amillia, 9.

Donostiarra Taska Enbeltaur, 5. 620459480

Drinka Matia, 50. Antigua - 943 212101

Duit Antonio Arzak, 4. 943 312171

Eder Baso Txiki, 11. 943 281887

Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpizua

Eibarterra Fermín Calbetón, 24. 943 420442

Ekaizt Asador Pº Padre Ortolaga, 131. 943 212024

El Álamo Duque de Mandas, 19. 943 286619

El Andén Mº Dolores Aguirre, 12. 943 326596

El Café de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2. 943 315077

El Chef Alguino N. Antonio Jaskituna, 21. 943 128944

El Doble Paseo de Colón, 12. 943 278176

El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26. 943 461958

El pescado de la bahía de Cadiz Pza. Jose M. Sert, 2. 943 54 36 50

El Puente Río Deba, 4. 943 278629

El Txoko de Ramiro Txofre, 4. 943 279799

EL VASKITO

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

Elizalde Aralar Mendia, 32. 943 452943

Elosta Pº Colón, 41. 943 630325

Enxalae Ramón y Cajal, 3. 688 768015

Erdiko Autonomía, 1. 943 459699

Eribera Camino Portuetxe, 14. 943 210300

Errota Usurbil. 943 311553

Esparru Avda. Carlos I, 16. 943 456394

Etxabe Aldakenea, 75. 943 291516

Etxabe Duque de Mandas, 35. 943 298254

Etxaide 4 Etxaide, 4. 943 692537

Etxaide Baldomero Anabitarte, 3. 943 570742

Etxaniz Fermín Calbetón, 29. 943 426259

ETXEKE PUB

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

Etxe Nagusi Pº Padre Ortolaga. Igeldo. 943 216502

Euskal Pizza Extremadura, 9. 943 277300

Euzela Astariz, 28. 943 214311

EZKURRA

Ensaladilla y tortilla de patata sin competencia Miracruz, 17 (Centro). 943 27 13 74

Farfalle Avda. Libertad, 21. 943 426054

Feng Jing (chino). Ballesteros, 2/9. 943 470043

Fermín Calbetón Fermín Calbetón, 40. 943 423430

Foster's Hollywood Colón, 1. 943 320888

Galerna Jan Egan Pº Zabala, 46. 943 278839

Gandara S. Jerónimo, 21. 943 422575

Gandaria 31 de Agosto, 23. 943 426362

Garbera Sidrería C. Com. Garbera. 943 394358

Garibai 21 Garibai, 21. 11. 943 433134

Garua Narrika, 20. 943 438652

Garraxi Vegetariano Tejería, 9. 943 275629

GASTEIZ

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

Gaztelu Txiki Carquizano, 3. 943 327997

Geralds Iparragire, 13. 943 083001

Giroki Enbeltaur, 4. 943 421365

Gorosti Plaza del Txofre, 12. 943 576072

Gran Via Gran Via, 9. 943 271601

Gronx Zurriola, 6. 943 187857

Gros Napoletano Garibai, 22. 943090614

GU San Sebastián Alberdi Ederri, 1. 943 980775

Guardapata Josep Mujika, 2. 943 390566

GUDEMENDI

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

Gure Arkupe Iztorgorra, 7. 943 225360

Gure Basque Bistro S. Jerónimo, 20. 943 291316

Gure Txoko Usandizaga, 5. 943 282419

HAIZEA

Clásico y muy recomendable bar de pintxos Aldamar, 8 (Parte Vieja). 943 42 57 10

HAIZPE

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

Himeretz, 31 de agosto, 19. 943 062690

Hipica de Loiola C/ de Hipica, 44. 699 758567

Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7. 943 464600

H Monte Igeldo Paseo del Faro, 134. 943 210211

Huang Chen (chino). Laramendi, 11. 943 451968

Hung Pizzo San Francisco, 47. 843 631090

Ibañ Lu Nabarra Oñate, 7. 943 335295

Igeldo Pza. Inurza, 2. 943 003473

Igela Sdr Gibraltar Baser - Igeldo - 943 213251

Ikaiz Pº Colón, 21. 943 290124

Inkaurondor Sagard Zubizarre, 72. 943 292074

INTZA

KAPADOKIA

Pintxos creativos y excelente servicio
Pescadería, 10 (Parte Vieja), 943 58 31 86

Kapela Logroño, 5, 943 559208

Karrika Pº de agosto, 26, 943 424135
Kaskazuri Pº Salamanca, 14, 943 420894

KATA O OYSTER BAR

10 años de ostras, champagne y cocina vasca
Pza. Sta. Catalina, 4, 943 42 32 43

Kayak Pº de los Olmos, 24, 943 397871

Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

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

Kixki Secundino Esnaola, 45, 943 274936

Kixkurra Gloria kalba, 2, 943 285436
Kiki Avda Tolosa, 79, 943 317320

KM Duque de Mandas, 49, 943 561751
Kinza Gran Vía, 30, 943 128928

Kobak Simona de Lajust, 8, 943 904449

Kofradia-Isas Etxea Kaimingambo Plaza, 1, 943 050764

Kok Avda. de Zarautz, 2, 943 317591

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

Kokurri Vitoria-Gasteiz, 1 (H.Aranzazu), 943 219077

Kursaal bar Avda. Zurriola, 22, 943 291150

La Albarca Balleneros, 19, 943 446210

La Antigua Plaza José María Sert, 6, 943 218558

La Brasserie Mir Galan Zubietza, 2, 943 440770

La Cepa de Bernardo 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERIA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida.
Pza. Gorgojo, 1 (El Antiguo), 943 47 73 63

La Colchonera San Vicente, 9, 943 561816

La Cuchara de San Telmo 31 de Agosto, 28

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

La Espiga, S. Marcial, 48, 943 421423

La Kabuzina Igentesa, 9 (Club Naukari), 943 378682

La Madama San Bartolomé, 35, 943 444269

La Mamma Mia S. Bartolomé, 18, 943 465293

La Mina (pizzería), Urbietta, 1, 943 427240

La Perla Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

LA PLATA

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

La Rampa Muelle, 26-27, 943 421652

La Sebastiania Avda. Madrid, 3, 943 478491

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

La Tagiatella Peña y Goñi, 5, 943 289184

La Tagiatella San Martín, 29, 943 427326

La Torre de Piza S. Vicente, 9, 943 431489

LA TORTILLA DEL ZABALETA

Orador de tortilla de patata para llevar
José Arana, 16 (Gros), 843 640 108-641 550 318

La Txuletaria del Iraeta, Padre Larroca, 4, 943 321636

La Sebastiania, Avda. Madrid, 3, 943 478491

La Vaca, Andrestegi, 4, 943 317744

La Vaca, Avda. Libertad, 40, 943 429796

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

La Viña, 31 de Agosto, 3, 943 427495

La Zurri, Zabeleta, 9, 943 293886

Lagunak, Pza. Gorgojo, 1, 943 291833

Las Vegas, Pº Colón, 10, 943 270871

Lau Haizeta, Lau Haizeta, 94, 943 952445

Lete, 31 de Agosto, 22, 943 435693

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

Lobo, Peña y Goñi, 6, 943 558256

Lobo, Easo, 13, 943 142933

Lobo, Easo, Duque de Mandas, 47, 943 270549

Lukainkatelak, Cam. Aingeru Zaindaria, 85, 943 314444

LUKAS BENTAS BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 22 48 00

M MARTÍN

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
Vitoria-Gasteiz, 6 (Ondarreta), 943 38 12 55

M2 Cafetería, Hondarribia, 20, 943 424169

Maiatza Enbeltran, 1, 943 430600

Manoj, José Arana, 13 (Gros)

Maun Grill Bar, Urbietta, 9, 722 761705

Makrobiologia Etxea, Intxaurrendio, 52, 943 288246

Malandrino, Miguel Imaz, 4, 943 326932

Malandrino, Oriamendi, 2, 943 358669

Masteigi, Oriamendi, 14, 943 714168

Mandarin, Zabeleta, 32, 943 320217

Madrágora, José María Sert, 9, 943 212699

Mapa Verde, Trueba, 4, 943 841862

MARIÑELA

Auténtica cocina de puerto
Paseo del Muelle (Puerto), 943 421388

Marisquería Ondarreta Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311073

Marugame Pza. Marugame, 1, 943 421280

Martinez 31 de Agosto, 1, 943 424965

Matalauva, Zabeleta, 17, 808 150412

Mei Yun (chino), Matia, 35, 943 218275

Mendaur Berria, Fermín Calbetón, 8, 943 436222

Mendi, S. Francisco, 13, 943 287288

Menerende de Ulla Pº de Ulla, 311, 943 271258

MESÓN LUGARITZ

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

Mesón Martín, Elkano, 7, 943 422866

Mirador de Ulla Pº de Ulla, 193, 943 272707

Misura, Paseo de Miramon, 162, 943 566638

Mospos Cerevisia, Sagüés, 943 277236

Morgan, Narrika, 7, 943 424661

Moto-Club Usandizaga, 3, 943 289904

Muka, Zurriola, 1, 943 003162

Munto Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Munto Fermín Calbetón, 17, 943 426088

Muxarra, Igara Bidea, 16, 943 310797

Muxumartin, Pudo, 17, 943 063178

Nagusia Lau Mayor, 4, 943 433991

Narrika, Narrika, 16, 943 427327

Narru, San Martín, 22, 843 931405

Nestor, Pescadería, 11, 943 424873

Nevada, Antonio Arzak, 4, 943 316742

Nikkei, Urdaneta, 14, 943 443511

Nikolas Asador, Biztinturki, 10, 943 217151

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

Nuevo Ojito, Camino Golatzkiki, 100, 943 330853

Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030

Ocho, Manuel Leikuena, 9, 943 310410

Olijes Erregezarria, 4, 943 214989

ORIENTAL

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

ORIENTAL II

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

Oquendo, Oquendo, 8, 943 420736

Orduña, Matia, 5, 943 570457

Orribiz, San Lorenzo, 6, 943 422424

Orhi, San Martín, 22, 943 427508

Orlegi, Portuete bidea, 23, 943 312601

Ormazabal Etxea, 31 de Agosto, 22, 943 429907

Ostedia, Corsarios Vascos, z/g, 943 451327

Ostera Vespucci, Eustasio Amilibia, 14, 943 092455

Osteria, Pº Berrijo, 12, 943 211940

Paco Bueno, Mayor, 6, 943 424895

Pagadi, General Artea, 3, 943 284299

Pagaeta Cafetería, Pº Arbustus, z/g, 943 218330

Palacio de Aiete, Goltzka Barretan, 27, 943 210071

Pantxika, Muelle, z/g, 943 421719

Parapazzi, Virgen del Carmen, 4, 943 031100

Pasaleku, C/ Ilumbite, 11, 943 989533

Pato Negra, Isabel II, 15, 943 450147

Peña Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081

Pepe (chino), General Jauregui, 5, 943 428930

Pekin, Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733

Perus, Pº Igeldo, 943 211591

PIÑUDI

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

Pitxi Txulo, Eskalantegi, 118, 943 520770

Playa de Ondarreta Playa, z/g, 943 310896

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

Polka, Plaza Sarriegu, 8, 943 056280

Politena, S. Jerónimo, 13, 943 425779

Portobello Gran Vía, 12, 943 537828

PORTUETXE

Soborbio asador templo del buen producto
Portuete, 43 (Igorra), 943 21 50 18

Qing Wok Gran Vía, esp. Zurriola, 943 286256

Ramuneto Berri, Peña y Goñi, 10, 943 321661

Raviolina, Puerto, 9, 943 428745

Recalde 57, Recalde, 57, 943 363126

Regatta, Fuenterrabia, 20, 943 424169

Rekondo Pº de Igeldo, 57, 943 212907

Rialto, Pza. Arkitzura, 9, 943 282881

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

Rincon, Reyes Católicos, 20, 943 450558

ROBERTO

Más de 50 vermouths... y vinos pintxos 11
31 de Agosto, 22 (Gros), 943 58 51 74

Rojito y negro, San Marcial, 52, 943 431862

RITA

La cocina de Ismael Iglesias Esquivias
Duque de Mandas, 48, 943 50 72 86

Salaberria Siderria J.Mº Salaberria, 11, 943 456311

Saltxip, Calzada Vieja de Atorgueta, 3, 943 323310

San Bartolomé S. Bartolomé, 32, 943 437638

San Marcial S. Marcial, 50, 943 431722

Sansse S. Marcial, 37, 943 434922

Santo Remedio E.G. Loroa, 14, 943 085911

Sebastián, Muelle, 14, 943 425682

Siderria Ametzti, Ametzti Goltzka-Igeldo 943 217323

Siderria Intxaurrendio, Pº Zubiaurre, 72, 943 292074

Sirimiri, Mayor, 4, 943 440314

Slabon Café, Urbietta, 44, 943 464208

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

Sport, Fermín Calbetón, 10, 943 426888

Sport K., Pz. Julio Caro Baroja, 943 90119

Ssua Arde Donostia, 31 de Agosto, 31, 886 015479

SUHAZI

Buen menú del día y variedad en pintxos
Juan de Bilbao, 27 (Pte. Vieja), 943 20 27 95

Sukalde Kultur Pº de Heriz, 3, 943 227482

Sukaldean Arit Santamaria S. Martín, 45, 943 563902

Sutan dago Otamendi Aniak, 3, 661 305314

Syráh, Pza. Irún, 943 466643

Tamboril, Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
Usandizaga, 3 (Gros), 943 29 04 07

Tedone, Korta kalea, 10 -Gros-, 943 273561

Tejeria, Tejeria, 9, 943 282304

Telepiza, Avda. Tolosa, 13, 943 313255

Telepiza, Bermingham, 25, 943 286033

Telepiza, Easo, 27, 943 431377

Tendido 5, Secundino Esnaola, 38, 943 276040

Tennis Ondarreta, Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESATXO

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

Aristerrazu Nucleo Andatza, 13, 943 834521
Arralde Sidreria Ubeugun, 943 890125
Ashé B° Santo Erreka 29, 943 835311
Errota Casa Rural Olasagoitia, 943 835465
Iturriozena Plaza Gozategi, 6, 943 834272
Gazteategi Elkano auzoa, 943 131606
Izarra Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador B° Elkano 4, 943 131693
Jauregi Gozategi plaza, 943 868241
Kanua Asador Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder Urdaneta Auzoa, 943 132373
Porko Asador Santio Erreka, z/g, 943 894434
Saxtota Sidreria B° Santiago, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete Zubialde, 7. Tel.943 147373
Uztari Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

ALBIZTUR

ALBIZTURKO OSTATUA
 Alubias de Albiztur y cocina tradicional Erdiguinea, 22. 943 00 59 22

ELANE

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

Segore Etxe-Berri Sta. Marina Auzoa, 943 580976
Ugarte Albiztur 32, 943 651728

ALLEGIA

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

TXINTXARRI

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

ALKIZA

Alkizako Ostautua San Martin Plaza, 943 691836
Inazio Urruzola Arana Bailara, 18, 658 734471

ALTZAGA

Altzagarte Altzaga disem, 18, 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA

Cocina tradicional, menús de diario y fin de semana
 Herriko plaza, 943 88 76 26

ALTZO

ALTZOKO OSTATUA

Sidreria y asador abierto todo el año
 Herriko plaza, 943 652262

Arandia Segorbe txetxe, z/g, 943 652262

AMEZKETA

Arkaitze Plaza Beltzaren, 1-B, 943 655848
Beartzana Bartolome Deunaren, 18, 943 650695
Txindoki Erreka Alde, 8, 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa Martin Ugaldé, 4, 943 50 83 82
Artea Artea, 5, 943 530094
Bámbola (pizzeria), Plaza Goiko, 7, 943 300289
Buruzta Kale Txiki, 15, 943 576308
Hiru Juan Bautista Eruo, 2-4, 943 593600
Irunberri Nagusia, 39-41, 943 590532
Izuri Pza. Bazkador, 8, 943 594044
Gaiznagoa Sidreria B° Burunza, z/g, 943 591968
Gorfu Golf Club San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran Kale Berria, 38, 943 593205

Mizpiradi Sidreria B° Leizotz, z/g, 943 593954
San Esteban Goburu auzoa, z/g, 943 590663
Traineru Kale Nagusia, 6, 943 593692
Txalaka Aita Laramendi, 943 591604
Txetota Goburu, z/g, 943 590721

ANOETA

BAÑA ALDEA
 Chuletas de primera y almacén de vinos
 Pl. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79

Cheyenne Pl. Benta Aldea, 4, 943 651956
Goikoetxea San Juan, 9, 943 651907

ANTZUOLA

Arin Kalebarren, 7, 943 537325
Haitz-Garbi Kalebarren, 15, 943 787051
Larrea Kalebarren, 12, 943 787068
Leku Berri Immo Auzoa, 943 766094
Ongi Etorri Buztinzuri, 6, 943 766349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n, 683 47 33 46

ARETXABAETA

Arotz Taberna Markole, 5, 943 791467
Anduaga Araba Ibilbidea, 31, 943 791047
Basabe Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna Durana, 26, 943 792067
Botegoia Narafara, 6, 943 792045
Goyaran Solohandun, 8, 943 504223
Gurea Durana, 32, 943 792064
Hirusta Plaza Iargi, z/g, 943 790657
Ibarra P° Araba, 29, 943 791803
Matikua B° Azatza, 943 791688
Zaraia P° Araba, 20, 943 798895

ARRASATE

Aldepe Iturriotz, 41, 943 796369
Artea B° Garagarza, 37, 943 711881
Bitori Asador Araba Etorbidea, 3, 943 795582
Boliñete Asador Zarugalde, 24, 943 793991
Buenena Jonan Zaitegi, 6, 943 797960
Cassolo (pizzeria), Arimazuri, 2, 943 794564
Cafeteria Express Maialako, 3, 943 796514
Dragón Oriental Araba Etorbidea, 3, 943 712500
Eizond Garagarza Auzoa, 943 791599
Ereski Musakola auzoa, s/n, 943 795569
Erastika Bedoña, 18, 943 791013

EZKIÑA

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

Gaindiegi Lapurdi, 4, 943 797060
Goiz Alde Degustacion Iturriotz, 33, 943 791115
Gran Murralla Olatza, 36, 943 791195
Hilarion Plaza Larrea, 5, 943 770169
Kanpanzar Kanpanzar Gaina, 943 829212
Kataide Poligono Kataide, z/g, 943 771080
Larrietxe B° Udala, 943 792215
Lurrotz Iurrotz, 7, 943 790467
Lukas Zerkaostea Iurrotz, 11, 943 794879
Meneta Ciempuelos, 943 796531
Mesón Manolo Báñez, 3, 943 792240
Muxibar Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain Udala Plaza, 943 791165
Rumba Iurrotz, 20, 943 792000

SANTA ANA HOTEIA
 Cocina tradicional con toques de autor
 B° Urbizuri, 37, 943 79 48 39

Sara Merenderue Meatezkeria, 943 771586
Taxka Olatza Lizenziaduna, 18, 943 080415
Txirrita Taberna Gessalbar auzoa, 943 791035
Uxo B° Olatza Lizenzi, 12, 943 796560
Txondorra Bizkaia etorbidea, 9, 943 794276

Uarkape Olatara, z/g, 943 772004
Ugaran Garagarza, 2, 943 797658
Urrin Urbirari Etorbidea, 22, 943 799524
Uxarte B° Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo Herriko Plaza, 5, 943 891331
Izurtzu Asador Alto de Andazarate, 943 580866
Patxine Erremental, 1, 943 691025
Sarasola Sidreria Bebalara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidreria Camino Oialume, 57, 943 333333
Alorreña Sidreria Camino Petritegi, 4, 943 336999
Amets Poligono 26, 943 551838
Alta Sidreria Ioltra Bidea, 19, 943 557296
Astarbe Sidreria Txontokietza, 13, 943 551527
Beizama Hostal Pza. Ergobia, 12, 943 550042
Bereziartua Sidreria Beren Aran etxea, 943 555798
Buena Ventura Sidreria Cam. Altxa, z/g, 659 100392
Buko Taberna Tomás Alba 2, 943 551204
Ekaitz Tomás Alba, 9, 943 553943
Ergobia Sidreria Ergobia plazatxoa, 19, 943 553301
Etxeberria Sidreria Santiago-Enea Baseria, 943 555697
Gartzategi Sidreria P° Martutene, 139, 943 469674
Goiko Iurri Foru Enparantza, 1, 943 557867
Gurutzeta Sidreria Camino Oialume, 63, 943 552242
Ibai-Lur Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Ikatza Taberna Mayor 32, 943 554989
Iretza Sagardotegia Troia Ibilbidea, 25, 943 330030
Irigoin Sidreria Iparalde Bidea, 12, 943 550333
Kako Mayor, 19, 943 551741
Kizki Bokategia Nagusia, 29, 943 330647
Larrarte Sidreria Caserío Mufargori, z/g, 943 555647
Las Vegas Errekato plaza, 2, 943 553498
Lizeaga Sidreria Caserío Gartzategi, z/g, 943 468280
Matxa Nagusia, 40, 943 550038
Menditxo Alta Bidea, z/g, 943 357202
Mendizabal Sidr Sagardotegi Zaharra Aldea, 2, 943 555747
Mikaela Nagusia, 18, 943 551007
Mina Sidreria Txontokietza, z/g, 943 555220
Oialume Zar Sidreria M. Arzomendi, 16, 943 552398
Oiarbide Sidreria B° Astigaraga, 943 553199
Petritegi Sidreria Petritegi Bidea, z/g, 943 557188
Rezola Sidreria Caserío Iñonza, 12, 943 556637
Roxario Nagusia, 36, 943 551138
Sarasola Sidreria Camino Oyarbide, 14, 943 555746
The Robin Taberna Apetztegi Plaza, 3, 943 332842
Txinguri Berri Donostia Ibilbidea, 30, 943 333944
Yalde Camino Oialume, 943 330550
Zapiain Sidreria Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea Parque Aralar, 943 582069
Troskalet Elbarrena, 59, 943 180037
Urbietea Elbarrena, 72, 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor Heribarrena, 71, 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka Altamira, 5, 943 814315
Altola Zahar Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia Julio Urkijo, 11, 943 028651
Basterretxe Basterrene Industrialdea, 943 851061
Erexil Kale Nagusia, 943 852888
Geltoki Irenbidearen Zumardia, 9, 943 852228
Ibaiondo Nagusia Kalea, 80, 943 850771 (Pintxoak)
Isidro Aingeru kalea, 16, 943 852003
Iurri Kale nagusia, 120, 943 850017
Itziar Aizpurtxua auzoa, 943 852630
Joseba Aizkibel, 10, 943 854312
Koxka Kale nagusia, 92, 943 851196 (Pintxoak)
Laja Santa Cruz auzoa, 92, 943 851412
Larramendi Torrea Donibane, 10, 943 856766
Latz Kale Nagusia, 55, 943 851319
Maitte Ugarte 75 Industrialdea, 943851103
Maritite Maritite auzoa, 943 857332

Otarre Madariaga auzoa, 943 853756
San Agustín Aizpurtxua auzoa, Tel. 943 853492
Suharrí Aizbait etorbidea, 9, 943 025714
Ttakun Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil Txerriola auzoa, z/g, Tel.943 851008
Zurt Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPETTIA

Ametsa Jose Artetxe, 12, 943 810662 (Pintxoak)
Añota Elosiaga auzoa z/g, 943 812092
Auntxa Barrena kalea, 14, 943 815754
Baigera I Eparan kalea, 6, 943 814464
Baigera II Salbe auzo, 34, 943 812389
Best Erdi Kalea, 28, 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz Enparantza nagusia, 1, 943 810097
Eskuza Ostautua B° Larraizte, 24, 943811128
Etxe-Zuri Perez Arregi, 19, 943 026656
Iraurgi Ildesoro Gurrutxaga, 10, 943080416
Jai Alai Jai alai etxea, Urestilla bidea,943812271
Juanito Txiki Jose de Artetxe, 17, 943 8150311
Kiruri Loidiakal auzoa, 24, 943815608
Landeta Landeta auzoa, 12, 943810959
Larrañaga Urestilla bidea, z/g, 943 811180
Lau Bide Landeta, 2, 943816878
Loiula Hotel Loidiakal Hiribidea, 47, 943151616
Ondarizuri Harzalea, 49, 943 812071
Ongi-Etorri Salbe, 43, 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal Landeta Hiribidea, 16, 943 81 20 01
Osnaspis Jose Antonio Agirre Plaza, 67, 943 026860
Pastorkua Jose Artetxe, 13, 943811857 (Pintxoak)
Patxo Pablo VI, 16, 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring Itxaki Apizua, 6, 943816312
Sagasti-Zahar Elosiaga auzoa 353, 943 813442
Sanagustin Kulturunea Plaza Nagusia, 5, 943 105220
Uranga Loidia auzoa, 7, Telf. 943 812543
Xoxoteko Artea Xoxote, 943 810107
Zuhaitz Erdi kale, 943 815634

BEASAIN

Artzi Enea Andre Mari, 15, 943 163116
Atsegin Handirikoa Zaldurreta, 1, 943 882122
Basakana J. Miquel Ithurriotz, 11, 943 882023
Batzoka Kale Nagusia, 26, 943 086955
Bidulze Pza. Bidulze, 2, 943 088889
Black Label Juan Martakalea, 943 088889
Eronka Sempere Murruategi, 943 122026
Goierriaidea Carretera GI-634, Km. 1,5, 943 881940

DOLAREA HOTEIA

Ménes de calidad y cuidada cafetería
 Narfara Etorbidea, 57, 943 88 98 88

Izarr Taberna Zaldurreta, 3, 943 881673
Iparr etxea Navarro Larraetegi, 13, 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar Dolarea, 1, 943 886234
Nifara Narfara Etorbidea, 51, 943 881076
Ongi Etorri Oriamendi, 40, 943 889907

ORIENT BERRI

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

Plazete Pza. San Martín, 943 882997
Pi Tiá Nagusia, 18, 943 880000
Txanxanagorri J. Miquel Ithurriotz, 943 866949

URKIOLA

Carnes y pescados brava y cocina de temporada.
 Mayor, 7, 943 08 61 31

Xerbera Narfara Etorbidea, 21, 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150788

BELAUNTZA

Belauntzako Ostautua. Hiriburu, 23, 943 904590

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g, 943 670828

Venta de Belmontza. Leitzaoko Erepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirereñeta. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitiki. Arane Erreka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Beko Taberna. Angoizar, 8. 943 766574
Dagona Oriental. Fraiskozuri, 7. 943 250677
Etxagi. Mahasterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiru bidu. Urteaga, 9. 943 761845
Irah. Amillaga, 23. 943 761559
J.M. Santalaitz. 5. 943 760899
Pol-Pol. Domingo Itala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tarfuso. San Juan, z/g. 943 763551
Toki-Ona. Matxiategi, 1. 943 763953
Torrekale. Ibarregari Hiribidea, 37. 943 538997
Txarantxa. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antón, 9. 943 764106
Zumelaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

IRIARTE

Cochinitillo, producto de cercanías terraza
 J. M. Gokoibetza, 34. 943 68 30 78

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009
Kontzeju. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sokagin, 14. 943 191297
Aztoze Kalefitegia. Lersundi, 10. 943 192662
Itzina. Aztain bidea, 6. 943 121854
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590
Calbetón. Hondartza, 7. 943 191970
Erota Berri. Ibaspe Auzoa, z/g. 943 194243
Igarza. J. M. Ostolaza, 5. 943 191197
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473
Lastur. Plaza S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintoxo, y más de 40 bocadillos diferentes
 Sokale Kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuram. Mardani, z/g. 943 198397
Urburu. Elorriaga auzoa, z/g. 943 192337
Zalburdi. Pza. Arakistain, 1. 943 192003
 (Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agñaspi Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Aizina Asador. Bº Aztain, 6. 943 121854
Bossa. Egogain, 7. 17. 943 206753
Birriñape. Iñorbio Etxebarria, 16. 943 821341
Chalka. Isasi, 7. 943 201126
Esarne. Arugeta, 4. 943 121650
Fotxter. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844
Ixia. Ctra. Arrate, 8. 943 701292
Jauki. Txantxa-Zelai, 16. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
La Jara. Saratsuegui, 5. 943 254360
Maitane. Campo de tiro, Bº Arrate, 5. 943 208959

Maixa. Calbetón, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 1. 943 567306
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etxeri. Iñorbio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Beroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Urnaga plaza, 10. 943 207010
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 252775
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artekale, 4. 943 768284
Espalioa. Maala, 4. 943 789005
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatokar. Aiolza Auzoa, 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIBAR

Ametsa. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urarandú, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742955

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichito. Bernardo Ezenarro, 15. 943 056335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Goheza. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Sigo. Ulpertzagua, 3. 943 031185
Iñai-Ondi. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606
Karakate. Olaso, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezenarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Mugurutz, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Mugurutz, 5. 943 257421
Maiala. San Francisco, 80. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 14. 943 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urmezuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolan, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Tantaxona. Emurabide, 1. 943 407093
Urkiola. San Francisco, 6. 943 046209
Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799
Uzta. Giza Etxuberriden parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 034543
Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 2. 943 743089

GRAN SIGO

El Bichito. Bernardo Ezenarro, 15. 943 056335
El Gaucho. Erosario, 31. 943 531771
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Goheza. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Sigo. Ulpertzagua, 3. 943 031185
Iñai-Ondi. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iruki. Kalegoen Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606
Karakate. Olaso, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezenarro, 15
King-Kong. San Francisco, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Mugurutz, 38. 943 145714
Lanbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. Polígono Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Mugurutz, 5. 943 257421
Maiala. San Francisco, 80. 943 254537
Mendite. Santa Clara, 14. 943 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta. 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urmezuno, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolan, 1. 943 748531
Tantaka. Aita Aguirre Plaza, 5. 943 030736
Tantaxona. Emurabide, 1. 943 407093
Urkiola. San Francisco, 6. 943 046209
Usatorre. San Antolín, 6. 943 741799
Uzta. Giza Etxuberriden parka, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 034543
Vinoteca Mahats. Kalegoen Plaza, 2. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Erdiko kale, 19. 846 080086

ERRENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alameda. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. María Lezo, 9. 943 516104
Benito. Sanxotenea, 22. 943 511085
Borda Berri. Campas de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10. (C.C. Nieszen). 943 513451
Dosti. San Feliciano. 943 887186
Egiburu. Zamañabide-Zenteloin, 943 341831

Egi-Luze Sidrería. Bº Zamañabide. 943 523905
Eguzki. Oretaite, 2. 943 341225
El Txikito. María de Lezo, 20. 943 527701
Erreka. Zamañabide, z/g. 943 515913
Errenterriako Batzokia. K. Mitxelena, 4. 943 002468
Frantxilla. Astigarragoko bentak. 943 511445
Frantxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gaztelu Hostel. Andra Mari, 6. 943 511084
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195
Irrintzi. Kapitán Enea, 943 511086
Izadi. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardiko (Alameda). 943 247404
Julia. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Itzua, 5. 065 755540
Lapurdioko Pizza. Itzuka Korsarioa, 16. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas. 943 529273
Maita. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintulu, z/g. 943 523614
Mesón Extremeño. Pº Iñitxia, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñ, 1. 943 522536
Mugaritz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Orsaro Sidrería. Zubiaurre, 8. 943 515696

Oñena. Zamañabide, 3. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santondua, 4. 943 527193
Peñerina. Astigarragoko Bentak. 943 515252
Pizza Sprunt. Mungorrieta, 5. 943 520000
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340124
Sindikato. Madriena kalea, 38. 943 346183
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 500055
Sutondo. Pºg. Masti-Loidi, z/g. 943 344290
Taj Mahal. Sorgintulu, 23. 943 529614
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos. 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510086
Xera Gastroteka. C.C. Nieszen. 943 344875
Zamañabide. Bº Zamañabide, z/g. 943 519001
Zubia. Gabierrotza, 3. 943 115275
Zuketx. Pza. Koldo Mitxelena. 943 518835

ERREZIL

Antioneriens borda. Zelatun. 943 814081
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 157128
Letea. Letea, 943 812867
Izere. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baseria, 943 815365
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadui, 21. 943 714822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714345
Ozeta. Aranburuzalea, 9. 943 715190
San Miguel. Apotzagaz elizatea. 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabalea, 26. 943 715046

EZKIO

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

Argindegi Ostata. Argindegi etxia, Ekbo. 943 720267
Anduaga. Industrialeda, pab. 1. 943 041007
Labeokoa Berri. Bº Sta. Lucia, 943 722552

TOPA

Bar, tienda, restaurante... un lugar de encuentro
 Bº Sta Lucia, 9. 943 72 95 37

GABRIA

Aztiria Erategia. Bº Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiriko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kale Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oñena. Larratze Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455
Alda-Bier. Aldamar, 20. 805 701679
Anona Maria. Katrapona, 2. 687 966313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azkie. Aita Meagas, z/g. 943 130500
Balearki. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrietara, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140017
Getaka. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Ixas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Ixaspe. Nagusia, 8. 943 504020
Kaia-Kaipe. General Arnao, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketari. Txoritortze, 27. 943 140194
Makuri. Elkano, 9. 943 140906
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintoxo, menú del día y pescados a la parrilla
 Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Antón. Muelle. 943 140324
Taxco. Herrerrieta, 5. 943 140176
Txoko. Katrapona Erparantza, 5. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Sidrería. Akarregi Baseria. 943 553495
Albergo Sidrería. Sta. Bárbara, 61. 943 550019
Altuetsa Sidrería. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Aralar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigain. Sta. Bárbara, 67. 943 550097
Artzai. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330455
Belazarte Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9.5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberaz, 36. 943 552629
Elorrabi Sidrería. Osiñaga Bailara, 13. 943 336990
Ergorriagardua-Enea. Iñurriaga, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizarra. Larremendi, 3. 943 330337
Fogollaga. Bº Eñeritxu, 68. 943 550031
Galizia Etxea. Bº Zukuñaga, 63. 943 556124
Garín. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidrería. Eñeritxu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pº Ezago, 5. 943 330986
Iparreberri Sidrería. Bº Osiñaga, 10. 943 550328
Iriburde. Epele, 7. 943 552480
Ixasburu Sidrería. Osiñaga. 943 556879
Iñurralde. Bº Eñeritxu, 50. 943 330461
Izere. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserío Jauregi, 29. 943 550034
Karerro. Juan de Urbitea, 15. 943 552620
Larre-Gain Sidrería. Bº Eñeritxu, z/g. 943 555846
Lokuzarra Zabaleta. Zukuñaga, 84. 943 556555
Oñdi. Nagusia, 25. 943 557509
Olaizola Sidrería. Bº Osiñaga, 38. 690 698484
Xikizal. Nagusia, 15. 943 336999
Otsua-Enea Sidrería. Bº Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Iñurraldeburu plaza, 11. 943 550039
Rioja. Nagusia, 943 550026
Rufino Sidrería. Akeregi, 7. 943 552739
Sansontegi. Martindiegi, 13. 943 33 15 72
Sta Bárbara. Bº Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Saretxo. Santa Bárbara, 92. 943 556481
Suharri. Galaretza. 943 335695

TRIPONTZI

Cocina tradicional vasca con sello personal
 Andra Mari, 11. 943 55 57 24

Triponziti. Kardaberaz, 11. 943 555724
Txitxinea. Bº Zukuñaga, 76. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoaga, 19. Eñeritxu. 943 552040

Zelaia Sidrería Bº Martingudi, 29, 943 556851
Zumardi Orkologia, 2/A, 943 330956
Zurita Nagusia, 50, 943 951633

HERNIALDE

Elketa, San Miguel Bailara, 2, 943 652116
Ostatu, S. Cruz Apaiza plaza, 1, 943 652496

HONDARRIBIA

Abarka Pº Baserriar, 36, 943 641991
Aeropuerto Gabarruti, 29, 943 668580
Ainere Asador Nagusia, 31, 943 643500
Alameda Minsarrieta, 1, 943 642789
Alejandro, San Pedro, 26, 943 642772
Ana Lar Issargari Kalea, 943 644362
Antonio Merendero, Santiago, 47, 943 640059
Antxiña, San Nicolás, 943 641880
Arda Asador de pollos Pº Butrón, 12, 943 644989
Ardoa Vinoteka, San Pedro, 32, 943 643169
Arloka Foru Kalea, z/g, 943 644155
Arrantze Txoko, S. Pedro, 21, 943 643034

ARRAUN ETXEA
 Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza
 Pº del Muelle, 5, 943 64 49 39

ARRAUNLARI BERRI
 Cocina impresionista mirando al mar
 Pº de Butrón, 3, 943 57 85 19

Arroka Berri Higuer bidea, 6, 943 642712
Baltestean Arkoli, Santiago, 39, 943 641420
Batzoki Merendero, Alameda, 943 645364
Beko-Erota, Jaizubia, 943 643194
Camping Jaizkibel, Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo, Amate, 39, 943 642732
Cofradía de Pescadores, Puerto Refugio, 943 642122
Conchita, S. Pedro, 33, 943 640497
El Curryteko Danonatz, Denda Kalea, 6, 943 646597
Garro Verde, Minatera, 3-4, 943 537779
Enbata, Zuloaga, 5, 943 641454
Erandeona, Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen, Matxin de Arzu, 11, 943 641462
Xoxodenda, S. Pedro, 79, 943 641952
Gran Sol, S. Pedro, 65, 943 642701
Güell, Pº Amate, 943 643287
Gure Etxea, S. Pedro, 34, 943 645597
Hermanos Pescadores, Zuloaga, 12, 943 642738
Hondar, Zuloaga, 20, 943 642733
Horike, Santiago, 45, 943 640495
Holte Jaizkibel, Baserriar Etorb., 1, 943 646040
Ignacio, S. Pedro, 20, 943 643557
Kai-Zaharra, Bz, 943 643532
Itxaspe, S. Pedro, 40, 943 644940
Ixtaropena, S. Pedro, 67, 943 641197
Justu Merendero, Bº Montaña, z/g, 943 645557
Kai-Zaharra, Almirante Alonso, 12, 943 642784
Kaieia, Itxasargi, 4, 943 111965
Kalifornia Hamburgueseria, Santiago, 65, 943 642552
Kuluxka, S. Pedro, 19, 943 642440
Kupela, Zuloaga, 12, 943 644025

LAIA ERRETEGIA
 Asador espectacular y cuidada gastronomía
 Bº Arkoitia, 33, 943 64 63 09

Larra, Damarri, 4, 943 642704
Lekona, S. Pedro, 45, 943 642762
Lokida Sidrería, Bidasoa, 19, 943 645880
Loreduna Berri, 67, 943 643298
Mahasti, Nafarroa Behera, 2, 943 569132
Maitane, Javier Ugarte, 6, 645711
Maita, S. Pedro, 35, 943 642771
Manoli Asador, Santiago, 63, 943 643712
Oliruta Aipi Sidrería, Jaizubia, 21, 943 643708
Ondarratz, 7 de Septiembre, 943 642739
Ortzar Cerveceria, Itxasargi, 12, 943 642374
Pizzeria Portuko, Pº Butrón, 943 645655
Rafael, S. Pedro, 10, 943 642734
Sardara, San Pedro, 10, 943 030301
Sebastián Nagusia, 11, 943 640167
Sugar, Nafarroa Behera, 1, 943 645408
Sutari, Bº Jaizubia, 266, 943 116000
Txantxangorri, S. Pedro, 27, 943 642102

Txori, Pº del foro 56, bis, 943 644170
Urdaie, Santiago, 75, 943 644614
Urdin Marisquería, Bidasoa, 10, 943 644614
Yola Berri, S. Pedro, 22, 943 645611
Zabalza, U. Pedro, 8, 943 642736
Zeria, S. Pedro, 23, 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa, Euskal Herria, 12, 943 675542
Eluska, Euskal Herria, 5, 943 671374
Izaskun, Monteaskun, z/g, 943 675017
Karatz, Euskal Herria, 3, 943 675636

IDIAZABAL

Alai Hostal, Alto de Etxegarate, z/g, 943 187655
Guardi, Guardi polygonoa, 943 801918
Piurriena, Nagusia, 52, 943 187886

IKAZTEGIA

Begiristain Sidrería, Caserío turmizotz, 943 652837
Ostatau, San Lorenzo, 7, 943 655892
Zubiurre, Diseminado, 13, 943 654876

IRUN

Alfaldegi Bistroká Bº Olaberria, 49, 943 631964
Aialde, Avda. Jaizubia, 943 630440
Aitana Hotel, Avda. Iparalde, 51, 943 635700
Aitor Asador, Junkal Landabandir, 9, 943 624477
Alberka Asador, Avda. Iparalde, 42-44, 943 630768
Aldepa, Pinar, 1, 943 616033
Alto de Arretxe, Avda. Elizate, 52, 943 627438
Aia, Pza. Urdaibai, 943 508281
Anaka Berri, Asador, Peñas de Aia, 7, 943 611300
Anastasio, Serapiro Mújica, 18, 943 615048
Antxon, Pza. de San Juan, 943 630512
Artia, Dario de Regojos, 13, 943 624713
Alameda, Antzondo, 69, 943 635518
Bakar, Antzarán, 13, 943 242148
Baserri, Ertotzar, z/g, 943 627907
Baserrak, Asador, Berrotarán, 5, 943 627745
Bidasoa, Virgen Milagrosa, 3, 943 619913
Bidasoa Asador, Virgen Milagrosa, 3, 943 632843
Bierhaus Virginia, Luis Mariano, 7, 943 622040
Bixote, Pilar, 1, 943 633706
Bi-Miren, Behobia, z/g, 943 624261
Biribil Pabisa, Bertsolari Uztapide, 12, 943 630570
Borde Txiki Ibarria, Bº Meaka, 6, 943 630914
Cerveceria Boulevard, Pza. Antzarán, 11, 943 636918
Burger King, C.C. Mendibil, 943 639571
Cantina Mariachi, C. Com. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán, Polig. Sorozarta, 3, 943 610262
Casa Marino, Av. Iparalde, 57, 943 625703
Chicken, S. Santiago, 16, 943 621429
Ciobaça, Pº Colón, 46, 943 619507
Café Irun, Letxunborro, 91, 943 637377
Colón, Colón Ibilbidea, 12, 943 039146
Cornet, C/ Fueros, 2, 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg, C. Com. Txingudi, 943 635187
Danako, Alzuaitza, 1, 943 118924
Disco, Cipriano Larragaia, 2, 943 615931
Don Jabugo, Plaza del Ensanche, 8, 943 615089
Don Jabugo, C. Com. Txingudi, Local 12, 943 628867
Eguzki, Cipriano Larragaia, 4, 943 618794
Eguzki, J. Tallamas Landabandir, 8, 943 630185
Ercano, Jose Egino, 9, 943 660014
Elcote Berri, Bertsolari Uztapide, 7, 943 630481
Estebenea, Bº Olaberria, 51, 943 621962
ETH Hotel, Komete Sarea, 5, 943 634100
Faísán, C. Com. Behobia, 17, 943 621026
Félix Manso Ibarria, Bº Meaka, 9, 943 94 19 64
Ferton, S. Com. Behobia, z/g, 943 632766
Fuenterriaga C66, Fuenterriaga, 3, 943 616028
Gamburris, C. Com. Txingudi, 943 626662
Gascón, Avda. Puñana, 4, 943 618064
Gaztelumendi, San Juan, 3, 943 630512
Gran Murralla, Advana, 5, 943 613176
Gure Borda, E. Teodoro Indart, 3, 943 623915
Gure Etxea, Esteban Murua, 8, 943 620595
Han-Bar, Mayor, 9, 943 628790
Ibarria, Luis Mariano, z/g, 943 628880
Ibaiondo, J.J. Tadeo Murgia, 1, 943 632888

Ibarlari Olagorri, Bº Meaka, 21, 943 621848
Ibis Hotel, Avda. Letxunborro, 77, 943 636232
Il Capo, C.C. Mendibil, 943 639615
Indian Palace, Sta. Elena, 4, 943 632184
Iñaki Asador, Santiago, 34, 943 630993
Iñaki, Gabria, 3, 943 635217
Iñigo Lavado, Ficoza, 943 639639
Irunjo Atseginia, S. Marcial, 9, 943 628934
Irueta, Pza. Urdaibai, 4, 943 621059
Izartxo, Mayor, 17, 943 638630
Jaizubia, Kaskotegi, 6, 943 618066
Jantokia, Avda. Iparalde, 12, 943 620490
Josune, Cipriano Larragaia, 20, 943 615154
Junkal Taberna, C. Com. Txingudi, 943 639831
Karakuka, Polig. Letxunborro, 60, 943 614661
Ketan, Luis Mariano, 2-4, 943 623040
Kostorbe, Avda. Iparalde, 30, 943 621059
Kulunka, Uztapide Bertsolariak, 7, 943 630481
La Bellotta, C.C. Txingudi, 943 625330
La Canasta, Plaza del Ensanche, 5, 943 618477
La Casa del Jamón, Avda. Iparalde, 37, 943 627845
La Cepa Riojana, Balaokenea, 92, 943 628447
La Vinoteka, Avda. Iparalde, 12, 943 627332
La Rotunda, Junkal Landabandir, 13, 943 629556
Lagun Artea, Serapiro Mújica, 24, 943 61437
Larun, Javier Esteban Indart, 5, 943 617401
Lasaia, Moulrane Mibelena, 2, 943 619766
Las Ruedas, Estación, 20, 943 615426
Laxoa, Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones, Serapiro Mújica, 23, 943 615132
Luis Cuñados, Juan Arana, 5, 943 615111
Luñari, Bº Bidasoa, 16, 943 629277
Manolo, Nagusia, 12, 943 621195
Martiri, Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken, Santiago 27-A, 943 116286
Martinez, Pol. Baroja, 22, 943 633429
Matxinbenta, Pº Colón, 21, 943 621384
Mc Donald's, Centro Com. Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón, Fuenterriaga, 13, 943 615066
Mikel, Avda. Iparalde, 55, 943 623886
Minor, Papinea, 2, 943 621395
Muga, Junkal Landabandir, 36, 943 620071
Nagore Sidrería, Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Naroa, Avda. Iparalde, 5, 943 620762
Nerea, Korokotz, 19, 943 631914
Novoa, Poligono Sorozarta, 3b, 943 613215
Nuevo Salamanca, Serapiro Mújica, 28, 943 613979
Oki-Doky, Avda. Puñana, 13, 943 616564
Ola Sagarotxia, Pº Ibarrota, Meaka, 102, 943 623130
Ongi Etorri Taberna, Andreamiaga, 1, 943 622890
Ortzeri Cerveceria, Luis de Urzua, 4, 943 615171
Ostebi, Pza. Eñeira, 7, 943 613210
Piccolo, Avda. Navarra, 2, 943 630986
Paotxa, Edificio Paotxa-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador, Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador, Sta. Elena, 4, 943 62238
Pello, Landabandir, 39, 943 630039
Pizza Queen, Centro Com. Txingudi, 943 629934
Pizza Real, San Pedro, 1, 943 114040
Pollo Gato, Pinar, 1, 943 610233
Pollo Rico, C. Com. Txingudi, 943 639063
Puñana, Avda. Puñana, 7, 943 616544
Real Unión, Plaza Estación, 943 615023
Romeo, Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial, Bº Behobia, 26-2º, 943 635557
Sergio, Iñaki Inretagoyena, 1, 636 953951
Sirimiri, Pº Colón, 27, 943 625752
Sotero Bodegón, Fuenterriaga, 7, 943 616023
Stop, Serapiro Mújica, 943 612864
Swing, Santiago, 46, 943 678665
Telepiza, Lope de Ingoñen, 1, 943 619999
Tenis Txingudi, Behobia, 20, 943 627266
The Corner, Fueros, 2, 943 621954
Toxi Goxo, Pº Ibarrota, 1, 943 631224
Tres Hermanas, San Marcial, 3, 943 621048
Tres J. J. C., C. Com. Txingudi, 943 629923
Trinkete Borda, Olaberria, 39, 943 623235
Trinquetu, Mº Junkal Landabandir, 38, 943 621288
Txakola, Pza. Eñeira, 3, 943 618382
Txalaka, Laretxotz, 10, 943 574371
Txalaka, C. Com. Txingudi, Local 15, 943 634090
Txingudi, C. Com. Txingudi, Local 13, 943 625330
Txistu, Fuenterriaga, 8, 943 613137
Txuntxuro, Po XII, 5, 943 615084

Vagon de Cola, Moulrane Mibelena, 2, 943 020120
Vitoria, Arbosko Etorb., 19, 943 620795
Virginia, Luis Mariano, 37, 943 631223
Vollner, Arbosko Etorb., 5, 943 117992
Wauma's, Behobia, 4, 943 629890
Wong Feng (Japanes), Mayor, 20, 943 625997
Zaisa, Area Servicio A-8, 943 623109
Zura, Ricardo Alberdi, 3, 943 578468

IRURRA

Aizpura, Nagusia, 22, 943 632708
Ernesto, Gregorio Azmarit, 1, 943 691 432
Loizola, Poligono Lasketa, 1, 943 690497

ITSASO

Itsasko Ostatau, Itxaso, z/g, 943 880315
Mandubiko Benta, Mandubia, z/g, 943 882673

ITSASONDO

Kaxintena, Nagusia, 27, 943 887614
Nautico, Nagusia, 13, 943 880012

ITZIAR

Bikain, Muxiarte 39, Itziar, 943 199370
Itxaspe Bº Itziar, 943 199401
Itziar, Bº Itziar, z/g, 943 199061
Kanala Hotel, Bº Itziar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA
 Cocina tradicional, agroturismo y capases
 Arriola auza, 943 60 80 52

Salegi, Galtzada, 13, 943 19 90 04
Santuaran, Mardari, z/g, 943 199397
Txianduri-Txuri Sidrería, Mardari, 943 199389
Txomin, Mardari, z/g, Itziar, 943 199056
Urbeu Sidrería, Bº Elorriaga, 2, 943 199237
Zubikarary Buru Gorri, Muxiarte, 8, 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria, Pablo Mutilazabal, 5, 943 372089
Arukpe, Largaena, 2, 943 371742

AVENIDA
 Menús, pintxos, raciones y buena música
 Hipódromo Etorbidea, 2, 943 37 76 62

Bugati, Arzapide Pasalekua, 7, 943 362709
Burgu Hamburgueseria, Jaizkibel plaza, 6, 943 365607
Epele, Gokale, 1, 943 36 27 01
Errekoate, Oria Etorbidea, 4, 943 365557
Gerriko, Hirubide Bailara, 1, 943 360444
Guria, Nagusia, 8, 943 362 714

HERRIKO ETXEA
 Cocina tradicional de la mano de Javier Penas
 Kalbarro, 7, 943 33 37 18

Iñaki, Iñigo de Loiola, 4, 943 365 501
Jalai, Nagusia, 67, 943 372760
Larre, Larrekoete Bidea, 10, 943 361012
Lavie Gastrobar, Getxoli, 14, 943 324861
Lurra XI, Nagusia, 27, 943 369356
Martin Berasategui, Loiti, 4, 943 366471
Oreka, Kale Nagusia, 13, 943 530864
Oria Txiki, Zirkuitu Ibilbidea, 15, 943 014756
Otegi Sidrería, Camillo Mallarrubeta, 2, 943 365029
Pariso Shangai (chino), Pablo Mutilazabal, 3, 943 371883
Pisito, Adara, 5, 943 361551
Riojanos Asador, Ustión, 13, 943 362720
Route 33, Avda. Oria, 8, 943 375753
Rummy, Nagusia, 71, 943 369341
Tati, S. Juan de Garai, 1, 943 371805
Txante, Txarlotxo, Zirkuitu Ibilbidea, 1, 943 370192

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN
 La cocina tradicional de Sergio Humada
 Oria Etorbidea, 12, 943 94 62 97

Zaldúa, Pº Hipódromo, 8, 943 366620

LAZKAO

Amehi Sidrería, Zubu Ertrea Auzoa, 9, 943 162323
Batzokia, Hirigoin, 4-6, 943 889838
Gerriko Taberna, Elosegi, 16, 943 889943

Hotel Lazkao Zubierreka auzoa, 17, 943 881588

OROBIONE
Menú del día y gran variedad de pintos
Elosegi, 34, 943 54 08 17

Nerea Uhartz, 3, 943 08 00 88
Pipas Lazkaoendi, z/g, 943 880085
Zelata Uhartz, 1, 943 882485

LEABURU

Otazu Sagardotegia Otazu etxea, 943 670044

LEGAZPI

Aitxuri Legazpiko Industrialdia, 943 73060
Azitia Santa Marina Auzoa, 943 730622
Bidea Batzokia Latsategi 8, 943 731584

AZPIKOTXE

Pintos muy especiales y gran cocina
Azpiakotxe, 1, 943 73 15 50

Eliz-Ondo Nagusia, 1, 943 731550
Goitxo-Izarra Laubide, 17, 943 03 47 93
Gurrutzaga Nagusia, 10, 943 731271
Katlu Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide Lau Bide, 2, 943 731249
Holegi Plazaola, 10, 943 22 93 92
Oilara Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria Plazaola, 10, 943 733375

LEGORRETA

Aulis Sidreria B^a Guadalupe, z/g, 943 806066
Bartzelua Esmada auzoa, 7, 943 806206
Insautzu Nagusia, 2, 943 806121
Legorreta Caf N-1, Km. 525, 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate San Inazio, 2, 943 714371
Gatza-Gain Alto de Arlaban, 943 715522
Gatzainziketa Gatzainziketa, z/g, 943 715164
Gure Ametsa Alto de Arlaban, 943 714952
Ostau San Inazio, 3, 943 715371
Soran Exea Hotel Santiago kalea, 3, 943 715398

LEZO

Aizpea Asador Pza. del Santo Cristo, 6, 943 527996
Aiton Borda Antonio Pildain kalea, 943 476476
Azkera Ctra. Jaizkibel, 30, 943 512949
Carmon Tormes Garbitzu, z/g, 943 52 66 90
Ereketi Eloretegi bidea, z/g, 943 525441
Elraka Gaintzurizketa, z/g, Polig. 108, 943 490087
Errekalde Sidreria B^a Gaintzurizketa, 943 490285
Exteberri Ctra. Lezo-Gaintzurizketa, 943 529889
Extola Taberna Lopene Plaza, 4, 943 525253
El Puerto Guillermo de Lázón, 4, 943 527995
Gure Txoko Nagusia, 13, 943 522709
Ipintza Irurzun, 35, 943 528590
Iruarte-Enea B^a Gaintzurizketa, z/g, 943 529889
Irurzun Irurzun, 60, 943 526890
Jaizkibel Lopene Plaza, 943 519167
Jaizkibel Zubirio, 9, 943 521966
Kaika Polentzerran, 6, 943 512003
Kike Taberna Pza. Lope de Isasit, 943 527599
Lezotarra Elias Salaberria, 1, 943 512848
Lur Jaxekoa Urume, z/g, 943 511888
Maritxu Taberna Donibane, 24, 943 524845
Ongi Etorri Elias Salaberria, 12, 943 527897
Oriorrara Donibane kalea, 6, 943 346078
Orquidea Urdubaru, 4, 943 527833
Patxiku-Enea Gaintzurizketa, 943 527545
Rekalde Camino de Gaintzurizketa, z/g, 943 490285
Sagarzulo Sidreria Alto de Altamira, z/g, 943 525241
Sahatsa Nagusia, 2, 943 529244
Sorjin Taberna Guillermo de Lázón, 943 527945
Zaldiki Avda. Jaizkibel, 1, 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hosh Nagusia, 37, 943 682091
Leku-Alai Zubairua, z/g, 943 672816
Ostau Txirrita gudariaren plaza, 7, 943 682256

MENDARO

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

MUTILOA

Mujiika Lierma, z/g, 943 801507
Oro Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Cocina de autor e interesantes vinos
Herriko Plaza, z/g 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal Alto de Calvario, 1, 943 604562
Bartzoki Conde de Murturu 1, 943 604191
Camping Galdona Galdonamendi, z/g, 943 603509
Jarri-Toki Ctra. Deba-Mutriku, km 3, 943 603239
Kai B^a Magdalenaa, z/g, 943 603344
Kalbarzo Laragna Auzoa, z/g, 943 603256
Kofradi Zaharra Muelle, z/g, 943 603954
Mijoa Poligono Mijoa, 943 603180
Pikua B^a Laranga, 629 105733
San Juan B^a Laranga, 13, 943 603167
Txirlatxo Muelle, z/g, 943 195070

OIARTZUN

Alhambra B^a Arragua, 943 491230
Amazkar Casa Zametata, 943 492783
Albistur B^a Albitzar, 943 490711
Aristi Asador B^a Ugaldete, z/g, 943 492558
Aristizabal Itxalka Bidea, 4, 943 492714
Arizpe B^a Ugaldete, z/g, 943 493088
Autogrill Autopista A8, km 10, 943 490068
Baleia Aran Eder bidea, 16, 943 491340
Beti Auro C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde B^a Ergoien, 943 492161
Bidebiarte Sidreria Arraga-Núcleo, z/g, 943 492101
Bikain Zuaznabar, 9. Ugaldete, 943 492749
Entreplatos C. Com. Carrefour, 943 100800
Ereka Casa Errekalde, 943 490087
Esoin Zuaznabar, 72. Ugaldete, 943 493062
Fortaleza Camino Ergoien, 15, 943 491029
Ganbara Euskal Herria, 2, 943 494256
Goitxo-Etxe B^a Albitzar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

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

Intxibus Asador B^a Ugaldete, 943 491100
Iriberrí Asador Camino Ergoien, 943 490041
Iru Bide Elorondo, 27, 943 490021
Iruardene B^a Albitzar, 1, 943 490335
Isasit Sidreria Rafael Picabea, 52, 943 260656
Kapeo Tomola, 21, 943 491254
Laia Landetxe, 3, 943 493839
Lushe Ugaldete, 943 492101
Marcos Zelamisu-Polig. Ugaldete, 943 494390
Masusta Olagari, 9, 943 490412
Matto Ihurrita Bidea, 2, 943 491194
Merka Oiarzun Merka Oiarzun, 943 493020
Merka Taberna San Juan, 1, 943 491227
Nuevo Atxam Asador Rafael Picabea, 54, 943 491196
Olaizola Ctra. B^a Ergoien, 943 492050
Oitiden Camping Oitiden, 644 009537
Oro Zelai Sidreria Caserío Oro Zelai, 59, 943 491686
Paki B^a Ergoien, 35, 943 490039
Pikoketa B^a Guntze, 33, 943 491333
Toki Alai Bizartza, 13, 943 492120
Toki Ona Zuaznabar, 24, 943 490074
Tolera Tomola, 20, 943 490071
Treku Arpide Bidea, 13, 943 260402
Txikiñi Alde Astigarraga Bidea, 943 437384
Txikiñi Sagardotegia Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel Mالدابuru bidea, 15, 943 280531

OLABERRIA

Arieta Olaberria kasko, 24, 943 880002
Etxe Zuri Sagardotegia Errekalde auzoa 943 882049

Gartxo Pol. Ind. Olaberria, 943 881309
Taberna Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA
Los mejores hongos al horno del Gorreri
Herriko Plaza, s/n 943 88 58 29

Zaldiki Ctra. Comercial Carrefour, 943 161187

OÑATI

Arkupe taberna Foruen plaza, 9, 943 781699
Bikoitz Garbar, 17, 943 782483
Debatarra Otañu zuhaitza, 54, 943 780410
Etxe-Aundi B^a San Pedro, 943 781956
Galicia Atzeko, Z2, 943 782208
Garaa S. Lorenzo, 29-31, 943 253094
Goitxo Benta Hostal Arantzazu, 943 781305
Helmuga Ugarkale, 1, 943 90 25 81
Hotel Santuario Arantzazu, z/g, 943 781313
Iturritxo Atzeko Kale, Z2, 943 716078
Lapiko Gorri Ulbergeta, 11, 943 502070
Lizar-Etxe B^a Olatribia, 943 781896
Mauxka Kale Zaharra, 55, 943 252669
Milikua B^a Arantzazu, 943 781304
Olakua (Olakua, 8), 943 782292
Orioko Barra Antilla, 1, 943 106474
Sindikia Hotel Arantzazu, 11, 943 781303
Torre Zumeitzi Torre Zumeitzi, 943 540000
Urbiko Hotel Campa de Urbia, 943 781316
Urrintxo Lezesari Auzoa, 19, 943 783479
Urtiagaín Urbizari, 33, 943 780814
Zelai Zabal Ctra. Arantzazu s/n, 943 781306
Zotz B^a Zubilaga, 2, 943 783545
Zurrust Bidebarrieta, 6, 943 716296

ORMAIZTEGI

ARANTXA
Nueva etapa con una mayor variedad culinaria
San Andrés, 13, 943 88 28 22

KUKO

Nueva etapa de la mano de Iñaki Telleria
Berjaldegi Plaza, 943 882893

ORDIZIA

19-90 Garagarza, 5
Altamira Zona deportiva Altamira, 685 79 47 55
Haizpe Gudariari Etorbidea, z/g, 943 883660
Ipp Gipuzkoa, 15 -Buntuzia- 943 90 39 51
Kantoi Anpuero, z/g, 943 160471
Majori Gernikako Arborearen paseal., 943 10 58 01

MARTÍNEZ

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

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintos...
Euskal Piloita, 3, 943 08 58 24

Nerea Euskal Piloita, 2, 943 880013
Populus (pizzeria) Pza. Domingo Unzuar, 4, 943 160421
Pottoka Cafeteria Legazpi, 3, 943 160304
Txepetxa Urdineta, 27, 671 728069
Tximista Sidreria Gudariari Etorbidea, 2, 943 881128
Txindoki Euzarearrea, 3, 943 880409
Zubiri Gudariari Etorbidea, 4, 943 160041

ORENDAIN

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

OREXA

Orexako Ostaua Errebote Plaza, 1, 943 682920

ORIO

Aitzondo Ctra. Nac. 634, km 13, 943 832700
Aizperru Casa Rural S. Martin, z/g, 943 835419
Anarri Ondartza, 16, 943 019438
Antilla Abeslari, 2, 943 832309
Ardoa Ondartza, 67, 943 134835
Arkaitz Abeslari, 4, 943 831657
Errota Olassoegia Auzoa, 943 890197
Goitxo Cafeteria Alta Leturdiñ, 33, 943 832855
Hotel Rest. Batea Hondartza bidea, 1, 943 894440
Joxe Mari Herriko Enparantza, z/g, 943 830032
Kolon Txiki Herriko Enparantza, 4, 943 830044
Kresala Antillako hondartza, 943 890475
Katxina Bodega Ortaizka, 20, 943 501166
Oitiden Ortaizka Auzoa, 44, 943 630083
Oriko Benta Camino Iñigo-Igeldo, 943 837571
San Martin Asador B^a S. Martin, z/g, 943 830508
Sarasua Asador Eusko Gudarien, 29, 943 830005
Txalpa Antillako hondartza, z/g, 943 868034
Xixarro Asador Eusko Gudarien, 2, 943 830193
Zaharren Babesleku Enparantza, z/g, 943 835398

PASAJIA

A Coruña P^a Euskadi, 7, 943 399009
Alkartetxe Donibane, 65. Donibane, 943 511241
Antxeta Arranurral, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupberri Donibane 110, 943 341548
Arri Zumalakaregi, 1. Antxo, 943 510068
Badiola Donibane, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia Eskalantei, 21. Antxo, 943 521552
Botero Pza. Erreka, z/g, 943 398470
Busturia P^a Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Canina Jaizkibel Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Canina Puntas Camino de Puntas, z/g, 943 525525
Casa Cámara San Juan, 79, 943 526989
Casa Mirones San Juan, 80, 943 519271
Cifra S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 391150
Dani Hamarretxeta, 8. Antxo, 943 511180
Dax P^a Euskadi, 38. S. Pedro, 943 399006
Donibane Mariscos Blas de Lezo, 16, 943 529057
Donostiarra Eskalantei, 1 -Trintperre-, 943 520071
E-16 Eskalantei, 16. Antxo, 943 528169
Ekarri Zumalakaregi, 10. Antxo, 943 510008
El Caserio P^a Euskadi, 23. Trintperre, 943 404424
Erdibana Taberna Arrandegi 8, 943 247246
Erdizka Pablo Enea, 14-16. Trintperre, 943 390357
Erekatxu Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona Eskalantei, 9. Antxo, 943 525696
Ezer Eskalantei, 40. Antxo, 943 513362
Ganbara Lezo Bide, 24. Donibane, 943 344445
Goitxeri Eskalantei, 36. Antxo, 943 510019
Gure Borda Arranurral, 36. S. Pedro, 943 391946
Guria Arrandegi, 5. Trintperre, 943 394026
Ibiza Nafarro Etorbidea, 17. Antxo, 943 515300
Iparra P^a Nafarroa, Antxo, 943 340164
Izkina Euskadi Etorb. 19. Donibane, 943 399043
Jaumteo Lezo Bide, 17. Donibane, 943 512061
Kamio Gure Zumardia, 29. Antxo, 943 510020
La Amistad P^a Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067

LA CERVE

Espectacular menú de día y terraza
Euskadi Etorbidea, 53, 943 39 23 86

Lounds Oarso, 8. Antxo, 943 515144
Marisol Esmadibe, 18. Trintperre, 943 394751
Maritxu Euskadi Etorb., 2. Trintperre, 943 399062
Mattx Donibane, 4. Donibane, 943 520874
Mepi Asador Lezo Bide, 6. Donibane, 943 523833
Muguzur (Falcon Crest) Torre Aize, 8, 943 394944
Nicolasa Donibane, 59. Donibane, 943 515489
O Fardel Arrandegi, 2, 943 247608
Ongi Etorri Donibane, 60. Donibane, 943 524588
Pari-Berri Lezo Bide, 15. Donibane, 943 520857
Paulaner Bierhuas Euskadi Etorbidea, 80, 943 392386
Pitxulox Eskalantei, 118. Antxo, 943 520770
Romeral Eskalantei 40-42. Antxo, 943 528032
Terranova Azkuene, 2. Trintperre, 943 399074z
Txolotxo Donibane, 72. Donibane, 943 523952
Yola Berri Plaza Santiago, Donibane, 943 341353
Ziaboga Bistrot San Juan, 91. Donibane, 943 510395
Zorzano Esmadibe, 96. S. Pedro, 943 399120

SEGURA

Imaz Mayor, 27, 943 801025
Izkiña Zurbano, 17, 943 8002512

SORALUZE

Armedia Asador, Ezozia, 7, 943 751002
Eduzta, Santana, 18, 943 751383
Xurruka Xurruka, z/g, 943 751581
Ulara Irish Pub, Santa Ana, 16, 943 750030

TOLOSA

19-90, Euskal Herria Plaza, 5, 943 119017
66 Taberna, Martín Jose Iraola, 1, 943 671937
Agustin-Enea, Euskal Herria Plaza, 6, 943 650067
Aidaki, Bachiller Zaldibia, 10, 943 653649
Alliri, Ansoe Alliri, 13, 943 655694
Amia, Arrostegia, 13, 608 91329
Amari, Beotibar, 5, 943 245489
Amets, Laramendi, 1, 943 848389
Asteasuara, Herros, 18-20, 943 673186
Asotena, Euskal Herria Plaza, 4, 943 650996
Bar Ordizia, Martín Jose Iraola, 4, 943 671679

BENTA ALDEA

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

Berazubi, Plaza Tolosa, 1, 943 672619
Beti Alai, Arrostegia, 16, 943 673381
Bideibide, Usabal Kirologia, 943 577573

BOTARRI

Campión de Parrilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo, 943 65 49 21

Burruntzi Asador, San Francisco, 3, 943 650559
Café Iruña, Gorrri plaza, z/g, 943 016585
Casa Julián, Santa Clara, 6, 943 671417
Casa Julián Bar, Santa Clara, 6, 943 017562
Casa Nicolás, Zumalakarregi, 7, 943 654759
Eguzkita, Berriak, Pº Usabal, 35, 660 654317
Euskal Pizza, Gudari, 16, 943 656655
Hong Kong (chino), San Juan, 2, 943 655370
Katza, Plaza Berria, 6, 943 674913
Ilargi, Pza. Gipuzkoa, 1, 943 654229
Ilargi, Pablo Gorrasabel, 29, 943 675237
Iruña, Amaro, 10, 943 119828
Iruñitza, Oria, 3, 943 656334
Isastegi Siderria, Pº Aldaba Txiki, 15, 943 652964
Jokera, Baxillier Zaldibia, 1, 943 841427
Lazar, Martín Jose Iraola, 10, 943 116017
K-2, Plaza Nueva, 943 570068
Kupela, Pza. Berria, z/g, 943 672070
Larrea, Nafarroa etorb. 943 651062
Luboa, Lurramendi Auzoa, 15, 943 675998
Lurlan Bistrot, Plaza Berria, 2, 943 243339
Mendi Alde, Pº San Esteban, 39, 943 651799
Mugica Asador de pollos, Agintari, 3, 943 673943
Orhela Taberna, Errementari, 10, 943 016780
Ordizia Taberna, Pº Martín J. Iraola, 647 007275
Plan B, Lurramendi, 8, 943 598486
Sausta, Pº Belate, 7-8, 943 655453
Solana, 4, Solana, 4, 943 017636
Telepizza, Plaza Trinkete, 1, 943 108800

TOLOSALDEA

Restauración de calidad las 24 horas
Carretera N-1, km. 432, 943 65 06 56

Triángulo, Triángulo plaza, s/n
Tripoli (pizzería), Correo, 14, 943 670659
Usabal Siderria, Usabal, 22, 943 674316
Uzturre Taberna, Pº Alliri, 1, 943 638513
Zuloaga-txiki, Monteskuie, 29, 943 650036

URNIETA

Abalari, Irizabal, 21, 943 330255
Al tuna, Bº Lategi, 943 554917
Adarra, Bº Gorburi, 943 552036
Besabi, Bº Gorburi, z/g, 943 330131
Botoko, Eratzu, 943 337357
Eluteta Siderria, Bº Otzarra, 34, 943 556381
Eula Siderria, Bº Lategi, 19, 943 552744
Fronton, Estación, z/g, 943 003077

Guria, Idiazabal, 46, 943 005650
Oianupe Sagardotegia, Bº Ergoien, 18, 943 556683
Polidor, Pintore Kalea, 3, 943 009408
Serrión 'Moko Siderria', Bº Otzarra, 11, 943 551014
Uzturrea, Elutxeta Baserria, 943 556381
Zaldundegi, Irizabal, 34, 943 551008

URRETXXU

Alpaga Taberna, Areizaga, 3, 943 720230
Ategin, Barrenkale, 13, 943 532667

BRANNIGANS

Pintoxos, platos combinados, pollos... y cerveza
Labega, 37, 943 96 64 29

Collins, Areizaga, 3
Eire, Gernikako Arbola, 3, 943 726466
Etxe-Azpi, Poligono Mugitegi, B-37, 943 725165
Hokaba, Areizaga, 18, 943 96 33 76
Navarro, Iparragirre, 18, 943 721867
Palacio Oriental (chino), Labega, 33, 943 725243
Pizzeria Midea, Labega, 33, 943 229133
Santa Bárbara, Santa Barbara auzoa, 943 72 33 87
Telepizza, Iparragirre, 4, 943 101033
Zabaleta, Ipeharrieta, 2, 943 724230
Zona Zero, Areizaga, 1, 943 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia, Bº Aginaga 31, 943 36710
Antxel, Zubiaurua, 6, 943 370344
Arratzin Erretogia, Arratzin Baserria, 943 366663

ARTZABAL

Mendi del día, raciones y cocina tradicional
Pantaxa kalea, 8, 943 36 91 39

Abejga Jauregia, Aitezearra, 1, 943 371150
Bardaxo, Zubiaurua, 5, 943 371042
Centro Marínachi, C. Com. Urbil, 943 363582
Hurbil, Centro Comercial Urbil, 943 367281
Ibarrola Agroturismo, Kaleaz, 62, 943 363007
Iguarte, Iguarte, 11, 943 370113
Ilumbe Siderria, Bº Txoko Alde, 943 371649
Iratxo, Borda Berri, 5, 943 3691 35
Kentenea, Txoko-Alde, 23, 943 361127
Maykar Asador, Poligono Ugaldeia, 36, 943 366968
Patxi Nagusia, 14, 943 362725
Saizar Siderria, Pº Kale Zahar, 39, 943 364597
Saizaga Asador, Aginaga, 20, 943 362773
Tragoxka, Santu Enea Auzoa, z/g, 943 362734
Txepelino, Mura-Luz, 2, 943 370457
Xerakid, C. Com. Urbil, 943 360772
Txiki Eri, Errotalde, 1, 943 362735
Txiparita Sagardi, C. Com. Urbil, 943 376698
Txiriboga, Irazu, 6, 943 361398
Txiripi, Estrata, 6, Aginaga, 943 372808
Txiristrira, Kontseju Zarra, 13, 943 360466
Urdaita Siderria, Bº Aginaga, 943 372691
Zumeta, Bº Txoko Alde, 34, 943 362713

VILLABONA

Alustiza, Larrea Auzoa, 12, 943 690361
Hika-Roberto Ruiz, Otelarre, 35, 943 142709
Itzalpe, Berria, 29, 943 630623
Sagasti-Berri, Otxabiko, z/g, 943 692365
Txapeldun, Berria, 23 bajo, 943 696449
Urtzipe, Berria, 45, 943 630146

ZALDIBA

Arrese, Sta. Fe, 21, 943 882496
Kixkurgune, Olaeta Agroaldia, 6, 943 501086
Urtzu, Sta. Fe, 8, 943 887146
Lazkao-Etxe, Aiestaran Erreka, s/n, 943 880044

ZARAUZ

Alai, Ipar Kalea, 8, 943 010546
Alameda Hotel, Seitximeneta, 4, 943 830143
Aniak, Atizola, 2, 943 835975
Argi, Torre Luzeko Parkea, 2, 943 834959
Argoin Txiki Asador, Argoin, z/g, 943 830184
Aralde, Araba, 41, 943 634433

Artea, Zigoridia, 32, 943 016693
Aurerra, Egoña Kalea, 13, 943 021638
Azpi-Enea, Seitximeneta, 4, 943 130586
Bai Batzokia, Batea, 1, 943 252679
Basari, Patxiuk, 10, 943 021275
Beach Cafeteria, Pº del Malecón, z/g, 943 831262
Berazadi-Berri, Talai Mendi, 723, 943 130003
Bordatxo, Elizaurrea, 5, 943 132889
Café Iruña, Ipar kalea, 13, 943 004023
Dama, Patxiuk Kalea, 10, 943 831893
Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6, 943 890229
Egoki Asador, Bizkaia, 1, 943 132766
Casa Izaro, Azara, 4, 943 132844
Eguzki, Nafarroa, 8, 943 834116
Eraitz, Araba, 32, 943 890096
Etxaiz, Gipuzkoa, 57, 943 982721
Euskalduna, Nagusia, 37, 943 130373
Gure-Txokoak Asador, Gipuzkoa, 22, 943 835959
Haritza, Gurmendi, 10
Iparrate, Zelai-Ordo, 23, 943 417199
Isabel, Bizkaia, 27, 943 832264
Itxas-Berri, Kamping Zarautz, 943 131619
Itxas-Lur, Santutium plaza, 3, 943 890138
Joe, Ipar kalea, 13, 943 134236
Kandela, Torre Luzea parkea, 2, 943 834959
Karlos Arguiñano, Mendiola, 13, 943 130000
Kebab Zarautz, Bixkonde, 4, 943 013899
Kirkilla Enea, Sta. Marina, 12, 943 131982
Kulixka, Bixkonde, 1, 943 134604
La Perla, Pº Maritimo, 943 013873
Lagunak, San Francisco, 10, 943 833701
Manuela, San Francisco, 33, 943 131593
Mele Mele, Nafarroa, 4, 943 594556
Mollari (pizzeria), Patxiuk, 2, 943 890168
Mondra Cafeteria, Mixelena, 27, 943 834561
Naparrak, Barren Plaza, 1, 943 13519
Okamika, Ipar kalea, 1, 943 561328
Orbeago Taberna, Indamendi, 6, 943 834074
Otzarreta, Sta. Clara, 5, 943 131243
Patxiuk, Kiriñi, 1, 943 131358
Pedro Enea, Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pizza Sprint, Bizkaia, 27, 943 894371
Salegi, Barren Plaza, 3, 943 132322
Sta. Bárbara, Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz), 832993
Sunset Bar, Mandabide 3A (Malecón), 943 000355
Talai-Berri Txakolintegia, Talai Mendi, 728, 943 132750
Telepizza, San Inazio, 1, 943 831551
Telefoni Asador, Plaza Donibane, 6, 943 830901
Tivoli, Kiriñi, 1, 943 131538
Txiki-Polit, Musika plaza, 943 835357
Yubio, Marit Eneko-Berri, 8, 943 132424
Zaharra, Bizkaia, 9, 943 132700
Zaldiak, Euroam, 37, 943 134186
Zazpi, Kale Nagusia, 21, 943 847094
Zelai Ordo, Zelai-Ordo, 13, 943 021980
Zelaitxo, Mixelena, 12, 943 011399
Zubi Ordo, Avda. Navarra, 47, 943 830267

ZEGAMA

Zegamak Ostata, San Martín, 3, 943 801051
Otzaruko Benta, Otzarute, z/g, 943 80 12 93

ZERAIN

Mandioa, Herriko Plaza, z/g, 943 801705
Otaza Siderria, Caserío Otatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia, Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA
Cocina tradicional con la firma de Aiert Izargirre
Udaleteko plaza, 943 80 17 99

ZESTOA

Agustin, Okera, 5-8, 943 147194
Aranburu, Urrutikoetxea, 2, 943 148005
Balneario de Crestos, S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Bekoetxe Merendero, Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA

Sorprendente Parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 92

Iraeta, Errota etxea z/g, 943 147067
Txidurri, Karmengo Ama, 20, 943 148016

ZIZURKIL

Abuloen, Ernio Bidea, 13, 943 694864
Iriarte, Pza. P. Maria Oñario, 1, 943 692575
Passus, Elbarrena, z/g, 943 693655
Plaza Etxeberri, Pza. Pedro Maria Oñario, 1, 943 691936

ZUMAIA

Algorri Siderria, Puerto Deportivo, 943 865617
Alari, Ardentzabidea, 16, 943 590169

BAI BIDEA

Cocina de mercado en pleno centro
Eusebio Gurrutubiza Plaza, 6, 943 86 02 75

Basuta Asador, Patxita Etxezarreta, 25, 943862073
Bedia Asador, Bº Bedia, 943 860551
Bodegón Goiko, Eribera, 9, 943 861391
Hamarartz, Artadi auzoa, 633 640806
Idoia Ardotegia, Julio Beabide, 2, 943 574986
Iriondo, Txikiendi, 38, 943 861390
Juisti, Barasti, 3, 943 143118
Kalari, Pza. Upelea, 8, 943 862517
Lagun Artea, Estazioak, 23, 943 861394
Marina Berri, Puerto Deportivo, 943 865617
Munisoero, Ctra. GI-2633, km 7, -Oikina- 943 147683
Telaia, Santiago Auzoa, 943 143370
Tiakun, Izustari, 3, 943 865289
Zalla, Upelea plaza, 3, 943 862387
Zelai Hotel, Playa de Itzurri, z/g, 943 865186
Zumaia Hotel, Iraeta, 943 860764

ZUMARRAGA

ASADOR MUGA
Carne y pescados a la parrilla y buenos menús
Sekundinio Ensaola, 36, 943 98 98 49

Alexander, Piedad, 16, 943 721821
Aranazu, Argoiua, 2, 943 720683
Berri, Sorlaize, 3, 943 252906
Borde, Santuario de la Antigua, 943 720300
Bidezar, Bidezar, 17, 943 25 38 56
Cantina, Plaza de las Estaciones

ETXE-BERRI
Restaurante centenario con amplios salones
Barrio Etxeberri, 943 72 12 11

Ekiotarra, Pza. Euskadi, 2, 943 722964
Hiriñka Kaletegia, Piedad, 16, 943 721757
Kika, Legazpi, 5, 943 728274
Korta, San Gregorio, 20 (Eitzal), 943 72 27 86
Ixanpon, Piedad, 6
Txindoki, Sekundinio Ensaola, 1, 943 724771
Txurru, Argixo Taldea, z/g, 943 721043
Ziaboga, Pza. Navarra, 3, 943 253896

ZEGAMA
Zegamak Ostata, San Martín, 3, 943 801051
Otzaruko Benta, Otzarute, z/g, 943 80 12 93

ZERAIN
Mandioa, Herriko Plaza, z/g, 943 801705
Otaza Siderria, Caserío Otatza, 943 801757
Oiharte Sagardotegia, Inkarate-Gain, 943 501013

ZERAINGO OSTATUA
Cocina tradicional con la firma de Aiert Izargirre
Udaleteko plaza, 943 80 17 99

ZESTOA
Agustin, Okera, 5-8, 943 147194
Aranburu, Urrutikoetxea, 2, 943 148005
Balneario de Crestos, S. Juan Bidea, 30, 943 147140
Bekoetxe Merendero, Iraeta, 943 147344

ARANETA ERRETEGIA
Sorprendente Parrilla y cocina de temporada
Ctra. Aizarnazabal, 943 14 80 92

Iraeta, Errota etxea z/g, 943 147067
Txidurri, Karmengo Ama, 20, 943 148016

AVISO

Queremos que este listado de restaurantes sea lo más completo y práctico posible. Rogamos a nuestro lector@s 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 71583 o 609 471126, o escribiendo un email a josema@zumedizioak.com Eskerrik asko !!

HOPA BEER DENDA

LOCOS POR LA BUENA CERVEZA

DONOSTIA

PADRE LARROKA, 8 (GROS)
TEL. 943 04 30 97



“Hopa”, vocablo ideado por Galder Izagirre, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar). En este establecimiento de Gros encontraremos **más de 430 referencias de cerveza**, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento por **Liteo y Mikel**, dos locos por la cerveza que hacen una clara apuesta por los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basqueland, Bidassoa, Naparbier, Laugar...**

LAIAK

ESCONDIDO PARAÍSO DEL VINO Y EL PRODUCTO GOURMET

ZESTOA

EZTIOLA KALEA, 1
TEL. 943 14 81 34

www.laiakdenda.com
info@laiakdenda.com



En el corazón de Gipuzkoa, en pleno centro de Zestoa, **Xabier Etxabe, veterano gourmet y amante del vino**, dirige esta encantadora tienda situada en los bajos de un edificio centenario donde encontraremos **vinos de todas las DOs nacionales y estatales, legumbres ecológicas, infusiones, embutidos y consevas**, todo de casas y marcas de gran calidad, todo ellos sin subirse a la parrá en los precios. En Laiak podemos comprar una botella para una celebración especial o degustar un vitino o un poco de embutido conversando con este sibarita incorregible.

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99
vinateria@goan.com



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



Oiartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERÍA ARTESANA

Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA P-2

ERRETERIA CENTRO COM. NIESEN



Andoni Pablo y Raket Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra **al que hay que añadir un segundo puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Urantzuz, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrile-**

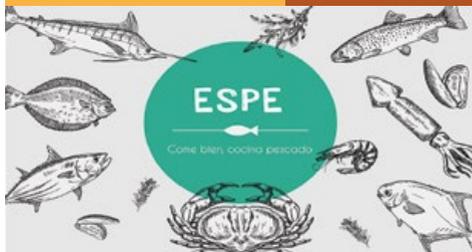
ras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Urantzuz una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaozurantzuz.com

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN, COCINA PESCADO

DONOSTIA

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



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en los meses con "R", y como nos suele comentar Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar de los mariscos y moluscos**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

Tfno. para encargos: **943 424 637**

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

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



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibili-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

LA TORTILLA DEL ZABALETA

TORTILLA CASERA ELABORADA AL MOMENTO

DONOSTIA

JOSÉ ARANA, 16 (GROS)
TEL. 843 640 108
641 550 318



Mencionada en medios internacionales como el **Whashington Post** o el **diario Sud Ouest France**, la tortilla que empezara elaborando **José García** en el bar Zabaleta, a pesar de seguir manteniéndose en el bar, ha dado el salto a un obrador especializado que la ofrece por encargo y siempre en su punto perfecto. Además, en el mismo obrador **se preparan para llevar otros platos tradicionales** como son su Ensaladilla rusa, Albóndigas, Carrilleras, Bacalao al pil-pil, Paella de marisco, Alitas de pollo, Carrilleras, Costilla ibérica... También cuentan con una excelente Tarta de queso y platos de cuchara que cambian día a día. La Tortilla del Zabaleta puede ser recogida en el local o recibida en casa por medio de Glovo.

NOTA: Debido al continuo aumento de precio de las materias primas debido a la inflación y la situación económica y energética, **los precios de los menús y cartas oscilan a menudo**, por lo que los aquí indicados son solo orientativos.

LA CASA DE EPI CERCA DE TODAS PARTES

ZIORDIA
STA LUCÍA 36, B
ZIORDIA (NAVARRA)
669 791 997 - 687 525 906
lacasadeepi@gmail.com



La Casa de Epi, gestionada por el joven ziordiarra **Epi Baztarrika** se abrió al público en Julio de 2021. Cuenta con 4 habitaciones distribuidas en dos pisos y capacidad para 8 personas. Amplia y perfectamente iluminada, en su interior encontraremos **todas las comodidades** como cocina completamente equipada, amplio salón con televisión, lavadora, servicios, amplios armarios roperos y dos hermosas terrazas con **vistas directas al pueblo y las montañas que le rodean**. Es una casa ideal para familias, grupos de amigos,

viajes de parejas... que busquen un lugar tranquilo y a la vez **cercano a las ciudades y las diferentes atracciones turísticas o culturales de Euskal Herria**. También resulta ideal para viajeros que busquen rutas de montaña o escalada ya que se encuentra, literalmente, **al pie de la Cordillera de Aizkorri y la sierra de Urbasa**. La casa de Epi **se alquila en su totalidad** al precio de 300 euros al día en temporada baja y 400 euros al día en temporada alta (de Semana Santa hasta finales de agosto).

HOTEL ARBE DE CARA AL CANTÁBRICO

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



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



HOTEL ANOETA MODERNO Y ACOGEDOR

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



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

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
- » Recientemente ampliada.

Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)
943 32 78 00
aida@pensionesencanto.com



KURSAAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

Peña y Gofi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesencanto.com

www.pensionesencanto.com

RAFAEL GARCÍA SANTOS: CRÍTICO GASTRONÓMICO

“HOY, EN COCINA, EL QUE MEJOR MIENTE TRIUNFA, PORQUE TODO ES UNA MENTIRA”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Nacido en 1954 en Santander, Rafael García Santos recaló en Donostia con 18 años con el objetivo de estudiar Derecho. Sin embargo no acabó la carrera pues, como él explica, “se metió en política”. “Fui maoísta, comunista, socialista... lo fui todo y organicé las primeras huelgas estudiantiles contra Franco, pero a los 25 decidí que no servía para la política porque siempre decía lo que pensaba”, algo, obviamente mal visto en un sector que exige militancia y no cuestionamiento. Su pasión por el buen comer le llevó a escribir sobre gastronomía, primero en Egin e inmediatamente en el Diario Vasco donde permaneció más de 30 años impulsando a la vez la mayor revolución acaecida en la cocina española en el último siglo. Fundador del congreso “Lo Mejor de La Gastronomía”, precursor del posterior “San Sebastián Gastronomika”, García Santos ha sido el crítico más temido y respetado del mundo hasta su jubilación en 2012. Incapaz de estarse quieto, lleva varios años volcado en la organización del Campeonato de España de Tortilla de Patatas descubriendo nuevos talentos en todos los rincones del estado y protagonizando, una vez más, una revolución, esta vez en torno a uno de los productos más humildes y, a su vez, más complejos de nuestra gastronomía.

- ¿Además de la Gastronomía... ¿Qué aficiones cultivas?

Siempre me ha gustado el tenis, tanto jugarlo como verlo. He acudido muchas veces a Roland Garros y he seguido a Nadal a mil y un lugares. A día de hoy estoy muy volcado en la Bolsa, que me encanta, de hecho me gusta tanto que creo que si volviera a nacer me dedicaría a la Bolsa y no a la Gastronomía.

- ¿Cuál es tu lugar favorito para perderte en Donostia?

Me gusta todo Donosti y me lo paseo casi entero todos los días. Sigo dos recorridos: desde el Tenis hasta la Paloma de la Paz y por el Urumea hasta Riberas de Loiola. Todos los días hago uno u otro.

- ¿Y fuera de Donostia?

Nunca desconecto porque allí donde voy sigo trabajando, pero cuando era joven me encantaban París, Berlín, Nueva York, Chicago...

- ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

He hecho tantos que me es imposible quedarme con uno. He viajado toda mi vida y durante muchos años viajaba 240 días al año. Imagínate...

- ¿Y el viaje que te queda por hacer?



Lo único que me queda por hacer es morirme, que no creo que me falte mucho. Uno ya ha hecho todo lo que tenía que hacer.

- ¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Coherencia e inteligencia

- ¿Y lo que más detestas?

En la vida tienes que ir orillando lo que no te interesa. Y no me interesa el egoísmo en general, la gente que solo mira a corto plazo lo que más les interesa, los que no tienen proyecto, los que solo piensan en sacar tajada a corto plazo... que es, además, generalmente lo que más abunda.

- Toda la vida has escrito sobre gastronomía... ¿Y la cocina? ¿Se te da bien cocinar? ¿Hay algo que te guste preparar especialmente?

Me encantan el rodaballo y el lechazo. Los hago en casa y me salen tan bien como en los mejores restaurantes. Es una cuestión de cultura. Si sabes interpretar un producto y lo que quieres hacer con él, acabas haciéndolo bien. Ultimamente, sobre todo, me gustan las comidas con pocos ingredientes, las que marcan la diferencia en lo esencial. Me gusta mucho hacer consomés clarificándolos, una técnica que aprendí de Firmin Arrambide.

- ¿Tienes algún producto "fetiche"?

Soy un maniático del pimentón y siempre que encuentro uno diferente, lo compro. Es la gran especia de la cocina española. Vale para el ajoarriero en Navarra, para el pulpo a feira en Galicia, para las legumbres en Castilla... vale para todo.

- ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica más sorprendente?

Me han sorprendido muchas cosas porque siempre he buscado la sorpresa y la creatividad en la vida. Siempre he tentado a los cocineros a que crearan cosas nuevas, a que usaran técnicas diferentes... De todas formas, el minimalismo es lo que más me ha sorprendido, como cuando Ferrán Adriá creo un plato de tuétano con caviar. Con sólo dos elementos conseguía todas las sensaciones: el frío del caviar y el calor del tuétano, la explosión del caviar y la evanescencia del tuétano... conseguir con dos ingredientes que se den sensaciones tan diferentes y que se complementan tan bien es algo que siempre me ha fascinado. Esto ya no existe. Los cocineros se dedican a los negocios. Antes querían hacer una obra para ser grandes. Ahora quieren un éxito fulgurante sin pararse a pensar ni a trabajar.

- COVID-19... ¿Cómo lo has vivido y cómo crees que afectará al mundo de la cocina?

Al mundo de la cocina le va a afectar mucho porque la cocina siempre ha estado condicionada a los diferentes momentos económicos y sociales. Pero el Covid a lo que más ha afectado es a la sociedad. De hecho, ha



cambiado la sociedad. Para mí se ha dado un cambio de mentalidad permanente. La gente ha visto que aquí estamos de prestado y esto unido a una sociedad cada vez más atea ha hecho que se lancen a disfrutar como si se fuera a acabar el mundo. Podemos discutir sobre si hay más o menos consumo, pero la gente, cada uno en su medida, se ha lanzado a consumir como si no hubiera un mañana. La gente ya no cree en Dios, no quiere dejar nada para sus hijos...

Lo malo de la sociedad actual es que la gente no tiene cultura. Se ha perdido el respeto por el conocimiento. Todo el mundo opina y dice "A mí me gusta"... pero vamos a ver... ¿Qué le va a gustar a usted si usted es un mierda? Un chaval puede decir que le gusta la tortilla de patata al revés, pero para hablar hay que conocer, hay que probarlo todo, hay que estudiar, hay que adquirir conocimiento, leer y pensar en lo que se lee... Hoy el que mejor miente triunfa porque todo es una mentira. Hoy todo es Tiktok.

NOTA DEL REDACTOR: Como puede verse, es imposible pedir respuestas escuetas a García Santos. Esta entrevista, que se pretendía breve, dio para cuatro o cinco veces el total de lo publicado. Espero poder ordenar todo lo hablado con el ácido crítico y recogerlo bien sea en este formato o en forma de reportaje en un futuro artículo.

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK
ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITAZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka

